

# **GASTROBACK®**

## KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO



### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 42711 S »Kaffeemaschine Grind & Brew Pro Thermo«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND  
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



**Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!**

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Sicherheitshinweise .....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	10
Technische Daten .....	11
Umweltschutz .....	11
Ihre Kaffeemaschine Grind & Brew Pro Thermo kennen lernen .....	12
Eigenschaften Ihrer neuen Kaffeemaschine Grind & Brew Pro Thermo .....	14
Akustische Signale, Tasten und Anzeigen .....	14
Akustische Signale .....	14
Tasten auf der Bedienungskonsole .....	15
Informationen auf dem Anzeigefeld .....	15
Gedächtnisfunktion .....	16
Den Mahlgrad einstellen .....	16
Mehrfach-Filter oder Filtertüten .....	17
Automatische Abschaltung .....	17
Integrierter Timer .....	18
Tipps für die Zubereitung .....	18
Wasser .....	19
Reinigung .....	19
Auswahl und Lagerung des Kaffees .....	20
Einstellungen des Mahlwerks .....	20
Die Mengenverhältnisse .....	21
Vor der ersten Verwendung .....	21
Kaffee aufbrühen .....	23

Kaffeebohnen verwenden .....	24
Das Gerät betriebsbereit machen.....	25
Menge, Stärke und Geschmack des Kaffees einstellen.....	27
Das Mahlwerk einstellen .....	28
Die interne Uhr des Geräts einstellen .....	29
Mit dem Timer arbeiten.....	30
Die Startzeit für den Timer einstellen.....	30
Den Timer aktivieren .....	30
Den Timer deaktivieren .....	31
Den Brühvorgang trotz aktiviertem Timer sofort starten.....	31
Den Brühvorgang manuell starten.....	32
Den Brühvorgang abbrechen .....	33
Während des Brühvorgangs etwas Kaffee ausgießen.....	33
Nach dem Brühvorgang .....	33
Nach jeder Verwendung.....	34
Hilfe bei Problemen .....	36
Pflege und Reinigung .....	41
Filtereinsatz, Spritzschutz und Mehrfach-Filter reinigen.....	42
Verstopfungen im Mehrfach-Filter beseitigen.....	43
Verstopfungen im Tropf-Stopp-Ventil entfernen.....	44
Die Stahlkanne reinigen .....	45
Gehäuse und Filterhalter reinigen.....	45
Den Bohnentrichter und das Mahlwerk ausleeren .....	46
Den Bohnentrichter ausleeren.....	46
Das Mahlwerk ausleeren .....	47
Das Gerät entkalken.....	47
Aufbewahrung .....	48
Entsorgungshinweise .....	49
Information und Service .....	49
Gewährleistung/Garantie.....	50
Einsendung von Geräten .....	50

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Ihre neue KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO wird Ihren Kaffee schnell und nach Ihren Vorlieben aufbrühen. Durch das integrierte Mahlwerk werden die Kaffeebohnen vor jedem Brühvorgang frisch gemahlen. Dadurch bleibt das volle Aroma Ihres Kaffees erhalten. Sie bestimmen die Qualität Ihres Kaffees nicht nur durch die Auswahl der Kaffeesorte sondern auch durch den einstellbaren Mahlgrad, die eingefüllte Wassermenge und die an der Maschine eingestellte Kaffeepulvermenge. Das Gerät braucht nur wenig Pflege und ist durch Verwendung eines Touchscreens für die Bedienung ganz leicht zu reinigen. Bei Verwendung der integrierten, frei einstellbaren 24-Stunden-Zeitschaltuhr (Timer) kann die Maschine Sie schon frühmorgens oder zur Mittagspause mit frisch gebrühtem Kaffee erwarten. Um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden, schaltet sich das Gerät nach der Verwendung automatisch aus.

Wir wünschen Ihnen viele belebende Kaffeepausen mit Ihrer neuen **KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO**.

Ihre GASTROBACK GmbH

### **WICHTIGER HINWEIS**



**Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.**

**Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.**



## **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Geräts alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Holtenstedt, Tel.: 04165 / 2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de



## **ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte, ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen sowie Sachschäden und schwere Personenschäden durch heißes Wasser und Elektrizität verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre besonders das Netzkabel, den Wassertank und die Stahlkanne des Geräts auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Sprünge, Brüche, Risse, Undichtigkeiten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn das Gerät oder die Stahlkanne übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, Frost, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebs sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer

autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb NICHT auf eine Metallfläche (z. B. Metallspüle) oder an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Oberflächen. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Die Kaffeemaschine darf im Betrieb nicht in einem Schrank gestellt werden.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Geräts für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden. **Niemals die Stahlkanne des Geräts auf eine heiße Herdplatte stellen.**
- Das Gerät muss von allen Seiten und oben frei zugänglich sein. An allen Seiten (inklusive Rückseite) des Geräts müssen mindestens 10cm Platz frei bleiben. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 50cm Platz, um Schäden durch Dampf und Feuchtigkeit zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen und Hängelampen.
- **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Legen Sie während des Betriebs keine Tücher oder Servietten unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals scharfkantige oder schwere Gegenstände auf oder in das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Bodenplatte, Stahlkanne, Wassertank) nicht zu beschädigen.
- Das Gerät ist für einen teilweise unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, bevor Sie es zusammenbauen, auseinanderbauen oder reinigen.

- Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben und für einen sicheren Betrieb vorbereitet haben, bevor Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste einschalten oder den Timer aktivieren (siehe: ‚Kaffee aufbrühen‘). Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen. Niemals auf den Filterhalter oder den geöffneten Wassertankdeckel drücken. **Verwenden Sie ausschließlich die für das Gerät vorgesehene Stahlkanne und den mitgelieferten Filtereinsatz mit dem Gerät, um Verletzungen und Schäden durch heißes Wasser zu vermeiden. Der Kannendeckel öffnet automatisch das Tropf-Stopp-Ventil. Ohne die richtige Kombination dieser Bauteile läuft der Filtereinsatz über.** Füllen Sie zum Betrieb kaltes, sauberes Leitungswasser oder Tafelwasser mit geringem Mineralgehalt in den Wassertank. **Füllen Sie niemals heißes Wasser in den Wassertank.**
- Niemals den Wassertank über die Füllmarke 8 füllen (1,0 Liter). Andernfalls können Flüssigkeiten überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. Achten Sie beim Füllen darauf, dass das Wasser nicht an den Seiten des Geräts oder der Rückseite herunter läuft. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten auslaufen oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab und lassen Sie das Gerät noch mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. **Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Bohnentrichter laufen lassen! Das Mahlwerk würde dadurch beschädigt.** Die Füllöffnung des Wassertanks befindet sich hinter dem Bohnentrichter! Niemals ungeröstete, alte oder feuchte Kaffeebohnen oder irgendwelche anderen Materialien in den Bohnentrichter füllen. **Versuchen Sie niemals, den Dosierkonus in der Mitte des Bohnentrichters abzunehmen oder Kaffeebohnen unter den Dosierkonus zu stopfen. Andernfalls könnte das Mahlwerk verstopfen.**
- Füllen Sie das Kaffeepulver nicht direkt in den Filtereinsatz. Legen Sie immer zuerst einen Filter ein (Mehrfach-Filter oder Filtertüte), bevor Sie gemahlene Kaffeepulver einfüllen und/oder einen Brühvorgang starten. Füllen Sie nicht mehr als 60g Kaffeepulver ein (max. 8 Messlöff-

fel gestrichen voll). Andernfalls kann der Filtereinsatz überlaufen. Sie können die Stahlkanne während des Betriebs für einige Sekunden aus dem Gerät nehmen. Allerdings kann das Tropf-Stopp-Ventil durch Kaffeegrund blockiert werden und schließt dann nicht. Vergewissern Sie sich deshalb immer, dass der Kaffee nicht nachläuft, wenn Sie die Stahlkanne aus dem Gerät nehmen. Wenn der Brühvorgang noch läuft, dann stellen Sie die Stahlkanne nach spätestens 15 Sekunden mit richtig geschlossenem Kannendeckel zurück auf die Bodenplatte des Geräts, damit der heiße Kaffee nicht auf die Bodenplatte läuft.

- Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein/Aus-Taste drücken, alle Tasten werden weiß angezeigt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen und wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Brühkopf, Wassertank, Filterhalter, Bohnentrichter oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.**
- Halten Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre stets sauber. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘. Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z. B. Topfreiniger), scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, chemische Bleiche, ungeeignete Entkalker) reinigen. Niemals harte scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.
- **Niemals die Kaffeemaschine in die Spülmaschine stellen.**





## **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (220-240V ~ , 50Hz, mindestens 8 A) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung und Elektrizität zu vermeiden. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel vor der Verwendung des Geräts immer vollständig ab. Niemals am Netzkabel ziehen, reißen oder das Netzkabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Niemals das Gerät auf ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten und heißen Oberflächen (Beispiele: Küchenherd, Ofen, Heizung). Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängen. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Netzkabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Versuchen Sie niemals, ein Netzkabel zu reparieren.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit eine Flüssigkeit in oder unter das Gehäuse des Geräts gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie es mindestens 1 Tag an der Luft trocknen.



## HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Ihre neue KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile (Brühkopf, Filterhalter, Spritzschutz, Filtereinsatz, Kannendeckel) beim Betrieb heiß und heißes Wasser oder Dampf können austreten. Befolgen Sie einige Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Halten Sie während des Betriebs und einige Minuten danach niemals Ihre Hände, Arme oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände unter den Brühkopf, den Filterhalter oder das Tropf-Stopp-Ventil. Fassen Sie während des Betriebs und kurz danach heiße Bauteile nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Auch nach dem Ausschalten sind diese Bauteile noch einige Zeit sehr heiß. Stellen Sie den Filtereinsatz kurz nach dem Betrieb des Geräts nicht auf feuchtigkeits- und hitzeempfindlichen Oberflächen ab. Stellen Sie niemals wärmeempfindliche Gegenstände auf die Bodenplatte.
- **Niemals während des Betriebs die Entriegelungstaste („OPEN“) drücken und den Filterhalter unter dem Brühkopf ausschwenken, um eine Gefährdung durch heißes Wasser, Dampf und Elektrizität zu vermeiden.**
- Das Gerät darf nicht untergetaucht werden.




**⚠️ WARNUNG** – Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch.

**⚠️ ACHTUNG** – Die Oberfläche des Heizelements wird nach Gebrauch einer Restwärme ausgesetzt.

Füllen Sie die Kaffeemaschine niemals über den maximalen Füllstand, da heißer, schäumender Kaffee oder andere Flüssigkeiten (z. B. Milch) beim Erhitzen überlaufen können.

- Die Kaffeemaschine darf während des Betriebs nicht in einen Schrank gestellt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Kaffeemaschine Grind & Brew Pro Thermo
<b>Art.-Nr.:</b>	42711 S
<b>Stromversorgung:</b>	220-240V ~, 50 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	850-1000 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 100 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 4,5 kg
<b>Abmessungen (ohne Stahlkanne):</b>	213 x 314 x 430 mm (B x T x H)
<b>Fassungsvermögen des Wassertanks:</b>	ca. 0,3 bis 1,0 Liter (2 bis 8 Tassen)
<b>Fassungsvermögen des Bohnentrichters:</b>	ca. 200 g ganze Kaffeebohnen
<b>Fassungsvermögen des Filtereinsatzes:</b>	max. 60 g Kaffeepulver
<b>Prüfzeichen:</b>	   <a href="https://www.tuv-sud.de/gps-zert">https://www.tuv-sud.de/gps-zert</a>

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Leistungsmanagement Funktion
Standby-Modus	0,7W	1 Min	Ja

# IHRE KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO KENNEN LERNEN



- 1 **BOHNENTRICHTER** - Für bis zu 200 g frische geröstete Kaffeebohnen
- 2 **MAHLGRAD - STELKNOPF** - Drehen Sie den Punkt auf den gewünschten Mahlgrad; von fein bis grob
- 3 **WASSERTANK** - Mit Füllstandsanzeige
- 4 **ENTRIEGELUNGSTASTE („OPEN“)** - Entriegelt den Filterhalter
- 5 **TOUCHSCREEN BEDIENUNGSELEMENTE** - Bediensymbole und digitale Anzeige
- 6 **TROPF-STOPP-VENTIL** - Verschießt den Filtereinsatz, wenn Sie die Stahlkanne für ein paar Sekunden herausnehmen
- 7 **DOPPELWANDIGE VAKUUM-STAHKANNE** – Hält den fertig gebrühten Kaffee warm
- 8 **BODENPLATTE** - Sorgt für die richtige Position der Stahlkanne
- 9 **AUSSCHWENKBARER FILTERHALTER** - Legen Sie Filtereinsatz und Filter hier ein, wird während des Brühvorgangs verriegelt
- 10 **FILTEREINSATZ** - Mit seitlichem Griff und Tropf-Stopp-Ventil – legen Sie hier die Filtertüte oder den Mehrfach-Filter ein
- 11 **TIMER-TASTE** - Drücken Sie hier, um den integrierten Timer (Zeitschaltuhr) zu steuern (Ein-/Ausschalten, einstellen)
- 12 **ANZEIGEFELD** - Zeigt die Uhrzeit und die Einstellungen an
- 13 **TASSEN-TASTE** - Drücken Sie hier, um die aufgebühte Kaffeemenge (Anzahl der Tassen) einzustellen
- 14 **MAHLWERK-TASTE** - Schaltet das Mahlwerk für den jeweils folgenden Brühvorgang aus- oder ein. Die Taste leuchtet rot, wenn das Mahlwerk ausgeschaltet ist.
- 15 **STÄRKE-TASTE** - Regelt die Stärke des Kaffees (mild, mittel oder stark) durch die Kaffeepulvermenge, die das Mahlwerk abgibt
- 16 **EIN / AUS-TASTE** - Damit schalten Sie das Gerät ein, starten den Brühvorgang oder brechen alle laufenden Funktionen ab
- 17 **STUNDEN-TASTE** - Damit stellen Sie die Uhrzeit und die Startzeit für den Timer ein.
- 18 **MINUTEN-TASTE** - Damit stellen Sie die Uhrzeit und die Startzeit für den Timer ein.

## ZUBEHÖR



### Filterhalter komplett

Art.-Nr.: 91450

Einfach **QR-Code** scannen und bestellen.

<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/849>

# **EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO**

Ihre neue KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO kann sowohl fertig gemahlenes Kaffeepulver als auch ganze Kaffeebohnen verarbeiten. Außerdem können Sie den mitgelieferten, Mehrfach-Filter verwenden oder auch Ihre bevorzugten Filtertüten in den Filtereinsatz einsetzen. Waschen Sie den Mehrfach-Filter nach der Verwendung aus. Danach können Sie ihn erneut benutzen. Durch die eingefüllte Wassermenge bestimmen Sie die Anzahl der Tassen, die tatsächlich aufgebriht werden. Das Gerät leert bei jedem Brühvorgang immer den gesamten Wassertank aus. Die Einstellungen am Gerät beeinflussen NICHT die Anzahl der Tassen, die bei dem Brühvorgang tatsächlich gebrüht wird.

Der Filtereinsatz mit dem Filter und Kaffeepulver darin wird zum Betrieb mit einem Spritzschutz abgedeckt. Dadurch kann das Wasser im Filter nicht spritzen und/oder neben den Filter laufen. Filtertüten aus Papier können durch die Spritzschutz beim Brühvorgang nicht zusammenfallen oder den Auslass des Mahlwerks oder Brühkopfs blockieren.

## **AKUSTISCHE SIGNALE, TASTEN UND ANZEIGEN**

Die Bedienungskonsole ist als Touchscreen ausgeführt und arbeitet wie der Bildschirm eines modernen Smartphones: Sie müssen die angezeigten Tasten nur mit dem Finger berühren. Das Bedienfeld ist dadurch eine glatte Fläche ohne Rillen und Ritzen, die sich problemlos und schnell hygienisch reinigen lässt.

WICHTIG: Wenn die Tasten nur unwillig auf Ihre Berührung reagieren, dann ist Ihre Haut vermutlich zu trocken oder fettig. Feuchten Sie den Finger leicht an (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).

### **Akustische Signale**

- Das Gerät beantwortet jede erfolgreiche Eingabe auf der Tastatur mit einem akustischen Signal.
- Wenn Sie den Timer aktiviert haben, dann wird das Erreichen der eingestellten Startzeit und der Beginn des Brühvorgangs durch ein akustisches Signal gemeldet.
- Ein weiteres Signal ertönt, wenn ein Brühvorgang beendet ist und der Kaffee fertig ist. Danach schaltet sich das Gerät vollständig aus (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘).

## Tasten auf der Bedienungskonsole

Taste	Funktion	Mögliche Werte
<b>Timer</b>	<p>Steuert den Timer (siehe: ‚Integrierter Timer‘).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kurzes Antippen aktiviert oder deaktiviert den Timer.</li> <li>– Lassen Sie den Finger etwas länger auf der Taste, um zur Anzeige oder Einstellung der Startzeit umzuschalten. Wenn der Timer aktiviert ist, wird die Startzeit nur angezeigt. Bei deaktiviertem Timer blinkt die Startzeit und Sie können die Startzeit einstellen.</li> </ul>	Ein, Aus, Startzeit einstellen oder anzeigen
<b>Tassen</b>	<p>Mit dieser Taste wählen Sie die Anzahl der Tassen, die Sie aufbrühen wollen. Im Normalfall sollte dieser Wert etwa der Wassermenge entsprechen, die Sie in den Wassertank gefüllt haben. Zusammen mit der Stärke-Taste können Sie mit dieser Einstellung die Stärke Ihres Kaffees beeinflussen.</p>	2, 4, 6, 8, 8
<b>Mahlwerk</b>	<p>Diese Taste schaltet das Mahlwerk ein oder aus.</p> <p><b>WICHTIG:</b> Vergessen Sie bitte nicht, das Mahlwerk auszuschalten, wenn Sie gemahlene Kaffee in den Filter gefüllt haben (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘)! <b>Das Mahlwerk ist ausgeschaltet, wenn diese Taste rot leuchtet.</b></p>	Ein, Aus
<b>Stärke</b>	<p>Die Stärke des Kaffees wählen. Diese Einstellung wirkt auf die Kaffeepulvermenge, die das Mahlwerk in den Filter füllt und wirkt nur, wenn Sie das Mahlwerk aktiviert haben (Mahlwerk-Taste wird weiß angezeigt).</p>	stark, mittel, mild
<b>Ein / Aus</b>	<p>Bedienungskonsole ist dunkel: Gerät einschalten.</p> <p>Bedienungskonsole ist erleuchtet, Taste wird weiß angezeigt: den Brühvorgang starten.</p> <p>Taste wird rot angezeigt: die laufende Funktion abbrechen.</p> <p><b>WICHTIG:</b> Sie können die Bedienungskonsole nicht abschalten. Das übernimmt die automatische Abschaltung (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘).</p>	Ein, Starten, Abbrechen
<b>Stunden</b>	<p>Drücken Sie diese Taste, um die Stunden der Uhrzeit oder der Startzeit für den Timer einzustellen (siehe: ‚Integrierter Timer‘ und ‚Die Startzeit für den Timer einstellen‘).</p>	0 bis 23
<b>Minuten</b>	<p>Drücken Sie diese Taste, um die Minuten der Uhrzeit oder der Startzeit für den Timer einzustellen (siehe: ‚Integrierter Timer‘ und ‚Die Startzeit für den Timer einstellen‘).</p>	00 bis 59

## Informationen auf dem Anzeigefeld

Parameter	Bedeutung
<b>24-Stunden Zeitanzeige</b>	<p>In der obersten Zeile wird normalerweise die Uhrzeit angezeigt. Wenn Sie die Timer-Taste gedrückt halten, dann wechselt die Anzeige zur Startzeit des Timers. Wenn die Startzeit auf der Anzeige blinkt, können Sie diesen Wert mit den Stunden- und Minuten-Tasten beliebig ändern. Wenn Sie die Stunden- und/oder Minuten-Taste länger als 2 Sekunden nicht gedrückt haben, schaltet das Gerät automatisch zur Uhrzeit zurück.</p>

Parameter	Bedeutung
<b>Timer-Symbol</b>	Wenn der Timer aktiviert ist (Timer-Taste wird rot angezeigt), dann erscheint im Anzeigefeld rechts neben der Zeit ein Uhr-Symbol.
<b>Anzahl der Tassen</b>	Die Anzahl der Tassen erscheint in der zweiten Zeile links und wird mit der Tassen-Taste eingestellt. Dieser Wert muss nicht unbedingt mit der Wassermenge übereinstimmen, die Sie in den Wassertank gefüllt haben. Das Mahlwerk mahlt die entsprechende Menge Kaffee. Bitte beachten Sie, dass durch diese Einstellung die Stärke Ihres Kaffees beeinflusst wird.
<b>Symbole für die Stärke des Kaffees</b>	Unter der Zeitanzeige wird die ausgewählte Stärke des Kaffees durch eines von drei Kaffeebohnen-Symbolen dargestellt: Kontur (mild), gepunktet (mittel) oder ausgefüllt (stark). Das Mahlwerk füllt die entsprechende Menge Kaffee in den Filter.
<b>Tassen-Symbol</b>	Dieses Symbol in der rechten unteren Ecke des Anzeigefelds erscheint, wenn ein Brühvorgang gestartet wurde (manuell oder durch den Timer). Sobald der Brühvorgang beendet ist, verschwindet das Tassen-Symbol mit dem entsprechenden, akustischen Signal.

## GEDÄCHTNISFUNKTION

Alle Eingaben, die Sie auf dem Touchscreen des Geräts machen, bleiben im Speicher des Geräts erhalten, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist – auch wenn sich das Gerät nach der Benutzung automatisch ausschaltet und nur noch die Ein-/Aus-Taste leuchtet.

Wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen (Beispiel: Stromausfall, zur Reinigung oder wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden soll), dann gehen Ihre Einstellungen bis auf den Mahlgrad verloren und das Gerät startet nach dem Einschalten wieder mit den werksseitigen Voreinstellungen.

**WICHTIG** - Vergewissern Sie sich vor dem Starten eines Brühvorgangs immer durch einen Blick auf die Bedienungskonsole, dass Ihre Einstellungen noch im Gerät gespeichert sind.

## DEN MAHLGRAD EINSTELLEN

Wenn Sie das Mahlwerk verwenden wollen und ganze Kaffeebohnen in den Bohmentrichter gefüllt haben, dann können Sie den Mahlgrad für Ihr Kaffeepulver in einem weiten Bereich mit dem Stellknopf oben auf dem Brühkopf beliebig wählen. Der Mahlgrad bestimmt die Stärke und den Geschmack Ihres Kaffees. Die optimale Einstellung des Mahlgrads hängt vor allem ab von Ihren persönlichen Vorlieben, der Kaffeesorste, der Kaffeepulvermenge, die Sie typischerweise in einem Brühvorgang aufbrühen, und der Röstung des Kaffees.



- Wenn Sie den Mahlgrad zu fein wählen, läuft das Wasser nur sehr langsam durch das Kaffeepulver und es werden viele Bitterstoffe und Öle herausgelöst. Der Kaffee wird dunkel, bitter und stark.
- Wenn Sie den Mahlgrad zu grob wählen, fließt das Wasser zu schnell durch und der Kaffee wird wässrig und fade, da viele Aromastoffe im Kaffeepulver zurück bleiben.

Sie sollten bei einem mittleren Mahlgrad beginnen und die Einstellung dann in kleinen Schritten an Ihre Vorlieben anpassen. Halten Sie dazu für jede Veränderung des Mahlgrads alle anderen Werte konstant. So erhalten Sie die optimale Einstellung am zuverlässigsten.

## **MEHRFACH-FILTER ODER FILTERTÜTEN**

Sie können den Mehrfach-Filter oder, alternativ, passende Filtertüten aus Papier (Größe 4) in den Filtereinsatz einlegen. Wenn Sie den Mehrfach-Filter verwenden, können im Kaffee abhängig vom eingestellten Mahlgrad unterschiedliche Mengen eines feinen Bodensatzes sein, der sich nur langsam in der Stahlkanne absetzt. Das ist unvermeidbar aber unschädlich. Wenn Sie den Bodensatz nicht in der Tasse haben wollen, dann können Sie nach dem Brühvorgang einige Minuten warten, bis sich der Bodensatz in der Stahlkanne unten abgesetzt hat und den Kaffee danach vorsichtig abgießen. Wenn das nicht genug ist, dann sollten Sie Filtertüten verwenden. Wenn Sie den Kaffee ganz klar und ohne Bodensatz wünschen, dann verwenden Sie statt des Mehrfach-Filters die handelsüblichen Filtertüten für Filterkaffeemaschinen. Eventuell müssen Sie die Produkte verschiedener Hersteller ausprobieren. Verwenden Sie aber immer Größe 4. Falten Sie die Nähte der Filtertüte um und legen Sie die Innenwände des Filtereinsatzes dann sorgfältig mit der Filtertüte aus. Fixieren Sie die Filtertüte danach mit dem Spritzschutz. Der Spritzschutz verhindert, dass die Filtertüte während des Brühvorgangs zusammenfallen kann und sorgt dafür, dass das Wasser in das Kaffeepulver tropft.

**WICHTIG** - Wenn grober Kaffeesatz im Kaffee ist, dann ist der verwendete Filter übergelaufen oder beschädigt (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).

## **AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG**

Wenn das Gerät länger als 1 Minute untätig ist und Sie keine der Tasten drücken und keine Funktion läuft (Mahlwerk oder Brühvorgang), dann schaltet das Gerät automatisch nach ca. 1 Minute aus und die Bedienungskonsole wird bis auf die Ein/Aus-Taste dunkel. Einstellungen, die Sie bis dahin gemacht haben, bleiben allerdings erhalten. Tippen Sie bei Bedarf kurz auf die Ein/Aus-Taste, um die Bedienungskonsole wieder einzuschalten. Das Gerät wartet dann zunächst auf Ihre Eingaben, ohne einen Brühvorgang zu starten.

**WICHTIG** - Die automatische Abschaltung wird nur aktiviert, wenn das Gerät vollständig untätig ist. Während eine Funktion des Geräts läuft (Beispiel: der Timer ist aktiviert; die Timer-Taste leuchtet rot), schaltet das Gerät die Bedienungskonsole NICHT aus und alle Tasten und Anzeigen bleiben erleuchtet.

## INTEGRIERTER TIMER

Das Gerät ist mit einer eigenen, integrierten Zeitschaltuhr (Timer) ausgerüstet. Sie steuern den Timer mit der Timer-Taste. Wenn Sie den Timer aktiviert haben, dann ertönt beim Erreichen des eingestellten Zeitpunkts (Startzeit) ein akustisches Signal und der Brühvorgang wird gestartet (siehe: ‚Kaffee aufbrühen / Mit dem Timer arbeiten‘).

**⚠️ WARNUNG** – Wenn Sie mit der Timer-Steuerung arbeiten, dann wird sich das Gerät unbeaufsichtigt zur eingestellten Startzeit selbsttätig einschalten und einen Brühvorgang starten. Vergewissern Sie sich immer zuerst, ob Sie das Gerät vollständig und richtig zusammengesetzt und nach obigen Anleitungen für den Brühvorgang vorbereitet haben, bevor Sie den Timer aktivieren (Timer-Taste wird rot angezeigt und das Timer-Symbol erscheint auf dem Anzeigefeld)!

## HINWEIS

Sie können das Gerät NICHT über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung starten. Wenn die Stromversorgung nach einer Unterbrechung wieder hergestellt wird, dann wartet das Gerät immer mit den werksseitigen Voreinstellungen auf Ihre Eingaben.

**WICHTIG** - Um die Timer-Steuerung zu aktivieren, müssen Sie zunächst die interne Uhr des Geräts (erscheint bei eingeschaltetem Gerät in der Mitte des Anzeigefelds; siehe: ‚Die interne Uhr des Geräts einstellen‘) und die Startzeit für den Timer einstellen (siehe: ‚Mit dem Timer arbeiten‘).

## TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen helfen, möglichst schnell Ergebnisse zu erhalten und beizubehalten, die Ihren persönlichen Vorlieben entsprechen – für den optimalen Kaffeegenuss.

## WASSER

- Verwenden Sie immer nur frisches, kaltes Leitungswasser oder ein mineralienarmes Tafelwasser für die Zubereitung Ihres Kaffees. Besonders in Gegenden mit sehr kalkhaltigem Wasser ist es sinnvoll auf Tafelwasser umzusteigen. Verwenden Sie aber kein demineralisiertes oder stark gefiltertes Wasser. Der Kaffee kann dadurch einen abgestandenen Geschmack erhalten und das Gerät arbeitet nicht optimal.
- Das Gerät verwendet immer die gesamte, im Wassertank enthaltene Wassermenge. Durch die Füllung des Wassertanks können Sie deshalb die erhaltene Kaffeemenge steuern. Wenn Sie die Einstellungen für die Anzahl der Tassen und die Stärke des Kaffees daran anpassen, erhalten Sie damit die Möglichkeit die Stärke Ihres Kaffees zu bestimmen. Die Einstellung an der Bedienungskonsole (mit der Tassen-Taste) muss nicht unbedingt der Füllmenge im Wassertank entsprechen.

## REINIGUNG

Eine saubere Maschine ist eine unerlässliche Voraussetzung für einen guten Kaffee (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

- Spülen Sie die Bauteile des Filtersystems, die mit dem Kaffee in Berührung kommen, nach jeder Verwendung mit klarem, heißem Wasser. Dadurch verhindern Sie, dass Rückstände des Kaffees auf den Oberflächen eintrocknen und den Geschmack des Kaffees zunehmend beeinflussen. Außerdem sollten Sie in regelmäßigen Abständen eine gründliche Reinigung des Geräts durchführen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Kalkablagerungen beeinträchtigen die Funktion des Geräts und den Geschmack des Kaffees nachteilig. Abhängig von der Wasserhärte des verwendeten Wassers und der Verwendung muss das Gerät in regelmäßigen Abständen entkalkt werden.
- Verschiedene Kaffeesorten und unterschiedlich starke Röstungen führen zu einem veränderlichen Gehalt an Ölen im Kaffee, die auf den Oberflächen des Filtersystems Tröpfchen bilden können. Spätestens wenn sich Öltröpfchen auf dem Kaffee sammeln, sollten Sie alle Bauteile, die mit dem Kaffee in Berührung kommen, sorgfältig mit warmem Spülmittel und einer weichen Bürste reinigen.
- Bei stark gerösteten Kaffeesorten bilden sich durch den natürlichen Ölgehalt im Kaffee besonders leicht Öltröpfchen. Verwenden Sie bei Bedarf eine andere Kaffeesorte.

## **AUSWAHL UND LAGERUNG DES KAFFEES**

- Gemahlener Kaffee verliert schnell an Geschmack und Aroma. Gemahlener Kaffee sollte deshalb nicht länger als eine Woche gelagert werden. Benutzen Sie möglichst immer frische Kaffeebohnen und mahlen Sie die Kaffeebohnen direkt vor dem Aufbrühen, um das volle Aroma zu erhalten. Verbrauchen Sie die Kaffeebohnen innerhalb von zwei bis 3 Wochen nach der Röstung.
- Kaufen Sie Kaffee (ganze Bohnen oder Kaffeepulver) in kleinen Portionen, um eine lange Lagerung zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) immer in einem luftdicht schließenden, völlig trockenen Behälter oder einem luftdichten Beutel an einem kühlen, dunklen Ort auf. Wenn möglich, verwenden Sie einen Vakuuierer.
- Wesentliche Aromen des Kaffees verflüchtigen sich sehr leicht und der Kaffee erhält einen schalen, abgestandenen Geschmack. Füllen Sie deshalb nur so viele Kaffeebohnen in den Bohnentrichter ein, wie Sie in wenigen Tagen verbrauchen werden. Schließen Sie den Bohnentrichter nach dem Füllen sofort wieder mit dem Trichterdeckel. Entsorgen Sie das gebrauchte Kaffeepulver nach jeder Verwendung. Kaffeepulver kann nicht mehrmals verwendet werden. Lassen Sie das gebrauchte Kaffeepulver nicht im Gerät. Andernfalls entsteht ein unangenehmer Geruch und es kann sich leicht Schimmel bilden.
- Lassen Sie die Kaffeebohnen nicht längere Zeit im Bohnentrichter. Wenn Sie die Kaffeebohnen im Bohnentrichter nach einigen Tagen nicht verbraucht haben, sollten Sie den Bohnentrichter ausleeren und vor dem nächsten Brühvorgang frische Kaffeebohnen einfüllen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Achten Sie darauf, dass die Kaffeebohnen nicht feucht werden. Durch Feuchtigkeit kann das Kaffeepulver im Mahlwerk verkleben, das Mahlwerk verstopfen oder zu Verkrustungen und Schimmel im Mahlwerk führen. Im schlimmsten Fall kann das Mahlwerk dadurch beschädigt werden. Der unangenehme Geschmack des Kaffees ist dabei das kleinste Problem.

## **EINSTELLUNGEN DES MAHLWERKS**

Das Mahlwerk der KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO von Gastroback bietet Ihnen 3 Parameter an, deren Werte Sie in einem weiten Bereich beliebig wählen können: Mahlgrad, Anzahl der Tassen und Stärke. Mit diesen Werten erhalten Sie die Grundvoraussetzungen für Ihren perfekten Kaffeegenuss.

- Der Mahlgrad (grob oder fein) und das Mengenverhältnis von Kaffeepulver im Filter und Wasser im Wassertank beeinflussen den Geschmack Ihres Kaffees ganz wesentlich (siehe auch folgender Abschnitt).

- Wenn Sie fertig gemahlenes Kaffeepulver kaufen, dann wählen Sie eine Sorte, die für Filterkaffeemaschinen geeignet ist. In manchen Kaffee-Shops können Sie den Kaffee auch nach Wunsch mahlen lassen. Sie sollten jedoch ungemahlene Kaffeebohnen bevorzugen und das Mahlwerk der KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO verwenden.
- Beginnen Sie mit einem mittleren Mahlgrad und passen Sie die Einstellung am Gerät in kleinen Schritten an Ihre Vorlieben an.
- Wenn das Kaffeepulver zu fein gemahlen ist, dann läuft das Wasser nur langsam durch und der Kaffee wird dunkel, stark und bitter. Sie sollten einen größeren Mahlgrad einstellen (größere Symbole).
- Wenn das Kaffeepulver zu grob gemahlen ist, dann läuft das Wasser zu schnell durch und der Kaffee wird wässrig und fade, weil viele Aromastoffe im Kaffeepulver zurückbleiben. Sie sollten einen feineren Mahlgrad einstellen (kleinere Symbole).

## Die Mengenverhältnisse

Der Geschmack des Kaffees hängt neben dem Mahlgrad auch sehr stark von dem Mengenverhältnis zwischen gemahlendem Kaffeepulver und Wasser ab. Sie beeinflussen diese Parameter durch die Wassermenge, die Sie in den Wassertank füllen, und durch die Einstellungen am Gerät: Mahlgrad (siehe oben), Stärke (stark, mittel, mild) und Anzahl der Tassen (2 bis 8 Tassen).

- Die Wassermenge, die Sie in den Wassertank füllen, wählen Sie nach der Anzahl der Tassen, die Sie aufbrühen wollen. Passen Sie die Einstellungen am Gerät daran an (siehe: ‚Kaffee aufbrühen / Menge, Stärke und Geschmack des Kaffees einstellen‘).
- Wenn Sie gemahlenes Kaffeepulver verwenden, dann sollten Sie mit derjenigen Menge Kaffeepulver beginnen, die Sie üblicherweise für Ihren Kaffee verwenden.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG – ERSTICKUNGSGEFAHR! Achten Sie unbedingt darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen!** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen, Zubehören oder dem Verpackungsmaterial des Geräts unbeaufsichtigt lassen.

**⚠️ ACHTUNG – Versuchen Sie niemals, den Filterhalter mit Gewalt aus dem Gerät zu ziehen.** Der Filterhalter muss vor dem Öffnen durch die Entriegelungstaste entriegelt werden.

1. Nehmen Sie alle Teile des Geräts aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass die Bauteile vollständig und unbeschädigt sind. Drücken Sie auch die Entriegelungstaste auf der linken Seite des Geräts und schwenken Sie den Filterhalter nach links unter dem Brühkopf heraus. Filtereinsatz, Spritzschutz und Mehrfach-Filter können im Filterhalter eingelegt sein. Siehe: ‚Ihre KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO kennen lernen‘.
2. Entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Geräts am Boden des Gehäuses. Achten Sie unbedingt darauf, dass **kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial und/oder den Bauteilen und Zubehör des Geräts spielen.**

**⚠ ACHTUNG** – Verwenden Sie niemals scharfkantige Gegenstände, Scheuermittel, harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Reiniger (Beispiel: Desinfektionsmittel, Bleiche) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile, um die Bauteile nicht zu beschädigen. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.

3. Reinigen Sie Filtereinsatz, Spritzschutz, Mehrfach-Filter, Trichterdeckel und Stahlkanne mit warmem Spülwasser und einem weichen Spültuch. Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
4. Vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter vollständig leer ist. Versuchen Sie aber niemals, den Dosierkonus zu entfernen. Wischen Sie die Ränder des Bohnentrichters mit einem weichen, nicht fuselnden, trockenen, sauberen Tuch aus. Schließen Sie danach den Bohnentrichter mit dem Trichterdeckel.

## HINWEIS

Bevor Sie das Gerät für die Zubereitung Ihres Kaffees verwenden, sollten Sie das Wassersystem mit klarem Leitungswasser durchspülen. **Lassen Sie dabei Bohnentrichter und Filtereinsatz leer** (ohne Filtertüte oder Mehrfach-Filter und ohne Kaffeebohnen oder Kaffeepulver).

5. Bereiten Sie das Gerät **ohne Filter, Kaffeebohnen oder Kaffeepulver** zum Betrieb vor. Setzen Sie den Filtereinsatz in den Filterhalter und decken Sie den Spritzschutz über den Filtereinsatz. Schwenken Sie den Filterhalter unter den Brühkopf und drücken Sie ihn vorsichtig in das Gerät, bis er einrastet (siehe: ‚Kaffee aufbrühen / Das Gerät betriebsbereit machen‘).

## HINWEIS

Spülen Sie den Wassertank nur mit frischem, kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie kein Mineralwasser, destilliertes Wasser oder stark gefiltertes Wasser. Verwenden Sie auch keinerlei andere Flüssigkeiten oder Zusätze.

6. Öffnen Sie den Wassertankdeckel an der Rückseite des Geräts und füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung 8 mit 1,0 Liter kaltem, klarem Leitungswasser. Stellen Sie die Stahlkanne mit geschlossenem Kannendeckel auf die Bodenplatte des Geräts. Vergewissern Sie sich, dass der Filterhalter mit Filtereinsatz und Spritzschutz unter dem Brühkopf sicher eingerastet ist.
7. Drücken Sie die Mahlwerk-Taste und vergewissern Sie sich, dass die Mahlwerk-Taste rot angezeigt wird. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Ein/Aus-Taste wird rot angezeigt und das Gerät beginnt zu arbeiten (siehe: ‚Kaffee aufbrühen‘).

**⚠️ WARNUNG** – Die Stahlkanne wird während des Brühvorgangs bis knapp unter den Rand mit heißem Wasser gefüllt. Außerdem sind der Brühkopf und der Filtereinsatz heiß. Fassen Sie die Teile des Geräts nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Arbeiten Sie mit Vorsicht, wenn Sie die gefüllte Stahlkanne aus dem Gerät nehmen und das Wasser ausgießen, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen und heißes Wasser zu vermeiden.

8. Warten Sie, bis der Wassertank vollständig leer ist und das akustische Signal ertönt (ca. 10 Minuten). Nehmen Sie die Stahlkanne dann vorsichtig aus dem Gerät, um das heiße Wasser nicht zu verschütten. Gießen Sie danach das heiße Wasser aus der Stahlkanne weg und spülen Sie Stahlkanne und Kannendeckel mit frischem Leitungswasser.
9. Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 9 noch 1- bis 2-mal. Danach ist das Gerät für die Benutzung bereit.

## KAFFEE AUFBRÜHEN

**⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:** Die Unterseite des Brühkopfs und das Filtersystem werden während des Betriebs sehr heiß. Dampf und heißes Wasser können entweichen. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft für den Betrieb vorbereitet und unbeschädigt ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Halten Sie niemals während des Betriebs und kurz danach Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder den Filterhalter, um sich nicht an heißem Wasser und Dampf zu verbrühen. Verwenden Sie ausschließlich die für das Gerät vorgesehene Stahlkanne für das Gerät. Der Kannendeckel öffnet automatisch das Tropf-Stopp-Ventil im Filtereinsatz. Ohne die passende Stahlkanne läuft der Filtereinsatz über. Auslaufendes heißes Wasser kann zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen.

Niemals auf den Filterhalter drücken, um das Scharnier des Filterhalters nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie immer nur klares, kaltes Leitungswasser oder Tafelwasser mit niedrigem Mineralgehalt für das Gerät. Verwenden Sie kein Mineralwasser oder demineralisiertes Wasser. Niemals andere Flüssigkeiten (Beispiel: heißes Wasser, Milch, Tee) in den Wassertank gießen, um das Gerät nicht zu beschädigen.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. **Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Bohnentrichter gießen!** Füllen Sie nicht mehr als 1,0 Liter (Füllmarke 8) in den Wassertank. Überschüssiges Wasser läuft bei der Überlauföffnung heraus.

Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät laufen oder sich unter dem Gerät sammeln, dann schalten Sie sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufenes Wasser immer sofort ab und reinigen und trocknen Sie das Gerät danach (siehe: „Pflege und Reinigung“) und lassen Sie das Gerät mindestens 1 Tag an der Luft trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

**WICHTIG** - Verwenden Sie nur Filtertüten der Größe 4 oder den mitgelieferten Mehrfach-Filter. Vergessen Sie nicht, den Spritzschutz auf den Filter zu setzen.

## HINWEIS

Die Menge fertig gebrühten Kaffees liegt immer etwas unter der eingefüllten Wassermenge, weil das Kaffeepulver nach dem Brühen mit Wasser getränkt ist.

## KAFFEEBOHNEN VERWENDEN

**⚠ ACHTUNG** – Füllen Sie immer nur zum Verzehr geeignete, ungemahlene, geröstete und völlig trockene Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. **Niemals Kaffeepulver oder andere Materialien in den Bohnentrichter füllen.** Wenn das Mahlwerk feucht wird, kann sich Kaffeepulver im Mahlwerk absetzen, das Mahlwerk blockieren und/oder zu einem unangenehmen, schalen Geschmack des Kaffees führen. Im schlimmsten Fall kann sich bei seltener Verwendung des Geräts Schimmel bilden und/oder das Mahlwerk wird beschädigt.



**WICHTIG** - Der Trichterdeckel ist mit einer Dichtung versehen, durch die der Bohnentrichter aroma-dicht verschlossen wird. Schließen Sie den Bohnentrichter sofort nach dem Füllen wieder mit dem Trichterdeckel, um das Aroma des Kaffees zu bewahren sowie Feuchtigkeit und Staub fernzuhalten. Auch wenn der Bohnentrichter durch den Trichterdeckel fest verschlossen wird, verflüchtigen sich wesentliche Anteile des Aromas mit der Zeit und der Kaffee erhält einen abgestandenen Geschmack. Füllen Sie deshalb nur so viele Kaffeebohnen ein, wie Sie in wenigen Tagen verbrauchen werden.

**⚠ ACHTUNG** – Versuchen Sie niemals, den Dosierkonus (schwarzer Kunststoffkonus in der Mitte des Bohnentrichters) aus dem Bohnentrichter herauszunehmen. Der Dosierkonus verhindert, dass sich die Kaffeebohnen im Mahlwerk verkeilen und kann nicht abgenommen werden. Versuchen Sie auch niemals, die Kaffeebohnen unter den Dosierkonus zu stopfen, um das Mahlwerk nicht zu blockieren.

1. Nehmen Sie den Trichterdeckel ab und füllen Sie maximal 200g frische, ganze Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. Überfüllen Sie den Bohnentrichter nicht. Der Trichterdeckel muss sich ohne Gewaltanwendung richtig schließen lassen. Schließen Sie den Bohnentrichter mit dem Trichterdeckel und drücken Sie den Trichterdeckel mit leichtem Druck ganz nach unten, um den Bohnentrichter fest zu verschließen.

## **DAS GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN**

### **HINWEIS**

Das Gerät leert den Wassertank bei jedem Brühvorgang vollständig aus. Die **Menge des fertig aufgebrühten Kaffees** stellen Sie deshalb mit der Wassermenge ein, die Sie in den Wassertank füllen.

**⚠ ACHTUNG** – Der Filterhalter ist unter dem Brühkopf verriegelt. Versuchen Sie niemals, den Filterhalter mit Gewalt unter dem Brühkopf herauszuziehen. Niemals das Gerät ohne den Filtereinsatz betreiben. Dies gilt auch, wenn Sie den Mehrfach-Filter verwenden.

1. Klappen Sie den Deckel des Wassertanks nach hinten und füllen Sie die benötigte Menge klares, frisches Leitungswasser in den Wassertank. Füllen Sie den Wassertank aber maximal bis zur Füllmarke 8 (8 Tassen, 1,0 Liter). Achten Sie dabei darauf, dass das Wasser nicht an der Überlauföffnung an der Rückseite des Geräts herausläuft. Schließen Sie danach den Deckel des Wassertanks.

2. Drücken Sie die Entriegelungstaste des Filterhalters (an der rechten Seite des Geräts) und schwenken Sie den Filterhalter ganz unter dem Brühkopf heraus. Nehmen Sie den Spritzschutz heraus. Vergewissern Sie sich, dass der Filtereinsatz richtig im Filterhalter eingelegt ist.
3. Legen Sie den Mehrfach-Filter in den Filtereinsatz und klappen Sie den Henkel des Filters ganz nach unten. Alternativ legen Sie den Filtereinsatz (ohne den Mehrfach-Filter) mit einer passenden Filtertüte aus (Größe 4, siehe: ‚Eigenschaften Ihrer neuen KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO‘). Falten Sie dazu die Nähte der Filtertüte um und halten Sie den Filterhalter mit einer Hand unten fest, während Sie die Filtertüte im Filtereinsatz ausbreiten und an den Rändern des Filtereinsatzes leicht andrücken. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass Sie den Filterhalter nicht herunter drücken, um die Halterung nicht zu beschädigen. **Wenn Sie bereits gemahlene Kaffeepulver verwenden wollen**, dann ist dies der richtige Moment, um das Kaffeepulver in den Filter zu füllen. Füllen Sie aber nicht mehr als 60g ein, um ein Überlaufen des Filters zu vermeiden. Vergessen Sie nicht, das Mahlwerk auszuschalten. Tippen Sie dazu auf die Mahlwerk-Taste. Die Mahlwerk-Taste muss rot angezeigt werden.

**WICHTIG - Vergessen Sie bitte nicht, das Mahlwerk auszuschalten, wenn Sie gemahlene Kaffee in den Filter gefüllt haben!**

**⚠ ACHTUNG** – Der Filterhalter muss sich leicht unter den Brühkopf schwenken lassen. Wenden Sie keine Gewalt an sondern beseitigen Sie das Hindernis, bevor Sie es erneut versuchen (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Wenn Sie mit einer Filtertüte arbeiten, dann müssen Sie eventuell den Spritzschutz nur etwas herunterdrücken.

**Leeren Sie die Stahlkanne immer vollständig aus, bevor Sie einen Brühvorgang starten.** Andernfalls könnte die Stahlkanne während des Brühvorgangs überlaufen!

4. Legen Sie den Spritzschutz über dem Filter ein. Die Spritzschutz kann nur in einer Orientierung eingelegt werden. Wenn der Spritzschutz nicht stabil liegen bleibt, dann drehen Sie den Spritzschutz um.
5. Schwenken Sie den Filterhalter unter den Brühkopf und drücken Sie den Filterhalter in das Gerät bis der Filterhalter in dieser Position sicher einrastet.
6. Die Stahlkanne vorwärmen: Gießen Sie etwas kochendes Wasser in die Stahlkanne und schwenken Sie das Wasser einige Sekunden darin. Leeren Sie die Stahlkanne danach vollständig aus, schließen Sie den Kannendeckel und stellen Sie die Stahlkanne in die Kaffeemaschine.
7. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromversorgung an (siehe: ‚Vorichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Die Ein/Aus-Taste leuchtet auf.

8. Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Alle Tasten leuchten auf. Wenn Sie das Gerät gerade an die Stromversorgung angeschlossen haben und noch keine weiteren Eingaben gemacht haben, dann sind immer die werksseitigen Voreinstellungen eingestellt und erscheinen auf dem Display.

### HINWEIS

Nachdem Sie die Stromversorgung hergestellt haben, ist die Uhrzeit immer auf 12 Uhr mittags (12:00) eingestellt. Sie müssen die Uhrzeit am Gerät nur einstellen, wenn Sie mit dem Timer arbeiten wollen (siehe: ‚Den Timer einstellen‘). Alle anderen Funktionen arbeiten unabhängig von der Uhrzeit.

## MENGE, STÄRKE UND GESCHMACK DES KAFFEES EINSTELLEN

Sie können Geschmack und Stärke Ihres Kaffees durch verschiedene Einstellungen am Gerät an Ihre Wünsche anpassen. Im Kapitel ‚Eigenschaften Ihrer neuen KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO‘ wird die Bedeutung der einzelnen Parameter erklärt. Das Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘ liefert Ihnen zahlreiche, nützliche Hinweise dazu.

### HINWEIS

Das Gerät leert den Wassertank bei jedem Brühvorgang vollständig aus. Die tatsächliche **Menge des fertig aufgebrühten Kaffees** stellen Sie deshalb mit der Wassermenge ein, die Sie in den Wassertank füllen (siehe oben: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘).

**WICHTIG** - Solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, bleiben Ihre Einstellungen im Gedächtnisspeicher des Geräts erhalten. Durch einen Stromausfall oder wenn das Gerät absichtlich von der Stromversorgung getrennt wird, gehen alle Einstellungen verloren und das Gerät startet danach wieder mit den werksseitigen Voreinstellungen. Der einzige Wert, der von der Stromversorgung unabhängig bleibt, ist der Mahlgrad, den Sie am Stellrad oben auf dem Brühkopf wählen.

Für Ihre ersten Versuche sollten Sie mittlere Einstellungen verwenden.

## Das Mahlwerk einstellen

**WICHTIG** - Wenn Sie gemahlenes Kaffeepulver verwenden, dann müssen Sie das Mahlwerk ausstellen. Andernfalls könnte zu viel Kaffeepulver in den Filter kommen und der Kaffee wird zu stark. Außerdem kann der Filter überfüllt werden und der Kaffee läuft am Kaffeepulver vorbei (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Das Mahlwerk brauchen Sie nur einzustellen, wenn Sie frische Kaffeebohnen in den Bohnentrichter gefüllt haben und mit dem Mahlwerk arbeiten wollen (siehe: ‚Kaffeebohnen verwenden‘).

**⚠ ACHTUNG** – Niemals das Kaffeepulver in den Bohnentrichter füllen! Das Mahlwerk könnte dadurch verkleben und beschädigt werden. Wie bei anderen Filterkaffeemaschinen wird Kaffeepulver immer direkt in den Filter gefüllt.

9. **Wenn Sie das Mahlwerk NICHT verwenden wollen** und gemahlenes Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, dann stellen Sie das Mahlwerk mit der Mahlwerk-Taste aus (links unten auf der Konsole). Die Mahlwerk-Taste leuchtet rot, wenn das Mahlwerk ausgeschaltet ist. **Wenn Sie auch ohne Timer-Steuerung arbeiten wollen**, dann brauchen Sie nichts weiter zu tun und können den Brühvorgang sofort mit der Ein/Aus-Taste starten. **Wenn Sie mit dem Timer arbeiten wollen**, dann fahren Sie mit dem nächsten Abschnitt fort (siehe: ‚Die interne Uhr des Geräts einstellen‘).

### HINWEIS

Für die Verwendung des Mahlwerks bietet Ihnen die KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO 3 Parameter, deren Werte Sie beliebig kombinieren können. Für Ihre ersten Versuche empfehlen wir, mit einem mittleren Mahlgrad zu beginnen. Der Mahlgrad (grob oder fein) beeinflusst die Extraktion der Aromen und die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver läuft. Drehen Sie das Stellrad für den Mahlgrad nach links (kleine Symbole), um einen feineren Mahlgrad zu erhalten, oder nach rechts (große Symbole), um ein gröberes Kaffeepulver zu erhalten.

- Sie sollten das Mahlwerk in jedem Fall für 2, 4, 6 oder 8 Tassen einstellen. Dazu dient die Tassen-Taste. Wählen Sie diesen Wert für Ihre ersten Versuche entsprechend der Wassermenge, die Sie in den Wassertank gefüllt haben.
- Außerdem können Sie mit der Stärke-Taste die Menge des gemahlene Kaffeepulvers einstellen. Die Einstellung wird als Kaffeebohne unter der Zeitanzeige dargestellt: unausgefüllte Bohne (links, mild), gepunktet (mittel) oder ausgefüllt (rechts, stark).

Sie können diese 3 Parameter unabhängig voneinander wählen. Das Gerät macht auch keine Beschränkungen bezüglich der Wassermenge im Wassertank.

10. Drücken Sie eventuell mehrmals kurz auf die Tassen-Taste (2-8) bis links unter der Zeitanzeige die gewünschte Anzahl der Tassen erscheint.

### HINWEIS

Sie müssen für diesen Wert nicht unbedingt eine Einstellung wählen, die der Wassermenge im Wassertank entspricht. Abhängig von Ihren persönlichen Vorlieben können Sie auch mehr oder weniger einstellen. Der aufgebrühte Kaffee wird dann dementsprechend stärker oder milder (siehe auch: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

11. Drücken Sie eventuell mehrmals kurz auf die Stärke-Taste bis in der Mitte unter der Zeitanzeige das gewünschte Symbol erscheint. Mit diesem Wert stellen Sie die Kaffeemenge ein, die für einen Brühvorgang gemahlen wird.
12. Den Mahlgrad stellen Sie mit dem Stellknopf neben dem Bohnentrichter ein. Kleine Symbole bedeuten einen feineren Mahlgrad, zunehmend größere Symbole markieren das gröbere Kaffeepulver.

## DIE INTERNE UHR DES GERÄTS EINSTELLEN

### HINWEIS

Wenn Sie das Gerät manuell bedienen, dann müssen Sie die interne Uhr des Geräts nicht stellen. Wenn Sie allerdings mit dem Timer arbeiten wollen, dann muss zuerst die Uhr gestellt werden, da die Startzeit andernfalls nicht richtig bestimmt werden kann.

In der Mitte des Anzeigefelds erscheint die Zeitanzeige der internen Uhr. Das Gerät arbeitet mit einer 24-Stunden-Anzeige.

**WICHTIG** - Die Uhr startet immer bei 12:00 (mittags), sobald Sie nach einer Unterbrechung die Stromversorgung herstellen und das Gerät mit der Ein/Aus-Taste einschalten. Die Uhrzeit bleibt im Speicher des Geräts, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist – auch wenn sich das Gerät nach der Benutzung automatisch ausschaltet (siehe: ‚Gedächtnisfunktion‘ und ‚automatische Abschaltung‘).

13. Um die interne Uhr einzustellen, drücken Sie einfach die Stunden-Taste und/oder Minuten-Taste, bis die tatsächliche Uhrzeit angezeigt wird. Die Uhrzeit blinkt während der Einstellung auf dem Display. Wenn Sie keine weitere Taste drücken, dann wird die Uhrzeit nach ca. 2 Sekunden wieder kontinuierlich dargestellt.

### HINWEIS

Wenn Sie den Finger auf der Stunden- oder Minuten-Taste lassen, dann läuft die Anzeige auf dem Display automatisch weiter, bis Sie den Finger von der Taste herunternehmen.

## MIT DEM TIMER ARBEITEN

Sie können den Brühvorgang mit dem integrierten Timer zu einer festgelegten Startzeit starten. Dadurch kann Ihre neue KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO Sie beispielsweise morgens nach dem Aufstehen mit frisch gebrühtem Kaffee erwarten.

**⚠️ WARNUNG** – Wenn Sie den Timer aktivieren, dann wird sich das Gerät unbeaufsichtigt zur eingestellten Startzeit automatisch einschalten und einen Brühvorgang starten. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass das Gerät vollständig und richtig zusammengesetzt und nach obigen Anleitungen für den Brühvorgang vorbereitet ist, bevor Sie den Timer aktivieren! Andernfalls können heißes Wasser und heißer Kaffee auslaufen und zu einer erheblichen Gefährdung durch Stromschlag und Kurzschluss sowie durch heiße Flüssigkeiten führen.

**WICHTIG** - Bevor Sie die Startzeit für den Timer einstellen können und den Timer aktivieren können, müssen Sie die Uhrzeit am Gerät einstellen (siehe oben: ‚Die interne Uhr des Geräts einstellen‘).

### Die Startzeit für den Timer einstellen

14. Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, bis die Zeitanzeige zur Startzeit des Timers umschaltet und die Startzeit auf dem Anzeigefeld blinkt. Die Voreinstellung nach jeder Unterbrechung der Stromversorgung ist „0:00“.
15. Drücken Sie innerhalb von 2 Sekunden auf die Stunden-Taste oder Minuten-Taste. Die Stunden oder Minuten werden mit jedem Tastendruck um 1 hochgezählt.

**WICHTIG** - Die Startzeit des Timers blinkt ca. 2 Sekunden lang. In dieser Zeit können Sie mit den Stunden- und Minuten-Tasten den Timer einstellen. Nach jedem Tastendruck haben Sie wieder 2 Sekunden Zeit zur weiteren Einstellung. Danach leuchtet die Anzeige der Uhrzeit wieder kontinuierlich auf dem Display und die Stunden- und Minuten-Tasten wirken nur auf die Uhrzeit des Geräts (siehe: ‚Die interne Uhr des Geräts einstellen‘).

### Den Timer aktivieren

**⚠️ WARNUNG** – Vergewissern Sie sich vor der Aktivierung des Timers unbedingt, dass das Gerät vollständig und richtig zusammengesetzt und für den Betrieb vorbereitet ist (siehe: ‚Das Gerät für den Betrieb vorbereiten‘). Andernfalls ist ein sicherer Betrieb nicht gewährleistet.

**WICHTIG** - Um den Timer zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Uhrzeit und die Startzeit für den Timer einstellen (siehe oben). Nachdem das Gerät durch den Timer gestartet wurde, wird der Timer automatisch wieder deaktiviert. Wenn Sie das Gerät nach weiteren 24 Stunden erneut mit dem Timer starten wollen, dann müssen Sie den Timer neu aktivieren. Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass die gewünschte Startzeit programmiert ist (siehe: ‚Die Startzeit für den Timer einstellen‘).

16. Wenn Sie die Startzeit für den Timer überprüfen wollen, dann halten Sie die Timer-Taste gedrückt, bis die Startzeit auf dem Display blinkt. Solange die Startzeit blinkt, können Sie die Einstellung mit den Stunden- und Minuten-Tasten ändern (siehe oben: ‚Die Startzeit für den Timer einstellen‘).
17. Wenn die Uhrzeit und die Startzeit für den Timer richtig eingestellt sind, können Sie den Timer aktivieren. Drücken Sie dazu kurz die Timer-Taste. Wenn der Timer aktiviert ist, dann leuchtet die Timer-Taste rot und neben der Uhrzeit erscheint das Timer-Symbol im Anzeigefeld. Das Gerät wird den Brühvorgang ohne weitere Eingaben durch den Anwender starten, sobald die Startzeit erreicht ist.

## HINWEIS

Wenn der Timer aktiviert ist, dann ist die automatische Abschaltung deaktiviert. Die Bedienungskonsole bleibt erleuchtet bis der programmierte Brühvorgang beendet ist oder manuell mit der Ein/Aus-Taste abgebrochen wird (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘).

## Den Timer deaktivieren

18. Wenn Sie den Timer wieder ausschalten wollen, dann drücken Sie kurz auf die rote Timer-Taste. Das Timer-Symbol neben der Uhrzeit verschwindet und die Timer-Taste wird wieder weiß angezeigt. Der Timer ist jetzt ausgeschaltet.

## Den Brühvorgang trotz aktiviertem Timer sofort starten

Auch wenn Sie den integrierten Timer des Geräts aktiviert haben und die Timer-Taste rot angezeigt wird, können Sie den Brühvorgang sofort starten.

**⚠ ACHTUNG** – Starten Sie den Brühvorgang immer erst, nachdem Sie das Gerät vollständig und richtig für den Brühvorgang vorbereitet haben (siehe: ‚Das Gerät für den Betrieb vorbereiten‘).

19. Wenn Sie das Gerät trotz aktiviertem Timer sofort starten wollen, dann drücken Sie einfach die Ein/Aus-Taste. Die Ein/Aus-Taste wird rot und die Timer-Taste wird wieder weiß angezeigt. Das Gerät startet sofort die Zubereitung Ihres Kaffees.

## DEN BRÜHVORGANG MANUELL STARTEN

**⚠️ WARNUNG** – Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass Sie das Gerät vollständig und richtig zusammengesetzt und nach obigen Anleitungen für den Brühvorgang vorbereitet haben, bevor Sie den Brühvorgang starten (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘). Andernfalls können heißes Wasser und heißer Kaffee auslaufen und zu einer erheblichen Gefährdung durch heiße Flüssigkeiten, Stromschlag und Kurzschluss führen. Während des Brühvorgangs werden auch die Außenseiten der Stahlkanne heiß. Fassen Sie die Stahlkanne nur an den Griffen von Stahlkanne und Kannendeckel an, um sich nicht zu verbrennen. Während des Betriebs wird die Bodenplatte des Geräts heiß. Niemals während des Betriebs und kurz danach auf die Bodenplatte des Geräts fassen.

**WICHTIG** - Wenn der Timer aktiviert ist, dann wird der Brühvorgang zur eingestellten Startzeit des Timers automatisch gestartet. Sie müssen dann nichts weiter unternehmen (siehe: ‚Mit dem Timer arbeiten‘). Auch bei aktiviertem Timer können Sie das Gerät jederzeit manuell starten oder den Timer deaktivieren (siehe: ‚Den Timer deaktivieren‘ oder ‚Den Brühvorgang bei aktiviertem Timer sofort starten‘).

### HINWEIS

Sie können die Stahlkanne während des Betriebs für einige Sekunden aus dem Gerät nehmen, um etwas Kaffee einzugießen. Das Topf-Stopp-Ventil verschließt den Auslass des Filtereinsatzes und verhindert dadurch, dass der Kaffee auf die Bodenplatte läuft.

**⚠️ ACHTUNG** – Das Tropf-Stopp-Ventil kann durch Kaffeepulver blockiert werden und schließt dann nicht. Vergewissern Sie sich deshalb immer, dass das Tropf-Stopp-Ventil sicher schließt und der Kaffee nicht nachläuft, wenn Sie die Stahlkanne aus dem Gerät nehmen. Stellen Sie die Stahlkanne nach spätestens 15 Sekunden wieder auf die Bodenplatte, da andernfalls der Filtereinsatz überlaufen könnte und Kaffee und heißes Wasser auf die Bodenplatte und unter das Gerät laufen.

1. Machen Sie das Gerät betriebsbereit, wie oben beschrieben: Filtersystem (Filterhalter, Filtereinsatz, Filter und Spritzschutz) zusammensetzen, Bohnentrichter oder Filter füllen, Filterhalter unter dem Brühkopf einrasten, Wassertank füllen, leere Stahlkanne auf die Bodenplatte stellen, gewünschte Werte einstellen (siehe: ‚Kaffeebohnen verwenden‘ und ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘).
2. Wenn Sie mit dem Timer arbeiten wollen, dann vergewissern Sie sich, dass die Uhrzeit richtig eingestellt ist und stellen Sie die gewünschte Startzeit ein. Aktivieren Sie danach den Timer (siehe: ‚Mit dem Timer arbeiten‘).



Alternativ drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Brühvorgang sofort zu starten. Die Ein/Aus-Taste wird rot angezeigt, solange das Gerät arbeitet.

## **DEN BRÜHVORGANG ABBRECHEN**

Sie können jede Funktion des Geräts (Brühvorgang, Timer-Steuerung) jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu einfach die Ein/Aus-Taste. Die Ein/Aus-Taste wird weiß angezeigt und der aktuelle Vorgang wird vollständig abgebrochen.

**WICHTIG** - Beachten Sie bitte, dass Sie den Brühvorgang nach dem Abbruch nicht fortsetzen können. Allerdings können Sie das Gerät sofort wieder mit einem neuen Brühvorgang starten. Wenn noch Wasser im Wassertank ist, können Sie das Mahlwerk mit der Mahlwerk-Taste ausschalten und den Brühvorgang neu starten. Das Gerät arbeitet dann mit dem vorhandenen Wasser weiter und leert den Wassertank aus.

## **WÄHREND DES BRÜHVORGANGS ETWAS KAFFEE AUSGIESSEN**

Da das Tropf-Stopp-Ventil den Filtereinsatz verschließt, sobald die Stahlkanne des Geräts nicht mehr auf der Bodenplatte steht, läuft der Kaffee in diesem Fall nicht aus dem Filtereinsatz heraus. Sie können die Stahlkanne deshalb auch während des laufenden Brühvorgangs für kurze Zeit (max. 15 Sekunden) aus dem Gerät herausnehmen, um sich eine Tasse des frisch gebrühten Kaffees einzugießen, noch bevor das gesamte Wasser durchgelaufen ist.

**⚠ ACHTUNG** – Vergewissern Sie sich immer, dass der Kaffee nicht mehr aus dem Filtereinsatz tropft, wenn Sie die Stahlkanne aus dem Gerät nehmen. Beachten Sie bitte, dass das Gerät auch ohne die Stahlkanne unverändert heißes Wasser in den Filtereinsatz abgibt. Stellen Sie die Stahlkanne deshalb sofort nach dem Ausgießen wieder auf die Bodenplatte des Geräts zurück, damit der Filtereinsatz nicht überläuft und dadurch der Kaffee auf die Bodenplatte tropft. Vergewissern Sie sich, dass die Stahlkanne während des Betriebs richtig in den Gerätesockel eingeschoben ist und fest auf der Bodenplatte steht, damit das Tropf-Stopp-Ventil durch den Kannendeckel geöffnet wird.

## **NACH DEM BRÜHVORGANG**

Sobald der Kaffee fertig ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. In der Stahlkanne bleibt der Kaffee noch lange Zeit heiß (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘).

**WICHTIG** - Stellen Sie die Stahlkanne nicht mehr auf die heiße Bodenplatte, wenn die Stahlkanne fast leer ist, um eine Überhitzung und das Einbrennen von Kaffeeresten zu vermeiden.

## HINWEIS

Um Energie zu sparen, schaltet sich die KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO THERMO nach Ablauf der Brühfunktion automatisch aus und außer der Ein/Aus-Taste werden alle Tasten dunkel (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘). Wenn Sie das Gerät manuell ausgeschaltet haben (Ein/Aus-Taste wird weiß angezeigt), dann wird die automatische Abschaltung nach ca. 60 Sekunden (1 Minute) wirksam.

## NACH JEDER VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG** – Direkt nach dem Brühvorgang sind das Filtersystem und die Unterseite des Brühkopfs heiß. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Warten Sie, bis diese Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie diese Bauteile berühren (mind. 15 Minuten nach dem Betrieb).

Feuchtes Kaffeepulver schimmelt sehr rasch. Deshalb sollten Sie das verbrauchte Kaffeepulver nach jeder Verwendung aus dem Gerät entfernen und Filtereinsatz, Spritzschutz und Mehrfach-Filter (falls verwendet) gut ausspülen.

**⚠️ ACHTUNG** – Wenn alle Anzeigen der Bedienungskonsole noch leuchten, dann vergewissern Sie sich unbedingt, dass der Wassertank bereits völlig leer ist, bevor Sie die Entriegelungstaste drücken und den Filterhalter ausklappen.

Der Mehrfach-Filter ist mit einem feinen Nylonsieb ausgekleidet, das durch scharfe Kanten und Gewaltanwendung leicht beschädigt werden kann. Verwenden Sie nur heißes Wasser und eine weiche, abgerundete Bürste (Beispiel: saubere Zahnbürste), um den Mehrfach-Filter zu reinigen. Wenn das Nylonsieb beschädigt ist, dann muss der Mehrfach-Filter ersetzt werden.

## HINWEIS

Sie können den leeren Mehrfach-Filter, den Spritzschutz und den Filtereinsatz auch in der Spülmaschine reinigen.

Spülen Sie das gebrauchte Kaffeepulver nicht in den Ausguss, um die Abflussrohre nicht zu verstopfen!

1. Lassen Sie den Filtereinsatz nach dem Brühvorgang zunächst etwas abkühlen (ca. 15 Minuten nach dem entsprechenden akustischen Signal). Drücken Sie dann die

Entriegelungstaste an der rechten Seite des Geräts und schwenken Sie den Filterhalter ganz nach außen. Fassen Sie den Filtereinsatz am Griff und heben Sie ihn aus dem Filterhalter. Nehmen Sie den Spritzschutz vom Filtereinsatz herunter.

2. Wenn Sie mit dem Mehrfach-Filter gearbeitet haben, dann nehmen Sie den Mehrfach-Filter am Henkel aus dem Filtereinsatz. Der Henkel ist am Rand des Mehrfach-Filters eingeklappt. Entleeren Sie den Filter in den Hausmüll. Filtertüten können Sie einfach vollständig herausnehmen und mit dem verbrauchten Kaffeepulver im Hausmüll entsorgen.
3. Reinigen Sie Filtereinsatz, Spritzschutz und Mehrfach-Filter nach jeder Benutzung mit heißem Wasser und einer weichen Bürste, um die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen. Aus dem Mehrfach-Filter (falls verwendet) entfernen Sie die Reste des Kaffeepulvers am besten unter fließendem Wasser. Bürsten Sie das Nylonsieb dabei vorsichtig vom Filterboden zum Rand. Behandeln Sie den Mehrfach-Filter dabei mit Vorsicht, um Schäden im Nylonsieb zu vermeiden.
4. Wischen Sie die Bodenplatte nach jeder Verwendung mit einem feuchten, weichen Tuch ab, um Flecken von Kaffee und Kalk zu entfernen.

## **HINWEIS**

Nach der Reinigung sollten Sie Filtereinsatz, Mehrfach-Filter (falls Sie diesen Filter benutzen wollen) und Spritzschutz zurück in den Filterhalter setzen und den Filterhalter unter dem Brühkopf verriegeln. Dadurch sind die Teile des Geräts am besten vor Verlust und Beschädigung geschützt.

5. Warten Sie, bis die Bodenplatte abgekühlt ist. Wischen Sie die Bodenplatte nach jeder Verwendung mit einem feuchten, weichen Tuch ab, um Flecken von Kaffee und Kalk zu entfernen.
6. Außerdem sollten Sie das Gerät und die Bauteile in regelmäßigen Abständen gründlich reinigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Beim Füllen des Wassertanks läuft Wasser aus und/oder Wasser sammelt sich unter dem Gerät.	Sie haben versucht, zu viel Wasser in den Wassertank zu füllen.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie das Gerät und den Arbeitsplatz ab. Die Kapazität des Wassertanks ist an die Kapazität der Stahlkanne angepasst. Füllen Sie niemals mehr als 8 Tassen (max. 1,0 Liter) Wasser in den Wassertank. Überschüssiges Wasser läuft bei der Überlauföffnung an der Rückseite des Geräts heraus.
	Sie haben beim Füllen des Wassertanks etwas verschüttet.	Gießen Sie das Wasser vorsichtig und langsam in den Wassertank. Wenn das Gefäß zum Füllen des Wassertanks sehr voll ist oder für diesen Zweck ungeeignet ist, dann könnte das Wasser an den Rändern des Gefäßes herunter laufen.
	Der Wassertank ist undicht.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>
Die Uhrzeit blinkt auf dem Anzeigefeld.	Sie haben die Uhr noch nicht gestellt, nachdem Sie die Stromversorgung hergestellt haben.	Stellen Sie die Uhr. Das ist allerdings nicht zwingend erforderlich, wenn Sie den internen Timer nicht verwenden wollen und das Gerät nur manuell einschalten.
Sie können den Filterhalter nicht unter dem Brühkopf herausziehen.	Der Filterhalter wird unter dem Brühkopf verriegelt.	<b>Versuchen Sie niemals, den Filterhalter mit Gewalt unter dem Brühkopf herauszuziehen!</b> Drücken Sie die Entriegelungstaste („OPEN“), um die Verriegelung des Filterhalters zu lösen, bevor Sie versuchen, den Filterhalter unter dem Brühkopf herauszuziehen.
	Die Verriegelung des Filterhalters ist beschädigt.	Wenn Sie den Filterhalter gewaltsam unter dem Brühkopf herausziehen, wird die Verriegelung beschädigt. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>
Der Filterhalter passt nicht unter den Brühkopf und/oder rastet unter dem Brühkopf nicht ein.	Der Filtereinsatz ist nicht richtig eingelegt.	Der Filtereinsatz kann nur in der richtigen Orientierung ganz in den Filterhalter abgesenkt werden. Drehen Sie den Filtereinsatz, bis er im Filterhalter ganz nach unten gleitet. Eine kantige Ausbuchtung am Filterhalter (links vom Griff) muss dazu in die passende Mulde im Filterhalter eingelegt werden.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Der Henkel des Mehrfach-Filters steht über den Rand des Filterhalters heraus.	Klappen Sie den Henkel des Mehrfach-Filters ganz nach unten. Der Henkel kann ganz in den Rand des Mehrfach-Filters geklappt werden. Setzen Sie danach den Spritzschutz auf den Filtereinsatz.
	Die Filtertüte ist zu groß oder nicht richtig eingelegt.	Verwenden Sie nur Filtertüten Größe 4. Falten Sie die Nähte der Filtertüte vor dem Einlegen um. Halten Sie den Filterhalter mit einer Hand fest und drücken Sie die Filtertüte vorsichtig ganz nach unten und an die Ränder des Filtereinsatzes. Decken Sie die Filtertüte mit dem Spritzschutz ab.
	Die Spritzschutz ist nicht richtig eingelegt.	Der Spritzschutz passt nur in der richtigen Orientierung auf den Filterhalter. Drehen Sie den Spritzschutz um. Wenn Sie eine Filtertüte verwenden, dann müssen Sie den Spritzschutz eventuell etwas herunter drücken. Versuchen Sie es danach erneut. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne die Spritzschutz.
	Das Scharnier des Filterhalters ist beschädigt.	Durch Gewaltanwendung (auf den Filterhalter drücken) kann das Scharnier beschädigt werden. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>
	Die Verriegelung am Brühkopf ist beschädigt.	Wenn Sie den Filterhalter mit Gewalt unter dem Brühkopf herausziehen, kann die Verriegelung beschädigt werden. <b>Drücken Sie zum Ausschwenken des Filterhalters immer auf die Entriegelungstaste.</b> Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>
Die Tasten reagieren gar nicht oder nur sehr unwillig auf Ihre Eingaben.	Die Haut an Ihren Fingerspitzen ist zu trocken oder fettig.	Der Touchscreen des Geräts arbeitet genau wie der Touchscreen anderer Geräten (Beispiel: Smartphones). Wenn Ihre Haut sehr trocken oder fettig ist, dann reagieren die Tasten eventuell nicht gut. Reiben Sie Ihre Finger bei Bedarf mit einem Tropfen Wasser und versuchen Sie es erneut. <b>WICHTIG: Es nützt nichts, fester auf die Bedienungskonsole zu drücken!</b>
	<b>Nur die Timer-Taste reagiert nicht:</b> Sie haben die Uhrzeit noch nicht gestellt, nachdem Sie die Stromversorgung hergestellt haben.	Die Uhrzeit blinkt auf dem Display. In diesem Fall kann der Timer nicht aktiviert werden. Stellen Sie zuerst die Uhr (siehe: ‚Die interne Uhr des Geräts einstellen‘). <b>HINWEIS:</b> Nur der Timer ist von der Einstellung der Uhr abhängig.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	<b>Nur die Stunden- und Minuten-Taste reagieren nicht:</b> Sie haben versucht, die Startzeit für den Timer einzustellen, obwohl der Timer bereits aktiviert ist.	Wenn der Timer bereits arbeitet (Timer-Taste leuchtet rot), dann wird die Startzeit nur angezeigt, kann aber nicht geändert werden. Tippen Sie kurz auf die Timer-Taste, um den Timer zu deaktivieren. Versuchen Sie es danach erneut.
	Eine Funktion läuft. Die Ein/Aus-Taste leuchtet rot.	Während eine Funktion läuft sind alle Tasten der Bedienungskonsole außer der Ein/Aus-Taste gesperrt. Warten Sie, bis die Funktion beendet ist, oder drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die laufende Funktion abzubrechen. Versuchen Sie es dann erneut.
Das Mahlwerk arbeitet, obwohl Sie gemahlenes Kaffeepulver verwenden.	<b>Die Mahlwerk-Taste leuchtet weiß:</b> Sie haben das Mahlwerk nicht ausgeschaltet.	Wenn Sie das Mahlwerk für einen Brühvorgang ausgeschaltet haben, dann wird das Mahlwerk nach dem Brühvorgang automatisch erneut aktiviert. Überprüfen Sie vor jedem Brühvorgang, in welcher Farbe die Mahlwerk-Taste angezeigt wird: <b>rot (Mahlwerk AUS)</b> oder <b>weiß (Mahlwerk EIN)</b> .
Der Kaffee läuft am Rand der Stahlkanne herunter und/oder der Filtereinsatz läuft über.	Das Tropf-Stopp-Ventil ist nicht geöffnet.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. - Vergewissern Sie sich, dass die Stahlkanne ganz in den Gerätesockel geschoben ist und richtig auf der Bodenplatte steht. - Der Kannendeckel öffnet das Tropf-Stopp-Ventil. Vergewissern Sie sich, dass der Kannendeckel nicht beschädigt ist. - Verwenden Sie ausschließlich die Stahlkanne des Geräts.
	Der Filter ist verstopft.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. - Verwenden Sie nur für Filterkaffeemaschinen geeignete Filtertüten. - Den Mehrfach-Filter müssen Sie nach jeder Verwendung reinigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Mehrfach-Filter reinigen‘). Wenn die Poren des Filters danach immer noch verstopft sind, müssen Sie den Filter ersetzen.
	Die Stahlkanne ist zu voll.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Leeren Sie die Stahlkanne immer vollständig aus, bevor Sie einen neuen Brühvorgang starten.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Sie haben zum Betrieb ein ungeeignetes Gefäß unter den Brühkopf des Geräts gestellt oder die Stahlkanne steht nicht richtig auf der Bodenplatte.	Der Deckel der Stahlkanne muss während des Betriebs das Tropf-Stopp-Ventil des Filtereinsatzes öffnen. Das Gerät kann nicht mit anderen Kaffeekannen oder Gefäßen arbeiten. Stellen Sie zum Betrieb des Geräts immer die zugehörige Stahlkanne auf die Bodenplatte und vergewissern Sie sich, dass die Stahlkanne fest und gerade auf der Bodenplatte steht, bevor Sie das Gerät einschalten (manuell mit der Ein/Aus-Taste oder automatisch mit der Timer-Taste).
	Der Kannendeckel ist beschädigt.	Wenn der Kannendeckel gebrochen, gesprungen oder abgebrochen ist, muss der Kannendeckel ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
	Der Filtereinsatz ist beschädigt	Prüfen Sie den Filtereinsatz auf Risse und Sprünge. Füllen Sie etwas Wasser ein und stellen Sie fest, ob das Wasser an den Seiten herausläuft.
	Das Tropf-Stopp-Ventil ist verstopft oder klemmt.	Reinigen Sie den Filtereinsatz und spülen Sie das Tropf-Stopp-Ventil dabei mehrfach gut durch (siehe: „Pflege und Reinigung“). Lassen Sie keine Kaffeepulverreste im Filtereinsatz eintrocknen.
	<b>Verwendung von gemahlenem Kaffeepulver:</b> Sie haben zu viel Kaffeepulver eingefüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Füllen Sie nicht mehr als 8 gestrichen volle Messlöffel Kaffeepulver ein (ca. 60 g).
	<b>Verwendung von gemahlenem Kaffeepulver:</b> Der Filter wird durch das Kaffeepulver verstopft.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie nur für Filterkaffeemaschinen geeignetes Kaffeepulver. Das Kaffeepulver darf nicht zu fein gemahlen sein, da es andernfalls das Papier der Filtertüten verstopft.
Im Kaffee sind Reste des Kaffeepulvers.	<b>Verwendung des Mehrfach-Filters:</b> das Nylonsieb kann die feinsten Partikel im Kaffeepulver nicht herausfiltern.	Das ist unvermeidbar. - Warten Sie ein paar Minuten, bis die Partikel sich in der Stahlkanne unten abgesetzt haben. Gießen Sie den Kaffee dann vorsichtig und langsam aus. - Prüfen Sie das Nylonsieb des Filters auf Beschädigungen (siehe nächster Eintrag). - Verwenden Sie Filtertüten aus Papier.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	<b>Verwendung des Mehrfach-Filters:</b> das Nylonsieb des Filters ist beschädigt.	Feinste Partikel im Kaffee sind unvermeidbar. Wenn jedoch auch größere Partikel vorhanden sind, müssen Sie den Mehrfach-Filter ersetzen. Wenden Sie sich dazu an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. Behandeln Sie den Mehrfach-Filter mit Vorsicht. Scharfe Kanten (auch von Spülbürsten) können das Nylonsieb beschädigen.
	<b>Verwendung von Filtertüten:</b> Die Filtertüte ist beschädigt.	Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die Filtertüte nicht beschädigt ist und die Naht gut geschlossen ist. Ungeeignete Filtertüten können reißen, wenn sie beim Einlegen in den Filtereinsatz bereits nass sind.
	Der Filter ist übergelaufen.	Siehe oben: ‚Der Kaffee läuft am Rand der Stahlkanne herunter und/oder der Filtereinsatz läuft über.‘
	Sie haben vergessen, einen Filter in den Filtereinsatz einzulegen.	Bevor Sie einen Brühvorgang starten, vergewissern Sie sich immer, dass Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben. Das gilt besonders, wenn Sie den Timer aktivieren wollen, denn der Timer schaltet das Gerät ohne Ihre Überwachung ein.
	Die Filtertüte ist im Filtereinsatz zusammengefallen.	Wenn Sie das Gerät ohne die Spritzschutz verwenden, kann die Filtertüte beim Mahlen der Kaffeebohnen oder während des Brühvorgangs zusammenfallen und das Kaffeepulver wird in den Kaffee gespült. Setzen Sie zum Betrieb immer den Spritzschutz auf den Filtereinsatz.
Die Bedienungskonsole schaltet sich nicht ab.	Eine Funktion des Geräts läuft. Es könnte der Timer sein.	Das ist beabsichtigt. Die erleuchtete Bedienungskonsole und die rot dargestellte Ein/Aus-Taste oder Timer-Taste zeigen an, dass eine Funktion läuft.
Der aufgebühte Kaffee ist zu stark oder zu schwach.	Das Verhältnis zwischen Wassermenge und Kaffeepulvermenge stimmt nicht.	Das Gerät verwendet für jeden Brühvorgang immer die gesamte Wassermenge im Wassertank. Stellen Sie das Gerät danach ein (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Messen Sie die eingefüllte Wassermenge entsprechend ab. Dazu können Sie die Füllstandsanzeige an der Seite des Wassertanks verwenden.
	Nicht genug Kaffeebohnen im Bohnentrichter.	Vergewissern Sie sich vor dem Brühvorgang, dass genug Kaffeebohnen im Bohnentrichter sind.



Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Das Mahlwerk ist nicht richtig eingestellt.	Passen Sie die Einstellungen Ihres Geräts an Ihre Vorlieben an. Hinweise dazu finden Sie im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.
	Frische und Marke des verwendeten Kaffees haben sich geändert.	Geschmack und Aroma des Kaffees hängen von der Frische und der Sorte der verwendeten Kaffeebohnen bzw. des Kaffeepulvers ab. Passen Sie die Einstellungen des Geräts daran an (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Verwenden Sie möglichst frische Kaffeebohnen / Kaffeepulver.
	<b>Verwendung von gemahltem Kaffeepulver:</b> Sie haben das Mahlwerk nicht ausgeschaltet.	Wenn Sie bereits gemahltes Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, dann müssen Sie das Mahlwerk für den Brühvorgang ausschalten. Tippen Sie dazu auf die Mahlwerk-Taste. Die Mahlwerk-Taste wird ROT angezeigt, wenn das Mahlwerk AUSgeschaltet ist.
Der Kaffee tropft weiter aus dem Filtereinsatz, wenn Sie die Stahlkanne aus dem Gerät nehmen.	Das Tropf-Stopp-Ventil ist verstopft oder klemmt.	Stellen Sie die Stahlkanne sofort wieder unter den Brühkopf und warten Sie, bis der Kaffee vollständig durchgelaufen ist und das akustische Signal ertönt. Reinigen Sie danach den Filtereinsatz und spülen Sie das Tropf-Stopp-Ventil dabei mehrfach gut durch (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Vergewissern Sie sich vor der nächsten Verwendung, dass das Tropf-Stopp-Ventil wieder richtig schließt.
	Der Filtereinsatz ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG – Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist! Während des Betriebs und einige Zeit danach können heißer Dampf und heißes Wasser aus Brühkopf, Filtersystem und Kannendeckel austreten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.**

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

Verriegeln Sie den Filterhalter unter dem Brühkopf und nehmen Sie die Stahlkanne aus dem Gerät bevor Sie das Gerät bewegen.

Eine hygienische Reinigung erreichen Sie, wenn Sie nach den folgenden Anleitungen arbeiten. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder über das Netzkabel

oder den Netzstecker laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen!**

**⚠ ACHTUNG** – Behandeln Sie die Stahlkanne mit Vorsicht, um die Stahlkanne und den Deckel nicht zu beschädigen. Vermeiden Sie es, die Stahlkanne an harten und/oder scharfkantigen Gegenständen anzustoßen, um Beulen im äußeren Stahlmantel zu vermeiden. Kratzen Sie nicht mit harten Gegenständen auf den Oberflächen, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Der Deckel der Stahlkanne öffnet das Tropf-Stopp-Ventil des Filtereinsatzes. Wenn der Kannendeckel beschädigt ist, dann muss der Kannendeckel ausgetauscht werden, da der Filtereinsatz andernfalls überlaufen kann. Auslaufender Kaffee kann zu einer Gefährdung durch heiße Flüssigkeit, Elektrizität und Feuer führen.

Niemals Gewalt anwenden. Niemals auf den Filterhalter drücken, um das Scharnier nicht zu beschädigen. Niemals Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harte oder scharfkantige Gegenstände zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine korrosiven Reiniger (Beispiel: Bleiche, ungeeignete Entkalkungsmittel).

Nehmen Sie den Filtereinsatz zur Reinigung aus dem Gerät. Lassen Sie das Kaffeepulver nach dem Brühvorgang nicht im Gerät. Feuchtes Kaffeepulver kann leicht schimmeln und dadurch einen unangenehmen, modrigen Geschmack und Geruch hinterlassen.

**WICHTIG** - Entkalken Sie das Gerät regelmäßig (Beispiel: monatlich). Dadurch vermeiden Sie Schäden am Gerät und erhalten Aroma und Geschmack des Kaffees (siehe: ‚Das Gerät entkalken‘).

## **FILTEREINSATZ, SPRITZSCHUTZ UND MEHRFACH-FILTER REINIGEN**

Spülen Sie Filtereinsatz, Spritzschutz, Mehrfach-Filter und Stahlkanne nach jeder Verwendung mit heißem Wasser ab, wie im Abschnitt ‚Nach jeder Verwendung‘ beschrieben ist. Außerdem sollten Sie regelmäßig (monatlich) eine gründliche Reinigung nach den folgenden Anleitungen durchführen.

**WICHTIG** - Niemals das Kaffeepulver im Mehrfach-Filter antrocknen lassen. Dadurch kann das feine Nylonsieb des Filters verstopft werden. Wenden Sie keine Gewalt an.

**⚠ ACHTUNG** – Wenn alle Anzeigen der Bedienungskonsole noch leuchten (Beispiel: ein Brühvorgang läuft), dann vergewissern Sie sich unbedingt, dass der Wassertank bereits völlig leer ist, bevor Sie die Entriegelungstaste drücken und den Filterhalter ausklappen.

Niemals Bürsten mit scharfen Kanten zur Reinigung des Mehrfach-Filters verwenden. Auch Kanten aus Kunststoff können das Nylonsieb des Mehrfach-Filters beschädigen! Verwenden Sie zum Beispiel eine saubere, weiche Zahnbürste.

## HINWEIS

Nach dem Ausleeren der Stahlkanne sollten Sie die Kaffeereste nicht in der Kanne eintrocknen lassen.

1. Lassen Sie Brühkopf und Filtersystem nach dem Ende des Brühvorgangs (angezeigt durch das akustische Signal) ca. 15 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie die abnehmbaren Bauteile des Filtersystems (Filtereinsatz, Spritzschutz und, bei Bedarf, Mehrfach-Filter) dann aus dem Gerät (siehe: „Bedienung / Nach jeder Verwendung“). Spülen Sie diese Bauteile unter heißem Wasser ab.
2. Reinigen Sie Filtereinsatz, Spritzschutz und Mehrfach-Filter mit warmem Spülwasser und einer weichen Bürste.
3. Spülen Sie die Teile danach unter fließendem Wasser sorgfältig ab. Drücken Sie dabei auf das Tropf-Stopp-Ventil im Boden des Filtereinsatzes, um das Tropf-Stopp-Ventil zu spülen.
4. Trocknen Sie alle Teile ab und lassen Sie die Teile noch ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

## Verstopfungen im Mehrfach-Filter beseitigen

**WICHTIG** - Reinigen Sie den Mehrfach-Filter nach jeder Verwendung, um hartnäckige Ablagerungen zu verhindern. Allerdings können sich auch bei guter Pflege nach wiederholter Verwendung Kalk und feine Partikel im Filter absetzen. Verstopfungen erkennen Sie am besten, wenn Sie den Filter gegen das Licht halten. Arbeiten Sie bei Bedarf nach folgender Anleitung.

**⚠ ACHTUNG** – Verwenden Sie zur Reinigung des Mehrfach-Filters nur weiche Bürsten mit abgerundeten Kanten. Scharfe Kanten können das Nylonsieb des Filters beschädigen! Niemals im Nylonsieb kratzen!

5. Entfernen Sie alle groben Rückstände im Mehrfach-Filter mit einer weichen Bürste. Mischen Sie 1 Teil Essig mit 4 Teilen lauwärmer Spülmittellösung.

6. Tauchen Sie den Mehrfach-Filter in der Essiglösung vollständig unter. Weichen Sie den Filter etwa 30 Minuten lang ein.
7. Bürsten Sie den Filter danach vorsichtig mit einer weichen Bürste und spülen Sie den Filter von der Außenseite sorgfältig mit klarem, frischem Wasser. Wenn dadurch noch nicht alle Verstopfungen beseitigt sind, dann wiederholen Sie die beiden letzten Schritte.

### **Verstopfungen im Tropf-Stopp-Ventil entfernen**

Wenn der Filter übergelaufen ist (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘), dann können grobe Partikel aus dem Kaffeepulver das Tropf-Stopp-Ventil blockieren, wodurch das Tropf-Stopp-Ventil verstopft oder undicht wird.

#### **HINWEIS**

Wenn das Tropf-Stopp-Ventil auch nach einer sorgfältigen Reinigung nicht ausreichend durchgängig oder undicht ist, dann muss der Filtereinsatz ausgetauscht werden. Das Tropf-Stopp-Ventil kann nicht repariert werden. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundendienst, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

8. Weichen Sie den Filtereinsatz ca. 10 Minuten lang in heißer Spülmittellösung ein. Nehmen Sie den Filtereinsatz danach aus der Spülmittellösung.
9. **Das Tropf-Stopp-Ventil prüfen:** Füllen Sie den Filtereinsatz mit der Spülmittellösung oder Wasser. Die Flüssigkeit darf nicht herauslaufen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen und drücken Sie auf das Tropf-Stopp-Ventil im Boden des Filtereinsatzes. Die Flüssigkeit muss in kräftigem Strahl herauslaufen. Andernfalls weichen Sie den Filtereinsatz noch etwas ein.
10. Spülen Sie den Filtereinsatz sorgfältig mit klarem Wasser. Drücken Sie dabei auf das Tropf-Stopp-Ventil, um das Tropf-Stopp-Ventil zu spülen. Prüfen Sie das Tropf-Stopp-Ventil danach mit klarem Wasser (siehe Schritt 9).

## DIE STAHLKANNE REINIGEN

**⚠ ACHTUNG** – Achten Sie darauf, die Stahlkanne nicht an harten Gegenständen anzustoßen. Achten Sie darauf, den Kannendeckel bei der Reinigung nicht zu beschädigen.

Reste des Kaffees können braune oder trübe Flecken auf den Oberflächen verursachen. Das ist normal und kann durch eine gründliche Reinigung leicht entfernt werden.

11. Flecken und Verfärbungen in der Stahlkanne entfernen Sie am besten mit warmer Spülmittellösung und einem weichen Schwamm. Spülen Sie die Stahlkanne danach sorgfältig mit klarem Wasser und trocknen Sie die Stahlkanne und den Kannendeckel ab.

## GEHÄUSE UND FILTERHALTER REINIGEN

**⚠ ACHTUNG** – Niemals auf den Filterhalter drücken. Andernfalls kann das Scharnier beschädigt werden.

12. Schalten Sie das Gerät aus (Ein/Aus-Taste wird weiß angezeigt) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen. Nehmen Sie die Stahlkanne aus dem Gerät.
13. Wenn der Filterhalter unter dem Brühkopf eingerastet ist, dann drücken Sie die Entriegelungstaste „OPEN“. Halten Sie den Filterhalter mit einer Hand fest und wischen Sie den Filterhalter vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch aus, ohne den Filterhalter dabei herunterzudrücken. Trocknen Sie den Filterhalter ab.

## HINWEIS

Kaffeepulver kann durch das Tropfen während des Brühvorgangs an den Brühkopf spritzen. Damit ist besonders dann zu rechnen, wenn Sie viel Kaffeepulver in den Filter füllen (Beispiel: das Mahlwerk auf 8 Tassen stellen). Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen die Spritzer vom Dampfschild an der Unterseite des Brühkopfs.

14. Bürsten Sie bei geöffnetem Filterhalter den Dampfschild an der Unterseite des Brühkopfes vorsichtig mit einer weichen Bürste ab, um Reste von Spritzern vom Dampfschild zu entfernen.
15. Reinigen Sie das Gehäuse der Kaffeemaschine, das Netzkabel und die Bodenplatte bei Bedarf mit einem weichen, feuchten Tuch. Polieren Sie mit einem weichen, trockenen Tuch nach.
16. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen oder entkalken wollen, dann

sollten Sie den Bohnentrichter und das Mahlwerk ganz ausleeren (siehe: ‚Den Bohnentrichter und das Mahlwerk ausleeren‘).

17. Abhängig von der Härte des verwendeten Wassers und der Verwendung muss das Gerät regelmäßig entkalkt werden (siehe: ‚Das Gerät entkalken‘).

## **DEN BOHNENTRICHTER UND DAS MAHLWERK AUSLEEREN**

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden wollen, sollten Sie den Bohnentrichter und das Mahlwerk ausleeren. Wischen Sie bei Bedarf das Kaffeemehl ab, das sich an den Oberflächen des Bohnentrichters angesammelt hat.

**⚠ ACHTUNG** – Wenden Sie bei der Reinigung des Bohnentrichters keine Gewalt an. Niemals mit irgendwelchen Gegenständen unter dem Dosierkonus (Kunststoffkonus über dem Einlass des Mahlwerks) stochern! Der Dosierkonus verhindert, dass sich die Kaffeebohnen im Mahlwerk verkeilen und kann nicht abgenommen werden.

### **Den Bohnentrichter ausleeren**

18. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank völlig leer ist.
19. Drücken Sie den Filterhalter unter den Brühkopf und nehmen Sie die Stahlkanne aus dem Gerät. Nehmen Sie den Trichterdeckel ab.
20. Drehen Sie das Gerät dann über einer ausreichend großen Schüssel auf den Kopf. Rechnen Sie damit, dass dabei noch ein paar Tropfen Wasser aus dem Tank laufen. Drehen Sie das Gerät etwas in alle Richtungen, damit alle Kaffeebohnen aus dem Bohnentrichter fallen.

**⚠ ACHTUNG** – **Die Innenseiten des Bohnentrichters dürfen niemals feucht werden. Sollte Feuchtigkeit in den Bohnentrichter eingedrungen sein, dann lassen Sie das Gerät bei abgenommenem Trichterdeckel mindestens 1/2 Tag an der Luft trocknen**, bevor Sie neue Kaffeebohnen einfüllen. Feuchte Kaffeebohnen können das Mahlwerk verstopfen und blockieren. Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände unter den Dosierkonus. Versuchen Sie niemals, den Dosierkonus abzunehmen.

21. Wischen Sie bei Bedarf die Ränder des Bohnentrichters und die Innenseite des Trichterdeckels mit einem weichen, trockenen, nicht fuselnden Tuch aus. Stochern Sie aber nicht unter dem Dosierkonus!

## Das Mahlwerk ausleeren


### HINWEIS

Das Mahlwerk müssen Sie bei häufiger Verwendung des Mahlwerks nicht ausleeren. Sollten Sie das Gerät allerdings längere Zeit nicht verwenden (Beispiel: im Urlaub; siehe ‚Aufbewahrung‘), dann sollten Sie auch die folgenden Schritte durchführen.

22. Nachdem Sie den Bohnentrichter vollständig ausgeleert haben, können Sie auch das Mahlwerk ausleeren. Drücken Sie dazu die Entriegelungstaste und schwenken Sie den Filterhalter ganz unter dem Brühkopf heraus.
23. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und halten Sie einen ausreichend großen Becher oder eine kleine Schüssel direkt unter den Brühkopf.
24. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste zweimal, um das Mahlwerk zu starten. Das Mahlwerk beginnt zu arbeiten und entfernt dadurch alle Bohnen aus dem Inneren.
25. Wenn sich das Arbeitsgeräusch des Mahlwerks hörbar geändert hat oder das Mahlwerk anhält, dann drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

## DAS GERÄT ENTKALKEN

Abhängig von der Wasserhärte Ihres Leitungswassers und dem Gebrauch, sollten Sie das Gerät einmal im Monat entkalken. Wir empfehlen den Gastroback Premium Entkalker. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

 **ACHTUNG** – Verwenden Sie keine ungeeigneten Entkalkerlösungen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Entkalkungsmittel, die für Kaffeemaschinen geeignet sind.

1. Reinigen Sie das Gerät wie oben beschrieben.
2. Bereiten Sie 1,0 Liter Entkalkerlösung nach den Angaben auf der Packung vor. Füllen Sie die Lösung in den Wassertank und lassen Sie die Entkalkerlösung einige Stunden (über Nacht) im Wassertank.
3. Bereiten Sie das Gerät **ohne Filtertüte und Kaffeepulver** zum Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘). Sorgen Sie für eine gute Belüftung.
4. Schalten Sie das Gerät ein (alle Tasten der Bedienungskonsole leuchten). Drücken Sie die Mahlwerk-Taste, um das Mahlwerk auszuschalten. **Die Mahlwerk-Taste muss rot angezeigt werden.**

5. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Brühvorgang zu starten. Warten Sie, bis der Brühvorgang beendet ist und das Signal ertönt.

**⚠️ WARNUNG** – Die Entkalkerlösung ist nach dem Durchlaufen sehr heiß. **Niemals die Dämpfe von Entkalkerlösungen einatmen**, um schwere Verätzungen der Atemwege zu vermeiden. Sorgen Sie beim Umfüllen und Ausgießen für gute Belüftung. Achten Sie darauf, die Lösung nicht zu verschütten, um Verbrühungen und Schäden zu vermeiden.

6. Schütten Sie die Entkalkerlösung weg.
7. Füllen Sie klares, kaltes Leitungswasser bis zur Füllmarke 8 in den Wassertank und stellen Sie die Stahlkanne wieder auf die Bodenplatte. Schalten Sie das Mahlwerk ab (Mahlwerk-Taste leuchtet rot). Starten Sie einen Brühvorgang und lassen Sie das Wasser vollständig durchlaufen bis das akustische Signal ertönt. Schütten Sie das Wasser in der Stahlkanne weg.
8. Wiederholen Sie Schritt 7 noch 2mal.
9. Spülen Sie Stahlkanne, Kannendeckel und Filtereinsatz sorgfältig unter fließendem Wasser. Danach ist das Gerät wieder zum Aufbrühen von Kaffee bereit.

## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG** – Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre an einem Ort auf, der **für kleine Kinder unzugänglich** ist.

**WICHTIG** - Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Geräts für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Geräts am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre vor der Aufbewahrung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
3. Leeren Sie Wassertank, Bohnentrichter und Mahlwerk vollständig aus.
4. Wenn alle Bauteile vollständig trocken sind, dann legen Sie Filtereinsatz, Mehrfach-Filter und Spritzschutz im Filterhalter ein. Drücken Sie den Filterhalter unter den Brühkopf bis er einrastet. Dadurch sind diese Teile am besten vor Staub und Beschädigungen geschützt und können nicht verloren gehen. Setzen Sie den Trichterdeckel auf den Bohnentrichter.
5. Nehmen Sie die Stahlkanne aus dem Gerät.



**⚠ ACHTUNG** – Halten Sie das Gerät niemals an Brühkopf, Filterhalter, Wassertank oder Netzkabel, um es zu bewegen. Nehmen Sie immer zuerst die Stahlkanne aus dem Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen. Andernfalls kann die Stahlkanne herunterfallen.

6. Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten am Gehäuse an, und stellen Sie es aufrecht stehend auf eine feste, saubere und trockene Fläche, wo es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unerreichbar** ist.

**WICHTIG** - Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

7. Stellen Sie die Stahlkanne auf die Bodenplatte des Geräts und legen Sie das Netzkabel locker um das Gerät.

## ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen und/oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiften. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per

E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung im pdf-Format.

## **GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE**

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

### **HINWEIS**

Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können.

## **EINSENDUNG VON GERÄTEN**

Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll. Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.





# **GASTROBACK®**

## COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO



### **OPERATING INSTRUCTIONS**

Item No. 42711 S »Coffee Machine Grind & Brew Pro Thermo«



**READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS  
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!**

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



**We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.**

## **TABLE OF CONTENTS**

Important Safeguards .....	57
General Safety Instructions .....	57
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	60
High Temperatures - Risk of Burns .....	61
Knowing Your Coffee Machine Grind & Brew Pro Thermo .....	62
Technical Specifications .....	64
Properties of Your New Coffee Machine Grind & Brew Pro Thermo .....	64
Acoustic Signals, Buttons, and Displayed Values .....	65
Acoustic Signals .....	65
The Functions of the Buttons .....	65
Information Shown on the Display Area .....	66
Memory Function .....	67
Setting the Grind Size .....	67
Re-Usable Filter or Filter Bags .....	67
Automatic Shut-Off .....	68
Internal Timer .....	68
Tips for Best Results .....	69
Water .....	69
Cleaning .....	69
Choice and Storage of coffee beans .....	70
Settings of the Grinder .....	70
The Optimum Ratio of Amounts .....	71
Brewing Coffee .....	73
Using Whole Coffee Beans .....	74

Preparing the Appliance for Operation .....	75
Adjusting the Amount, Strength, and Taste of Your Coffee .....	76
Adjusting the Grinder .....	77
Setting the Internal Clock.....	78
Using the Timer .....	79
Setting the Starting Time .....	79
Activating the Timer .....	79
De-Activating the Timer .....	80
Starting the Brewing Cycle Immediately.....	80
Starting the Brewing Cycle Manually.....	81
Cancelling the Brewing Cycle.....	82
Pouring Some Coffee During the Brewing Cycle.....	82
After the Brewing Cycle .....	82
Immediately After Use .....	83
Solving Problems.....	84
Care and Cleaning .....	89
Cleaning the Filter Basket, Splash shield, and Re-usable Filter .....	90
Removing Stubborn Residues in the Re-Usable Filter.....	91
Removing any Blockage of the Drip-Stop Valve.....	92
Cleaning the Steel carafe.....	92
Cleaning the Housing and Filter Holder .....	93
Emptying the Bean Hopper and Grinder.....	93
Emptying the Bean Hopper .....	93
Emptying the Grinder .....	94
Descaling .....	95
Storage .....	96
Notes for Disposal.....	97
Information And Service.....	97
Warranty.....	98
Submission of appliances .....	98

## DEAR CUSTOMER!

The **COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO** will quickly prepare your coffee according to your individual likings. The integrated grinder ensures that your coffee beans are ground just before brewing for getting the optimum flavour of your coffee. Adjust the quality of your coffee via the selected coffee beans as well as the grind size, strength setting, and amount of water. Additionally, the **COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO** will need only little effort for care and cleaning. For this, the control panel is designed as a touchscreen. Via the integrated timer, your coffee maker can await you with freshly brewed coffee in the morning or at your lunch break. To avoid unnecessary energy loss, your new coffee maker will switch OFF automatically when it is idle.

We hope that you will enjoy a lot of pleasant coffee brakes with your new **COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO**.

Your GASTROBACK GmbH

### IMPORTANT NOTE



This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.





## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.



## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Do not use any accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way, because they may melt or crack, or cause distortions or overflow leading to injuries to persons and/or damage due to hot water and electric shock.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord, water tank, and steel carafe (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, leaks). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, heat, and overheating. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, frost), or if there are any perceptible damages, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water and heat. Do NOT place the appliance on a metal surface, or on the edge of the table or counter or on inclined surfaces (e.g. sink). Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.

- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). This holds for the steel carafe as well! Do not use the appliance or any parts or accessories of the appliance with any other device or for any other purpose than described in this booklet. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 10cm on each side (including the rear) to the wall and any other objects. Ensure free access at the front and top of the appliance and leave at least 50cm of free space above the appliance, to avoid damage due to heat and moisture. Do not operate the appliance under overhanging boards or drop-lights.
- **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place any clothes or tissues on or under the appliance during operation, to avoid overheating, fire and electric shock. Do not place any heavy and/or sharp-edged foreign objects on or in the appliance or any of its parts (e.g. base plate, steel carafe, or water tank), to avoid damage.
- Do not use the steel carafe, if the carafe lid or handle are damaged, loose, worn out, or distorted in any way to avoid overflow of hot liquid causing injuries and damage.
- The appliance is suited for partly unattended operation. However, do not leave the appliance connected to the power supply uselessly. Always unplug the appliance, if you do not wish to use the appliance for an elongated time period and before cleaning.
- Before operating the appliance (via on/off button or timer button), always ensure that the appliance is in safe operation order and completely and correctly prepared for operation (see: 'Brewing Coffee'). Do not use violence. Do not press on the filter holder or the open water tank lid. **Do not use any other but the designated steel carafe and filter basket with the appliance. The carafe lid opens the**

**drip-stop valve of the filter basket. With any other combination of parts, the filter basket will overflow, causing risk of damage and severe injuries due to hot water running out.** For operation, only fill cold, fresh tap water or bottled table water with low mineral content in the water tank. **Do not fill hot water into the water tank.**

- Do not fill the water tank above the maximum filling level 8 (1.0 litre). Otherwise, water could run out and cause hazards due to overheating, fire, and electric shock. When filling, ensure that the water will not run down at the sides or the rear of the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately. If water runs out or is spilled on the housing, immediately unplug the appliance. Then wipe dry and leave the appliance dry naturally for at least 1 day. **Do not pour or spill water or any other liquid into the bean hopper to avoid damage!** The opening for filling of the water tank is behind the bean hopper! **Do not fill non-roasted, stale, or moist coffee beans or any foreign materials into the bean hopper. Do not attempt to remove the bean guiding cone (in the centre of the bean hopper). Do not push coffee beans under the bean guiding cone to avoid blocking the grinder.**
- Do not fill coffee powder directly into the filter basket. Always place a suitable filter into the filter basket, before filling in coffee powder and/or starting the brewing cycle with grinder operation. When using pre-ground coffee powder, do not fill in more than 60g coffee powder to avoid overflow (max. 8 level measuring spoonful). During operation, you may take out the steel carafe for some seconds. However, the drip-stop valve could get blocked by coffee powder in the drip-stop valve. Thus, always ensure that the coffee will stop running, when taking out the steel carafe. If the brewing cycle is still running, after 15 seconds at the maximum place the steel carafe back onto the base plate with the lid closed correctly to avoid overflow.
- Always switch OFF (press the on/off button, all buttons are illuminated in white) then unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use for an elongated time period. Always hold the housing of the appliance at both sides for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the brewing head, water tank, filter holder, bean hopper, or power cord for moving the appliance.**

- Keep the appliance and its parts and accessories clean. Clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'. Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, unsuited descaling agents, chemical bleach) for cleaning. Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance.
- **Do not place the appliance in an automatic dishwasher.**



### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**


The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240V ~ , 50Hz, rated for at least 8A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.d.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any desk top multi socket outlet, external switching device, extension cords, or remote control systems to avoid risk of overheating, fire, or electric shock. Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not place the appliance on a power cord. Keep the power cord away from any hot surfaces (e.g. range, heater, or oven) or sharp edges. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that nobody will pull the appliance by the power cord. To unplug the appliance, always grasp the power plug. Do not attempt to repair the power cord!

- Do not pour or spill any liquids on or under the appliance or power cord. Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the base or power cord or accumulate under the appliance, immediately unplug the appliance. Thereafter, dry the appliance and let it dry naturally for at least 1 day
- The appliance must not be immersed.

 **WARNING** – potential injury from misuse.

 **CAUTION** – the heating element surface is subjected to residual heat after use.

- Never fill the pot coffee-maker above the maximum level since hot foaming coffee or other liquids(e.g. milk) might overflow during heating.
- The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



### **HIGH TEMPERATURES - RISK OF BURNS**

Your new COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO is designed for brewing coffee. Thus, some parts (e.g. brewing head, filter holder, filter basket, splash shield, carafe lid) will get very hot during operation and hot steam and water could escape. Please adhere to the following precautions to avoid injuries and damage.

- During operation and some minutes thereafter, do not hold your hands, arms, or any delicate objects under or near the brewing head, filter holder, filter basket, or drip stop valve. Only touch hot parts at the dedicated handles during operation and shortly thereafter to avoid scalds. Even after operation some parts may be still hot. Shortly after operation, do not place the filter basket on surfaces sensitive to moisture and heat.
- Do not press the opening button (“OPEN”) and swivel out the filter holder from under the brewing head during operation to avoid risk of burns due to hot water and steam.

# KNOWING YOUR COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO



11: Menu icon  
 12: Digital display showing 11:43 and 12  
 13: SSS 2-8 icon  
 14: Rain icon  
 15: Coffee bean icon  
 16: Power icon  
 17: Coffee cup icon  
 18: Coffee cup icon

- 1 **BEAN HOPPER** - For up to 200 g fresh, roasted coffee beans
- 2 **ADJUSTING DIAL** - For selecting the grind size: turn the dot on the dial to the desired setting (fine to coarse)
- 3 **WATER TANK** - With filling level indicator
- 4 **OPENING BUTTON („OPEN“)** - For unlocking the filter holder
- 5 **TOUCHSCREEN CONTROL PANEL** - Operating symbols and digital display
- 6 **DRIP-STOP VALVE** - Stops dripping, when taking out the steel carafe for a few seconds
- 7 **DOUBLE-WALLED STAINLESS STEEL CARAFE** – Keeps your coffee warm after brewing
- 8 **BASE PLATE** - Ensures the correct position of the steel carafe
- 9 **SWIVEL-OUT FILTER HOLDER** - Insert the filter basket and filter here
- 10 **FILTER BASKET** - With handle and drip-stop valve: place your coffee filter (paper filter bag or re-usable filter) here
- 11 **TIMER BUTTON** - Touch this button for controlling the integrated timer (activating, deactivating, or setting)
- 12 **DISPLAY AREA** - Showing the current time (clock or timer starting time) and the active functions and settings
- 13 **CUPS BUTTON** - Touch this button for selecting the amount of brewed coffee (number of cups)
- 14 **GRINDER BUTTON** - Use this button to deactivate or activate the grinder for the next brewing cycle. When deactivating the grinder, the button illuminates red.
- 15 **STRENGTH BUTTON** - For controlling the strength of your coffee (weak, medium, or strong)
- 16 **ON / OFF BUTTON** - Used for switching on the appliance and starting or cancelling any current operation
- 17 **HOUR BUTTON** - For adjusting the time (clock or timer starting time)
- 18 **MINUTE BUTTON** - For adjusting the time (clock or timer starting time)

## ACCESSORIES






### Filter holder complete

Art.-No.: 91450

Scan the QR Code and place your order.  
<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/849>

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Coffee Machine Grind & Brew Pro Thermo
<b>Item No.:</b>	42711 S
<b>Power supply:</b>	220-240V ~ , 50 Hz
<b>Power consumption:</b>	850-1000 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 100 cm
<b>Weight:</b>	approx. 4.5 kg
<b>Dimensions (without Steel carafe):</b>	213 x 314 x 430 mm (W x D x H)
<b>Capacity of the water tank:</b>	approx. 0.3 bis 1.0 Liter (2 - 8 Cups)
<b>Capacity of the bean hopper:</b>	approx. 200 g whole coffee beans
<b>Capacity of the filter basket:</b>	max. 60 g Coffee powder
<b>Certification:</b>	   <small><a href="https://www.tuv-sued.de/jsp-zert">https://www.tuv-sued.de/jsp-zert</a></small>

These specifications may change without notice.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (watt)	Period (minutes)	Power Management function
Standby Mode	0,7W	1 Min	Yes

## PROPERTIES OF YOUR NEW COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO

You may use pre-ground coffee powder as well as whole coffee beans for your new COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO. Additionally, you may use the provided re-usable filter or your preferred filter bags. The re-usable filter must be cleaned after each use. Thereafter, you may use it again.

Via the amount of water filled into the water tank, you control the amount of coffee you will get. The appliance will empty the water tank with every brewing cycle. The settings at the operating elements do NOT influence the actually brewed amount of coffee (number of cups).



For operation, the filter basket holding the filter and coffee powder is covered via a splash shield. Therefore, the water will not splash at the brewing head, but can only drip into the centre of the filter. Additionally, when using paper filter bags, during grinding and brewing the filter bag can not collapse or block the outlet of the grinder or brewing head.

## ACOUSTIC SIGNALS, BUTTONS, AND DISPLAYED VALUES

The control panel is designed as a touchscreen and operated similar to the display of smart phones: you simply need to touch the displayed buttons for using the assigned function. Therefore, the control panel is a smooth surface that can effortlessly be cleaned hygienically.

**IMPORTANT** - When the appliance reacts only unwillingly to your touch, the skin of your fingers may be too dry or fatty. Moisten your finger a little and try again (see: 'Solving Problems').

### Acoustic Signals

- The appliance responds to each successful input at the control panel with a beep.
- When operated via the timer, reaching the set starting time and starting the brewing cycle is accompanied by an acoustic signal.
- A signal sounds as soon as a brewing cycle is complete and the coffee is ready for consumption. Automatically, the appliance switches off (see: 'Automatic Shut-Off').

### The Functions of the Buttons

Button	Function	Possible Values
<b>Timer</b>	Controlling the timer function (see: 'Internal Timer'). – a short touch activates or deactivates timer operation. – holding your finger for some seconds on the button switches to showing or setting the starting time of the timer. With the timer activated, the starting time will be shown only. While the timer is de-activated, the starting time flashes and can be adjusted.	on, off, setting or displaying the starting time
<b>Cups</b>	Setting the number of cups to be brewed. Usually, this value should correspond to the amount of water you filled into the water tank. However, in combination with the strength button, you can adjust the strength of your coffee via this setting.	2, 4, 6, 8

Button	Function	Possible Values
<b>Grinder</b>	Switching the grinder off or on. IMPORTANT: Do not forget to switch off the grinder via this button, after filling the filter with pre-ground coffee powder! The grinder is de-activated, when the button is illuminated red.	off, on
<b>Strength</b>	Controlling the amount of coffee powder the grinder will give off just before the brewing cycle. This button is only affective, when using the grinder (grinder button is illuminated white).	strong, medium, weak
<b>On/Off</b>	With the control panel dark: switching on the appliance. With the control panel on and this button illuminated white: starting the brewing cycle. With this button illuminated red: cancelling any running function. IMPORTANT: You cannot switch off the touchscreen. This is done via the automatic shut-off (see: 'Automatic Shut-off').	on, start, cancel
<b>Hours</b>	Selecting the hours when setting the internal clock or the starting time for timer operation (see: 'Integrated Timer' and 'Brewing Coffee / Setting the Starting Time').	0 to 23
<b>Minutes</b>	Selecting the minutes when setting the internal clock or the starting time for timer operation (see: 'Integrated Timer' and 'Brewing Coffee / Setting the Starting Time').	00 to 59

## INFORMATION SHOWN ON THE DISPLAY AREA

Parameter	Bedeutung
<b>24 hours clock</b>	In the upper line of the display area, the current time is shown. After holding the timer button pressed for some seconds, the display is toggled to the starting time of the timer. While the starting time is flashing on the display, you can adjust the starting time via the hours button or minutes button. When no button is pressed for more than 2 seconds, the appliance switches back to the clock.
<b>Timer icon</b>	After activating the timer, the timer icon appears at the right side of the time and the timer button is illuminated red.
<b>Number of cups</b>	The number of cups is shown on the left side under the time. Via the cups button, you may select any desired value offered by the coffee maker (2, 4, 6, 8). There is no restriction to this setting, and you do not need to adjust this value according to the filling of the water tank. However, keep in mind that this value will determine the amount of coffee powder that will be ground, thus effecting the strength of your coffee.
<b>Strength icons</b>	Below the time, the selected strength setting of your coffee is shown via an appropriate coffee bean icon: mild (contours), medium (dotted), strong (filled). The grinder gives off the appropriate amount of coffee powder.
<b>Cup icon</b>	This icon at the bottom right corner of the display area indicates that a brewing cycle has been started (manually or via the timer).

## MEMORY FUNCTION

As long as the appliance is live without interruption, every entry you made on the control panel is kept within the memory of the appliance—even after the automatic shut-off, when only the on/off button is illuminated.

Any interruption of the power supply (e.g. power failure, for cleaning or storing) deletes your settings. Only the grind size, set via the adjusting dial on top of the brewing head, is kept (see below: 'Setting the Grind Size'). When reactivating the appliance, any other value is reset to factory settings.

**IMPORTANT** - Before starting a brewing cycle, via a glance at the control panel ensure that your preferred settings are still active.

## SETTING THE GRIND SIZE

When you wish to use the grinder, you must fill the bean hopper with whole, roasted coffee beans. Via the adjusting dial on the top of the brewing head, you can set the grind size in a wide range. This setting determines the taste and strength of your coffee. The optimum setting depends on your individual liking, the type of coffee beans, the amount of coffee powder, used for the brewing cycle, and the roast.

- When selecting a too fine grind size, the water flows very slowly extracting a lot of bitter and oily components. Your coffee gets very dark, strong, and bitter.
- With a very coarse grind size, the water flows too quickly resulting in a poor extraction, leaving a lot of flavours in the coffee powder. Your coffee gets watery, with deficiencies in flavour and taste.

For finding the optimum setting, you should start at a medium setting and check the result. Make small steps, when changing the setting, then try the outcome. For each change of the grind size, you should keep the other values constant (e.g. ratio of coffee powder to water, strength setting). Then, check the influence. This is a reliable way for getting the perfect settings.

## RE-USABLE FILTER OR FILTER BAGS

You may use the provided re-usable filter or line the filter basket using paper filter bags (size 4).

- When using the re-usable filter, there may be a little amount of very fine grounds in your coffee. The amount depends on the grind size and type of coffee. This is unavoidable but harmless. If you do not accept these grounds in your cup, you can wait some minutes for the grounds to accumulate at the bottom of the steel carafe. Then pour your coffee carefully and slowly. If this is not sufficient, use paper filter bags.

- If you wish to get your coffee completely clear and without any fine grounds, you need to use paper filter bags. Perhaps, you must try various brands until you get the desired results, but always use size 4. Fold the seams of the filter bag and line the inner walls of the filter basket with the filter bag, before covering the filter bag via the splash shield. Using the splash shield is essential, when operating the appliance with paper filter bags, because the splash shield will prevent the filter bag from collapsing during operation and ensure that the water drips onto the coffee powder.

**IMPORTANT** - If coarse grounds are in your coffee, the used filter is damaged or coffee ran out over the brim (see: 'Solving Problems').

## **AUTOMATIC SHUT-OFF**

If the appliance is idle for more than 1 minute (no buttons pressed, no function running), the appliances switches off automatically and the control panel gets dark despite of the on/off button. However, any entries already made will be kept in memory. For activating the appliance again, simply touch the on/off button. This action does not start any operation but simply puts the appliance in operating mode again, waiting for your entries.

**IMPORTANT** - The automatic shut-off is triggered only, when the appliance is completely idle. While the appliance is in operation (e.g. timer control is activated with the timer button illuminated red), all items on the control panel stay illuminated.

## **INTERNAL TIMER**

The appliance is equipped with an internal timer for automatically starting the brewing cycle at a pre-selected point in time (starting time). The begin of the brewing cycle is indicated via an acoustic signal. You can control the timer via the timer button (see: 'Brewing Coffee / Using the Timer').

**⚠ WARNING** – When operating the appliance via the internal timer (time control system), the appliance starts the pre-programmed brewing cycle automatically at the given point in time (starting time), without any further input or supervision by the user. Always ensure to prepare the appliance completely and correctly according to the following instructions (see: 'Brewing Coffee'), before activating the timer (timer button is illuminated red, the timer icon is shown on the display area).

## NOTE

You cannot operate the appliance via any external timer or remote control system. After an interruption of the power supply, the appliance always starts with the default factory settings, waiting for your input.

**IMPORTANT** - For activating timer operation, you need to set the internal clock first. The internal clock is shown on the display, as soon as the appliance is switched on (see: 'Setting the Internal Clock'). Thereafter you can adjust the starting time for the timer (see: 'Using the Timer').

## TIPS FOR BEST RESULTS

The following tips shall help you to get the desired optimum results as quickly as possible and to keep this level of quality.

### WATER

- Use fresh, cold tap water for preparing coffee. Alternatively, use low-mineral bottled water, when the water hardness in your area is very high. Do not use demineralized or highly filtered water. The coffee could get a stale and unpleasant flavour and the appliance will not work correctly.
- For each brewing cycle, the appliance always uses the complete amount of water filled into the water tank. Thus, via the filling level in the water tank and adapting your setting for the number of cups accordingly, you get a way of adjusting the strength of your coffee. It is not mandatory to set the number of cups via the cups button according to the filling level.

### CLEANING

A clean coffee maker is an essential condition for making high quality coffee (see: 'Care and Cleaning').

- After each usage, thoroughly rinse all parts of the appliance that came in contact with coffee. For this, use clear, hot water. This way, you avoid that residues of coffee dry on the surfaces. Additionally, you should perform a thorough cleaning cycle regularly. Deposits of lime have a negative influence on the functioning of the appliance and, as well, on the taste of your coffee. Depending on the water hardness of the water used and on the frequency of usage, descale the appliance regularly. Different types of coffee beans or coffee powder and different roasts lead to differences in the oil content of the coffee. These oils may cover

the surfaces of the filter system and steel carafe. At the latest, when droplets of oil accumulate on the brewed coffee, you should clean all parts thoroughly, that come in contact with coffee. Use hot dishwasher and a soft cloth or soft brush for removing any traces of oils.

- Strongly roasted types of coffee beans lead quite easily to droplets of oil on the coffee, due to the normal content of oils and flavours. If desired, use another brand of coffee beans.

## **CHOICE AND STORAGE OF COFFEE BEANS**

- Ground coffee will lose taste and flavour remarkably in short time. Avoid storing pre-ground coffee powder for more than 1 week. It is best to grind coffee directly before brewing to maximise flavour. Coffee beans are consumed best between 5-20 days after the 'Roasted On' date.
- Buy coffee (beans or powder) in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans or ground coffee on a cool, dark place in a completely dry container or air-tight bag. Vacuum seal, if possible.
- Essential components of flavours evaporate quite easily from coffee beans and your coffee gets a stale taste. Therefore, only fill the proper amount of coffee beans into the bean hopper that will be consumed within a few days. Immediately after filling, close the bean hopper correctly via the hopper lid.
- Dispose of the used coffee powder in time after each usage. Coffee powder cannot be re-used. Additionally, do not leave any used coffee powder in the appliance, to avoid an unpleasant odour and mouldering.
- Do not leave coffee beans go off in the bean hopper. If you did not consume the beans in the bean hopper within a few days, you should empty the bean hopper, and fill the bean hopper with new, fresh coffee beans before starting the next brewing cycle (see: 'Care and Cleaning').
- Always keep your coffee beans completely dry. Humid coffee beans could cause mouldering, build stubborn crusts within the grinder and/or block the grinder, thus even damaging the grinder. The unpleasant flavour of your coffee will be a minor problem with this.

## **SETTINGS OF THE GRINDER**

The grinder of the COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO offers 3 adjustable parameters: grind size, number of cups, and strength. Using the appropriate settings, you get the basic conditions for your perfect coffee delight.

- Any changes of the grind size (coarse or fine) and/or the ratio of amounts of coffee powder and water affect the taste of your coffee significantly (refer to the following section also).
- When using pre-ground coffee powder, ensure that the grind size is sufficient for drip coffee makers. At some coffee shops, the employees grind your coffee according to your likings. However, you should prefer whole coffee beans and use the grinder of the appliance.
- Start with a medium setting of the grind size. Adapt the setting in small steps to your likings.
- If the grind size is too fine, the water flows only very slowly through the coffee powder. The result is dark, strong and bitter. You should use a coarser grind size (large icons).
- If the grind size is too coarse the water flows too quickly. The result is watery and lacking in colour and flavour, because a lot of natural, flavouring agents of the coffee are missing. You should use a finer grind size (small icons).

### The Optimum Ratio of Amounts

The taste of your coffee depends strongly on the ratio of amounts of water and coffee powder. These parameters are controlled via the amount of water, you fill into the water tank and, when using the grinder, the settings at the appliance: grind size (see above), strength (strong, medium, weak), and the number of cups (2 to 8 cups).

- The amount of water filled into the water tank for each brewing cycle depends on the number of cups you wish to make. Adapt the other parameters accordingly (see: 'Brewing Coffee / Setting the Amount, Strength and Taste of your Coffee').
- When using pre-ground coffee powder, you should start your first attempts by filling the same amount of coffee powder into the filter, you have always been using with other systems of coffee making.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING – RISK OF CHOKING!** Always ensure that young children do not play with any packaging material! Do not leave young children without supervision with the appliance, any part of it, or the packaging in their reach.

**⚠ CAUTION – Do not use violence when attempting to pull out the filter holder from under the brewing head!** Always press the opening button at the right side of the housing to release the filter holder, before turning the filter holder out.

1. Unpack the appliance and all parts carefully. Press the opening button at the right side of the housing for releasing the filter holder (see: 'Knowing Your COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO'). Ensure that you have found all parts and accessories. Filter basket, re-usable filter, and splash shield may be inserted in the filter holder.
2. Remove and discard all promotional labels, stickers, and packaging materials attached to your COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO, but do not remove the model label at the bottom of the housing. **Always ensure that young children do not play with any parts or accessories or the packaging!**

**⚠ CAUTION** – Do not use any sharp-edged objects, abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach) for cleaning. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance. Do not place the appliance in an automatic dishwasher.

3. Clean the filter basket, splash shield, re-usable filter, steel carafe and the hopper lid using warm dishwater and a soft cloth. Rinse well, than dry thoroughly (see: 'Care and Cleaning').
4. Ensure that the bean hopper is completely empty, but do not attempt to remove the bean guiding cone. Wipe the interior of the bean hopper using a soft, clean, and dry cloth. Close the bean hopper via the hopper lid.

#### NOTE

Before using the appliance for making the first coffee, you should rinse the brewing system with clear tap water, **leaving the bean hopper and filter basket empty.**

5. Prepare the coffee machine for operation, **but without a filter and without coffee beans or coffee powder.** Place the filter basket into the filter holder and cover via the splash shield. Swivel the filter holder under the brewing head and slightly press it in to engage it securely. (see: 'Brewing Coffee / Preparing the Appliance for Operation').

#### NOTE

Only use cold, fresh tap water for rinsing the water system. Do not use mineral water, de-ionized water, or other liquids. Do not use any additives.

6. Open the water tank lid at the rear of the appliance and fill the water tank up to filling level 8 with cold clear tap water (1.0 litre). Then close the water tank lid. Ensure to place the steel carafe on the base plate of the appliance with the carafe lid closed. Ensure that the filter holder including the filter basket and splash shield is engaged securely below the brewing head.



7. Touch the grinder button and ensure that the grinder button illuminates red. Start operation by touching the on/off button (see: 'Brewing Coffee'). The on/off button illuminates red and the appliance starts operation.

**⚠ WARNING** – After operation, the steel carafe is filled up almost to the rim with hot water. Additionally, the brewing head, filter basket, and base plate of the appliance is hot. Only touch the parts of the appliance by the dedicated handles. Handle the steel carafe with care when taking out the steel carafe and pouring the water to avoid injuries and damage due to hot surfaces and hot water.

8. Wait until the water tank is completely empty and the acoustic signal sounds (approx. 10 minutes). Carefully take out the steel carafe, avoiding to spill hot water. Discard the hot water. Rinse the steel carafe and carafe lid with clear tap water.
9. Repeat the steps 6 to 9 once or twice. Thereafter, the appliance is ready for operation.

## BREWING COFFEE

**⚠ WARNING – RISK OF BURNS!** During operation, brewing head, filter system, steel carafe, and base plate get very hot and hot steam and hot water may escape. Always ensure to prepare the appliance for operation completely and correctly according to the instructions given in this booklet, before starting operation to avoid overflow and risk of injuries and damage. Always unplug and wait until the appliance cooled down, before cleaning or moving the appliance.

During operation and shortly thereafter do not hold your hands or arms under the brewing head or filter holder to avoid scalds due to hot water and steam. **Do not use any other but the designated steel carafe with the appliance. The carafe lid opens the drip-stop valve of the filter basket. Without the steel carafe and carafe lid in place the filter basket will overflow, causing risk of severe burns and damage due hot water running out.**

**Before each usage, ensure that the steel carafe is completely undamaged. Do not use the steel carafe when there are any cracks or chipped edges to avoid that the steel carafe breaks to pieces and/or splinters get into your beverages, causing severe injuries.**

Always use clear, cold tap water or bottled table water with low mineral content for operating the appliance. Do not use mineral water, de-mineralised water, or other liquids. Do not fill other liquids into the water tank (e.g. hot water, milk, or tea) to avoid damage to the appliance.


Always keep the working space clean and dry. Do not let any liquids run on or under the housing of the appliance. **Do not pour any liquids into the bean hopper!** Do not fill the water tank above the maximum filling level 8. Otherwise, surplus water runs down at the rear of the water tank.

**IMPORTANT** - Only use filter bags with size 4 or the provided re-usable filter. Do not forget to cover the filter via the splash shield.


## NOTE

The amount of brewed coffee will always be somewhat smaller than the amount of water, you poured into the water tank, because the coffee powder will be soaked with water after brewing.

## USING WHOLE COFFEE BEANS

 **CAUTION** – The grinder is designed for grinding whole, roasted, and dry coffee beans that are fit for consumption. Do not fill in any pre-ground coffee powder or any other substances. If the interior of the grinder gets wet, coffee powder may stick to the inner parts, clog the grinder, and cause an unpleasant flavour. In the worst case, with rare usage of the appliance, mouldering and damage to the grinder could occur.

**IMPORTANT** - The hopper lid is equipped with a sealing ring at the rim for keeping the flavour of your coffee. Always close the bean hopper after filling. This will keep moist and dust away from your coffee also. However, even with the bean hopper closed correctly, some components for the flavour evaporate from the coffee beans and your coffee may get a stale taste, when stored in the bean hopper for an elongated time. Only fill the bean hopper with the appropriate amount of coffee beans, you expect to consume within some days.

 **CAUTION** – Do not attempt to remove the dark bean guiding cone within the bean hopper. The bean guiding cone prevents blockage of the grinder inlet by coffee beans and cannot be removed. Do not attempt to push coffee beans under the bean guiding cone to avoid blockage of the grinder.

1. Remove the hopper lid and fill max. 200g fresh, whole, and dry coffee beans into the bean hopper. Do not overfill the bean hopper. It is essential that the hopper lid can be closed correctly. Slightly press the hopper lid down on the bean hopper for closing the bean hopper tightly.

## PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

### NOTE

During the brewing cycle the appliance uses the complete amount of water in the water tank always. Therefore, you actually adjust the number of cups that will be brewed via the filling level in the water tank.

### NOTE

For filling the water tank, it is good advice to use the steel carafe of the appliance. Via the scale on the steel carafe, you can measure up the desired amount and avoid overfilling the water tank and steel carafe.

**⚠ CAUTION** – The filter holder is locked under the brewing head. **Do not attempt to pull the filter holder out from under the brewing head with violence to avoid damage.** Do not attempt to operate the appliance without the filter basket. This holds also, when the re-usable filter is used.

1. Fold the water tank lid back to the rear of the appliance and pour the required amount of cold, clear tap water (max. 1.0 litre, approx. 8 cups) into the water tank. While doing so, ensure that the water will not run out at the overflow opening on the rear of the water tank. Do not attempt to fill the water tank above the filling level 8. After filling close the water tank lid.
2. Press the opening button ("OPEN") at the right side of the housing and swivel out the filter holder. Remove the splash shield. Ensure that the filter basket is in place in the filter holder. Insert the re-usable filter into the filter basket and fold the handle of the re-usable filter completely down. Alternatively, line the interior of the filter basket via a paper filter bag size 4 (see: 'Properties of Your New COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO'). For this, fold in the seams of the filter bag first. Then hold the filter holder with one hand for avoiding to push the filter holder down, because this could cause damage to the hinges. Spread out the filter bag at the inner walls of the filter basket. If you wish to use pre-ground coffee powder, this is the best moment for filling the desired amount of coffee powder into the filter bag. Do not fill in more than 6-8 level measuring spoonful (approx. 60 g). Otherwise, the filter basket could overflow during brewing. Do not forget to de-activate the grinder by touching the grinder button. The grinder button must be illuminated red.

**IMPORTANT - Please, do not forget to de-activate the grinder, when using pre-ground coffee powder!**

**⚠ CAUTION** – If the filter holder cannot be inserted easily under the brewing head, check whether the filter system is installed correctly. Do not use violence, but clear away the obstacle (see: ‘Solving Problems’). When using a filter bag, perhaps, you must push the splash shield gently down onto the filter bag.

### **Always empty the steel carafe completely, before starting the brewing cycle.**

Otherwise the steel carafe could overflow with hot coffee running out.

3. Place the splash shield in the correct orientation on the filter basket. If the splash shield does not lie stable on the filter basket, the splash shield must be turned over.
4. Turn the filter holder under the brewing head and slightly press the filter holder into the front of the appliance until the filter holder engages securely under the brewing head.
5. For pre-warming the steel carafe, pour some boiling water into the steel carafe and toss the water in the steel carafe for some seconds. Thereafter empty the steel carafe completely, close the carafe lid and insert the steel carafe into the coffee machine.
6. Insert the power plug into a suitable power outlet (see: ‘Important Safeguards for Electrical Appliances’). The on/off button illuminates white.
7. Touch the on/off button to switch on the appliance. All buttons and the display area illuminate. After connecting the appliance to the power supply, the factory settings are active and shown on the display area. The appliance is ready for operation now.

### **NOTE**

After plugging in, the internal clock is set to 12 o'clock (high noon, 12:00). You need to adjust the clock only when timer operation is desired (see: ‘Using the Timer’). No other function is influenced by the clock.

### **ADJUSTING THE AMOUNT, STRENGTH, AND TASTE OF YOUR COFFEE**

There are various possible adjustments, you can use to adapt the strength and taste of your coffee to your likings. The influence of these parameters is described in chapter ‘Properties of Your New COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO’. Additionally, several useful hints concerning these settings are given in chapter ‘Tips for Best Results’.

### **NOTE**

The appliance always uses the complete amount of water within the water tank. Therefore, you select the **actual amount of brewed coffee** via the filling level within the water tank (see: ‘Preparing the Appliance for Operation’).

**IMPORTANT** - As long as the appliance is live without interruption, your settings will be kept in memory. All your individual settings get lost when interrupting the connection to the power supply and via power failure. In this case the parameters are reset to factory values. However, there is no influence of the power supply on the setting of the grind size, selected via the adjusting dial on top of the brewing head. You should select medium settings for your first experiments.

## Adjusting the Grinder

**IMPORTANT** - Ensure to switch off the grinder, when using pre-ground coffee powder. Otherwise, the filter could be overfilled and your coffee gets too strong and/or runs out at the rim of the filter (see: 'Tips for Best Results'). Grinder operation is necessary only when using whole coffee beans. In this case, the bean hopper must be filled first with the appropriate amount of coffee beans (see: 'Using Whole Coffee Beans').

**⚠ CAUTION** – **Do not fill pre-ground coffee powder into the bean hopper! Otherwise, the grinder could get blocked and damaged.** Just as with other drip coffee makers, coffee powder must be filled directly into the filter.

8. If you do not wish to use the grinder and filled pre-ground coffee powder into the filter already, ensure to switch off the grinder by touching the grinder button. With the grinder de-activated, the grinder button illuminates red. If you do not wish to use the timer also, you do not need to make any further settings. Start the appliance via the on/off button. When the timer shall be used, proceed with the next section (see: 'Setting the Internal Clock').

## NOTE

When using the grinder, the COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO offers 3 parameters, that can be combined freely for getting your desired results. For your first steps, you should select a medium grind size.

- The grind size (from coarse to fine) has an influence on the water flow through the coffee powder and the extraction of flavours. Turn the adjusting dial of the grinder to the left (small icons) to select a finer grind size, or turn it to the right (large icons) for getting the coffee powder somewhat coarser.
- In any case, you should adapt the number of cups set at the control panel according to the amount of water in the water tank (2, 4, 6, 8 cups). For this, use the cups button. For your first tries, you should select the amount of water in the water tank.

- Additionally, via the strength button, you can also select the amount of coffee power that will be given off into the filter. The currently selected strength is represented by the assigned bean icons on the display area: contour (weak), dotted (medium), or filled (strong).

These parameters can be combined freely according to your requirements.

9. Touch the cups button to select the number of cups shown on the left side of the display below the time.

## NOTE

There is no restriction to set this value according to the amount of water in the water tank. You can select any other number of cups to your individual liking. Depending on this setting, the brewed coffee will get stronger or weaker (see: 'Tips for Best Results').

10. Touch the strength button until the desired strength icon is shown below the time display.
11. The grind size is selected at the adjusting dial on top of the brewing head. Turn the dot on the adjusting dial to the desired icon: weak (small icons) to strong (large icons).

## SETTING THE INTERNAL CLOCK

In the centre of the display area, the current time of the internal clock is shown. The clock is operating in 24 hours mode.

## NOTE

With manual operation, it is not essential to set the clock. However, if you wish to use the timer, you must set the clock first. Otherwise, the starting time cannot be determined correctly.

**IMPORTANT** - After any interruption of the power supply, the internal clock of the appliance starts at 12:00 (high noon), when the appliance is connected to the power supply again. However, as long as the appliance is connected to the power supply, the clock will run on even after the automatic shut-off switches off the operating panel (see: 'Memory Function' and 'Automatic Shut-Off').

12. For setting the internal clock simply touch the hour button and/or minutes button until the correct time is shown. The displayed time flashes during setting. If you do not touch the appropriate buttons again, the time will be displayed continuously after approx. 2 seconds.

## NOTE

When leaving your finger on the hours button or minutes button, the display runs on automatically until you remove your finger.

## USING THE TIMER

Via the timer, the brewing cycle can be started at a pre-selected starting time. Using this feature, your COFFEE MACHINE GRIND & BREW PRO THERMO can wait for you with freshly brewed coffee, whenever you like.

**⚠ WARNING – When using the timer, the coffee maker starts operation automatically at the pre-selected point in time without any supervision. Always ensure that you have prepared the appliance for operation completely and correctly according to the instructions given above, before activating timer operation! Otherwise, hot water and hot coffee could run out and cause severe damage.**

**IMPORTANT** - Before setting the starting time and activating the timer, you need to set the internal clock of the appliance (see above: 'Setting the Internal Clock').

### Setting the Starting Time

13. Hold the timer button touched, until the starting time flashes on the display area. The default starting time after any interruption of the power supply is "0:00".
14. Within 2 seconds after switching to the starting time, touch the hours button or minutes button to set the starting time to the desired value. Each touch of a time setting button (hour or minute) increments the assigned value by 1.

**IMPORTANT** - The starting time flashes for approx. 2 seconds on the display. During this time period, you can adjust the starting time via the hour button and minute button. When no button is touched within 2 seconds after the last entry, the appliance toggles back to the internal clock, and the hour button and minute button affect the setting of the internal clock only.

### Activating the Timer

**⚠ WARNING** – Before activating the timer, always ensure that the appliance is prepared for operation correctly and completely (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Otherwise, safe operation is not guaranteed.

**IMPORTANT** - For activating the timer, you need to adjust the internal clock and starting time first (see: 'Setting the Internal Clock' and 'Setting the Starting Time'). The timer will be de-activated automatically, when the programmed brewing cycle is started. If you wish to start the appliance 24 hours later via the timer, you need to activate the timer again. Ensure that the desired starting time is still stored in the memory of the appliance.

## NOTE

After any type of interruption of the power supply, the starting time will be set to the default factory setting ("0:00"). Adjust the starting time, before activating the timer (see: 'Setting the Starting Time').

15. For checking the starting time of the timer, hold the timer button touched until the starting time flashes on the display area. As long as the starting time flashes, you can make corrections via the hour button and the minute button (see: 'Setting the Starting Time').
16. When the starting time is set correctly, activate the timer via touching the timer button shortly. The timer button illuminates red and the timer icon is shown on the display area. The appliance will start operation automatically at the programmed starting time with no further entry by the user.

## NOTE


With the timer activated, the automatic shut-off is de-activated and the control panel stays illuminated until the programmed brewing cycle or cancelled manually via touching the on/off button (see: 'Automatic Shut-Off').

### De-Activating the Timer

17. If you wish to de-activate the timer, shortly touch the red timer button. The timer icon on the display area is deleted and the timer button is illuminated white again.

### Starting the Brewing Cycle Immediately

Even with the timer activated (timer button is illuminated red) you can start the programmed brewing cycle manually whenever you like.

 **CAUTION** – Always ensure to prepare the appliance for operation completely and correctly, before starting operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation').

18. For starting the brewing cycle immediately, even with the timer activated, simply touch the on/off button. The timer button is illuminated white again (timer is de-



activated) and the on/off button illuminates red. The appliance starts brewing.

## STARTING THE BREWING CYCLE MANUALLY

**⚠ WARNING** – Before starting a brewing cycle, always ensure that the appliance is prepared for operation completely and correctly (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Otherwise hot water or coffee could run out causing hazards due to hot liquids, electric shock, or shortcut. During operation the exterior of the steel carafe will get hot. Only touch the steel carafe at the handles when it is hot to avoid scalds. During operation, the base plate will be hot. Do not touch the base plate.

**⚠ CAUTION** – Do not place the hot steel carafe on any heat-sensitive surfaces to avoid damage. Do not place any heat-sensitive objects on the base plate during operation or shortly thereafter.

**IMPORTANT** - After activating the timer, the brewing cycle is going to be started automatically at the programmed starting time. You do not have to do anything else (see: 'Using the Timer'). With the timer activated, nevertheless you can start the brewing cycle at once or de-activate the timer (see: 'De-Activating the Timer' and 'Starting the Brewing Cycle Immediately').

### NOTE

To pour a cup of coffee, you may take out the steel carafe for a short time even during operation. The drip-stop valve closes the filter basket to avoid dripping of coffee, while the steel carafe is not in place. At the maximum after 15 seconds place the steel carafe back onto the base plate to avoid overflow of the filter basket.

**⚠ CAUTION** – The drip stop valve could get blocked by coffee powder. Thus, when taking out the steel carafe, while the brewing head is still dripping, ensure that the drip stop valve closes the outlet of the filter basket completely. Place the steel carafe back onto the base plate after max. 15 seconds. Otherwise, overflow could occur and hot coffee could run onto the base plate and under the appliance.

1. Prepare the appliance for operation as described above: assemble the filter system (filter holder, filter basket, filter, and splash shield), fill the bean hopper or filter, push the filter holder under the brewing head, fill the water tank, place the empty steel carafe onto the base plate, enter the desired settings (see: 'Using Whole Coffee Beans' and 'Preparing the Appliance for Operation').

2. When timer operation is desired, ensure that the internal clock is set correctly and adjust the starting time, before activating the timer (see: 'Using the Timer').

## **CANCELLING THE BREWING CYCLE**

You can cancel any running function (brewing cycle or timer operation) any time you like. For this, simply touch the red on/off button. The on/off button is illuminated white again and the current operation stops immediately.

**IMPORTANT** - Please keep in mind that the brewing cycle cannot be continued after cancelling the brewing cycle. However, you can start a new brewing cycle immediately. With water still in the water tank, you can de-activate the grinder via the grinder button, and thereafter start a new brewing cycle. The appliance re-assumes operation using the remaining water.

## **POURING SOME COFFEE DURING THE BREWING CYCLE**

With the steel carafe correctly placed on the base plate of the appliance, the drip-stop valve is kept open and the currently brewed coffee runs into the steel carafe. If you remove the steel carafe, the drip-stop valve is closed and the coffee is kept within the filter basket. Therefore, you can remove the steel carafe during operation for a short time (max. 15 seconds) to pour a cup of coffee.

**⚠ CAUTION** – When removing the steel carafe during the brewing cycle, ensure that the dripping of coffee is stopped completely to avoid damage. The brewing cycle is not interrupted, when removing the steel carafe. Hot water runs on into the filter basket. Thus, it is essential to place the steel carafe back onto the base plate of the appliance in time to avoid overflow. Ensure that the steel carafe is placed correctly on the base plate and the drip-stop valve is opened via the carafe lid.

## **AFTER THE BREWING CYCLE**

As soon as the brewing cycle is complete, an acoustic signal sounds. The steel carafe keeps your coffee warm without any further heating.

### **NOTE**

For saving energy, after the brewing cycle, the appliance switches off automatically and the on/off button is illuminated white again. With the exception of the on/off button, the control panel gets dark. If you have cancelled operation manually, the automatic shut-off is triggered always after 60 seconds (1 minute; see: 'Automatic Shut-Off').

## IMMEDIATELY AFTER USE

**⚠ WARNING** – Immediately after brewing, the filter system and bottom of the brewing head are hot. Avoid to touch hot parts. Wait until the appliance cooled down (at least 15 minutes), before touching parts, that get hot during operation.

**IMPORTANT** - If you have used the re-usable filter, ensure to keep the filter, when disposing of the coffee powder. Do not flush coffee powder into the sink. The outlet pipe could get clogged!

Wet coffee powder may go mouldy, if left within the coffee machine. Thus, after each usage, you should remove the filter and coffee powder, and rinse the filter basket, splash shield, and re-usable filter (if used) with hot water.

**⚠ CAUTION** – After a brewing cycle, always ensure that the water tank is completely empty, before pressing the opening button ("OPEN") at the right side of the housing.

The re-usable filter is lined with a fine nylon mesh, that could be damaged by sharp-edged objects and violence. For cleaning the re-usable filter, only use hot water and a soft brush with rounded off edges (e.g. a clean tooth brush). If the nylon mesh is damaged, the re-usable filter must be replaced.

### NOTE

You may clean the empty re-usable filter, splash shield and filter basket in an automatic dishwasher.

1. Wait at least 15 minutes after the brewing cycle is complete and the appropriate acoustic signal has been given. Then press the opening button at the right side of the housing and turn out the filter holder to the complete open position. Via the handle of the filter basket pull the filter basket out of the filter holder. Remove the splash shield from the filter basket.
2. If required, take the re-usable filter out via the handle. The handle will be folded down at the rim of the re-usable filter. Discard the used coffee powder in domestic waste. Filter bags can be taken out completely with their contents. Discard filter bags and coffee powder in domestic waste.
3. For removing the coffee oils after each usage, clean the filter basket, splash shield and, if required, the re-usable filter thoroughly with hot water and a soft brush. Handle the re-usable filter with special care to avoid damage to the fine nylon mesh. Thoroughly rinse all parts under running water. Then dry the parts and leave them dry naturally for approx. 1/2 hour.

## NOTE

It is good advice to place the filter basket, splash shield and re-usable filter (when you plan to use it again) back into the filter holder and engage the filter holder under the brewing head of the appliance. This is the best way for avoiding loss and damage.

4. After shut-off (operating panel gets dark, only the on/off button is illuminated), wait at least 15 minutes until the base plate cooled down. Then wipe the base plate using a soft damp cloth to remove any stains of coffee and lime.
5. After emptying the steel carafe, rinse the steel carafe and carafe lid with clear tap water.
6. Additionally you should perform a thorough cleaning procedure of the parts of the coffee machine regularly (see: 'Care and Cleaning').

## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

Problem	Possible Reason	The Solution
Emergency stop required?		Unplug the power plug from the power outlet.
When filling the water tank, water runs out and/or accumulates below the appliance.	You attempted to overflow the water tank.	Immediately unplug the appliance and wipe off spilled water carefully. The capacity of the water tank is adapted to the capacity of the steel carafe. Do not fill in more than 8 cups (max. 1.0 litre). Surplus water runs out at the overflow opening at the rear of the appliance.
	You spilled some water while filling the water tank.	Avoid spilling water. Pour the water slowly into the water tank. When the vessel used for filling is really full or insufficient for this purpose, water could run down at the exterior of the vessel.
	The water tank is leaking.	Immediately unplug the appliance. Contact your vendor for examination and repair.
The time is flashing on the display.	The clock has not yet been set, after connecting the appliance to the power supply.	This is normal. If required, set the clock via the hour and minute buttons. However, this is not mandatory, if you do not wish to use the timer.

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>The Solution</b>
You cannot turn out the filter holder from under the brewing head.	The filter holder is locked under the brewing head.	Do not attempt to pull the filter holder out with violence! Always press the opening button (“OPEN”) for releasing the filter holder first. Then carefully pull the filter holder out.
	The lock of the filter holder is damaged.	When pulling out the filter holder from under the brewing head with violence, the lock gets damaged. Always use the opening button (“OPEN”) to release the filter holder, before turning it out.
The filter holder does not fit correctly under the brewing head and/or cannot be engaged.	The filter basket is not inserted properly.	Turn the filter basket until it settles down stably. There is only one correct orientation of the filter basket. A squared protrusion on the filter basket must be inserted into an exactly fitting groove in the filter holder.
	The handle of the re-usable filter is not folded down completely.	The handle of the re-usable filter must be folded down completely into the rim of the re-usable filter. Thereafter place the splash shield on the filter basket.
	The filter bag is too big or not inserted correctly.	Only use size 4 filter bags. Fold in the seam of the filter bag and, holding the filter holder with one hand, push down the filter bag into the filter basket, lining the side walls of the filter basket via the filter bag. Place the splash shield on the filter basket.
	The splash shield is not inserted correctly.	The splash shield can be fixed on the filter basket only in the correct orientation. Turn over the splash shield and try again. When using a filter bag, you may need to push the splash shield down gently.
	The hinge of the filter holder is damaged.	By pressing on the filter holder, the hinge could get damaged. Contact your vendor for examination and repair.
	The lock of the filter holder is damaged.	When pulling out the filter holder from under the brewing head with violence, the lock gets damaged. Always use the opening button to release the filter holder, before turning the filter holder out. Contact your vendor for examination and repair.

Problem	Possible Reason	The Solution
<p>There is no reaction to your entries or the control panel reacts to your entries only unwillingly.</p>	<p>The skin of your finger tips is very dry or fatty.</p>	<p>The touchscreen of the control panel is designed like other similar devices (e.g. smartphones), reacting only hardly to extremely dry or fatty skin. Rub your finger with a drop of water and try again.  <b>IMPORTANT:</b> Pressing harder on the control panel is useless!</p>
	<p>Only the timer button does not respond: The clock has not yet been set, after connecting the appliance to the power supply.</p>	<p>In this case, the time flashes on the display area. This is normal. If required, set the clock via the hour and minute buttons first. Then try again.  <b>NOTE:</b> Only the timer does not react, when the clock has not been set.</p>
	<p>Only the hour and minute buttons do not respond: You attempted to change the starting time of the timer, but the timer is activated already.</p>	<p>When the timer is activated already (timer button is illuminated red), the starting time is only displayed, but does not respond to the hour button or minute button. De-activate the timer first by touching the timer button shortly. Then try again.</p>
	<p>A function is running. The on/off button is illuminated red.</p>	<p>While a function is running, the control panel is inactive despite of the on/off button.  - Wait until the function is finished, or  - cancel operation by touching the on/off button. Then try again.</p>
<p>You are using pre-ground coffee powder, but the grinder is operated.</p>	<p>The grinder button is illuminated white: You did not de-activate the grinder before starting operation.</p>	<p>After de-activating the grinder for a brewing cycle, the grinder is re-activated again automatically, when the brewing cycle is complete.  Before starting operation with pre-ground coffee powder, always check, whether the grinder button is illuminated red (grinder off) or white (grinder on).</p>
<p>The coffee runs out at the rim of the filter basket and/or at the rim of the steel carafe.</p>	<p>The drip-stop valve is closed.</p>	<p>Immediately unplug the coffee machine.  - Ensure that the steel carafe is placed correctly on the base plate.  - The carafe lid opens the drip-stop valve. Ensure that the carafe lid is undamaged and positioned correctly on the steel carafe.  - Only use the dedicated steel carafe with the appliance.</p>

Problem	Possible Reason	The Solution
	The filter is clogged.	Using filter bags: Only use filter bags suited for drip coffee makers. Using the re-usable filter: Clean the re-usable filter after each use and ensure that the fine mesh is not clogged (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Filter Basket, Splash Shield, and Re-Usable Filter'). Otherwise, replace the re-usable filter.
	The steel carafe is over-filled.	Immediately unplug the coffee machine. Always ensure that the steel carafe is completely empty, before switching on the coffee machine.
	An unsuited vessel is placed under the filter basket or the steel carafe is not placed correctly on the base plate.	Immediately unplug the coffee machine. During operation, the carafe lid must open the drip-stop valve at the bottom of the filter basket. The appliance cannot be operated with the dedicated steel carafe replaced by other vessels. For operation, place the steel carafe of the appliance on the base plate of the appliance, and ensure that the steel carafe stands stable and level, before switching on the appliance (manually via the on/off button or automatically via the timer button).
	The carafe lid is damaged.	If the carafe lid is damaged in any way, the carafe lid must be replaced. Get in contact with your vendor.
	The filter basket is damaged.	Check the filter basket for cracks and leaks. Fill some water into the filter basket and check, whether the water runs out at the side walls.
	The drip-stop valve is clogged or sticks.	Clean the filter basket and rinse the drip-stop valve thoroughly (see: 'Care and Cleaning'). Do not leave any residues of coffee powder dry on the surfaces of the filter basket.
	Using pre-ground coffee powder: There is too much coffee powder in the filter basket.	Immediately unplug the coffee machine. Do not fill in more than 8 level measuring spoonful of coffee powder (approx. 60g).
	Using pre-ground coffee powder: The grind size of your coffee powder is too fine.	Immediately unplug the coffee machine. The coffee will not flow sufficiently with coffee powder that is too fine. Use a grind size that is suited for drip coffee makers and/or use smaller amounts of coffee powder.

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>The Solution</b>
There are residues of coffee powder within the coffee.	Using the re-usable filter: Very fine particles within the coffee powder slip through the nylon mesh.	This is unavoidable. - Wait some minutes until the particles deposit on the bottom of the steel carafe. Then pour slowly and carefully. - Check the re-usable filter for any damage of the nylon mesh (see next entry). - Use paper filter bags.
	Using the re-usable filter: The nylon mesh of the re-usable filter is damaged.	Some small amounts of extremely fine coffee powder in the coffee are unavoidable. If there are even large particles, replace the re-usable filter. Contact your vendor. Always handle the re-usable filter with care. Any hard or sharp-edged objects could damage the nylon mesh.
	Using filter bags: The filter bag is damaged.	Before usage, ensure that the filter bag is undamaged and the seam is closed correctly. Unsuitable filter bags may tear, when they are already wet while lining the filter basket.
	Overflow of the filter.	See above: 'The coffee runs out at the rim of the filter basket and/or the steel carafe.'
	You forgot the filter when assembling the filter system.	Before starting operation, always ensure that the appliance is prepared completely and correctly for operation. This holds especially when using the timer, because in this case the appliance starts operation unattendedly.
	The filter bag collapsed during the brewing cycle.	When using filter bags without the splash shield, the filter bag may collapse during grinding or brewing. In this case the coffee powder may be flushed into your coffee. For operation, always cover the filter bag via the splash shield.
The control panel does not shut-off.	A function of the appliance is still running.	This is intended. The illuminated control panel with the on/off button or timer button shown in red indicate that the appliance is still in operation.
Your coffee is too strong or too weak.	Insufficient amount ratio of water and coffee powder.	The appliance always uses the complete content of the water tank for each brewing cycle. Adapt the settings of the appliance to the amount of water (see: 'Tips for Best Results'). Measure out the required amount of water using the filling level indicator at the right side of the water tank.



Problem	Possible Reason	The Solution
	Not enough coffee beans in the bean hopper.	Before starting operation, ensure that the bean hopper is filled sufficiently with coffee beans.
	The grinder is not adjusted sufficiently.	Adjust the settings of the appliance according to your liking. For this, refer to the hints given in chapter 'Tips for Best Results'.
	The freshness or brand of your coffee powder changed.	Flavour and taste of your coffee depend on the type and freshness of your coffee beans/powder. Adapt the settings accordingly (see: 'Tips for Best Results'). Use fresh coffee beans / coffee powder.
	<b>Using pre-ground coffee powder: You did not deactivate the grinder of the appliance. Surplus coffee powder is in the filter.</b>	When using pre-ground coffee powder, the grinder must be de-activated for each brewing cycle again. Before starting the brewing cycle, touch the grinder button for DE-ACTIVATING the grinder. The grinder button must be illuminated RED.
When removing the steel carafe, the coffee drips from the filter basket still.	The drip-stop valve is clogged or sticks.	Immediately replace the steel carafe on the base plate of the appliance. Wait until the brewing cycle is complete, indicated by the acoustic signal. Before next operation, thoroughly clean the filter basket rinsing the drip stop valve repeatedly (see: 'Care and Cleaning'). Before next use, ensure that the drip-stop valve closes the bottom of the filter basket correctly.
	The filter basket is damaged.	Contact your vendor for replacement.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING** – Always ensure that the appliance is out of reach of young children. During operation and some time thereafter, steam and hot water may escape from the brewing head, filter system, and steel carafe. Handle with care to avoid scalds.

Always unplug the appliance and leave the appliance cool down, before cleaning. Engage the filter holder under the brewing head and remove the steel carafe, before moving the appliance.

Hygienic cleaning is done via the steps given in the following instructions. To avoid hazards due to electric shock and damage: Do not immerse the housing, or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the housing or power cord. **Do not place the appliance, or power cord in an automatic dishwasher!**

**⚠ CAUTION** – Always handle the steel carafe with care to avoid damage to the steel carafe and carafe lid. To avoid bends to the outer wall, do not hit the steel carafe against hard and/or sharp-edged objects. Do not scratch within the steel carafe.

The carafe lid pushes the drip-stop valve open. To avoid overflow and risk of electric shock, fire, and hot liquid running out, the carafe lid must be replaced, when the carafe lid is damaged in any way.

**The carafe lid cannot be removed!** The carafe lid pushes the drip-stop valve open. To avoid overflow and risk of electric shock, fire, and hot liquid running out, the steel carafe must be replaced, when the carafe lid is damaged in any way.

Do not use any violence. Do not press or push onto the filter holder to avoid damage to the hinge. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) or any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any corrosive agents (e.g. chemical bleach, unsuited descaling agents).

For cleaning, take the filter basket out of the filter holder. Do not leave any coffee powder in the filter basket after operation. Residues of wet coffee powder easily go mouldy, when left within the appliance.

**IMPORTANT** - Descale the water system of the appliance regularly (e.g. monthly) for avoiding damage to the water system, and maintaining correct operation and good taste and flavour of your coffee (see: 'Descaling').

## **CLEANING THE FILTER BASKET, SPLASH SHIELD, AND RE-USABLE FILTER**

After each use, rinse filter basket, splash shield, and re-usable filter thoroughly with hot water (see above: 'Immediately After Use') to keep the filter system in good working condition. However, thorough cleaning according to the following instructions should be performed regularly (e.g. monthly).

**IMPORTANT** - Do not leave any residues of coffee powder dry on the parts of the filter system. This holds especially for the re-usable filter, because the fine nylon mesh could get clogged. Do not use violence.

**⚠ CAUTION** – As long as all items on the operating element are illuminated still (e.g. a brewing cycle is running), always ensure that the water tank is completely empty, before pressing the opening button ("OPEN") at the right side of the housing.

Do not use any brushes with sharp edges for cleaning the re-usable filter, even if the brush is completely made of plastic. Only use brushes with rounded off edges (e.g. a clean, soft tooth brush). Also, handle the filter basket with care to avoid damage to the drip-stop valve.

## NOTE

Do not leave any residues of coffee dry on the surfaces of the filter system to avoid blockage of the re-usable filter and drip-stop valve. You may remove the filter basket from the filter holder, while the steel carafe is still placed on the base plate.

1. After each brewing cycle (the appropriate signal sounds), leave the filter system cool down for approx. 15 minutes. Then take out the removable parts of the filter system (filter basket with splash shield and filter) and rinse these parts with hot water (see: 'Brewing Coffee / Immediately After Use').
2. Using warm dishwater and a soft brush, clean the filter basket, splash shield and, if required, the re-usable filter.
3. Thoroughly rinse the parts under running tap water. With the filter basket filled with clear water, press the drip-stop valve at the bottom of the filter basket for flushing the drip-stop valve.
4. Dry all parts and leave the parts dry naturally for approx. 1/2 hour, where they are **out of reach of young children**.

## Removing Stubborn Residues in the Re-Usable Filter

**IMPORTANT** - Clean the re-usable filter after each use to avoid stubborn residues. Nevertheless, depending on the hardness of the water used and the state of care, after frequent usage, lime and small particles of coffee powder could accumulate in the pores of the nylon mesh. If required, perform the following method for cleaning.

**CAUTION** – Do not knock the steel carafe against any hard objects. Avoid damaging the carafe lid during cleaning.

5. Remove coarse residues using a soft brush as described above. Mix vinegar and warm water 1:4. Add a drop of dishwater detergent.
6. Immerse the re-usable filter in the vinegar mixture and leave the re-usable filter soak for approx. 30 minutes.
7. Thereafter, carefully brush the re-usable Filter with a soft brush and rinse thoroughly. If there are parts of the nylon mesh still blocked, repeat step 6 and 7.

## Removing any Blockage of the Drip-Stop Valve


When the filter overflows during operation, coarse particles could stick to the surfaces in the drip-stop valve at the bottom of the filter basket, blocking the valve or causing leakage.

### NOTE

If the drip-stop valve is blocked and/or leaking, even after soaking and thoroughly flushing it, the filter basket must be replaced. There is no way to repair the drip-stop valve.

8. Soak the filter basket in hot dishwasher for approx. 10 minutes. Then, take the filter basket out of the dishwasher.
9. **Checking the drip-stop valve for correct operation:** Fill the filter basket with warm dishwasher or water. The liquid may not run out. Ensure that you will not get scalded, while pressing on the drip-stop valve at the bottom of the filter basket. The liquid must run out in a strong jet. Otherwise, soak the filter basket for some further minutes and try again.
10. Thoroughly rinse the filter basket with clear water, while pressing the drip-stop valve. Thereafter, check the drip-stop valve again with clear water (see step 9).

## CLEANING THE STEEL CARAFE

 **CAUTION** – The steel carafe is fragile. Handle with care. Do not knock the steel carafe against any hard objects. Do not expose the steel carafe to extreme temperature variations. You cannot remove the carafe lid! Avoid damaging the carafe lid during cleaning.

11. Clean the steel carafe and carafe lid via warm dishwasher, removing any stains with a soft sponge. Then rinse thoroughly and wipe dry. Regularly, you should clean the interior of the steel carafe. You may use a bottle brush.

## CLEANING THE HOUSING AND FILTER HOLDER

 **CAUTION** – Do not press on the filter holder to avoid damage to the hinge.

12. Switch off the appliance (on/off button is illuminated white). Unplug the appliance and leave the appliance cool down for approx. 30 Minutes. Remove the steel carafe.
13. If the filter holder is engaged under the brewing head, press the opening button "OPEN". Hold the filter holder with one hand, while wiping the surfaces using a soft moistened cloth, without pressing the filter holder down in any way. Thereafter wipe dry.


### NOTE

Due to the dripping of water during brewing, coffee powder could splash onto the steam screen at the bottom of the brewing head. This could happen especially when filling large amounts of coffee powder into the filter (e.g. with the grinder set to 8 cups). Clean the steam screen regularly.

14. With the filter holder in the open position, carefully brush the steam screen at the bottom of the brewing head with a soft brush for removing residues of splashes.
15. The housing, power cord, and base plate may be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth.
16. Before leaving the appliance unused for an elongated time and before descaling, you should empty the bean hopper and grinder (see: 'Emptying the Bean Hopper and Grinder').
17. Depending on the hardness of the water used and the frequency of usage, you need to descale the appliance regularly (see: 'Descaling').

## EMPTYING THE BEAN HOPPER AND GRINDER

When the appliance is not in use for an elongated period of time, you should empty the bean hopper and grinder completely. If required, wipe residues of coffee powder from the surfaces of the bean hopper.

 **CAUTION** – Do not use violence when wiping the bean hopper. Do not poke under the bean guiding cone in the bean hopper! The bean guiding cone ensures that the grinder inlet is not blocked by coffee beans and cannot be removed.

### Emptying the Bean Hopper

18. Ensure that the water tank is completely empty.

19. Engage the filter holder under the brewing head. Remove the steel carafe from the appliance. Remove the hopper lid.
20. Grasp the appliance at both sides of the housing and, over a large bowl, turn the appliance upside down. You should expect that some drops of water come out of the water tank. Holding the appliance in this position, turn the appliance a little in each direction to make the remaining coffee beans fall out. Thereafter turn the appliance upright again.

**⚠ CAUTION** – Always ensure that the bean hopper is kept completely dry, before filling in coffee beans. Moisture in the bean hopper could clog and damage the grinder. If any moisture got into the bean hopper, leave the appliance dry naturally for at least 1/2 day with the hopper lid left open. Do not poke under the bean guiding cone. The bean guiding cone cannot be removed.

21. If required, wipe the inner side walls of the bean hopper and the hopper lid with a soft, dry, and fluff-free cloth, but do not poke under the bean guiding cone!

## Emptying the Grinder

### NOTE

When using the grinder frequently, you do not need to empty the grinder. However, before storing the appliance (e.g. before a holiday trip; see also: 'Storage'), you should empty the grinder as far as possible, by performing the following procedure.


22. When the bean hopper is completely empty, the grinder can be emptied too. Press the opening button "OPEN" to unlock the filter holder and turn the filter holder to the complete open position.

**⚠ CAUTION** – **The base plate gets hot immediately when starting a function via the on/off button. Ensure that neither your hand or arm nor the used vessel touches the base plate. Do not place the vessel on the base plate.**


23. Plug in the appliance and hold a sufficiently large beaker or small bowl directly under the brewing head.
24. Touch the on/off button twice to agitate the grinder. The grinder starts operation, processing any coffee beans still left in the grinder inlet and mill.
25. Touch the on/off button to cancel operation, when the working noise changes audibly or the grinder stops.

## DESCALING

Depending on the water hardness of your tap water, you should descale the coffee maker regularly (at least monthly). We recommend the Gastroback Premium Descaler. Alternatively, you may use a solution of 200ml white vinegar and 800ml clear tap water. For further information feel free to contact the Gastroback customer service, Tel.: (+49) 4165 / 2225-0.

 **CAUTION** – Do not use any unsuited descaling agent, because this could damage the appliance. Only use a descaling solution, suitable for coffee makers.

1. Clean the coffee machine according to the instructions above.
2. Prepare 1.0 litre descaling solution according to the instructions given by the vendor. Fill the descaling solution into the water tank and leave it within the water tank for various hours (over night).
3. **Without filter and coffee powder** prepare the appliance for operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Ensure good ventilation.
4. Touch the on/off button to switch on the appliance (all buttons on the control panel are illuminated). Touch the grinder button for de-activating the grinder. **Ensure that the grinder button is shown red.**
5. Touch the on/off button to start operation. Wait until the water tank is completely empty and the acoustic signal sounds.

 **WARNING** – The descaler solution in the steel carafe is very hot. **Do not breath in the vapours of any type of descaler** to avoid severe injuries to your respiratory tracts. Ensure good ventilation when pouring the descaler solution. Avoid spilling the descaler solution to avoid scalds and damage.


6. Discard the descaler solution.
7. Fill the water tank up to the filling level 8 and re-place the steel carafe on the base plate. De-activate the grinder (grinding button illuminates red). Start another brewing cycle and wait until the water tank is empty again and the signal sounds. Discard the water in the steel carafe.
8. Repeat step 7 twice.
9. Rinse the steel carafe, carafe lid and filter basket thoroughly under running tap water. Thereafter, the appliance is ready for brewing coffee again.

## STORAGE

 **WARNING** – Always store the appliance and all its parts and accessories where all parts are **out of reach of young children**.

**IMPORTANT** - Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

1. Unplug the appliance.
2. Clean the appliance and all parts and accessories (see: 'Care and Cleaning').
3. Completely empty the water tank, bean hopper and grinder (see: 'Emptying the Bean Hopper and Grinder').
4. When all parts are completely dry, insert the filter basket, re-usable filter, and splash shield into the filter holder. Engage the filter holder under the brewing head. This way the parts of the filter system are protected against dust, damage, and loss. Cover the bean hopper via the hopper lid.
5. Remove the steel carafe.

 **CAUTION** – Do not grasp the appliance at the brewing head, filter holder, water tank, or power cord for moving. Always remove the steel carafe before moving the appliance. Otherwise, the steel carafe could fall down.

6. Grasp the appliance at both sides of the housing and place the appliance in upright position on a stable, clean and dry surface, where the appliance is protected against inadmissible strain (e.g. moisture, electric or mechanic shock, frost, direct sunlight) and **out of reach of young children**.

**IMPORTANT** - Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. The power cord may not be knotted, squeezed or bent. Do not pull or strain the power cord.

7. Place the steel carafe on the base plate and lay the power cord loosely around the appliance.



## NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

## **WARRANTY**

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

The warranty period will be reduced to 1 year, if the appliance is used commercially.

### **NOTE**

For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

## **SUBMISSION OF APPLIANCES**

Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and not suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.



**GASTROBACK®**

---

**GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany  
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29  
info@gastroback.de • www.gastroback.de