

GASTROBACK®

DESIGN ESPRESSO BARISTA PRO



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42616 »Design Espresso Barista Pro«



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

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

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

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Wichtige Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	11
Technische Daten	12
Umweltschutz.....	12
Ihre Espresso-Maschine kennen lernen	13
Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine	14
Erforderliche Wasserqualität	15
Automatische Abschaltung	15
Anzeigen und Bedienungselemente	16
Den Siebeinsatz auswählen	17
Einstellbares, automatisch gesteuertes Mahlwerk	17
Milchschaumdüse für heißes Wasser und Dampf	18
Tipps für beste Ergebnisse	19
Vor der ersten Verwendung	21
Die Zeitabstände für die Entkalkung bestimmen	22
Den Bohnentrichter installieren	23
Das Wassersystem spülen	24
Bedienung	25
Den Wassertank füllen	27
Die Tropfschale ausleeren	27
Den Bohnentrichter füllen	28
Den Siebeinsatz einlegen	28
Das Wassersystem vorheizen	29
Espresso zubereiten	29
Vorwärmen	29
Das Mahlwerk verwenden	30
Das Kaffeepulver manuell einfüllen.....	31
Das Kaffeepulver im Siebeinsatz andrücken.....	31
Den Siebträger installieren	31
Die Extraktion starten.....	32
Nach der Extraktion.....	33
Milch aufschäumen	34
Heißes Wasser	36
Eigene Einstellungen programmieren	37
Den Mahlgrad einstellen	37
Die Kaffeepulvermenge einstellen	37
Das Espresso-Volumen einstellen	38
Die Voreinstellungen wiederherstellen	38
Probleme beseitigen.....	39
Pflege und Reinigung	45
Das Mahlwerk zerlegen und reinigen	45
Den Wassertank reinigen	47
Die Milchschaumdüse reinigen	48
Siebeinsatz, Siebträger und Brühkopf reinigen	49
Presswerkzeug, Tropfschale und Zuberhörfach reinigen	50
Gehäuse und Warmhalteplatte reinigen	50
Das Wassersystem entkalken	51
Aufbewahrung	54
Entsorgungshinweise	55
Information und Service	55
Gewährleistung/Garantie.....	56

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**
E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Die professionelle Funktionalität, hervorragende Leistung und einfache Bedienung sind die Merkmale der Design Espresso Barista Pro. Diese Eigenschaften ermöglichen jeden Tag einen besonderen Kaffee-Genuss.

Die Informationen in diesem Heft werden Ihnen die Funktionen Ihrer neuen Espresso-Maschine rasch erschließen und Sie erhalten ganz schnell und einfach einen hervorragenden Kaffee.

Entdecken Sie mit der Design Espresso Barista Pro die Welt des Kaffees und die Kunst der Barista.

Ihre GASTROBACK GmbH



WICHTIGE 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. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch und verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem Zweck, der in diesem Heft beschrieben ist (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, hohe Temperaturen und Überdruck führen. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, das Gerät oder fest installierte Bauteile des Geräts (Beispiel: Netzkabel) selbst zu reparieren oder auszutauschen.** Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an den GASTROBACK® Kundenservice, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt (Telefon: (04165) 222500 oder E-Mail: info@gastroback.de).



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses 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.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Für Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, ziehen Sie bitte den folgenden Abschnitt „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung zu Rate.

WARNUNG – Vermeiden Sie ein Verschütten von Flüssigkeit über den Stecker.

- Für Anweisungen zur Verwendung von Zubehörteilen, Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen, ziehen Sie die folgenden Abschnitte zu Rate.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Umgebungen vom Typ Bed & Breakfast.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Nur für den Hausgebrauch und 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. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien und für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder oder Tiere zugänglich sind.
- Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile, die vom Hersteller nicht für das Gerät vorgesehen und empfohlen oder beschädigt sind, können schwere Personenschäden und Sachschäden verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Geräts auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Frost, Sturz, Schlag, ins Gehäuse eingedrungene

Flüssigkeiten, Überhitzung). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebs sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, waagerechten und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich immer trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Niemals das Gerät oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer).

- Halten Sie während des Betriebs einen Abstand von mindestens 30cm zu wertvollen und/oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenständen, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von allen Seiten zugänglich sein. Auch der Wassertank an der Rückseite und die verwendete Steckdose müssen jederzeit zugänglich sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, bevor Sie das Gerät betreiben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien 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: Wassertank, Warmhalteplatte und Bohnentrichter) nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zum Betrieb ausschließlich kaltes, klares Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Achten Sie immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank beim Betrieb zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegt (0,5-2,8 Liter). Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Wassertank nicht ausreichend gefüllt ist oder fehlt, um Schäden an der Pumpe zu vermeiden.
- Füllen Sie die Siebeinsätze ausschließlich mit frischem Kaffeepulver, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Um Schäden am Mahlwerk zu

vermeiden: Füllen Sie nur ganze, trockene Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. Halten Sie das Mahlwerk immer absolut trocken.

- Schalten Sie das Gerät zuerst mit der ON/OFF-Taste AUS (Display ist dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme ausgesetzt. Leeren Sie zusätzlich die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gerät immer an beiden Seiten unten an der Gerätesäule an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät an Wassertank, Brühkopf, Tropfschale, Bohnentrichter, Milchschaumdüse oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.**
- Halten Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehör stets sauber. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z. B. Topfreiniger), scharfen Putzmitteln oder ungeeigneten Chemikalien (Beispiel: Lösemittel, Desinfektionsmittel, ungeeignete Entkalker) reinigen. Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden durch Kalkablagerungen zu vermeiden.
- **Niemals das Gerät in die Spülmaschine stellen.**

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine ordnungsgemäß und einzeln abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (220-240V~; 50-60 Hz, 16 A) mit Schutzleiter an. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA 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, Tischsteckdosen oder Verlängerungskabel, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, um den Netzstecker im Notfall sofort aus der Steckdose ziehen zu können. Niemals Flüssigkeiten über oder unter das Gerät oder das Netzkabel gießen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Niemals das Gerät auf einer Metallfläche betreiben, um eine erhöhte Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist:** Niemals das Gerät oder das Netzkabel mit nassen Händen berühren. Niemals mehr als 2,8 Liter (2800ml; „MAX“-Markierung) in den Wassertank füllen. Andernfalls kann das Wasser auslaufen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen.

- Achten Sie darauf, die Tropfschale rechtzeitig auszuleeren (rote Füllstandsanzeige steht aus dem Metallrost hervor). Betreiben Sie das Gerät niemals ohne die Tropfschale! Andernfalls können Flüssigkeiten überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. **Wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind:** Berühren Sie das Gerät nicht mit den Händen sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“). Lassen Sie das Gerät danach mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. Prüfen Sie das Gerät im Zweifelsfall sorgfältig auf Dichtigkeit. Wickeln Sie das Netzkabel vor der Verwendung des Geräts immer vollständig ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Netzkabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängen. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine autorisierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden. Versuchen Sie niemals, das Netzkabel zu reparieren.



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR


Ihre neue Design Espresso Barista Pro dient zum Aufbrühen (Extrahieren) von Kaffee (Espresso) und erzeugt heißes Wasser und heißen Dampf unter hohem Druck. Einige Bauteile (unterer Teil des Brühkopfes, Siebträger, Siebeinsatz und Milchschaumdüse) sind beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß. Befolgen Sie die hier angegebenen Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Das Gerät presst während des Betriebs heißes Wasser und sehr heißen Dampf mit Druck aus dem Brühkopf und der Milchschaumdüse. Niemals Ihre Hände, Arme oder empfindliche Gegenstände an die Milchschaumdüse oder unter den Brühkopf halten, wenn das Gerät arbeitet. Niemals die Milchschaumdüse auf Personen oder empfindliche Gegenstände richten. Auch einige Zeit nach dem Betrieb können heißer Dampf und heißes Wasser an Milchschaumdüse, Brühkopf und Metallrost entweichen.
- Berühren Sie Siebträger und Milchschaumdüse während des Betriebs und einige Zeit danach nur an den Griffen. Achten Sie immer darauf, dass die Milchschaumdüse auf die Tropfschale oder in ein geeignetes Gefäß zeigt, wenn sie nicht benutzt wird.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger richtig und fest am Brühkopf installiert ist, bevor Sie einen Extraktionsvorgang starten. **Niemals den Siebträger vom Brühkopf abnehmen, solange der Extraktionsvorgang läuft** (Espresso-Symbol blinkt, Pumpgeräusch ist zu hören). **Warten Sie nach jeder Extraktion mindestens 10 Sekunden** (langsam bis 10 zählen), bevor Sie den Siebträger vorsichtig vom Brühkopf abnehmen. Andernfalls können heißes Wasser und Dampf unter hohem Druck entweichen und Verbrühungen und Schäden verursachen. Verwenden Sie nur hitzefeste Gefäße mit dem Gerät. **Verwenden Sie besonders zum Aufschäumen von Milch keine Gefäße aus Glas oder Kunststoff. Auch hitzefestes Glas und hitzefeste Kunststoffe können aufgrund der extremen lokalen Erwärmung platzen oder schmelzen!** Dadurch können heiße Flüssigkeiten auslaufen oder Splitter und Chemikalien in Ihre Getränke kommen, die schwere Verletzungen und Gesundheitsschäden verursachen.
- Wenn Wasser am Rand des Siebträgers heraus quillt, dann brechen Sie den Extraktionsvorgang sofort ab (Taste unter dem leuchtenden Espresso-

Symbol drücken). Reinigen Sie Siebträger, Siebeinsatz und Brühkopf vor der nächsten Verwendung (siehe: „Pflege und Reinigung“).

- Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Design Espresso Barista Pro – Art-Nr. 42616
Stromversorgung:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1380-1550 W
Länge des Netzkabels:	ca. 95 cm
Gewicht:	ca. 8,2 kg
Abmessungen:	ca. 322 x 349 x 411 mm (B x T x H)
Fassungsvermögen Wassertank:	500 ml („MIN“) bis 2800 ml (2,8 Liter, „MAX“)
Fassungsvermögen Bohnentrichter:	max. 250 g ganze Kaffeebohnen
Druck:	15 bar
Prüfzeichen:	 

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
Aus-Zustand	0,5 W	21 Min	Ja

IHRE ESPRESSO-MASCHINE KENNEN LERNEN



- 1 TRICHTERDECKEL:** verschließt den Bohnentrichter
- 2 BOHNENTRICHTER** mit **MAHLGRAD-SKALA** und automatischem **VERSCHLUSS:** füllen Sie hier bis zu 250 g frische, ganze Kaffeebohnen ein.
- 3 KONSOLE** mit den **BEDIENUNGSELEMENTEN** und dem **DISPLAY**
- 4 FUNKTIONSSCHALTER:** hiermit aktivieren Sie die Dampffunktion oder Heißwasserfunktion.
- 5 ON/OFF-TASTE:** drücken Sie hier, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
- 6 GRIND-TASTE (MAHLEN):** hiermit starten oder stoppen Sie den Mahlvorgang.
- 7 ESPRESSO-TASTEN** zur Auswahl des gewünschten Extraktionsvolumens: 1 Tasse (SINGLE-Taste) und 2 Tassen (DOUBLE-Taste)
- 8 MAHLWERK-AUSLASS („GRINDER“)** mit **MAHLWERK-MASKE:** hängen Sie den vorbereiteten Siebträger hier ein, um direkt in den Siebeinsatz zu mahlen.
- 9 BRÜHKOPF:** Der Silikondichtung sorgt für eine dichte Verbindung zum Siebträger und der Dampfschild verhindert, dass Kaffeepulver in das Wassersystem eindringt.
- 10 SCHWENKBARE MILCHSCHAUMDÜSE** mit **WÄRMEISOLIERTEM GRIFF:** gibt Dampf und heißes Wasser zum Aufschäumen von Milch und zum Verdünnen Ihrer Getränke ab.
- 11 HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALE** mit **METALLROST** und **ROTER FÜLLSTANDSANZEIGE**
- 12 ZUBEHÖRFACH:** hinter der Tropfschale: für die Reinigungswerkzeuge und einen Siebeinsatz.

Zubehör

EDELSTAHL-MILCHKÄNNCHEN zum Aufschäumen von Milch

EDELSTAHL-PRESSWERKZEUG: drücken Sie hiermit das Kaffeepulver im Siebeinsatz an.

Verschiedene **SIEBEINSÄTZE** für 1 Tasse und für 2 Tassen Espresso.

Reinigungspinsel zum Entfernen von Pulverresten aus dem Mahlwerk. Den Stiel können Sie verwenden, um den Siebeinsatz aus dem Siebträger zu nehmen.

Nadelwerkzeug mit zwei verschiedenen Nadeln: damit öffnen Sie verstopfte Poren im Siebeinsatz oder der Milchschaumdüse.

Bohnenrichter - Installationseinstellungen



**RICHTIGE
EINSTELLUNGEN**



**FALSCH
EINSTELLUNGEN**

⚠ ACHTUNG – Achten Sie bei der Installation des Bohnenrichters **immer** auf die richtigen Einstellungen am Boden, da Sie sonst das Gerät oder den Boden des Bohnenrichters beschädigen können.

EIGENSCHAFTEN IHRER ESPRESSO-MASCHINE

Ihre neue Design Espresso Barista Pro brüht schon nach kurzer Vorbereitungszeit frischen, heißen Espresso auf. Dazu verfügt das Gerät über folgende Eigenschaften und Funktionen.

- **Die Anzeigen auf dem Display** der Konsole informieren Sie auf einen Blick über den Betriebszustand der Espresso-Maschine und die verfügbaren Funktionen (siehe unten: ‚Anzeigen und Bedienungselemente‘). Mit dem **integrierten Mahlwerk** können Sie frische, ganze Kaffeebohnen direkt vor der Extraktion mahlen. Das Kaffeepulver wird dabei automatisch richtig dosiert (siehe: ‚Einstellbares, automatisch gesteuertes Mahlwerk‘). Die abgegebene Menge kann nach Ihren Wünschen programmiert werden (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).
- Das Mahlwerk können Sie fast sofort nach dem Einschalten nutzen. Nach bereits ca. 1 Minute hat das Wassersystem die Betriebstemperatur erreicht und Sie können die Extraktion starten. Die **automatischen Espresso-Funktionen** für 1 Tasse (SINGLE) und 2 Tassen (DOUBLE) pro Extraktionsvorgang arbeiten mit einer Vorbrühfunktion: Wenn Sie eine der Espresso-Tasten gedrückt haben, dann fördert die Pumpe zunächst etwas Wasser. Nach einer kurzen Pause wird das heiße Wasser mit dem programmierten Extraktionsdruck (max. 15 bar) durch den gemahlene Kaffee im Siebträger gepresst. Das Kaffeepulver wird durch dieses Verfahren zuerst ange-

feuchtet und kann quellen, bevor der eigentliche Brühvorgang beginnt. Dadurch werden die Öle und Aromastoffe des Kaffees besser an das Wasser abgegeben. Beide Extraktions-Funktionen können Sie nach Ihren Wünschen programmieren (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘). Durch die Milchschaumdüse können heißes Wasser und Dampf abgegeben werden, um Getränke zu verdünnen und/oder Milch für Latte und Cappuccino aufzuschäumen. Diese Funktionen werden ganz einfach und übersichtlich mit dem Funktionsschalter in der Mitte der Konsole gesteuert (siehe: ‚Milchschaumdüse für heißes Wasser und Dampf‘).

HINWEIS

Die verschiedenen Funktionen (Espresso, heißes Wasser und Dampf) können nur nacheinander genutzt werden. Nachdem ca. 15 Liter Wasser durch das Wassersystem des Geräts gelaufen sind, startet das Gerät automatisch die **Entkalkungsfunktion**: die System-Kontrollleuchte (Punkt rechts oben) leuchtet kontinuierlich und das Betriebs-Symbol blinkt schnell. Die Entkalkungsfunktion sorgt dafür, dass Sie die Entkalkung mit optimalem Ergebnis durchführen können (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

ERFORDERLICHE WASSERQUALITÄT

Wir empfehlen, das Wasser täglich zu wechseln. Verwenden Sie zum täglichen Betrieb nur Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Verwenden Sie keine anderen Wässer oder Flüssigkeiten.

⚠ ACHTUNG – Die Espresso-Maschine wird durch übermäßige Kalkablagerungen im Wassersystem beschädigt. **Wir haften nicht für die Schäden, die durch Kalkablagerungen entstehen.**

Die Wasserhärte des verwendeten Wassers und die Häufigkeit der Verwendung sind entscheidend für die Intervalle, in denen das Gerät entkalkt werden muss. Wir empfehlen, das Gerät etwa alle 2 Wochen zu entkalken oder spätestens, nachdem 15 Liter Wasser durchgelaufen sind und die Entkalkungsfunktion automatisch startet (System-Kontrollleuchte leuchtet, Betriebs-Symbol blinkt schnell; siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

Fragen Sie bei Bedarf Ihr örtliches Wasserwerk (Leitungswasser) oder den abfüllenden Betrieb (Tafelwasser) nach der Wasserhärte des verwendeten Wassers oder verwenden Sie den mitgelieferten Teststreifen, um die Wasserhärte selbst zu bestimmen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Die Zeitabstände für die Entkalkung bestimmen‘).










AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Um Energie zu sparen, schaltet die **automatische Abschaltung** die Espresso-Maschine nach ca. 20 Minuten ohne Benutzung automatisch aus (Display wird dunkel). Drücken Sie einfach die ON/OFF-Taste, um das Gerät danach wieder einzuschalten.

WICHTIG - Sie sollten das Gerät trotz der automatischen Abschaltung nicht unnötig eingeschaltet lassen. Wenn Sie das Gerät für einige Zeit nicht brauchen, dann drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Lebensdauer des Heizsystems.

ANZEIGEN UND BEDIENUNGSELEMENTE

Auf dem Display können verschiedene Symbole und Kontrollleuchten aufleuchten, deren Bedeutung Sie in folgender Tabelle finden. Die Symbole für die einzelnen Funktionen des Geräts erscheinen über den zugehörigen Bedienelementen, wenn die entsprechende Funktion verfügbar ist.

Symbol	Funktion	zugeordnetes Bedienelement	Bedeutung
Betriebsanzeige und Mahlwerksbereich – linke Seite der Konsole			
	Betriebs-Symbol	ON/OFF-Taste	Blinkt langsam, während das Gerät nach dem Einschalten das Wassersystem heizt. Leuchtet kontinuierlich, wenn das Gerät betriebsbereit ist (Standby-Modus). Blinkt schnell, während das Entkalkungsprogramm läuft.
	Mahlwerk-Kontrollleuchte	Fehlermeldungen des Mahlwerks	Leuchtet rot: das Mahlwerk ist nicht betriebsbereit. Prüfen Sie, ob das Mahlwerk richtig zusammengesetzt ist (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Mahlwerk zerlegen und reinigen‘).
	Mahlwerk-Symbol	GRIND-Taste	Leuchtet kontinuierlich, wenn das Mahlwerk betriebsbereit ist. Blinkt, wenn das Mahlwerk zur Programmierung umgeschaltet hat (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).
Bereich der Heißwasser/Dampffunktion – Mitte der Konsole			
	Wasser-Symbol	Funktionsschalter	Drehen Sie den Funktionsschalter auf dieses Symbol, um heißes Wasser durch die Milchschaumdüse zu pumpen.
	Standby-Position	Funktionsschalter	Drehen Sie den Funktionsschalter auf dieses Symbol, um die Funktionen für heißes Wasser und Dampf auszuschalten.
	Dampf-Symbol	Funktionsschalter	Schalten Sie auf dieses Symbol, um heißen Dampf durch die Milchschaumdüse zu pumpen. Diese Funktion dient zum Aufschäumen von Milch.
Espresso-Bereich – rechte Seite der Konsole			
	System-Kontrollleuchte	Meldungen des Wassersystems	Leuchtet, wenn das Wassersystem nicht betriebsbereit ist (siehe: ‚Bedienung / Espresso zubereiten‘). Blinkt langsam, wenn die Dampffunktion eingeschaltet ist.
	SINGLE-Symbol	SINGLE-Taste	Leuchtet kontinuierlich: Die Espresso-Funktion ist verfügbar. Blinkt, wenn die Maschine zur Programmierung umgeschaltet hat.
	DOUBLE-Symbol	DOUBLE-Taste	Bleibt dunkel, wenn eine andere Funktion arbeitet.

DEN SIEBEINSATZ AUSWÄHLEN

Das Gerät wird mit Siebeinsätzen für unterschiedliche Zwecke geliefert. Wählen Sie den richtigen Siebeinsatz für die Extraktion aus, um die optimalen Ergebnisse zu erhalten.

Die mitgelieferten Einwand-Siebeinsätze für Kaffeepulver bieten alle Möglichkeiten, die sich durch die Kombination von Kaffeepulvermenge, Mahlgrad, Anpressdruck und Extraktionsvolumen ergeben. Ändern Sie diese Parameter Schritt für Schritt, um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

- Der 1-Espresso-Siebeinsatz dient zur Extraktion eines einfachen Espressos (ideales Extraktionsvolumen: 20-30 ml). Füllen Sie ca. 10-13 g Kaffeepulver in diesen Siebeinsatz. Verwenden Sie diesen Siebeinsatz zusammen mit der SINGLE-Taste (1 Espresso).
- Den 2-Espresso-Siebeinsatz sollten Sie verwenden, wenn Sie einen doppelten Espresso extrahieren wollen. Verwenden Sie dazu die DOUBLE-Taste (2 Espresso), mit der als Voreinstellung 40-60ml Espresso abgegeben werden. In diesen Siebeinsatz können Sie ca. 20 g Kaffeepulver füllen, um ein optimales Ergebnis zu erhalten.

HINWEIS

Sie können die Extraktionsvolumina neu programmieren, wenn die werkseitigen Einstellungen nicht Ihren Wünschen entsprechen (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).

EINSTELLBARES, AUTOMATISCH GESTEUERTES MAHLWERK

Mit dem integrierten Mahlwerk der Design Espresso Barista Pro mahlen Sie frische, ganze Kaffeebohnen am besten direkt vor der Extraktion in den vorbereiteten Siebeinsatz.

WICHTIG - Wenn Sie das Mahlwerk länger als ca. 3 Minuten kontinuierlich arbeiten lassen, hält das Mahlwerk nach 3 Minuten automatisch an, um das Mahlwerk und den gemahlene Kaffee vor Überhitzung zu schützen. Wenn Sie größere Mengen Kaffeepulver mahlen wollen, dann machen Sie nach ca. 3 Minuten eine Pause von ca. 6 Minuten. Sie schonen dadurch auch das Aroma Ihres Kaffees, da sich einige Aromakomponenten schnell verflüchtigen, wenn das Kaffeepulver beim Mahlen durch die Inneren Teile des Mahlwerks zu stark erwärmt wird. Wenn sich das Mahlwerk automatisch abgeschaltet hat, dann kann das Mahlwerk ohne weitere Maßnahmen nach einer Pause von ca. 10 Minuten wieder normal genutzt werden.

Folgende Eigenschaften des Mahlwerks können Sie nutzen:

- Bohnentrichter für einen Vorrat von max. 250 g Kaffeebohnen.

- Der Mahlgrad kann ganz bequem durch Drehen des Bohnentrichters an Ihre Wünsche angepasst werden (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).
- Die abgegebene Menge wird durch die voreingestellte Mahldauer gesteuert. Dadurch erhalten Sie bei jedem Tastendruck die richtige Dosis für die Extraktion.
- Die werkseitigen Einstellungen können nahezu beliebig neu programmiert werden. Die mindestens erforderliche Mahldauer von 5 Sekunden garantiert dabei, dass Ihre Programmierung nicht unbeabsichtigt verändert wird (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).
- Ihre individuellen Einstellungen bleiben erhalten – auch nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt haben.

MILCSCHAUMDÜSE FÜR HEISSES WASSER UND DAMPF

Das Gerät kann heißes Wasser und Dampf durch die dafür vorgesehene Milchschaumdüse abgeben.

HINWEIS

Sie können die Milchschaumdüse nach Wunsch in die gewünschte Position drehen. **Fassen Sie die Milchschaumdüse dazu ausschließlich am wärmeisolierten, dunklen Gummi-Mantel (Griff) an.**

Im Metallrost ist rechts vorn eine große Öffnung, auf die Sie die Milchschaumdüse richten sollten, wenn Sie die Milchschaumdüse mit heißem Wasser spülen wollen und/oder nicht benutzen. Dadurch kann das heiße Wasser nicht auf dem Metallrost spritzen. Verwenden Sie die Heißwasserfunktion zum Verdünnen des Espressos, für andere Heißgetränke (Beispiel: Tee, Kakao-Drinks) und zum Vorwärmen von Tassen und Siebträger. Die Dampffunktion dient vor allem zum Aufschäumen von Milch für Latte, Cappuccino oder andere Heißgetränke. Wenn Sie Milch bis zu einer Temperatur von 60°C aufschäumen (das mitgelieferte Milchkännchen wird gerade zu heiß zum Anfassen), dann wird die Milch mit weniger als 10% Wasser verdünnt. Die Temperatur des erzeugten Dampfes liegt weit über 100°C. Dadurch wird die Milch beim Aufschäumen schnell erwärmt. Eine automatische Spülfunktion sorgt dafür, dass der Kaffee nicht verbrannt wird, wenn Sie kurz nach dem Aufschäumen eine Extraktion starten. Das zum Kühlen verwendete Wasser wird in die Tropfschale geleitet und Ihr Espresso wird wieder mit der optimalen Espresso-Temperatur extrahiert, um nur die besten Aromastoffe zu erhalten. Allerdings kann durch den automatischen Spülvorgang nach dem Aufschäumen der Milch etwas Dampf von der Tropfschale entweichen.

HINWEIS

Warten Sie, bis die Espresso-Symbole wieder leuchten. Die Espresso-Tasten (SINGLE und DOUBLE) sind während des Spülvorgangs ohne Funktion.

WICHTIG - Beim Einschalten des Geräts muss der Funktionsschalter immer in der mittleren Standby-Position stehen. Andernfalls kann ständig Wasser aus der Milchschaumdüse austreten und die Betriebstemperatur wird deutlich langsamer erreicht. Der Punkt über dem Funktionsschalter blinkt in diesem Fall während des gesamten Aufheiz-Vorgangs.

WICHTIG - Das Gerät ist nicht zur Abgabe großer Mengen heißen Wassers geeignet (max. 180-220 ml) und bricht die Heißwasserfunktion dann automatisch ab. Die Dampffunktion kann ca. 5 Minuten lang kontinuierlich arbeiten.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Einen guten Kaffee zuzubereiten, ist eine Kunst, die mit der Design Espresso Barista Pro leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

- Sie sollten für einen einfachen Espresso nicht mehr als 30 ml (SINGLE-Taste; Siebeinsatz für 1 Tasse) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (DOUBLE-Taste; Siebeinsatz für 2 Tassen) extrahieren. Wenn Sie einen „normalen“ Kaffee (Long Black) zubereiten wollen, dann verdünnen Sie den Espresso mit heißem Wasser aus der Milchschaumdüse (max. 180-220 ml; siehe: ‚Heißes Wasser‘).
- Die optimalen Extraktionsvolumina sind werkseitig vorprogrammiert und werden automatisch extrahiert, wenn Sie die entsprechende Taste kurz drücken. Für eine Tasse Espresso (SINGLE-Taste) empfehlen wir 9-13 g Kaffeepulver zu verwenden. Für einen doppelten Espresso (DOUBLE-Taste) sollten Sie ca. 20 g Kaffeepulver verwenden. Das Mahlwerk ist werkseitig auf ca. 10 g pro Mahlvorgang eingestellt. Sie können das Mahlwerk programmieren, wenn Sie mit anderen Mengen arbeiten wollen (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).
- Der Geschmack Ihres Kaffees hängt unter anderem ab von der Kaffeesorte, dem Mahlgrad (grob oder fein) und dem Druck mit dem Sie das Kaffeepulver in den Siebeinsatz drücken. Experimentieren Sie, um Ihre persönliche Note zu finden.
- Wenn Sie ungemahlene Kaffeebohnen verwenden, dann mahlen Sie den Kaffee direkt vor der Extraktion. Wärmen Sie die Tassen, Siebträger und Siebeinsatz mit heißem Wasser vor. Stellen Sie die Tassen oben auf die Warmhalteplatte des Geräts während Sie die Extraktion vorbereiten.

- Wenn Sie ein größeres Volumen aufbrühen wollen (Beispiel: ein Kaffeebecher voll), dann sollten Sie einen normalen Espresso mit der gewünschten Menge Wasser verdünnen. Verwenden Sie dazu die Heißwasserfunktion (siehe: ‚Heißes Wasser‘).
- Drücken Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig an. Der Abstand bis zum Rand des Siebeinsatzes sollte an allen Seiten 2-3 mm erreichen. Verwenden Sie dazu den flachen Boden des Presswerkzeugs.
- Das Kaffeepulver sollte mit einer Kraft von 12-13 kg angedrückt werden. Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, dann fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver und der Kaffee wird dunkel und bitter. Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, dann fließt das Wasser zu schnell und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.
- Wenn Sie Milch aufschäumen wollen, dann braucht das Wassersystem zunächst einige Sekunden, um die deutlich höhere Dampftemperatur zu erreichen. Beginnen Sie mit dem Aufschäumen erst, nachdem etwas Dampf abgegeben wurde. Das Gerät kann ca. 5 Minuten lang Dampf erzeugen. Das ist in den meisten Fällen ausreichend für ca. 300 ml Milch (siehe: ‚Milch aufschäumen‘).
- Die Ergebnisse beim Aufschäumen von Milch hängen stark von der Art, Frische, Anfangstemperatur und Qualität der Milch ab. Milch und Milchersatzprodukte schäumen unterschiedlich gut. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit frischer, gekühlter, fettarmer Kuhmilch (ca. 1,5% Fett). Passen Sie Ihre Methode an die verwendete Milchsorte an.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Zubehören oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Niemals Kinder mit dem Gerät, den Zubehören oder dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt lassen.

⚠️ WARNUNG – **Verbrennungsgefahr!** Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß und geben Dampf und heißes Wasser unter hohem Druck ab. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie das Gerät verwenden. Schalten Sie das Gerät AUS (ON/OFF-Taste drücken; die Konsole wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

⚠️ WARNUNG – **Gefahr durch Elektrizität!** Stellen oder tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Achten Sie immer sorgfältig darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Mahlwerk eindringen kann. Der Bohnentrichter muss völlig trocken sein, bevor Sie den Bohnentrichter auf dem Mahlwerk installieren. Legen Sie während des Betriebs keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Wenn Flüssigkeit über oder in das Gerät gelaufen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘. Leeren Sie die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen (siehe: ‚Bedienung‘).

1. Nehmen Sie das Gerät und alle seine Teile aus dem Karton und entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild und die Seriennummer am Boden des Geräts.

WICHTIG - Das Ventil am Boden des Wassertanks kann durch eine rote Kappe verschlossen sein. Nehmen Sie diese Kappe unbedingt ab.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen (siehe: ‚Ihre Espresso-Maschine kennen lernen‘).
3. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Wassertank, Siebträger, Siebeinsätze, Tropfschale mit Metallrost, Zubehöre des Geräts, Bohnentrichter und Trichterdeckel) in warmer Spülmittellösung. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Trocknen Sie alle Teile und das Gehäuse sorgfältig ab.
4. Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung an einem geeigneten, ausreichend großen Arbeitsplatz in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise‘).
5. Installieren Sie den Bohnentrichter auf dem Mahlwerk.

DIE ZEITABSTÄNDE FÜR DIE ENTKALKUNG BESTIMMEN

Durch die Wasserhärte des verwendeten Wassers wird festgelegt, in welchen Abständen Sie die Maschine entkalken müssen, um schädliche Kalkablagerungen im Wassersystem zu vermeiden. Die Wasserhärte wird durch verschiedene Farben auf dem mitgelieferten Teststreifen angezeigt. Die Farbskala ist auf dem Päckchen angegeben. Beispiel: grün zeigt weiches Wasser mit nur wenig Kalk an.

HINWEIS

Sie können die Wasserhärte Ihres Leitungswassers auch von Ihrem zuständigen Wasserwerk oder dem abfüllenden Betrieb erfahren.

In untenstehender Tabelle können Sie aus dem Farbwechsel des Teststreifens oder der üblichen Einheit der Wasserhärte (°dH oder andere) die Entkalkungsintervalle abzulesen.

Den Teststreifen verwenden

WICHTIG - Nach dem Eintauchen des Teststreifens ändert das Testfeld (Quadrat am Ende des Teststreifens) allmählich die Farbe. Eine Wartezeit von 15 Sekunden zwischen dem Eintauchen des Teststreifens und dem Vergleich mit der Farbskala ist wesentlich für das Ergebnis. Halten Sie die Farbskala auf dem Päckchen des Teststreifens zum Ablesen bereit. Achten Sie beim Herausnehmen des Teststreifens darauf, die Farbskala nicht zu zerstören. Der mitgelieferte Teststreifen kann nur einmal verwendet werden.

WICHTIG - Wenn Sie eine Rot-Grün-Sehschwäche haben, dann sollten Sie sich eine andere Person zu Hilfe holen.

1. Tauchen Sie den mitgelieferten Teststreifen 1 Sekunde („Sekunde“ sagen) lang in das Wasser, das Sie verwenden wollen. Schütteln Sie dann sofort überschüssige Wassertropfen ab, die noch daran haften könnten.
2. Warten Sie 15 Sekunden.
3. Vergleichen Sie dann die Farbe an der Spitze des Teststreifens mit der Farbskala auf dem Päckchen. Die Farben gehen fließend ineinander über. Wählen Sie die Farbe auf der Farbskala aus, die der Färbung am Teststreifen am ähnlichsten sieht und vergleichen Sie den Wert mit der folgenden Tabelle.


Tabelle der Entkalkungsintervalle

Teststreifen	Bereich	ppm	°dH	°e	°f	Entkalkungsintervalle
grün	weich	0-40	0-2	0-3	0-4	8 Wochen
dunkelbraun	weich bis mittel	50-110	3-6	3,5-8	5-11	6 Wochen
braun	mittel bis hart	120-250	7-14	8,5-17,5	12-25	4 Wochen
rotbraun	hart bis	270-425	15-24	19-30	27-43	2 Wochen
rot bis orange	sehr hart	über 450	über 25	über 30	über 45	

WICHTIG - Wenn die Wasserhärte über 250 ppm (rotbraunes bis oranges Testfeld) beträgt, dann empfehlen wir ein anderes Wasser zu verwenden. Gefiltertes, mineralienarmes Quellwasser und Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt verlängern die Zeitabstände der Entkalkung. Auch der Geschmack des Kaffees wird dadurch besser. Testen Sie die Wasserhärte des neuen Wassers oder erfragen Sie die Wasserhärte beim abfüllenden Betrieb. Verwenden Sie kein Mineralwasser, destilliertes Wasser oder demineralisiertes Wasser, da die Funktion der Espresso-Maschine dadurch nachteilig beeinträchtigt würde.

DEN BOHNENTRICHTER INSTALLIEREN

⚠ ACHTUNG – Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Bohnentrichter installieren oder abnehmen, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile zu vermeiden und die Verriegelung des Bohnentrichters nicht zu beschädigen!

1. Vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter ganz trocken ist und der Verschluss im Boden des Bohnentrichters ganz geschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Setzen Sie den Bohnentrichter dann mit der kleineren Öffnung nach unten und der Mahlgrad-Skala zur Rückseite des Geräts auf die Mahlwerksöffnung in der Warmhalteplatte. Der Pfeil auf dem Bohnentrichter muss dabei auf den Steg am Gehäuse des Geräts zeigen. Drücken Sie den Bohnentrichter ohne Gewaltanwendung nach unten. Drehen Sie den Bohnentrichter dann im Uhrzeigersinn (Symbol: ) , bis die Mahlgrad-Skala nach vorn zeigt.
3. Als nächsten Vorbereitungsschritt spülen Sie das Wassersystem (siehe folgender Abschnitt).

DAS WASSERSYSTEM SPÜLEN

⚠️ WARNUNG – Das Gerät leitet überschüssiges Wasser automatisch in die Tropfschale ab. **Warten Sie direkt nach der Verwendung einer der Funktionen (Espresso, heißes Wasser oder Dampf) immer mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Tropfschale aus dem Gerät nehmen und ausleeren**, damit das Wasser nicht unter das Gerät läuft.

⚠️ ACHTUNG – Bevor Sie das Gerät einschalten: Füllen Sie den Wassertank, um Schäden an der Pumpe des Geräts zu vermeiden. Der Wassertank darf am Gerät nur senkrecht nach oben/unten bewegt werden. Die Tropfschale muss während des Betriebs richtig im Gerätesockel eingelegt sein.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, dann könnte die Pumpe hörbar arbeiten und etwas Wasser könnte aus dem Brühkopf und der Milchschaumdüse tropfen. Das ist normal.

4. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und richtig eingelegt ist (siehe: ‚Bedienung / Die Tropfschale ausleeren‘). Füllen Sie den Wassertank mit frischem, klarem Trinkwasser bis zur ‚MAX‘-Markierung (ca. 2,8 Liter; siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen‘).
5. Setzen Sie einen Siebeinsatz in den Siebträger und installieren Sie Siebträger ohne Kaffeepulver am Brühkopf („THERMOBLOCK“). Halten Sie den Siebträger dazu mit dem Griff nach links (8-Uhr-Position „INSERT“) von unten an den Brühkopf. Drehen Sie den Griff des Siebträgers dann bis zum Anschlag nach rechts.
6. Stellen Sie eine hitzefeste Schale oder einen Topf (Fassungsvermögen mindestens 1,5 Liter) auf die Tropfschale unter den Siebträger. Fassen Sie die Milchschaumdüse am schwarzen Griff und richten Sie die Milchschaumdüse in das Gefäß.
7. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter in der Mitte der Konsole in der mittleren Standby-Position (senkrecht) steht. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose.
8. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um die Espresso-Maschine einzuschalten (Betriebs-Symbol blinkt langsam). Das Gerät beginnt das Wassersystem vorzuheizen. Warten Sie, bis das Betriebs-Symbol kontinuierlich leuchtet.

⚠️ WARNUNG – Aus dem Siebträger und aus der Milchschaumdüse treten heißes Wasser und Dampf unter Druck aus. Niemals Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder an die Milchschaumdüse halten, wenn das Gerät eingeschaltet und/oder noch heiß ist. Denken Sie bitte auch daran, dass das Wasser in Ihrem Gefäß heiß ist. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände.

WICHTIG - Achten Sie während des folgenden Vorgangs unbedingt darauf, den Wassertank nicht vollständig leer zu pumpen. Der Füllstand darf nicht unter die „MIN“-Markierung fallen. Achten Sie außerdem darauf, die Schale rechtzeitig auszuleeren und danach wieder unter den Brühkopf und die Milchschaumdüse zu stellen. Die Tropfschale muss ausgeleert werden, wenn der rote Füllstandsanzeiger unter dem Metallrost aufsteigt.

9. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das Wassersymbol (gegen den Uhrzeigersinn). Lassen Sie das Gerät ca. 10 Sekunden lang arbeiten. Drehen Sie den Funktionsschalter, dann zurück in die mittlere Standby-Position. Warten Sie bei Bedarf, bis die beiden Espresso-Symbole leuchten.
 10. Drücken Sie die DOUBLE-Taste (2-Espressi) und warten Sie, bis der Vorgang automatisch beendet wird. Drücken Sie die DOUBLE-Taste erneut.
 11. Beobachten Sie den Füllstand in Ihrer Schüssel, dem Wassertank und in der Tropfschale. Leeren Sie die Schüssel und die Tropfschale rechtzeitig aus, während Sie die Schritte 14 und 15 wiederholen, bis der Füllstand im Wassertank bis zur 1-Liter-Markierung („1.0L“) gesunken ist.
 12. Füllen Sie den Wassertank wieder auf und leeren Sie die Tropfschale aus.
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – **Niemals Kinder und Tiere mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts unbeaufsichtigt lassen! Verwenden Sie nur hitzefeste Gefäße zum Betrieb des Geräts (Beispiel: Porzellan, Metall)!** Drehen Sie den Funktionsschalter der Heißwasserfunktion immer zuerst in die Standby-Position (mittlere Position), schalten Sie das Gerät mit der ON/OFF-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen oder unbeaufsichtigt lassen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr! Während des Betriebs können einige Teile des Geräts und der Zubehöre sehr heiß werden (Beispiel: Brühkopf, Milchschaumdüse, Siebträger mit Siebeinsatz). Fassen Sie heiße Bauteile nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Das Gerät erzeugt heißes Wasser und überhitzten Dampf unter hohem Druck. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät vollständig und richtig zusammengesetzt ist, bevor Sie eine der Funktionen aktivieren. Niemals kurz nach der Verwendung und einige Zeit danach Ihre Hände und Arme unter den Brühkopf oder die Milchschaumdüse halten.

⚠️ WARNUNG – Gefährdung durch Elektrizität! Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Das Gerät leitet überschüssiges Wasser automatisch in die Tropfschale ab. **Warten Sie direkt nach dem Betrieb immer mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Tropfschale aus dem Gerät nehmen und ausleeren.** Andernfalls läuft Wasser an der Basis des Geräts aus.

⚠️ ACHTUNG – Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass Tropfschale und Wassertank richtig eingesetzt sind und der Füllstand im Wassertank zwischen den „MIN“- und „MAX“-Markierungen liegt (0,5-2,8 Liter). **Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden und Energieverluste durch Kalkablagerungen zu vermeiden** (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘). **Wir haften nicht für Schäden, die durch Kalkablagerungen entstehen.**

WICHTIG - Die Wasserhärte des verwendeten Wassers und die Häufigkeit der Verwendung sind entscheidend für die Intervalle, in denen das Gerät entkalkt werden muss (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso Maschine / Erforderliche Wasserqualität‘). Als Faustregel sollten Sie das Gerät alle 2 Wochen entkalken oder spätestens, wenn die Entkalkungsfunktion automatisch startet (Betriebs-Symbol blinkt ungewöhnlich schnell; siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

WICHTIG - Wir empfehlen, das Wasser täglich zu wechseln. Verwenden Sie nur Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Wenn das Gerät länger als eine Woche nicht mehr verwendet wurde, dann empfehlen wir das Wassersystem zu spülen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen‘).

Nützliche Tipps zu den Eigenschaften und der Verwendung der Espresso-Maschine finden Sie unter ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine‘ und ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

HINWEIS

Sie können die Funktionen der Maschine (Dampf, heißes Wasser und Extraktion) nicht gleichzeitig verwenden. Wenn Sie den Funktionsschalter auf die Heißwasser- oder Dampffunktion stellen, während eine Extraktion läuft, dann wird die Extraktion sofort abgebrochen.

DEN WSSERTANK FÜLLEN

⚠️ ACHTUNG – Bewegen Sie den Wassertank immer nur senkrecht nach oben oder unten, um den Wassertank aus dem Gerät zu nehmen oder einzubauen, damit die Ventile im Boden des Wassertanks und im Gerät nicht beschädigt werden.

1. Fassen Sie den Wassertank auf beiden Seiten oder am Griff unter dem Tankdeckel und ziehen Sie den Wassertank senkrecht nach oben aus dem Gerät. Sie können den Wassertank auch füllen, wenn er im Gerät eingebaut ist. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass Sie das Wasser nicht verschütten.
2. Füllen Sie den Wassertank mit klarem, kaltem Trinkwasser. Der Füllstand muss zwischen den „MIN“- und „MAX“-Markierungen liegen. Trocknen Sie bei Bedarf die Außenseiten des Wassertanks ab.
3. Lassen Sie den gefüllten Wassertank von oben senkrecht in die Halterung an der Rückseite des Geräts gleiten und schließen Sie den Deckel. Wenn der Wassertank richtig eingebaut ist, dann liegen der Deckel und die Oberkante der Warmhalteplatte auf gleicher Höhe. Drücken Sie den Wassertank bei Bedarf ohne Gewaltanwendung nach

DIE TROPFSCHALE AUSLEEREN

Nach jedem Brühvorgang und jeder Verwendung der Milchschaumdüse leitet das Gerät automatisch Reste des Wassers oder das Spülwasser zum Abkühlen des Wassersystems in die Tropfschale. Leeren Sie die Tropfschale deshalb rechtzeitig aus, bevor Sie einen Extraktionsvorgang starten. Spätestens wenn die rote Füllstandsanzeige unter dem Metallrost aufsteigt, sollten Sie die Tropfschale ausleeren, damit die Tropfschale während des Betriebs nicht überläuft oder so voll wird, dass der Inhalt beim Ausleeren verschüttet wird.

⚠️ ACHTUNG – Wenn das Gerät gerade in Betrieb war, dann kann der Inhalt der Tropfschale heiß sein.

4. Fassen Sie die Tropfschale vorn und ziehen Sie die Tropfschale dann vorsichtig nach vorn aus dem Gerät.

5. Nehmen Sie das Metallrost ab. Leeren Sie die Tropfschale aus. Spülen Sie bei Bedarf Reste des Kaffeepulvers mit klarem Wasser aus. Trocknen Sie die Außen-seiten der Tropfschale ab.
6. Setzen Sie das Metallrost wieder auf die Tropfschale. Das Metallrost muss stabil auf der Tropfschale liegen und die drei großen Öffnungen müssen rechts vorn lie-gen. Drücken Sie das Metallrost bei Bedarf vorsichtig an, bis es fest liegt.
7. Schieben Sie die Tropfschale wieder in das Gerät. Der vordere Rand der Tropf-schale darf nicht über den Standfuß des Geräts herausstehen. **Niemals das Gerät betreiben, wenn die Tropfschale nicht richtig installiert ist.** Andernfalls läuft überschüssiges Wasser unter das Gerät.

DEN BOHNENTRICHTER FÜLLEN

WICHTIG - Füllen Sie nur trockene, frische, ganze Kaffeebohnen in den Bohnen-trichter der Espresso-Maschine. Niemals vorgemahlenes Kaffeepulver oder feuchte Kaffeebohnen einfüllen, um das Mahlwerk nicht zu beschädigen.

Wenn Sie das Mahlwerk verwenden wollen, dann vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter mit einer ausreichenden Menge Kaffeebohnen gefüllt ist (max. 250 g). Der Trichterdeckel muss sich noch vollständig und richtig schließen lassen. Andernfalls ist die Dichtung am Trichterdeckel unwirksam und das Aroma Ihrer Kaf-feebohnen verfliegt schnell. Ihr Espresso schmeckt dadurch abgestanden und fade.

Zum Füllen des Bohnentrichters nehmen Sie einfach den Trichterdeckel ab.

DEN SIEBEINSATZ EINLEGEN

Das Gerät wird mit verschiedenen Siebeinsätzen geliefert. Um das optimale Extrakti-onsergebnis zu bekommen, müssen Sie den richtigen Siebeinsatz verwenden (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso Maschine / Den Siebeinsatz auswählen‘).

⚠️ ACHTUNG – **Wenden Sie keine Gewalt an!** Die Siebeinsätze werden von einer Feder im Siebträger gehalten. Achten Sie unbedingt darauf, den Rand des Siebeinsatzes nicht zu verbiegen. **Wenn der Siebeinsatz verbogen ist, dann kann der Siebeinsatz nicht mehr am Brühkopf und am Siebträger abdichten und muss ausgetauscht werden!** Verwenden Sie immer nur einen einzelnen Siebeinsatz.

8. Entfernen Sie bei Bedarf den eingelegten Siebeinsatz. Stecken Sie dafür den Stiel der mitgelieferten Reinigungsbürste zwischen Siebträger und Siebeinsatz und hebeln Sie den Siebeinsatz damit vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, den Rand des Siebeinsatzes nicht zu verbiegen.
9. Spülen Sie bei Bedarf den Siebeinsatz und Siebträger aus, um Reste von Kaffeepulver zu entfernen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

10. Drücken Sie den benötigten Siebeinsatz in den Siebträger bis der Siebeinsatz mit einem Klicken einrastet.

DAS WASSERSYSTEM VORHEIZEN

11. Schließen Sie die Espresso-Maschine an eine geeignete Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘).
12. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter vorn am Brühkopf in der mittlere-n Standby-Position steht. Drücken Sie dann die ON/OFF-Taste. Das Betriebs-Symbol blinkt langsam und das Mahlwerk-Symbol leuchtet. Das Betriebs-Symbol leuchtet kontinuierlich, sobald das Wassersystem die erforderliche Betriebstem-peratur erreicht hat (ca. 1 Minute).

HINWEIS

Das Mahlwerk können Sie nach dem Einschalten des Geräts sofort verwenden.

ESPRESSO ZUBEREITEN

Vorwärmen

⚠️ WARNUNG – Wenn Sie die Heißwasserfunktion aktivieren, dann wird das heiße Wasser mit Druck durch die Milchschaumdüse abgegeben und die Milchschaumdüse wird heiß. Auch nach dem Betrieb können heißes Wasser und Dampf austreten. Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am dunklen Griff. Nie-mals während des Betriebs oder kurz danach Ihre Hände oder Arme unter oder an die Milchschaumdüse halten. Verwenden Sie nur hitzefeste Tassen und Becher. Andere Materialien könnten brechen, platzen oder schmelzen. Achten Sie darauf, dass das heiße Wasser nicht spritzt.

Verwenden Sie heißes Wasser zum Vorwärmen des Siebträgers und der Tassen. Dazu ist die Heißwasserfunktion des Geräts geeignet (siehe: ‚Heißes Wasser‘).

1. Bereiten Sie das Gerät und den Siebträger für die Verwendung vor (siehe oben).
2. Halten Sie die Tasse oder den Siebträger über die Tropfschale. Richten Sie die Milchschaumdüse in die Tasse oder in den Siebeinsatz (im Siebträger). Drehen Sie den Funktionsschalter gegen den Uhrzeigersinn (nach links) auf das Wasser-Symbol. Die Wasserabgabe startet sofort.
3. Wenn etwas heißes Wasser abgegeben wurde, dann drehen Sie den Funktionsschal-ter zurück in die mittlere Standby-Position, um die Heißwasserfunktion abzuschalten.

4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3, um auch die anderen Teile (Tassen, Siebträger) vorzuwärmen. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Warmhalteplatte oben auf dem Gerät, um die Tassen warm zu halten.
5. Trocknen Sie Siebträger und Siebeinsatz mit einem sauberen Küchentuch sorgfältig ab. Danach können Sie den Siebeinsatz füllen (siehe unten: ‚Das Mahlwerk verwenden‘ oder ‚Das Kaffeepulver manuell einfüllen‘).

WICHTIG - Vergewissern Sie sich, dass Siebträger und Siebeinsatz völlig trocken sind, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Durch Feuchtigkeit im Siebeinsatz fließt das Wasser während der Extraktion am Kaffeepulver vorbei.

Das Mahlwerk verwenden

⚠ ACHTUNG – Wenn Sie gemahlene Kaffeepulver verwenden, dann füllen Sie das Kaffeepulver direkt in den Siebeinsatz (siehe unten). **Niemals gemahlene Kaffeepulver in den Bohnentrichter füllen!**

Mit dem integrierten Mahlwerk der Espresso-Maschine mahlen und dosieren Sie frische, ganze Kaffeebohnen am besten direkt vor der Extraktion in den vorbereiteten Siebeinsatz.

HINWEIS

Normalerweise hält das Mahlwerk automatisch an, sobald die vor-programmierte Menge gemahlen wurde. Sie können das Mahlwerk aber jederzeit manuell anhalten. Drücken Sie dazu die GRIND-Taste, solange das Mahlwerk noch läuft. Den Mahlgrad können Sie durch Drehen des Bohnentrichters einstellen (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).

6. Füllen Sie bei Bedarf eine ausreichende Menge Kaffeebohnen in den Bohnentrichter (siehe: ‚Den Bohnentrichter füllen‘).
7. Schieben Sie den völlig trockenen Siebträger in die Mahlwerk-Maske unter dem Mahlwerk-Auslass („TAP & GO GRINDER“).
8. Drücken Sie kurz die GRIND-Taste. Das Mahlwerk mahlt die programmierte Portion Kaffeebohnen und hält danach automatisch an.
9. Wenn Sie eine größere Kaffeepulvermenge brauchen, dann drücken Sie erneut die GRIND-Taste. Bei Bedarf, drücken Sie bei laufendem Mahlwerk erneut die GRIND-Taste, um den Mahlvorgang rechtzeitig abzubrechen.
10. Ziehen Sie den Siebträger vorsichtig aus der Mahlwerk-Maske heraus und drücken Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz mit dem mitgelieferten Presswerkzeug an (siehe: ‚Das Kaffeepulver im Siebeinsatz andrücken‘).

Das Kaffeepulver manuell einfüllen

WICHTIG - Verwenden Sie nur Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen ist meist zu grob gemahlen. Dadurch fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver und der Kaffee wird wässrig und fade. Füllen Sie nicht zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz. Über dem angepressten Kaffeepulver müssen noch 2-3mm bis zum Rand des Siebeinsatzes frei bleiben.

11. Füllen Sie das vorgemahlene Kaffeepulver direkt in den Siebeinsatz. Beginnen Sie Ihre ersten Versuche am besten mit 9-13g für 1 Tasse Espresso (Siebeinsatz für 1 Tasse und SINGLE-Taste). Verwenden Sie ca. 20g für 2 Tassen Espresso (Siebeinsatz für 2 Tassen und DOUBLE-Taste).
12. Drücken Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz mit dem mitgelieferten Presswerkzeug an (siehe: ‚Das Kaffeepulver im Siebeinsatz andrücken‘).

Das Kaffeepulver im Siebeinsatz andrücken

HINWEIS

Nach dem Einfüllen, muss das Kaffeepulver im Siebeinsatz angedrückt werden. Verwenden Sie dazu das mitgelieferte Presswerkzeug und versuchen Sie mit einem Anpressdruck von 12-13 kg eine glatte, ebene Oberfläche zu erhalten.

13. Verteilen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig. Drücken Sie das Kaffeepulver dann mit dem flachen Boden des Presswerkzeugs gleichmäßig an. Nach dem Anpressen müssen an allen Seiten 2-3mm bis zum Rand des Siebeinsatzes frei bleiben.
14. Wenn Sie zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben sollten, dann kratzen Sie mit einem flachen Gegenstand etwas Kaffeepulver herunter. Drücken Sie das restliche Kaffeepulver noch etwas an, um wieder eine glatte Oberfläche zu erhalten.
15. Entfernen Sie unbedingt alle Reste des Kaffeepulvers sorgfältig vom Rand des Siebeinsatzes. Andernfalls kann der Siebträger nicht richtig am Brühkopf abdichten. Heißes Wasser und Dampf können dann an den Rändern des Siebträgers austreten und die Pumpe kann während der Extraktion keinen ausreichenden Druck aufbauen.

Den Siebträger installieren

16. Bevor Sie den Siebträger am Brühkopf installieren, sollten Sie den Brühkopf spülen. **Achten Sie dabei darauf, Ihre Hände nicht an oder unter den Brühkopf zu halten**, während Sie die SINGLE-Taste kurz drücken, um heißes Wasser durch den Brühkopf laufen zu lassen. Warten Sie, bis der Vorgang automatisch beendet wird.

17. Setzen Sie danach den gefüllten Siebträger von unten an den Brühkopf. Der Griff des Siebträgers muss dabei zur linken Seite der Espresso-Maschine (Position „INSERT“) zeigen. Drehen Sie den Griff des Siebträgers dann nach rechts, bis der Griff des Siebträgers senkrecht nach vorn zeigt. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest am Brühkopf verriegelt ist.

HINWEIS

Sie fühlen beim Drehen des Siebträgers einen deutlichen Widerstand. Das ist erforderlich, um eine vollständig dichte Verbindung zwischen Portafilter und Brühkopf zu erreichen. Der Silikondichtring des Brühkopfs wird dadurch nicht beschädigt.

Die Extraktion starten

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass Sie den Siebträger richtig vorbereitet und am Brühkopf installiert haben (siehe oben), bevor Sie die Extraktion starten. Während der Extraktion werden am Brühkopf heißes Wasser und Dampf unter Druck abgegeben. Wenn der Siebträger nicht vollständig am Brühkopf abdichtet, dann kann das Wasser an der Seite austreten und heißes Wasser und Dampf können an den Seiten des Siebträgers herauspritzen. Niemals den Siebträger am Brühkopf lösen, während eine Extraktion läuft. Niemals während einer Extraktion Ihre Hände oder Arme unter oder neben den Brühkopf halten. **Warten Sie am Ende der Extraktion, bis das Gerät den Druck abgelassen hat (ca. 10 Sekunden).** Nehmen Sie den Siebträger erst danach vom Brühkopf ab.

HINWEIS

Wenn Sie den Extraktionsvorgang abbrechen wollen, dann drücken Sie einfach die Espresso-Taste unter dem leuchtenden Espresso-Symbol. Mit dieser Taste haben Sie die Extraktion gestartet.

18. Stellen Sie eine oder 2 leere, vorgewärmte Tasse unter die Tüllen des Siebträgers.
19. Vergewissern Sie sich, dass genug Wasser im Wassertank ist (mindestens bis zur „MIN“-Markierung). Drücken Sie die SINGLE-Taste (einfacher Espresso) oder DOUBLE-Taste (2 Espresso), um den Extraktionsvorgang zu starten. Das Espresso-Symbol über der gewählten Taste bleibt erleuchtet, während die anderen Funktions-Symbole dunkel werden.
20. Nachdem die Extraktion beendet ist (alle Funktions-Symbole leuchten wieder), **warten Sie noch ca. 10 Sekunden** (langsam bis 10 zählen), bis das Gerät den Druck am Brühkopf wieder abgelassen hat.

Nach der Extraktion

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr: Direkt nach der Extraktion sind der Siebträger und der untere Teil des Brühkopfs („THERMOBLOCK“) heiß. Berühren Sie den Siebträger nur am schwarzen Griff, um sich nicht zu verbrennen. Kühlen Sie den Siebträger bei Bedarf zuerst mit kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile des Siebträgers oder Siebeinsatzes mit den Händen berühren. Wenn Sie den Siebträger nach dem Brühvorgang vom Brühkopf abnehmen, kann noch heißes Wasser im Siebeinsatz sein. Nehmen Sie den Siebträger vorsichtig ab, um das heiße Wasser nicht zu verschütten.

WICHTIG - Lassen Sie das Kaffeepulver nach der Extraktion nicht im Siebeinsatz antrocknen. Andernfalls kann das feine Sieb im Siebeinsatz verstopfen.

1. Nachdem der Extraktionsvorgang beendet ist, nehmen Sie zuerst Ihre Tassen von der Tropfschale herunter und stellen die Tassen auf die Warmhalteplatte der Espresso-Maschine.
 2. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab. Achten Sie dabei darauf, keine Metallteile zu berühren. Drehen Sie den Griff des Siebträgers nach links (Position „INSERT“) und nehmen Sie den Siebträger vorsichtig nach unten ab. Wenn Wasser im Siebträger ist, dann stellen Sie den Siebträger unter der Mahlwerk-Maske auf das Metallrost der Tropfschale und lassen Sie das Wasser ablaufen. Achten Sie darauf, dass der Siebträger nicht vom Metallrost fällt. Sofort nach der Extraktion sollten Sie den Brühkopf OHNE den Siebträger spülen, um Reste des Kaffeepulvers vom Dampfsieb am Boden des Brühkopfs abzuspielen. Drücken Sie dazu die SINGLE-Taste und warten Sie, bis der Vorgang beendet ist.
- WICHTIG** - Verwenden Sie **keine harten Gegenstände**, um das Kaffeepulver aus dem Siebeinsatz zu kratzen. Spülen Sie das Kaffeepulver NICHT in den Ausguss, da andernfalls die Abwasserleitungen verstopft werden könnten. Entsorgen Sie das gebrauchte Kaffeepulver am besten im Hausmüll oder bei den kompostierbaren Abfällen.
3. Klopfen Sie das verwendete Kaffeepulver aus dem Siebträger. Spülen Sie danach Siebeinsatz und Siebträger mit heißem Wasser, um Reste des Kaffeepulvers und die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen. Dazu können Sie heißes Wasser aus der Milchschaumdüse verwenden (siehe: ‚Heißes Wasser‘).
 4. Wenn Sie einen normalen Kaffee (Long Black) zubereiten wollen, dann geben Sie die gewünschte Menge heißes Wasser zu Ihrem Espresso. Verwenden Sie dazu die Milchschaumdüse (siehe: ‚Heißes Wasser‘).
 5. Wenn Sie Latte oder Cappuccino zubereiten wollen, dann können Sie mit der Dampffunktion Milchschaum herstellen (siehe: ‚Milch aufschäumen‘).

- Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und an die Stromversorgung angeschlossen. Schalten Sie das Gerät mit der ON/OFF-Taste aus (alle Tasten werden dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen.
- Leeren Sie die Tropfschale aus und stellen Sie die Tropfschale danach wieder in den Gerätesockel (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren‘).

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dann schaltet es sich nach max. 20 Minuten automatisch aus (alle Tasten werden dunkel). Drücken Sie einfach die ON/OFF-Taste, wenn Sie das Gerät wieder einschalten wollen. Lassen Sie das Gerät trotzdem nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

MILCH AUFSCHÄUMEN

⚠️ WARNUNG – Aus der Milchschaumdüse treten extrem heißer Dampf und heißes Wasser aus, wodurch Verbrennungen und Schäden verursacht werden können. Außerdem ist die Milchschaumdüse während des Gebrauchs und einige Zeit danach heiß. Fassen Sie die Milchschaumdüse während der Verwendung und einige Zeit danach immer nur am dunklen Griff an. Beachten Sie bitte, dass aufgrund der starken lokalen Erwärmung beim Aufschäumen von Milch auch hitzefestes Glas platzen könnte und Kunststoffe schmelzen können! Dadurch könnten Splitter und andere Partikel oder Chemikalien in Ihre Getränke kommen und schwere Verletzungen und Gesundheitsschäden verursachen.

WICHTIG - Wenn Sie die Dampffunktion gewählt haben, dann dauert es einige Sekunden, bis Dampf entwickelt wird, da das Wassersystem zunächst auf die deutlich höhere Dampftemperatur geheizt werden muss. Lassen Sie das Gerät zuerst etwas Dampf abgeben, um die Milchschaumdüse vorzuheizen, bevor Sie mit dem Aufschäumen beginnen. Nach der Dampferzeugung muss das Gerät das Wassersystem zunächst auf die Espresso-Temperatur herunterkühlen. Dabei kann Dampf unter dem Metallrost der Tropfschale austreten.

HINWEIS

Die Dampffunktion kann ca. 5 Minuten lang kontinuierlich arbeiten. Beginnen Sie immer mit frischer, kalter Milch. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettarmer Kuhmilch (ca. 1,5 % Fett). Halten Sie ein sauberes, feuchtes Tuch bereit, um die Milchreste nach dem Aufschäumen von der Milchschaumdüse abzuwischen.

- Füllen Sie einen geeigneten Becher aus Edelstahl oder Porzellan etwa zu 1/3 mit frischer kalter Milch. Wir empfehlen, das mitgelieferte Milchkännchen zu verwenden und bis an die untere Spitze der V-förmigen Tülle zu füllen. Die Spitze

der Milchschaumdüse muss mindestens 1 cm tief in die Milch eintauchen können, damit die Milch nicht spritzt, wenn Sie die Dampffunktion einschalten.

WICHTIG - Wenn Sie noch keine Erfahrungen mit der Design Espresso Barista Pro haben, dann empfehlen wir, den Vorgang der Dampferzeugung einmal ohne Milch durchlaufen zu lassen. Dabei können Sie sich mit dem Vorgang vertraut machen und die Anzeigen der Espresso-Maschine kennen lernen. Lesen Sie dazu vorher die folgenden Punkte (2 und 3) vollständig durch.

⚠️ ACHTUNG – Der Dampf tritt mit Druck aus. Wenn die Milchschaumdüse beim Aufschäumen noch nicht in die Milch eintaucht, dann kann ein Gemisch aus Dampf und Milch aus dem Becher spritzen.

- 2. Vorheizen des Wassersystems:** Bewegen Sie die Spitze der Milchschaumdüse über die Tropfschale. Drehen Sie den Funktionsschalter dann nach rechts auf das Dampfsymbol. Die System-Kontrollleuchte (Punkt rechts oben auf der Konsole) blinkt langsam. Warten Sie, bis ein stabiler, kräftiger Dampfstrahl erzeugt wird und lassen Sie das Gerät einige Sekunden arbeiten, um die Milchschaumdüse vorzuwärmen.
- 3. Das Aufschäumen starten:** Drehen Sie den Funktionsschalter in die mittlere Standby-Position zurück, um die Dampferzeugung abzuschalten. Bewegen Sie dann die Milchschaumdüse am Griff (dunkle Gummi-Manschette) sofort in den Behälter mit der Milch und tauchen Sie die Spitze der Milchschaumdüse schräg 1-2 cm tief ein. Halten Sie die Milchschaumdüse dabei nahe an die Seitenwand des Behälters. Drehen Sie dann den Funktionsschalter zurück auf das Dampfsymbol. Dafür sollten Sie nicht länger als 5 Sekunden brauchen. Der austretende Dampf erzeugt einen Strudel in der Milch.
- Wenn das Volumen der Milch im Gefäß zunimmt, dann halten Sie die Milchschaumdüse etwas näher an die Oberfläche, um durch den Dampf Luft in die Milch zu blasen. Wenn Sie mit dem mitgelieferten Milchkännchen arbeiten, dann erkennen Sie den richtigen Zeitpunkt daran, dass der Boden des Milchkännchens gerade zu heiß zum Anfassen wird.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr: Schalten Sie den Funktionsschalter immer zuerst in die mittlere Standby-Position zurück, bevor Sie den Becher unter der Milchschaumdüse weg nehmen. **Niemals die Metallteile der Milchschaumdüse direkt nach der Verwendung mit der Haut berühren.** Nach dem Ausschalten der Dampffunktion kann heißer Dampf unter dem Metallrost der Tropfschale austreten. Denken Sie bitte auch daran, dass unter dem Milchschaum heiße, flüssige Milch ist. Halten Sie das Gefäß waagrecht.

- Wenn die Milch aufgeschäumt ist, dann drehen Sie zuerst den Funktionsschalter zurück in die mittlere Standby-Position. Dadurch wird die Dampferzeugung beendet. Nehmen Sie danach den Becher von der Milchschaumdüse weg und dre-

hen Sie die Milchschaumdüse am Griff auf die Tropfschale. Schalten Sie für 2-3 Sekunden auf das Wasser-Symbol und wieder zurück zur Standby-Position, um die Milchschaumdüse zu spülen. Wischen Sie danach die Milchreste mit einem feuchten Tuch vorsichtig von der Milchschaumdüse ab. **Achten Sie dabei unbedingt darauf, die Milchschaumdüse nicht mit der Haut zu berühren.**

- Gießen Sie die heiße Milch unter dem Milchschaum in Ihren Kaffee und geben Sie den Milchschaum mit dem Löffel darüber.

HINWEIS

Durch eine automatische Spülfunktion wird das Wassersystem nach der Verwendung der Dampffunktion wieder für die Espresso-Funktionen heruntergekühlt. Die Espresso-Tasten (SINGLE und DOUBLE) sind während dieser Zeit ohne Funktion (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine / Milchschaumdüse für heißes Wasser und Dampf‘).

WICHTIG - Reinigen Sie die Milchschaumdüse täglich, damit die feine Öffnung in der Spitze nicht verstopft. Außerdem können die Reste der Milch einen schalen Geschmack und Geruch verursachen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HEISSES WASSER

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr: Beim Gebrauch und einige Zeit danach, ist die Milchschaumdüse sehr heiß und heißes Wasser und Dampf können mit Druck austreten. Halten Sie Ihre Hände nicht in die Nähe der Spitze der Milchschaumdüse und berühren Sie die Metallteile nicht mit der Haut. Berühren Sie die Milchschaumdüse immer nur am dunklen Griff, wenn die Milchschaumdüse heiß sein könnte.

HINWEIS

Die Espresso-Maschine ist nicht dafür geeignet, große Mengen heißes Wasser abzugeben, und bricht die Wasserabgabe automatisch ab, wenn ca. 220 ml Wasser erreicht sind (nach ca. 50 Sekunden).

- Halten Sie ein Gefäß unter die Milchschaumdüse oder richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale.
- Drehen Sie den Funktionsschalter auf das Wasser-Symbol. Das Gerät pumpt sofort heißes Wasser durch die Milchschaumdüse.
- Drehen Sie den Funktionsschalter zurück in die Standby-Position, um die Heißwasserfunktion abzuschalten.

WICHTIG - Wenn die Maschine die Wasserabgabe automatisch abgebrochen hat, dann müssen Sie den Funktionsschalter trotzdem wieder in die Standby-Position zurück drehen. Andernfalls können Sie keine der anderen Funktionen nutzen.

EIGENE EINSTELLUNGEN PROGRAMMIEREN

Der Mahlgrad (grob oder fein) sowie die bei jedem Mahlvorgang gemahlene Kaffeepulvermenge können neu eingestellt werden. Ebenso können die Extraktionsvolumina für die Espresso-Tasten SINGLE (einzeln) und DOUBLE (doppelt) getrennt voneinander programmiert werden.

WICHTIG - Wenn Sie einen neuen Wert einstellen, dann geht der vorhergehende Wert unwiederbringlich verloren. Sie können nur die werkseitigen Voreinstellungen wiederherstellen. Bei diesem Vorgang werden außer dem Mahlgrad ALLE von Ihnen programmierten Werte zurückgesetzt.

HINWEIS

Ihre Einstellungen bleiben auch dann erhalten, wenn Sie das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. **Es gibt keinen Grund, das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen zu lassen.**

In folgender Tabelle finden Sie die werkseitig programmierten Werte.

Funktion	Taste	werkseitig eingestellter Wert	Mögliche Werte
Mahldauer	GRIND	ca. 19 g (14 Sekunden)	mind. 5 Sekunden (5-6 g)
Volumen, 1 Espresso	SINGLE	20-30 ml	20-120 ml
Volumen, 2 Espresso	DOUBLE	40-60 ml	20-120 ml

DEN MAHLGRAD EINSTELLEN

Sie stellen den Mahlgrad für Ihr Kaffeepulver ganz einfach durch Drehen des Bohrentrichters ein. Beachten Sie dabei die Skala auf dem Bohrentrichter.

DIE KAFFEEPULVERMENGE EINSTELLEN

Die Design Espresso Barista Pro kann die von Ihnen gewünschte Mahldauer speichern. Die eingestellte Kaffeepulvermenge wird gemahlen, wenn Sie den Bohrentrichter mit einer ausreichenden Menge Kaffeebohnen gefüllt haben und die GRIND-Taste kurz drücken.

HINWEIS

Wenn das Gerät zur Programmierung umgeschaltet hat, dann blinkt das Mahlwerk-Symbol. Beim normalen Betrieb (GRIND-Taste nur kurz drücken) leuchtet das Mahlwerk-Symbol während des Mahlvorgangs kontinuierlich.

WICHTIG - Das Gerät speichert die Mahldauer nur, wenn Sie mindestens 5 Sekunden erreicht (5-6 g). Kürzere Werte werden ignoriert. Dadurch wird verhindert, dass die Programmierung unbeabsichtigt geändert wird.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter mit einer ausreichenden Menge ganzer Kaffeebohnen gefüllt ist.
2. Halten Sie die GRIND-Taste solange gedrückt, wie das Mahlwerk arbeiten soll. Das Mahlwers-Symbol blinkt, solange die GRIND-Taste gedrückt wird.
3. Lassen Sie die GRIND-Taste los, sobald die gewünschte Kaffeepulvermenge abgegeben wurde. Wenn die Mahldauer mindestens 5 Sekunden erreicht hat, dann wird diese neue Mahldauer gespeichert.

DAS ESPRESSO-VOLUMEN EINSTELLEN

Sie können die Volumina für die einfache Extraktion (SINGLE-Taste) oder doppelte Extraktion (DOUBLE-Taste) getrennt programmieren.

WICHTIG - Nur Extraktionsvolumina zwischen 20ml-120ml werden vom Gerät gespeichert.

1. Vergewissern Sie sich, dass noch genug Wasser im Wassertank ist (mind. bis zur „MIN“-Markierung). Bereiten Sie den Siebträger in der üblichen Weise zur Zubereitung Ihres Espressos vor und installieren Sie den Siebträger am Brühkopf. Stellen Sie Ihre Tasse darunter.
2. Halten Sie die Espresso-Taste (SINGLE oder DOUBLE) solange gedrückt bis das gewünschte Volumen abgegeben wurde. Das zugehörige Espresso-Symbol blinkt, während das Gerät arbeitet.
3. Lassen Sie die Espresso-Taste los, um den Vorgang zu beenden. Wenn der Versuch erfolgreich war (20-120 ml), dann erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und speichert diesen Wert. Wenn Sie dieselbe Espresso-Taste danach kurz drücken, dann wird automatisch das neu programmierte Espresso-Volumen abgegeben.

DIE VOREINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

Falls die eingestellten Werte für das Espresso-Volumen und die gemahlene Kaffeepulvermenge zu unerwünschten Ergebnissen führen, dann sollten Sie zunächst die werkseitigen Voreinstellungen wiederherstellen (Reset), um die Einstellungen danach Schritt für Schritt an Ihre Wünsche anzupassen.

1. Halten Sie alle vier Tasten auf der Konsole gleichzeitig gedrückt, bis das Signal ertönt und alle Symbole kurz blinken. Danach sind die zuvor eingestellten Werte wieder auf die werkseitigen Voreinstellungen zurückgestellt.
2. Prüfen Sie bei der nächsten Verwendung, ob die gewünschten Werte eingestellt sind.

PROBLEME BESEITIGEN

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Sie können den Bohnentrichter nicht installieren.	Kaffeebohnen blockieren die Mahlwerksöffnung.	Nehmen Sie alle Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk, die über den Mahlkranz herausstehen.
	Sie halten den Bohnentrichter nicht in der richtigen Orientierung.	Bei der Installation muss die Mahlgrad-Skala zur Rückseite des Geräts zeigen. Der Verschlusshebel am Bohnentrichter muss in den schmalen Schlitz am hinteren Rand der Mahlwerksöffnung eingelegt werden.
	Der Verschlusshebel am Boden des Bohnentrichters ist nicht in der richtigen Position.	Drehen Sie den Verschlusshebel am Bohnentrichter so, dass der Verschluss am Boden des Bohnentrichters ganz geschlossen ist.
	Der Mahlkranz ist nicht richtig im Mahlwerk eingelegt und verriegelt.	Beim Verriegeln des Mahlkranzes im Mahlwerk muss ein deutlicher Widerstand spürbar sein (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Klappen Sie danach den Metallbügel nach unten.
Das Mahlwerk arbeitet nicht UND/ODER die Mahlwerk-Kontrollleuchte (Punkt links in der obersten Zeile des Displays) leuchtet rot, UND/ODER wenn Sie die GRIND-Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal und die Mahlwerk-Kontrollleuchte blinkt.	Das Mahlwerk ist nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass der Mahlkranz und der Bohnentrichter richtig installiert sind. Füllen Sie den Bohnentrichter mit frischen Kaffeebohnen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
	Der Verschluss im Boden des Bohnentrichters und/oder die Sicherheitsverriegelung im Gerät sind beschädigt.	Der Verschlusshebel und der Bohnentrichter müssen in der richtigen Orientierung sein, wenn Sie den Bohnentrichter installieren (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Nur dann lässt sich der Bohnentrichter leicht installieren. Wenden Sie bei Ein- oder Ausbau des Bohnentrichters keine Gewalt an!
	Das Mahlwerk ist blockiert.	Zerlegen und reinigen Sie das Mahlwerk. Entfernen Sie dabei das Hindernis (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Mahlwerk läuft, aber es kommt kein Kaffeepulver aus dem Mahlwerk-Auslass.	Der Bohnentrichter ist leer.	Füllen Sie eine ausreichende Menge Kaffeebohnen ein.
	Kaffeebohnen haben sich im Boden des Bohnentrichters oder in der Mahlwerksöffnung verkeilt.	Schalten Sie das Mahlwerk aus (GRIND-Taste drücken). Rühren Sie die Bohnen im Bohnentrichter vorsichtig mit einem Holzlöffel. Versuchen Sie es dann erneut. Wenn das keinen Erfolg bringt, dann drehen Sie den Bohnentrichter um ca. 180° gegen den Uhrzeigersinn und zurück auf den gewünschten Mahlgrad. Versuchen Sie es dann erneut.
	Das Mahlwerk ist verstopft. Eventuell haben Sie gemahlene Kaffeebohnen eingefüllt.	Zerlegen und reinigen Sie das Mahlwerk. Entfernen Sie dabei das Hindernis (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
Das Mahlwerk hält unerwartet an und lässt sich nicht neu starten.	Sie haben größere Mengen gemahlen. Der Überhitzungsschutz des Mahlwerks hat angesprochen.	Warten Sie ca. 10 Minuten und versuchen Sie es danach erneut. Machen Sie nach ca. 3 Minuten kontinuierlichem Betrieb eine Pause von mindestens 6 Minuten.
Das Gerät erreicht die Betriebstemperatur nicht. Der Punkt über dem Funktionsschalter blinkt.	Die Funktion für heißes Wasser oder Dampf ist eingeschaltet.	Drehen Sie den Funktionsschalter auf die mittlere Standby-Position zurück. Warten Sie, bis die Symbole der verschiedenen Funktionen leuchten.
Wasser oder Dampf kommen aus der Milchschaumdüse, obwohl keine Funktion läuft.	Das Gerät heizt das Wassersystem.	Das ist normal.
	Sie verwenden eine ungeeignete Wasserqualität.	Verwenden Sie nur frisches, kaltes Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit niedrigem Mineralgehalt.
	Die Dampffunktion wurde verwendet. Das Wassersystem hat noch die hohe Dampftemperatur.	Warten Sie, bis das Gerät die Extraktionstemperatur wieder erreicht hat.
	Der Funktionsschalter steht noch auf der Heißwasser- oder Dampffunktion.	Drehen Sie den Funktionsschalter auf die mittlere Standby-Position.
	Das Wassersystem ist verkalkt.	Entkalken Sie das Wassersystem rechtzeitig, um Schäden am Gerät zu vermeiden (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Die Espresso-Funktion arbeitet nicht, UND/ODER die Espresso-Funktion bricht unerwartet ab, UND/ODER der Kaffee tropft nur spärlich und Schaum quillt heraus.	Sie haben die Maschine gerade eingeschaltet oder die Dampffunktion verwendet.	Das Gerät braucht einige Sekunden, um die richtige Extraktionstemperatur zu erreichen. In dieser Zeit sind die Espresso-Funktionen nicht verfügbar. Warten Sie bis die Espresso-Symbole leuchten, bevor Sie versuchen, eine Extraktion zu starten.
	Sie haben während der Extraktion auf die Heißwasser- oder Dampffunktion geschaltet.	Die Maschine beendet die Extraktion sofort, wenn Sie eine andere Funktion aktivieren. Warten Sie immer zuerst, bis die Extraktion beendet ist.
	Auf dem Ventil im Boden des Wassertanks steckt noch die rote Schutzkappe.	Nehmen Sie die rote Kappe ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf. Starten Sie die Funktionen des Geräts nur, wenn der Füllstand im Wassertank zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegt.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espresso-Maschine geeignet ist. Vorgemahlene Kaffeebohnen sind entsprechend gekennzeichnet.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver vor der Extraktion mit weniger Kraft an (12-13 kg).
	Das Wassersystem wird durch Kalkablagerungen verstopft.	Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘). Wenn die Wasserhärte Ihres Leitungswassers sehr hoch ist, dann empfehlen wir ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineralgehalt.
	Die Poren des Siebeinsatzes sind verstopft.	Reinigen Sie den Siebeinsatz gründlich. Öffnen Sie die Poren des Siebeinsatzes bei Bedarf mit dem Reinigungswerkzeug (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
	Das Extraktionsvolumen ist entsprechend programmiert.	Programmieren Sie das gewünschte Extraktionsvolumen (siehe: ‚Eigene Einstellungen programmieren‘).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Siebträgers herunter und/oder es kommt kein Kaffee aus den Tüllen des Siebträgers.	Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf eingesetzt.	Der Griff des Siebträgers muss senkrecht nach vorn aus dem Gerät herausragen (siehe: ‚Espresso zubereiten‘).
	Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver verschüttet.	Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Siebeinsatzes ab, bevor Sie den Siebträger am Gerät installieren.
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verwenden Sie eine für den Siebeinsatz geeignete Kaffeepulvermenge. Verwenden Sie bei Bedarf den anderen Siebeinsatz (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine / Den Siebeinsatz auswählen‘).
	Am Dichtring des Brühkopfs klebt Kaffeepulver oder der Dichtring ist beschädigt, abgenutzt oder fehlt.	Reinigen Sie den Brühkopf (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Verwenden Sie dazu nur weiche Tücher oder eine WEICHE Bürste. Wenn das Problem bestehen bleibt, dann wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 041 65/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Brühkopf stochern!
Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an.	
Das Gerät erzeugt weder Dampf noch heißes Wasser UND/ODER die Funktionen für Dampf oder heißes Wasser brechen unerwartet ab.	Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Lassen Sie die Milchschaumdüse abkühlen und reinigen Sie die Milchschaumdüse (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
	Der Wassertank ist leer.	Vergewissern Sie sich vor dem Starten einer Funktion, dass der Wassertank ausreichend gefüllt ist (mindestens bis zur ‚MIN‘-Markierung).
	Die ausgewählte Funktion (heißes Wasser oder Dampf) hat sich automatisch abgeschaltet.	Heißwasserfunktion: max. 180-220 ml bis zur automatischen Abschaltung. Dampffunktion: max. 5 Minuten kontinuierlicher Betrieb. Drehen Sie den Funktionsschalter auf die Standby-Position zurück und warten Sie, bis alle Symbole wieder leuchten.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Unangenehmer Geruch oder Geschmack von Milch oder Kaffee.	Das Gerät wird nach dem Kauf zum ersten Mal verwendet oder wurde längere Zeit gelagert.	Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöre (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Spülen Sie das Wassersystem sorgfältig (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).
	Nach der Entkalkung haben Sie das Wassersystem nicht ausreichend gespült und/oder die Entkalkungsfunktion wurde vorzeitig abgebrochen.	Spülen Sie sorgfältig das Wassersystem (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).
	Die Kaffeebohnen im Bohnentrichter sind zu alt.	Leeren Sie den Bohnentrichter aus und reinigen Sie das Mahlwerk (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Füllen Sie frische Kaffeebohnen in den Bohnentrichter und werfen Sie die erste Portion weg.
	Das Wasser im Wassertank ist abgestanden.	Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie keine Wasserreste im Wassertank stehen, wenn Sie das Gerät einige Zeit nicht verwenden. Leeren Sie den Wassertank täglich aus und füllen Sie nur frisches, kaltes Trinkwasser ein.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Wasser sammelt sich unter oder neben dem Gerät.	Der Wassertank ist überfüllt.	Niemals den Wassertank überfüllen. Beachen Sie die „MAX“-Markierung (2,8 Liter).
	Sie haben beim Füllen des Wassertanks Wasser verschüttet.	Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Wassertanks trocken sind, bevor Sie den Wassertank wieder ins Gerät setzen. Sie sollten den Wassertank zum Füllen, immer aus dem Gerät nehmen, da das Wasser andernfalls leicht verschüttet werden kann.
	Die Tropfschale läuft über oder ist nicht richtig installiert.	Leeren Sie die Tropfschale rechtzeitig aus – spätestens, wenn die Füllstandsanzeige unter dem Metallrost ansteigt. Ziehen Sie die Tropfschale zum Ausleeren vorsichtig aus dem Gerät, um den Inhalt nicht zu verschütten. Achten Sie darauf, die Tropfschale wieder richtig in den Gerätesockel zu schieben. Die vordere Kante der Tropfschale darf nicht aus dem Gerätesockel herausstehen.
	Wasser aus der Milchschaumdüse ist ausgelaufen oder herausgespritzt.	Auch wenn die Funktionen für heißes Wasser und Dampf abgeschaltet sind, kann etwas Wasser aus der Milchschaumdüse kommen. Richten Sie die Milchschaumdüse immer über die Tropfschale oder in ein Gefäß.
	Das Wassersystem ist undicht.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Teile für Kinder und Tiere unerschwingbar sind. Brühkopf, Siebträger, Siebeinsätze und Milchschaumdüse sind beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß. Außerdem können bei eingeschaltetem Gerät heißes Wasser oder Dampf austreten und das Wasser in der Tropfschale kann heiß sein. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Funktionsschalter in die mittlere Standby-Position drehen, dann ON/OFF-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

Um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität und Sachschäden zu vermeiden: Niemals das Gerät oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Niemals Flüssigkeiten auf das Gerät oder das Netzkabel laufen lassen.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden: Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit Scheuermitteln, scharfen Reinigern, Chemikalien oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Bleiche, Lösemittel, ungeeignete Entkalker, Topfreiniger) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden, sofern das nicht in dieser Anleitung beschrieben ist. Wenden Sie keine Gewalt an. **Nur die Siebeinsätze, die Tropfschale und das Zubehörfach können in der Spülmaschine gereinigt werden!**

⚠️ ACHTUNG – Entkalken Sie das Wassersystem des Geräts rechtzeitig (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘). Übermäßige Kalkablagerungen können die Espresso-Maschine beschädigen. Außerdem können der Geschmack des Espressos und die Leistung der Espresso-Maschine nachteilig beeinträchtigt werden.

DAS MAHLWERK ZERLEGEN UND REINIGEN

⚠️ ACHTUNG – Schalten Sie die Maschine unbedingt aus (ON/OFF-Taste drücken), bevor Sie den Bohnentrichter abnehmen, um die Verriegelung des Bohnentrichters nicht zu beschädigen!

Sie sollten den Bohnentrichter und das Mahlwerk regelmäßig vollständig ausleeren und reinigen, damit sich keine alten Reste im Bohnentrichter und Mahlwerk ansammeln und einen schalen Geruch und Geschmack verursachen. Das ist besonders wichtig, wenn Sie das Gerät für einige Tage nicht verwenden wollen.

HINWEIS

Sie müssen den Bohnentrichter nicht ausleeren, bevor Sie ihn abnehmen. Der Boden des Bohnentrichters wird beim Entriegeln automatisch verschlossen.

1. **Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist** (Display ist dunkel). Drehen Sie den Bohnentrichter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Die Mahlgrad-Skala zeigt dann zur Rückseite des Geräts. Heben Sie den Bohnentrichter ohne Gewaltanwendung nach oben ab.
2. Leeren Sie den Bohnentrichter aus. Verriegeln Sie den Bohnentrichter dann wieder auf dem Mahlwerk. Arbeiten Sie dazu in umgekehrter Reihenfolge, wie in Punkt 1 beschrieben ist. Drehen Sie den Bohnentrichter, bis die Mahlgrad-Skala wieder nach vorn zeigt (siehe auch: ‚Vor der ersten Verwendung / Den Bohnentrichter installieren‘).
3. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die GRIND-Taste eventuell mehrmals, um die im Mahlwerk noch vorhandenen Bohnen zu mahlen.
4. **Schalten Sie das Gerät wieder aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Nehmen Sie den Bohnentrichter wieder ab.
5. Bohnentrichter und Trichterdeckel können Sie in etwas Spülmittellösung reinigen. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab. Lassen Sie den Bohnentrichter und Trichterdeckel danach an der Luft vollständig trocknen.

⚠ ACHTUNG – Stochern Sie niemals mit scharfkantigen Gegenständen im Inneren des Mahlwerks. **Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Mahlwerk laufen lassen oder das Innere des Mahlwerks mit Flüssigkeiten anfeuchten**, um das Mahlwerk nicht zu beschädigen. Bohnentrichter, Trichterdeckel und Mahlkranz müssen absolut trocken sein, bevor Sie wieder eingebaut werden!

HINWEIS

Eventuell erfordert es etwas Kraftaufwand, um den Mahlkranz im Mahlwerk zu entriegeln. Im Kapitel ‚Probleme beseitigen‘ finden Sie zahlreiche Hinweise, falls Sie Schwierigkeiten beim Aus- oder Einbau des Bohnentrichters haben.

6. Fassen Sie den oberen Mahlkranz am Metallbügel und drehen Sie den Mahlkranz gegen den Uhrzeigersinn (ca. 1/8 Umdrehung). Heben Sie den Mahlkranz dann aus dem Mahlwerk heraus. Den Mahlkranz können Sie mit einer kleinen, **trockenen** Nylonbürste abbürsten.
7. Nehmen Sie einen sauberen und trockenen Kuchenpinsel oder den trockenen Reinigungspinsel des Geräts, um alle Reste des Kaffeepulvers aus dem Inneren des Mahlwerks auszubürsten. Entfernen Sie die Reste des Kaffeepulvers einem weichen Tuch von der Mahlwerk-Maske und dem Mahlwerk-Auslass.
8. Setzen Sie den Mahlkranz in den Einlass des Mahlwerks und drehen Sie den Mahlkranz am Metallbügel im Uhrzeigersinn, bis er im Mahlwerk ganz nach unten gleitet und fest verriegelt ist.

9. Vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter vollständig trocken ist. **Vergewissern Sie sich, dass der Verschluss im Boden des Bohnentrichters ganz geschlossen ist.** Bei Bedarf drehen Sie dazu den Verschlusshebel am Boden des Bohnentrichters.
10. Setzen Sie den Bohnentrichter mit der Mahlgrad-Skala zur Rückseite des Geräts auf die Mahlwerksöffnung in der Warmhalteplatte. Der Verschlusshebel muss dabei in den Schlitz am Rand der Mahlwerksöffnung eingelegt werden. Drücken Sie den Bohnentrichter **ohne Gewaltanwendung** nach unten, während Sie den Bohnentrichter drehen, bis die Mahlgrad-Skala nach vorn zeigt. Verschließen Sie den Bohnentrichter mit dem Trichterdeckel.

DEN WASSERTANK REINIGEN

⚠ ACHTUNG – **Niemals den Wassertank in der Spülmaschine reinigen.** Achten Sie bei der Reinigung darauf, das Ventil im Boden des Wassertanks nicht zu beschädigen. Niemals mit irgendwelchen Gegenständen im Ventil stochern. Bewegen Sie den Wassertank immer nur senkrecht nach oben oder unten.

WICHTIG - Sie sollten den Wassertank ausleeren und ausspülen, wenn Sie das Gerät mehrere Stunden nicht verwenden wollen (Beispiel: über Nacht). Sie vermeiden die Bildung von Keimen und Algen, wenn Sie den Wassertank mindestens einmal pro Woche sorgfältig mit warmer Spülmittellösung reinigen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Heben Sie den Wassertank am grauen Griff unter dem Tankdeckel senkrecht nach oben aus der Espresso-Maschine. Leeren Sie den Wassertank aus.

HINWEIS

Wenn der Wassertank sehr fest sitzt, dann ist es vielleicht leichter, den Wassertank auf beiden Seiten zu fassen und nach oben herauszuheben.

3. Mindestens 1x pro Woche sollten Sie den Wassertank mit warmer Spülmittellösung und einer weichen Nylonbürste reinigen. Achten Sie dabei darauf, das Ventil im Boden des Wassertanks nicht zu beschädigen.
4. Spülen Sie den Wassertank in jedem Fall gut mit frischem Leitungswasser aus und trocknen Sie den Wassertank dann sorgfältig ab.
5. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden wollen, dann sollten Sie den Wassertank mindestens 1 Stunde mit geöffnetem Deckel an der Luft trocknen lassen. Andernfalls kann das Wasser einen abgestandenen Geschmack bekommen, wenn Sie die Maschine danach wieder verwenden wollen.

6. Wenn Sie das Gerät kurz nach der Reinigung wieder verwenden wollen, dann füllen Sie den Wassertank mindestens bis zur „MIN“-Markierung mit frischem, kaltem Trinkwasser.
7. Halten Sie den Wassertank am Griff und lassen Sie den Wassertank an der Rückseite des Geräts in die Halterung gleiten. Schießen Sie den Tankdeckel und drücken Sie den Wassertank vorsichtig nach unten. Das Ventil im Boden des Wassertanks öffnet sich automatisch, sobald der Wassertank im Gerät installiert ist.

DIE MILCSCHAUMDÜSE REINIGEN

Das Eiweiß der Milch bildet leicht feste Krusten und verstopft die Öffnung der Milchschaumdüse. Spülen deshalb Sie die Milchschaumdüse nach jeder Verwendung mit der Heißwasserfunktion des Geräts durch und wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab (siehe: ‚Milch aufschäumen‘). Wenn Sie das Gerät einige Stunden nicht mehr verwenden werden oder spätestens am Ende des Tages, sollten Sie die Milchschaumdüse nach folgender Anleitung reinigen, um Verstopfungen und einen scharfen, ranzigen Geschmack Ihrer Getränke zu vermeiden. **Denken Sie aber immer daran, dass die Milchschaumdüse bei der Verwendung und einige Zeit danach heiß ist.**

HINWEIS

Auch wenn die Öffnung der Milchschaumdüse nur verengt ist, kann die Maschine die Milch eventuell nicht mehr aufschäumen..

⚠ ACHTUNG – Verwenden zum Abschrauben der Spitze keine scharfkantigen Werkzeuge (Beispiel: Zangen), um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Nur die verdickte Spitze der Milchschaumdüse kann abgeschraubt werden.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Schrauben Sie die Düsen Spitze der Milchschaumdüse ab und weichen Sie die Düsen Spitze in warmer Spülmittellösung ein (ca. 10 Minuten). Entfernen Sie inzwischen alle verkrusteten Reste vom Edelstahlrohr der Milchschaumdüse mit einem weichen, feuchten Spülschwamm und etwas Spülmittellösung. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Vergewissern Sie sich, dass die kleine Öffnung in der Düsen Spitze der Milchschaumdüse vollständig offen ist (gegen das Licht halten). Wenn die Öffnung verstopft oder verengt ist, dann nehmen Sie das Reinigungswerkzeug und stechen Sie die Öffnung mit der dicken Nadel der Reinigungsnadel frei. **Achten Sie dabei darauf, sich nicht mit der dünnen Nadel zu stechen.**
4. Spülen Sie die Düsen Spitze mit klarem Wasser durch.

⚠ ACHTUNG – Wenden Sie beim Festschrauben der Düsen Spitze keine Gewalt an. Die Düsen Spitze muss nur leicht angezogen werden, so dass der rote Dichtring an der Düsen Spitze nicht mehr zu sehen ist und keine Lücke zwischen dem Edelstahlrohr und der Düsen Spitze bleibt.

5. Schrauben Sie die Düsen Spitze wieder auf die Milchschaumdüse und drehen Sie die Düsen Spitze mit der Hand leicht fest.

HINWEIS

Die Milchschaumdüse verstopft nicht so leicht, wenn Sie die Milchschaumdüse in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen, solange sie nicht verwendet wird. Wechseln Sie das Wasser zumindest täglich.

SIEBEINSATZ, SIEBTRÄGER UND BRÜHKOPF REINIGEN

6. **Nach jeder Extraktion:** Spülen Sie den verwendeten Siebeinsatz und den Siebträger mit heißem Wasser. Entfernen Sie dabei alle Reste des Kaffeepulvers. Starten Sie eine Extraktions-Funktion OHNE Siebträger, um den Brühkopf zu spülen (siehe: ‚Nach der Extraktion‘).
7. **Am Ende des Tages:** Nehmen Sie den Siebeinsatz aus dem Siebträger heraus. Dazu können Sie den Griff des Reinigungspinsels verwenden. Reinigen Sie Siebeinsatz und Siebträger in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste. Spülen Sie die beiden Teile dann mit klarem Wasser und trocknen Sie die Teile ab. Halten Sie den Siebeinsatz gegen das Licht, um zu sehen, ob die Poren frei von Ablagerungen sind.

HINWEIS

Die Siebeinsätze können Sie in der Spülmaschine reinigen.

8. Den Dampfschild und den Silikondichtring an der Unterseite des Brühkopfs wischen Sie am besten mit einem feuchten, nicht fuselnden Tuch ab. Entfernen Sie dabei alle Reste des Kaffeepulvers.
9. **Wenn die Poren im Siebeinsatz verstopft sind:** Weichen Sie den Siebeinsatz über Nacht in heißem Wasser ein. Spülen Sie den Siebeinsatz dann mit klarem Wasser und bauen Sie den Siebeinsatz OHNE Kaffeepulver mit dem Siebträger am Brühkopf an. Drücken Sie die DOUBLE-Taste, um das Gerät einen Extraktionsvorgang durchführen zu lassen. Wenn die Poren danach immer noch verstopft sind, dann verwenden Sie die dünne Nadel der Reinigungsnadel, um die Poren zu öffnen.

PRESSWERKZEUG, TROPFSCHALE UND ZUBERHÖRFACH REINIGEN

1. Das Presswerkzeug können Sie mit einem weichen Tuch abwischen. Achten Sie aber unbedingt darauf, dass das Presswerkzeug völlig trocken ist, wenn Sie es das nächste Mal verwenden.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
3. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn aus dem Gerät heraus. Achten Sie darauf den Inhalt nicht zu verschütten. Nehmen Sie das Metallrost ab und leeren Sie die Tropfschale aus. Die Abdeckung an der Rückseite können Sie einfach nach oben herausheben.
4. Nehmen Sie bei Bedarf das Zuberhörfach aus dem Gerät und nehmen Sie die darin befindlichen Teile heraus.
5. Reinigen Sie Tropfschale, Metallrost, Abdeckung und Zuberhörfach mit einer weichen Spülbürste in warmer Spülmittellösung. Trocknen Sie die Bauteile danach ab. Auch das Presswerkzeug können Sie in warmer Spülmittellösung reinigen.

HINWEIS

Tropfschale und Zuberhörfach können Sie in der Spülmaschine reinigen.

6. Räumen Sie das Zuberhörfach nach der Reinigung wieder ein.
7. Legen Sie die Abdeckung an der Rückseite der Tropfschale wieder ein und setzen Sie das Metallrost mit den drei großen Öffnungen nach rechts auf die Tropfschale. Drücken Sie die Abdeckung und das Metallrost ohne Gewaltanwendung nach unten.

GEHÄUSE UND WARMHALTEPLATTE REINIGEN

⚠️ WARNUNG – Achten Sie beim Reinigen des Gehäuses unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Einlassöffnung des Mahlwerks oder den Bohnen-trichter eindringen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität und Schäden zu vermeiden.

8. Das Gehäuse des Geräts und die Warmhalteplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Wischen Sie dabei auch die Basis des Geräts und die Öffnung für das Zuberhörfach und die Tropfschale ab.
9. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.
10. Schieben Sie das Zuberhörfach und die Tropfschale nach der Reinigung in den Gerätesockel.

DAS WASSERSYSTEM ENTKALKEN

⚠️ WARNUNG – Während des Entkalkens erzeugt die Espresso-Maschine große Mengen heißes Entkalkungsmittel und heißes Wasser. **Niemals die Dämpfe des Entkalkungsmittels einatmen**, um Verätzungen Ihrer Atemwege zu vermeiden. **Sorgen Sie für eine gute Belüftung.** Achten Sie darauf, die heiße Flüssigkeit nicht zu verschütten, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden. Die verwendeten Gefäße zum Auffangen der Flüssigkeit können ebenfalls heiß sein. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände. **Bitte verwenden Sie nur Entkalker, die für Kaffee- und Espresso-Maschinen geeignet sind, um Gesundheitsschäden und Schäden am Gerät durch ungeeignete Chemikalien zu vermeiden.** Bei normalem Gebrauch der Espresso-Maschine können sich Kalkablagerungen im Wassertank und in der Maschine sammeln. Dadurch werden die Leistung der Maschine und die Qualität des Kaffees nachteilig beeinflusst. Entkalken Sie das Gerät spätestens, wenn das Gerät automatisch zur Entkalkungsfunktion schaltet.

Nachdem ca. 15 Liter Wasser durch das Wassersystem des Geräts gelaufen sind, erinnert das Gerät Sie an die notwendige Entkalkung: nach dem Aufheizen des Wassersystems leuchtet die System-Kontrollleuchte kontinuierlich. Das Entkalkungsprogramm wird in diesem Fall automatisch gestartet. Zur Durchführung der Entkalkung, braucht das Gerät Ihre Unterstützung.

HINWEIS

Geräteschäden, die durch Kalkablagerungen verursacht werden, sind **nicht** Teil der Gewährleistung.

Wir empfehlen den GASTROBACK® Premium Entkalker (Art.-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle, metallschonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Verwenden Sie eine Mischung aus 50 ml GASTROBACK® Premium Entkalker und max. 1 Liter Wasser. Alternativ können Sie eine Mischung aus 10 ml Tafelessig mit 1 Liter Wasser einfüllen.

HINWEIS

Der gesamte Vorgang dauert ca. 10 Minuten. Verschiedene Kontrollleuchten (Punkte in der obersten Zeile des Displays) blinken oder leuchten während die Entkalkungsfunktion läuft. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu einfach die ON/OFF-Taste. Wenn das Entkalkungsprogramm nicht innerhalb 1 Minute gestartet wird, dann bricht die Espresso-Maschine den Vorgang automatisch ab und kehrt in den Standby-Modus zurück. Starten Sie den Entkalkungsvorgang bei Bedarf manuell (siehe: ‚Phase 1: Vorbereitung‘).

⚠️ ACHTUNG – Wenn die Entkalkungsfunktion nach dem Ansaugen der Entkalkerlösung abgebrochen wurde, dann müssen Sie die Entkalkerlösung manuell aus dem Wassersystem spülen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen‘).

Phase 1: Vorbereitung

Bereiten Sie die Espresso-Maschine zunächst wie folgt auf den Entkalkungsvorgang vor, bevor Sie das Entkalkungsprogramm starten.

1. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät. Leeren Sie restliches Wasser aus und spülen Sie den Wassertank aus. Füllen Sie eine Mischung aus 1000 ml Wasser und 50 ml GASTROBACK® Premium Entkalker in den Wassertank. Der Wassertank muss mindestens bis zur Markierung „1.0L“ gefüllt sein. Setzen Sie den Wassertank danach wieder am Gerät ein.
2. Leeren Sie die Tropfschale aus und schieben Sie die Tropfschale danach wieder in den Gerätesockel. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter in der mittleren Standby-Position steht.
3. Setzen Sie den Siebeinsatz für 2-Tassen im Siebträger ein und installieren Sie den Siebträger OHNE Kaffeepulver am Brühkopf.
4. Stellen Sie zwei große, hitzefeste Gefäße (Beispiel: Töpfe, jeder mindestens 1 Liter Fassungsvermögen) unter den Brühkopf und die Milchschaumdüse.
5. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät einzuschalten und warten Sie, bis das Betriebs-Symbol kontinuierlich leuchtet (Standby-Modus). Wenn das Entkalkungsprogramm nicht automatisch startet, dann halten Sie die Tasten ON/OFF und DOUBLE gleichzeitig gedrückt, bis das Gerät zum Entkalkungsprogramm schaltet (System-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich und Betriebs-Symbol blinkt schnell).
6. Fahren Sie fort mit Phase 2.

Phase 2: Entkalkerlösung ansaugen

7. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das Dampf-Symbol (rechts). Das Dampf-Symbol leuchtet auf und die Pumpe pumpt heißes Wasser durch den Brühkopf und die Milchschaumdüse. Nach ca. 2 Minuten ändert sich das Pumpgeräusch. Das ist normal.

HINWEIS

Diese Phase ist abgeschlossen, wenn kein Wasser mehr aus dem Brühkopf und der Milchschaumdüse kommt. Das Dampf-Symbol wird dunkel und der Punkt über dem Funktionsschalter blinkt.

8. Drehen Sie den Funktionsschalter zurück in die Standby-Position. Die Symbole für heißes Wasser und Dampf leuchten beide auf. Das Gerät ist nun für die nächste Phase bereit.

WICHTIG - Die folgenden Vorbereitungen bis zum Einschalten der Pumpe dürfen nur max. 5 Minuten dauern.

Phase 3: Das Wassersystem spülen

Die Milchschaumdüse und der Brühkopf müssen mit frischem Wasser gespült werden, um die Entkalkerlösung aus dem Wassersystem zu entfernen.

9. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und leeren Sie den Wassertank aus. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig mit kaltem, frischem Wasser. Füllen Sie den Wassertank mit mindestens 1 Liter klarem Wasser („1.0L“-Markierung). Setzen Sie den Wassertank danach wieder am Gerät ein.
10. Leeren Sie die Gefäße unter dem Brühkopf und der Milchschaumdüse aus und stellen Sie die Gefäße wieder an ihren Platz.
11. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das Wasser-Symbol (links). Das Wasser-Symbol leuchtet auf und die Pumpe pumpt erneut heißes Wasser durch den Brühkopf und die Milchschaumdüse. Nach ca. 2 Minuten ändert sich das Pumpengeräusch wieder. Warten Sie, bis kein heißes Wasser mehr aus Brühkopf und Milchschaumdüse kommt, das Dampf-Symbol dunkel wird und der Punkt über dem Funktionsschalter blinkt.
12. Drehen Sie den Funktionsschalter zurück in die mittlere Standby-Position.

Die Espresso-Maschine ist jetzt wieder im Standby-Modus und für den normalen Betrieb bereit.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass das Gerät zu jeder Zeit **für Kinder und Tiere unerschbar ist**. Schalten Sie das Gerät immer AUS (ON/OFF-Taste drücken, Display wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und/oder nicht verwenden.

⚠️ ACHTUNG – Fassen Sie das Gerät nur unten auf beiden Seiten der Gerätesäule an, um es zu bewegen. Bewahren Sie das Gerät aufrecht stehend an einem Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Hitze, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

1. Schalten Sie das Gerät aus (Display ist dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen und entkalken das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘ und ‚Das Wassersystem entkalken‘). Trocknen Sie danach alle Teile des Gerätes vollständig ab – auch die Innenseiten des Wassertanks und der Tropfschale!
2. Sie sollten den Siebträger mit einem der Siebeinsätze am Brühkopf installieren. Legen Sie den anderen Siebeinsatz und die Reinigungswerkzeuge des Geräts ins Zubehörfach. Dadurch sind diese Teile am besten gegen Staub geschützt und können nicht verloren gehen. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale.
3. Legen Sie das Netzkabel locker um das Gerät. Das Netzkabel darf nicht geknickt, gequetscht oder verknotet werden.
4. Fassen Sie das Gerät an beiden Seiten unten an der Gerätesäule an und stellen Sie es aufrecht auf einer festen, trockenen Oberfläche ab, auf der es vor übermäßigen Belastungen geschützt und für kleine Kinder und Tiere unerschbar ist. Stellen Sie das Milchkännchen mit der Öffnung nach unten auf das Metallrost.

⚠️ WARNUNG – Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Geräts für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem 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 der 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, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter 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

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender 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 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.

HINWEIS

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch übermäßige Kalkablagerungen entstehen.

HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

Kunden anderer Länder: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Umgebungen geeignet. Dazu gehören:

- Mitarbeiter in Verkaufsläden, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben und ähnlichen Umgebungen,
- Kunden in Hotels, Motels, Gasthäusern und vergleichbaren Bereichen

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie die Maschine transport-sicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns die Maschine bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob die Maschine zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden 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®

DESIGN ESPRESSO BARISTA PRO



OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 42616 »Design Espresso Barista Pro«



READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

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	62
General Safety Instructions.....	62
Important Safeguards for Electrical Appliances	65
High Temperature—Risk of Burns	66
Technical Specifications.....	67
Environmental Protection	67
Knowing Your Espresso Machine	68
Properties of Your Espresso Machine	69
Required Water Quality	70
Automatic Shut-Off	70
Display and Operating Elements.....	71
Selecting the Appropriate Filter Basket	72
Adjustable, Automatically Controlled Grinder	73
Steam Wand for Hot Water and Steam	73
Tips for Best Results	74
Before First Use	75
Determining the Frequency of Descaling.....	76
Installing the Bean Hopper	78
Flushing the Water System	78
Operation	79
Filling the Water Tank	81
Emptying the Drip Tray	81
Filling the Bean Hopper	82
Installing the Filter Basket	82

Pre-Heating the Water System	82
Making Espresso	83
Pre-Warming	83
Using the Grinder	83
Using Pre-Ground Coffee Powder	84
Tamping the Coffee Powder	84
Installing the Portafilter	85
Starting the Extraction	85
After the Extraction	86
Texturing Milk	87
Hot Water	89
Entering Your Own Settings	90
Changing the Grind Size	90
Changing the Ground Amount	90
Programming the Extraction Volume	91
Recalling the Factory Settings	91
Solving Problems.....	92
Care and Cleaning	97
Disassembling and Cleaning the Grinder	97
Cleaning the Water Tank.....	99
Cleaning the Steam Wand.....	99
Cleaning the Filter Basket, Portafilter, and Group Head	100
Cleaning the Tamper, Drip Tray, and Storage Tray	101
Cleaning the Housing and Warming Plate	102
Descaling the Water System	102
Storing	105
Notes for Disposal	106
Information And Service.....	106
Warranty.....	107

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

This espresso machine will bring professional features and top-grade performance to your coffee making. The easy handling will assist you in getting your daily coffee delight without effort.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Design Espresso Barista Pro.

We hope that you will enjoy your new Design Espresso Barista Pro.

Your GASTROBACK GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance. Save all instructions for further reference, because they are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Do not attempt to use or treat this appliance or any part of it in any other way or for any other than the intended use, which is described in this booklet. Any unintended use and especially misuse for any other purpose may cause severe injuries and damage due to electric shock, fire, heat, and high pressure. Any operation and technical maintenance other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Do not attempt to repair or replace any non-removable parts of the appliance (e.g. power cord) on your own. Please contact your vendor. If there are any uncertainties or additional information is required, please feel free to contact the GASTROBACK® Customer Care Center (phone: +49 (0)4165/22 25-0 / e-mail: info@gastroback.de).



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance 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 if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Children shall not play with appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "cleaning" in manual.

⚠ WARNING – Avoid spillage on the connector

- Regarding the instructions for the use of accessories, operation times and speed settings, refer to the below paragraphs.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Do not leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, when it is not in use. This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where children and animals cannot reach it. Operate and store the appliance, where it is protected against humidity, moisture and inadmissible strain. Do not operate or store the appliance outdoors.
- Any use of accessories, attachments, tools, or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage. Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged or leaking, or has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, moisture in the housing). The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance is not working properly. In this case, do not use the appliance any more, but immediately unplug the appliance and 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 heat and moisture. Always keep the appliance and workspace dry and wipe off any spilled liquids. Do not place the appliance on the edge of the table or counter. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven).

- During operation, keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to any objects sensitive to heat and moisture, to avoid damage. Ensure free access at all sides of the appliance. As well, the water tank at the rear and the wall power outlet used must be always freely accessible.
- Before operating the appliance, always ensure that the appliance is assembled completely and correctly according to the instructions in this booklet. Do not use violence to avoid damage.
- Do not place any clothes or tissues or similar materials 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. water tank, warming plate, or bean hopper), to avoid damage. For operation, only fill cold, clear tap water or low-mineral, non-carbonated bottled water into the water tank. Always ensure that the filling level is between the "MIN" and "MAX" markings (0.5-2.8 litres). To avoid damage to the pump, do not operate the appliance with the water tank missing or not filled sufficiently.
- Do not fill any other substances but ground coffee into the filter baskets to avoid damage to the appliance. To avoid damage to the grinder: Do not fill any materials but fresh, dry, whole coffee beans into the bean hopper. Always keep the grinder completely dry.
- Always switch OFF the appliance via the ON/OFF button (display gets dark), then unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. The heating element surface is subject to residual heat after use. Additionally, empty the drip tray and water tank, before moving the appliance. Always hold the machine at both sides at the bottom of the back post for moving the appliance. **Do not grasp the appliance at the group head, water tank, drip tray, steam wand, 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. solvents, disinfectants, unsuited descaling solutions) for cleaning. Ensure to descale the appliance in time to avoid damage

due to excessive build-up of lime (see: 'Descaling the Water System').

- **Do not place the appliance in an automatic dishwasher.**



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

Place the appliance near a suitable wall power outlet. 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 (220-240 V ~; 50-60 Hz; at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.d.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA 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. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external switching device, remote control systems, or extension cords to avoid risk of fire or electric shock. Ensure that the power outlet socket used is always accessible for unplugging the appliance immediately in case of malfunction or danger.
- The appliance may not be operated on metal surfaces (e.g. sink) to avoid risk of electric shock. **While the appliance is connected to the power supply:** Do not touch the power plug or the appliance with wet hands.
- DO NOT pour or spill any liquids on or under the housing of the appliance or the power cord. Do not place or immerse the appliance, power cord, or power plug in water or other liquids. Do not overfill the water tank (max. 2.8 litres; "MAX" marking) to avoid overflow.
- Ensure to empty the drip tray in time (red filling level indicator comes up). Do not operate the appliance without the drip tray correctly in

place. Otherwise, water could run out and cause hazards due to overheating, fire and electric shock. Always wipe off spilled liquids immediately. **If liquids run out or are spilled on the housing:** Always immediately unplug the appliance first, before touching the appliance with your hands. Thereafter, dry the appliance and let it dry naturally for at least 1 day. If in doubt, carefully check the appliance for leakage. Always completely unwind the power cord before use. Power cords may never be knotted, twisted, strained or squeezed. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Do not let the power plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the power plug, when disconnecting the power cord. If the power cord is likely to be damaged, it must be replaced by an authorized service centre to avoid hazards. Do not attempt to repair the power cord!

HIGH TEMPERATURE—RISK OF BURNS





Your new Design Espresso Barista Pro is designed for brewing coffee (extracting espresso) via hot water and steam under high pressure. Thus, some parts (group head, portafilter, filter basket, steam wand) will be very hot during operation and some time thereafter. Strictly, adhere to the following precautions for avoiding scalds and damage.

- During operation, the appliance presses hot water and steam out of the group head and steam wand. Do not hold your hands, arms, and any delicate objects on or near the steam wand tip or under the group head, while the appliance is in operation and some time thereafter. Do not point the steam wand to persons or any objects sensitive to heat and moisture. Even some time after operation, hot steam and water may escape from the group head, steam wand, and form under the metal grid.
- Only use the dedicated handles for moving hot parts (e.g. portafilter, steam wand) during operation and shortly thereafter. Always ensure that the steam wand is turned to the drip tray or into an appropriate vessel, while the steam wand is not in use. Before starting an extraction, always ensure that the portafilter is installed correctly at the group head. **Do not attempt to remove the portafilter from the group head, while an extraction is running** (extraction icon flashes, audible pumping noise). **After each extraction, always wait approx. 10 seconds for the appliance to release pressure, before removing the portafilter from the group head.** Otherwise, hot water and steam under high pressure could escape and cause scalds and damage. Only use heat resi-

stant containers with the appliance. Especially for texturing milk, do not use any plastic or glass containers. **Even heat resistant glass or plastic could crack or melt due to extreme local heating!** This way, hot liquids could run out and splinters or chemicals could get into your beverages, causing severe injuries and damage to your health.

- When water escapes at the rim of the portafilter, immediately cancel the running extraction via the button below the illuminated espresso icon. Clean the portafilter, filter basket and group head, before next use (see: 'Care and Cleaning').
- Before moving or cleaning the appliance, always wait until the appliance cooled down completely.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Design Espresso Barista Pro – Item No. 42616
Power supply:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Maximum power consumption:	1380-1550 W
Length of power cord:	approx. 95 cm (37.5 inch)
Weight:	approx. 8.2 kg
Dimensions:	approx. 322 x 349 x 411 mm (B x T x H)
Capacity, water tank:	500 ml ("MIN") to 2800 ml (2.8 litres, "MAX")
Capacity, bean hopper:	max. 250 g whole coffee beans
Pressure:	15 bar
Certificates	 

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
Off-Mode	0,5 W	21 Min	Yes

KNOWING YOUR ESPRESSO MACHINE



- 1 HOPPER LID:** for closing the bean hopper
- 2 BEAN HOPPER** with **GRIND SIZE GRADUATION** and **SHUTTER:** fill in max. 250 g fresh, whole coffee beans.
- 3 CONTROL PANEL** holding the **OPERATING ELEMENTS** and **DISPLAY**
- 4 CONTROL DIAL:** turn this knob for activating the steam function or hot water function.
- 5 ON/OFF BUTTON:** press here to switch the espresso machine on or off.
- 6 GRIND BUTTON:** starts or stops the grinder.
- 7 ESPRESSO BUTTONS** press one of these buttons for selecting the desired extraction volume: 1 cup (SINGLE button) or 2 cups (DOUBLE button)
- 8 GRINDER OUTLET:** insert the portafilter into the grinder cradle for grinding directly into the filter basket.
- 9 GROUP HEAD:** a **silicone ring** ensures a good seal with the filter basket; the steam screen stops the coffee powder from getting into the water system.
- 10 Swivel STEAM WAND:** easily turned to the desired position for milk texturing and pouring hot water.
- 11 Removable DRIP TRAY** including a red **FILLING LEVEL INDICATOR.** During the extraction cycle, place your cups on the **METAL GRID**
- 12 STORAGE TRAY :** located behind the drip tray for storage of accessories and tools.

Accessories

STAINLESS STEEL MILK JUG for texturing milk

STAINLESS STEEL TAMPER for applying the required pressure to the coffee powder in the filter basket

Different **FILTER BASKETS** for 1 or 2 cups of espresso

CLEANING BRUSH use this tool for cleaning the grinder. The handle of this tool may be used for removing the filter basket from the portafilter

NEEDLE TOOL with two different needles — useful for opening clogged pores of the steam wand and filter baskets.

Bean Hopper - Installation Settings



RIGHT
SETTING



WRONG
SETTING

⚠ ATTENTION – When installing the bean funnel, **always** pay attention to the correct settings on the floor, otherwise you can damage the device or the bottom of the bean hopper.

PROPERTIES OF YOUR ESPRESSO MACHINE

Your new Design Espresso Barista Pro is designed for brewing fresh, hot espresso with only some short steps of preparation. For this purpose, the appliance is equipped with the following properties and features.

- On a glance the **display** on the control panel provides information on the current mode of operation and the available functions (see below: 'Display and Operating Elements').
- Via the **integrated grinder** you can grind whole, fresh coffee beans just before extraction. The correct dose is given off automatically (see below: 'Adjustable, Automatically Controlled Grinder'). The amount can be programmed according to your likings (see: 'Entering Your Own Settings').
- Almost immediately after switching on the espresso machine you can start the grinder. Within approx. 1 minute, the water system is heated to operating temperature and you can start the extraction.
- The **automatically controlled espresso functions** for 1 cup (SINGLE) or 2 cups (DOUBLE) perform a pre-injection cycle, before starting the extraction process: When pressing an espresso button, the water system gives off a little amount of water first for moistening the coffee powder and letting it swell. After a short

break, the extraction starts, building up the required high pressure (max. 15 bar). This improves the way of extracting flavours and oils from the coffee powder. You can adjust the espresso functions according to your likings (see: 'Entering Your Own Settings'). Via the steam wand the appliance can give off hot water and steam. Use this functions for diluting drinks and/or texturing (frothing up) milk for latté or cappuccino. You control these functions conveniently via the control dial in the centre of the control panel (see below: 'Steam Wand for Hot Water and Steam').

NOTE

The various functions, (espresso, steam, and hot water) cannot be operated simultaneously. After approx. 15 litres of water ran through the water system the appliance enters the descaling function automatically: the system indicator (dot at the right top side of the display) illuminates continuously and the power icon flashes quickly. In this case, the espresso machine starts the **descaling function** automatically. This function ensures that the descaling process successfully removes the scale deposits within the water system (see: 'Descaling the Water System').

REQUIRED WATER QUALITY

We recommend to change the water daily. For daily operation, only use clear, fresh tap water or a low-mineral table water. Do not use any other types of water or any other liquids.

⚠ CAUTION – Excessive deposits of scale (lime) in the water system will damage the machine. **The manufacturer will not be liable for any damage caused by excessive build-up of scale.**

The water hardness and the frequency of usage determine the frequency of descaling. As a rule of thumb, descale the appliance after approx. 2 weeks or, at the latest, when the descaling function starts automatically (system indicator illuminates, power icon flashes quickly; see: 'Descaling the Water System').

If required, ask your local water works (for tap water) or bottling plant (when using bottled table water) for information on the hardness of your water. Alternatively, use the provided test strip for measuring the water hardness (see: 'Before First Use / Determining the Frequency of Descaling').










AUTOMATIC SHUT-OFF

For saving energy, the **automatic shut-off** switches off the espresso machine, when the espresso machine is idle for more than approx. 20 minutes (display gets dark). If you wish to re-assume operation, simply press the ON/OFF button.

IMPORTANT - Even though the appliance features an automatic shut-off, you should not leave the appliance switched on uselessly. Switch off the appliance via the ON/OFF button and unplug the appliance for saving energy and ensuring a long lifetime of the heating system.

DISPLAY AND OPERATING ELEMENTS

On the display various icons and indicators may be illuminated. Refer to the following table. The icons of the functions are displayed above the assigned operating elements, when the assigned function is available.

Icon	Function	Assigned Operating Element	Meaning
Power Indicator and Grinder Function—Left Side of the Control Panel			
	power icon	ON/OFF button	Flashing slowly, while the appliance is heating the water system after switching on. Continuously illuminated, when the appliance is ready for use (stand-by mode). Flashing quickly, while the descaling function is running.
	system indicator	error messages of the appliance	Illuminated red , when the grinder is not in operating order. Check, whether the grinder is assembled completely and correctly (see: 'Before First Use / Installing the Bean Hopper').
	grinder icon	GRIND button	Illuminated continuously, when the grinder is ready for use. Flashing, when the grinder switched to program mode (see: 'Entering Your Own Settings').
Steam Wand Functions—Centre of the Display			
	water icon	control dial	The appliances gives off hot water via the steam wand, when the control dial is turned to this icon.
	standby position	control dial	With the control dial switched to this icon, the functions for hot water and steam are idle.
	steam icon	control dial	Turn the control dial to this position for getting steam via the steam wand. This function is used for texturing milk.
Espresso Functions—Right Side of the display			
	system indicator	messages of the water system	Illuminated continuously, while the water system is not within the required range for extracting espresso (e.g. after using the steam function). Flashing slowly, while the steam function is in operation.
	SINGLE icon	SINGLE button	Illuminated continuously, when the espresso function is available. Flashing, when the machine entered program mode.
	DOUBLE icon	DOUBLE button	Stays dark, when another function is still running.

SELECTING THE APPROPRIATE FILTER BASKET

The appliance comes with filter baskets for different purposes. For getting the optimum results, it is crucial to select the appropriate filter basket.

The provided single-walled filter baskets for coffee powder are suited for all combinations of amount of coffee powder, grind size, tamping pressure, and extraction volume. Vary these parameters step by step for getting the desired results.

- The **1 cup filter basket** is designed for extracting a single espresso (optimum extraction volume: approx. 20-30 ml). Fill in approx. 10-13 g coffee powder. You should use this filter basket in combination with the SINGLE button for 1 cup espresso.
- The **2 cups filter basket** should be used for a double extraction. For getting the optimum results, you may fill in approx. 20 g coffee powder. Use the DOUBLE button for 2 cups. The default extraction volume is approx. 40-60 ml.

NOTE

You can program the extraction volume according to your liking (see: 'Entering Your Own Settings').

ADJUSTABLE, AUTOMATICALLY CONTROLLED GRINDER

Via the integrated grinder of the Design Espresso Barista Pro, you grind fresh, whole coffee beans directly into the filter basket just before the extraction.

IMPORTANT - To protect the grinder, when the grinding function is continuously used for 3 minutes without any intermediate break of at least 6 minutes, the overheat protection stops the grinder automatically. Therefore, make a break of approx. 6 minutes after every 3 minutes of continuous operation. This method preserves the full flavour of your coffee as well, because some components evaporate easily, when the coffee is warmed up during grinding.

When the grinder stops operation due to overheating, after a break of approx. 10 minutes, the grinder can be used quite as normal again.

The following features of the grinder can be used:

- Bean hopper for max. 250 g coffee beans.
- The grind size is adjusted by conveniently turning the bean hopper (see: 'Entering Your Own Settings').
- The amount is controlled via the grinding time. Therefore, each time you press the GRIND button shortly, the correct amount is given off.
- The grinding time can be changed according to your likings. Due to the minimum grinding time of 5 seconds, there is no risk of changing the setting unintentionally (see: 'Entering Your Own Settings').
- Your individual settings will be kept, even after switching off and unplugging the appliance from the power supply.

STEAM WAND FOR HOT WATER AND STEAM

The espresso machine can give off hot water and steam via the dedicated steam wand.

You can turn the steam wand conveniently as you like. However, **only grasp the steam wand at the thermally insulated dark rubber sleeve on the upper half (steam wand handle)**. In the right front edge of the metal grid of the drip tray, there is a large opening to which you should point the steam wand, when it is not in use and when you wish to purge the steam wand with hot water. This will avoid splashing on the metal grid, when the water is pressed out. Use the hot water function for diluting espresso, making other hot drinks (e.g. tea, cocoa drinks) or for pre-heating cups and the portafilter. The steam function is used primarily for texturing milk for

latté, cappuccino and other drinks. When texturing milk up to 60 °C (the provided milk jug gets just too hot for touching) the additional water content will be less than 10%. The steam given off reaches a temperature far above 100°C, ensuring that the milk is heated quickly via the steam. An automatic purging cycle ensures that the coffee will not be burnt by the next water flow, when an extraction is started after texturing. The water for cooling the water system is automatically released internally into the drip tray. Thus, the extraction temperature for your espresso will always be at an optimum with the best flavours obtained. However, due to the automatic purging cycle, steam could escape from the drip tray after steam generation.

IMPORTANT - The control dial of the steam wand must be set to the central stand-by position, when switching on the appliance. Otherwise, water drips out of the steam wand during heating and the water system reaches the operating temperature belatedly with avoidable energy loss. In this case, the dot above the control dial flashes during the complete heating cycle.

IMPORTANT - The appliance is not intended for giving off large amounts of hot water (max. 180-220 ml). The water flow stops automatically.

The steam function may be operated continuously for approx. 5 minutes.

TIPS FOR BEST RESULTS

Making your perfekt espresso is an art you will learn quite easily via your new Design Espresso Barista Pro. Various useful tips for this task here are given here.

- In a single extraction cycle, you should not extract more than 30 ml (SINGLE button; 1 cup filter basket) or, for making a double extraction, 60 ml (DOUBLE button; 2 cups filter basket). For preparing a normal coffee, dilute the espresso after extraction using the hot water function (max. 180-220 ml; see: 'Hot Water').
- The optimum extraction volumes are pre-programmed on delivery and will be extracted, when you press the appropriate button shortly. We recommend to use 10-13 g coffee powder for an extraction via the SINGLE button. Use approx. 20 g for a 2 cups extraction (DOUBLE button). The grinder of your espresso machine is pre-programmed for grinding 10 g for each grinding cycle. If you wish to change the amount, you may program the appropriate grinding time (see: 'Entering Your Own Settings').
- The taste of your coffee depends on the used brand, the grind size (coarse or fine) and the tamping pressure used for compressing the coffee powder in the filter basket. Give it a try for meeting your individual liking.
- When using whole coffee beans, grind directly before extraction. As well pre-heat

the cups, filter basket and portafilter just before extraction. Place your cups onto the warming plate, while performing the next steps of the extraction.

- If you wish to brew somewhat more coffee (e.g. filling a coffee mug), you should extract the espresso as usual and delute with the required amount of water via the hot water function (see: 'Hot Water'). Tamp the coffee powder as evenly and level as possible. There should be a gap of 2-3 mm between the surface of the tamped coffee powder and the rim of the filter basket. It is best to use the flat bottom of the provided tamper.
- Apply a force of 12-13 kg when tamping the coffee powder. When tamping to firm, the water will flow only slowly and your coffee gets bitter and dark. When the tamping force is too low, the water flows too fast and the flavours stay in the coffee powder. As a result, your coffee gets watery and tasteless.
- For texturing milk, the water system needs some time for heating up to the high steam temperature. Therefore, wait until some steam is given off via the steam wand, before starting the texturing process (see: 'Texturing Milk').
- The appliance can produce steam for approx. 5 minutes. In most cases, this is sufficient for texturing approx. 300 ml milk. It is best to use the provided milk jug of the machine.
- The texturing results highly depend on the type, freshness, starting temperature, and quality of your milk. Use fresh, refrigerated low-fat cow's milk (approx. 1.5 % fat) and/or adapt your method for getting the desired results.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – Always ensure that children do not play with the appliance or any part of it or the packaging! Do not leave children unattended, when the appliance, any part of it, or the packaging is in their reach.

⚠ WARNING – Risk of Burns! During operation, some parts of the appliance get very hot. Additionally, the appliance is designed for giving off hot water and hot steam under high pressure. Before operation, always ensure to assemble the appliance completely and correctly. Always ensure to switch OFF the appliance (pressing the ON/OFF button; the display gets dark), unplug and wait until the appliance cooled down, before moving or cleaning the appliance and when the appliance is not in use.

⚠ WARNING – Risk of Electric Shock! Do not pour or spill any liquids on or under the appliance. Do not place or immerse the appliance in any liquids. Always keep the grinder completely dry to avoid damage. Ensure that the bean hopper is completely dry, before installing the bean hopper at the grinder. Do not place clothes or similar materials on or under the appliance during operation. If any liquid has been spilled on the appliance or ran into the housing, immediately unplug the appliance, and clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'. Always empty the drip tray and water tank before moving the appliance (see: 'Operation').

1. Pull the appliance and all parts out of the shipping box. Remove and discard all promotional labels, stickers, and packaging materials attached to your espresso machine, but do not remove the model label and serial number at the bottom of the appliance.

IMPORTANT - The valve at the bottom of the water tank may be closed via a red cap. Ensure to remove this cap too.

2. Before discarding the packaging, ensure that you have found all parts and accessories. See: 'Knowing Your Espresso Machine'.
3. Clean all removable parts (water tank, portafilter, filter baskets, drip tray with metal grid, bean hopper, and hopper lid, accessories) in warm dishwater. Wipe the housing via a soft, slightly damp cloth (see: 'Care and Cleaning'). Carefully dry all parts and the housing.
4. After cleaning, place the appliance on an appropriate working place near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards').
5. Install the bean hopper.

DETERMINING THE FREQUENCY OF DESCALING

The frequency of descaling is determined by the water hardness of the used water. It is crucial to descale the water system of the machine for avoiding that excessive build-up of scale (lime) in the water system damage the machine. The water hardness will be indicated via different colours of the testing area on the provided test strip. The meaning of the colours are given on the pack of the test strip. For example: green indicates soft water with very little amounts of scale.

NOTE

Your local water supplier (water works or bottling plant) can give information on the hardness of the water as well.

Refer to the following table for converting the usual units of water hardness (°e and others) and the change of colour at the provided test strip to the required frequency of descaling.

Using the Test Strip

IMPORTANT - After moistening the test strip, the testing area (square at the end of the test strip) will change its colour accordingly. The time duration of 15 seconds between dipping the test strip and reading the result is essential for a correct measurement. When reading the result too quickly, it may be erroneous. Ensure that the colour scale is not destroyed, when opening the pack of the test strip and hold the colour scale hand. The provided test strip can only be used once.

IMPORTANT - With a red-green colour blindness, you should ask another person for help.

1. Dip the test strip for 1 second (say "second") into a sample of the water you are going to use with the espresso machine. Then shake off excess droplets of water.
2. Wait 15 seconds.
3. Compare the colour of the testing area with the colour scale on the pack. The change of colours is fluid. Select the colour that is comparable best. Then compare your reading with the values given in the table below.


Table of the Descaling Intervals

Test Strip	Hardness	ppm	°dH	°e	°f	Descaling Intervals
green	soft	0-40	0-2	0-3	0-4	8 weeks
dark brown	soft to medium	50-110	3-6	3,5-8	5-11	6 weeks
brown	medium to hard	120-250	7-14	8,5-17,5	12-25	4 weeks
reddish brown	hard to	270-425	15-24	19-30	27-43	2 weeks
red to orange	very hard	above 450	above 25	above 30	above 45	

IMPORTANT - If your water hardness is above 250 ppm (testing area is reddish brown to orange), we strongly recommend to change to an alternate water source. Filtered, bottled spring water or low-mineral table water will extend the descaling intervals as well as improve the taste of your coffee. Please ensure to determine the water hardness of the alternative water source you've chosen. Avoid using over-filtered water, unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect both the taste of your coffee and the functioning of your espresso machine.

INSTALLING THE BEAN HOPPER

⚠ CAUTION – To avoid injuries and damage caused by moving parts, always ensure to switch off and unplug the machine, before installing or removing the bean hopper.

4. Ensure that the bean hopper is completely dry, the shutter protrusion is turned to the completely open position, and the machine is unplugged.
5. By holding the bean hopper with the small opening downwards and the grind size graduation to the rear of the appliance, align the white arrow on the bean hopper with the protruding bar in front of the grinder intake. Insert the bean hopper into the grinder intake (large opening on the warming plate).
6. While slightly pushing the bean hopper down, turn the bean hopper clockwise (to the closed lock icon ) until the grind size graduation is facing to you.
7. Flushing the water system is the next step of your preparation (see next section).

FLUSHING THE WATER SYSTEM

⚠ CAUTION – Before switching on: Please, do not forget to fill the water tank to avoid damage to the pump. For removing, the water tank must be pulled straight upwards. Ensure that the drip tray is inserted correctly (see: 'Operation').

NOTE

When the appliance is switched on the pump may be operated for filling the water system and some water may drip out of the group head and steam wand. This is normal.

8. Ensure that the drip tray is empty and installed correctly (see: 'Operation / Emptying the Drip Tray'). Fill the water tank with up to 2.8 litres of clear, fresh drinking water (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
9. Insert a filter basket into the portafilter and install the portafilter **without coffee powder** at the group head ("THERMOBLOCK"). For this, hold the portafilter into the group head with the handle to the left (8 o' clock position "INSERT"). Turn the handle to the right to the stop.
10. Place a heat-resistant bowl or pot (capacity at least 1.5 litres) onto the drip tray below the group head. Grasp the steam wand at the handle and point the tip of the steam wand into your vessel.

11. Ensure that the control dial in the centre of the control panel is turned to the central standby position (vertically). Then connect the espresso machine to a sufficient wall power outlet.
12. Press the ON/OFF button to switch on the espresso machine. The power icon flashes slowly and the grinder icon illuminates, while the appliance starts heating the group head. Wait until the power icon illuminates continuously.

⚠ WARNING – From the portafilter and the steam wand, hot water and steam will escape. Do not hold your hands and arms under the group head or at the steam wand, while the appliance is switched on and/or still hot. Please keep in mind, that the water in your vessel will be hot too. If required, protect your hands.

IMPORTANT - During the following procedure, keep an eye on the filling level of the water tank. Do not empty the water tank completely. The filling level may not fall below the "MIN" marking. Additionally, ensure to empty the drip tray in your vessel in time and place them back below the group head and steam wand again. The drip tray must be emptied, when the red filling level indicator comes up under the metal grid.

13. Turn the control dial to the water icon (counter-clockwise). Let the appliance give off water for approx. 10 seconds. Then turn back the control dial to the standby position. If required, wait until the espresso icons illuminate again.
14. Press the DOUBLE button (2 espressi) and wait, until the cycle is finished automatically.
15. Check the filling levels in your vessel, the water tank, and the drip tray. If required, empty and replace the bowl and the drip tray. Repeat steps 14 and 15 until the filling level in the water tank dropped to the "1.0L" marking.
16. Fill the water tank and empty the drip tray.

Now, the appliance is ready for extracting espresso.

OPERATION

⚠ WARNING – Do not leave children and animals without supervision, if the espresso machine is in their reach. When you do not wish to use the appliance for some time or leave the appliance unattended, always turn the control dial to the central standby position, switch off via the ON/OFF button, and unplug the appliance.

⚠ WARNING – Risk of Burns! During operation, some parts of the appliance get very hot (e.g. group head, portafilter and filter basket, steam wand). Only touch hot parts via the dedicated handles. Additionally, the appliance is designed to produce hot water and hot steam under high pressure. Always ensure to assemble the appliance completely and correctly before starting a function. Do not hold your hands and arms under the group head or steam wand, while a function is selected and some time thereafter.

⚠ WARNING – Risk of Electric Shock! Keep your workspace clean and dry. Do not let any liquids run on or under the appliance. After operation, the appliance drains surplus water into the drip tray automatically. **Do not remove the drip tray, immediately after the appliance has been in operation to avoid that drained water runs out.** Always wait at least 20 seconds after operation, before emptying the drip tray.

⚠ CAUTION – Before starting operation, always ensure that the drip tray and water tank are assembled correctly. For operation, the filling level in the water tank must lie between the “MIN” and “MAX” markings (0.5-2.8 litres). Descale the appliance in time for avoiding damage to the water system and excessive energy loss (see: ‘Descaling the Water System’). **The manufacturer will not be liable for any damage caused by excessive build-up of scale.**

IMPORTANT - The water hardness and the frequency of usage determine the frequency of descaling (see: ‘Properties of Your Espresso Machine / Required Water Quality’). As a rule of thumb, descale the appliance after 2 weeks of usage or at least, when the descaling function starts automatically (power icon flashes unusual quickly; see: ‘Descaling the Water System’).

IMPORTANT - We recommend to change the water daily. Only use clear, fresh tap water or a low-mineral table water. When the appliance has not been used for approx. 1 week, we recommend to flush the water system (see: ‘Before First Use / Flushing the Water System’).

Various useful tips concerning the properties and use of the espresso machine are given in ‘Properties of Your Espresso Machine’ and ‘Tips for Best Results’.

NOTE

The various functions of the appliance (steam, hot water, and extraction) cannot be used simultaneously. When the control dial is turned to the hot water or steam function, any running extraction is cancelled immediately.

FILLING THE WATER TANK

⚠ CAUTION – Only move the water tank vertically, when removing or installing the water tank, to avoid damage to the valves at the bottom of the water tank and at the water intake of the appliance.

1. Grasp the water tank at both sides or at the handle under the tank lid and pull it upwards. Additionally you can open the tank lid for filling the water tank, while it is still assembled at the rear the appliance. Using this method, ensure that the water is not spilled.
2. Fill the water tank with clear, cold drinking water. Ensure that the filling level is between the “MIN” and “MAX” markings. If required, wipe dry the exterior of the water tank.
3. At the rear of the appliance, slide the water tank vertically down. Close the water tank lid. When the water tank is installed correctly, the water tank lid levels up with the top of the appliance. If required, gently press down the water tank without violence.

EMPTYING THE DRIP TRAY

After each extraction cycle and after using the steam wand, the appliance drains surplus water and water for cooling down the water system automatically into the drip tray. Therefore, if required, empty the drip tray, before starting a extraction cycle. At least, when the red filling indicator comes up from under the metal grid, empty the drip tray to avoid overflow. Additionally, the content of the drip tray may easily be spilled, when the drip tray is overfilled.

IMPORTANT - When the appliance has been in operation just before, the water in the drip tray may be hot.

4. Grasp the drip tray at the front and pull it out carefully.
5. Remove the metal grid and empty the drip tray. If required, rinse the drip tray with clear tap water. Then wipe dry the exterior of the drip tray.
6. Replace the metal grid. The three wide holes in the metal grid must face to the right front side of the machine. Ensure that the metal grid is lying firmly on the drip tray. If required, push it down.
7. Slightly push the drip tray into the base of the appliance and ensure that the drip tray does not protrude the front of the base. **Only operate the appliance, when the drip tray is installed correctly.** Otherwise, water may run under the appliance.

FILLING THE BEAN HOPPER

IMPORTANT - Only fill dry, whole and fresh coffee beans into the bean hopper of the espresso machine. Do not use pre-ground coffee powder or moist coffee beans to avoid damage to the grinder.

If you wish to operate the grinder, ensure that a sufficient amount of fresh, whole coffee beans is in the bean hopper (max. 250g). Do not overfill the bean hopper. The hopper lid must be closed correctly after filling. Otherwise, the flavour of your coffee beans diminishes rapidly and your espresso gets tasteless and stale.

Simply remove the bean hopper lid for filling.

INSTALLING THE FILTER BASKET

The Design Espresso Barista Pro comes with different filter baskets. For getting the optimum results, you need to use the appropriate filter basket (see: 'Properties of Your Espresso Machine / Selecting the Appropriate Filter Basket').

CAUTION – Do not use violence! A spring within the portafilter holds the filter basket in place. Do not bend the rim of the filter basket. **If the rim is bent, the filter basket must be replaced, because the seal between filter basket, group head and portafilter will be leaking.** Only use one single filter basket.

8. If required, remove the filter basket already installed. For this, it is best to use the back of the provided cleaning brush for lifting the filter basket out **carefully**.
9. If required, rinse portafilter and filter basket for removing residues of coffee powder (see: 'Care and Cleaning').
10. Push the required filter basket into the portafilter until it snaps with a click.

PRE-HEATING THE WATER SYSTEM

11. Connect the espresso machine to an appropriate wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
12. Ensure that the control dial is turned to the central standby position. Then press the ON/OFF button. The power icon starts flashing slowly and the grinder icon illuminates. As soon as the water system reaches the required operating temperature, the power icon illuminates continuously (approx. 1 minute).

NOTE

The grinder may be used immediately after switching on the machine.

MAKING ESPRESSO

Pre-Warming

WARNING – When activating the hot water function, hot water is pressed out of the steam wand and the steam wand gets hot. Even some time after operation, the steam wand may be hot and hot water and steam may escape. Always keep your hands and arms in appropriate distance to avoid scalds. Only use heat-resistant cups and glasses. Other materials could crack, burst, or melt. Ensure that the hot water will not splash.

Use hot water via the steam wand for pre-heating the portafilter and cups (see: 'Hot Water').

1. Prepare the appliance and portafilter for the extraction (see above).
2. Hold the portafilter and cups over the drip tray. Point the steam wand into the portafilter or cup. Then turn the control dial counter-clockwise to the water icon. The water flow starts almost immediately.
3. After some hot water has been given off, turn the control dial back to the central standby position to switch off the hot water function.
4. Repeat steps 2 and 3 for pre-heating the other objects (e.g. cups). Place the pre-heated cups on the warming tray.
5. Wipe the portafilter completely dry, before filling in coffee powder (see below: 'Using the Grinder' or 'Using Pre-Ground Coffee Powder').

IMPORTANT - Ensure that the portafilter and filter basket are **completely dry**, before filling in coffee powder. Otherwise, during the extraction, the water may run through at the sidewall of the filter basket, leaving the centre of the coffee powder unused.

Using the Grinder

CAUTION – When using pre-ground coffee powder, fill the coffee powder directly into the filter basket (see below). **DO NOT fill pre-ground coffee powder into the bean hopper.**

Just before the extraction, the integrated grinder of the espresso machine grinds the correct dose of coffee beans directly into the prepared filter basket.

NOTE

The grinder stops automatically, as soon as the pre-programmed amount is given off. However, you can stop the grinding cycle manually. Simply press the GRIND button, while the grinder is running. The grind size can be adjusted conveniently by turning the bean hopper (see: 'Entering Your Own Settings').

6. If required, fill an appropriate amount of coffee beans into the bean hopper (see: 'Filling the Bean Hopper').
7. Push the completely dry portafilter into the grinder cradle below the grinder outlet ("TAP & GO GRINDER").
8. Shortly press the GRIND button. The grinder starts operation and stops automatically, when the pre-set amount is given off.
9. If you need a larger amount, simply press the GRIND button again. If required, stop the grinding cycle, in time by pressing the GRIND button again, while the grinder is running.
10. Carefully pull the portafilter out of the grinder cradle. Then tamp the coffee powder (see: 'Tamping the Coffee Powder').

Using Pre-Ground Coffee Powder

IMPORTANT - You should use only coffee powder, that is suited for espresso machines. In most cases, the grind size of other types of coffee powder is too coarse. The result is a watery and tasteless coffee. Do not overfill the filter basket. Leave 2-3 mm of free space between the surface of the tamped coffee powder and the rim of the filter basket.

11. Simply fill the appropriate amount of pre-ground coffee powder into the prepared and completely dry filter basket. It is best to start your first attempt using 9-13g for a single espresso (1 cup filter basket and SINGLE button). Start using approx. 20g for a double extraction (2 cups filter basket and DOUBLE button).
12. Then tamp the coffee powder (see: 'Tamping the Coffee Powder').

Tamping the Coffee Powder

NOTE

After filling coffee powder into the filter basket, it must be tamped as evenly as possible. Use the flat side of the provided tamper. Try to get a level and smooth surface by applying a force of 12-13kg.

13. Level the surface of the coffee powder. Then tamp the coffee powder firmly and as evenly as possible via the tamper. After tamping, 2-3 mm of free space

must be left to the top of the filter basket. To get stable results, it is important to use the same pressure every time.

14. If there is too much coffee powder in the filter basket, use a flat object for scratching off some coffee powder. Then tamp the remaining coffee powder again for getting a smooth surface.
15. Thoroughly remove residues of coffee powder from the rim of the filter basket to achieve a proper seal in the group head. With coffee powder on the rim, the water system cannot reach the required pressure and your coffee may run down at the exterior of the portafilter.

Installing the Portafilter

16. Before installing the portafilter at the group head, you should purge the group head with hot water. For this, **while keeping your hands and arms away from the group head**, press the SINGLE button. Wait until the cycle is finished automatically.
17. Align the portafilter handle with the "INSERT" position on the group head ("THERMOBLOCK") and lift the portafilter into the group head. Turn the portafilter handle towards the right side of the espresso machine until it is facing at right angle to the front of the espresso machine. Ensure that the portafilter is locked tightly at the group head.

NOTE

You will feel a high resistance, when turning the portafilter during installation. This is required for getting a leakfree seal at the group head. The silicone ring of the group head will not get damaged.

Starting the Extraction

⚠ WARNING – Risk of Burns: Always ensure that the portafilter is prepared and installed correctly (see above), before starting the extraction. During an extraction, hot steam and water are given off under high pressure via the group head. Therefore, hot water could run out at the exterior of the portafilter, if the portafilter is not sealed correctly at the group head. Do not loosen the portafilter from the group head, during the extraction. Do not hold your hand or any other part of your body under or directly near the group head, while an extraction is running. **At the end of the extraction (all function icons illuminate again), wait until the pressure is released (approx. 10 seconds),** before removing the portafilter.

NOTE

If you wish to cancel a running extraction, simply press the extraction button (SINGLE or DOUBLE) below the illuminated espresso icon. You used this button for starting the extraction.

18. Place one or two pre-warmed cups below the portafilter spouts.
19. Ensure that the filling level in the water tank reaches at least the "MIN" marking. Then start the extraction by pressing the SINGLE button (1 espresso) or the DOUBLE button (2 espressi). The espresso icon above the selected espresso button stays illuminated, while the other function icons get dark. The espresso machine performs the extraction automatically.
20. When the extraction is finished, wait another 10 seconds (slowly count to 10) for the espresso machine to release the pressure.

After the Extraction

⚠ WARNING – Risk of Burns: The metal parts of the portafilter and group head („THERMOBLOCK“) will be hot during the extraction and thereafter. Only touch the portafilter by the black handle. Cool down the portafilter via cold water, before touching the metal parts of the portafilter or filter basket with your hands. When removing the portafilter from the group head, hot water could be in the portafilter. Remove the portafilter carefully to avoid spilling hot water.

IMPORTANT - Do not leave the coffee powder dry on the fine mesh of the filter basket. Thoroughly rinse the filter basket after each extraction. Otherwise, the fine mesh could get clogged up.

1. After the extraction, first remove your cup from the drip tray and place it onto the warming tray.
2. Remove the portafilter from the group head. For this, ensuring not to touch the metal parts, hold the portafilter by the black handle and turn the portafilter left to the "INSERT" position. Then lower the portafilter down from the group head. With water in the portafilter, you may place the portafilter onto the drip tray beneath the grinder cradle to leave the water run out. Ensure that the portafilter will not fall.
3. Immediately after the extraction, you should rinse the group head WITHOUT the portafilter for removing residues of coffee powder from the steam screen (at the bottom of the group head). For this, press the SINGLE button and wait until the cycle is finished.

IMPORTANT - Do not use any hard utensils for scratching the coffee puck out of the filter basket. Dispose of the coffee powder in domestic waste or degradable organic waste. Do not dispose of the coffee powder in the sink to avoid clogging up the outlet pipe.

4. Empty the portafilter by holding it upside down and knocking the used coffee powder out. Then, rinse the filter basket and portafilter with hot water, for removing residues of coffee powder and the oils of the coffee. You may use the hot water function of the appliance for this.
5. If you wish to make normal coffee (Long Black), add the required amount of hot water to your espresso via the steam wand (see: 'Hot Water').
6. If you wish to make latté or cappuccino, you can texture the required milk via the steam function (see: 'Texturing Milk').
7. At the end of your coffee making session, do not leave the appliance connected to the power supply uselessly. Always switch off the appliance via the ON/OFF button (the display gets dark) and unplug the appliance, if you do not wish to use the appliance again.
8. Empty the drip tray and re-insert the drip tray into the base of the espresso machine (see: 'Emptying the Drip Tray').

NOTE

If the appliance is idle for more than 20 minutes, the appliance switches off automatically. Simply press the ON/OFF button for restarting the espresso machine. However, do not leave the appliance unattended, when it is live.

TEXTURING MILK

⚠ WARNING – Via the steam wand, steam and hot water are given off, causing the risk of burns and damage. Additionally the steam wand will be hot during use and some time thereafter. Only touch the steam wand at the dark handle. Due to the extreme local heating, even heat-resistant glass could crack and heat-resistant plastic could melt. Therefore, splinters and other particles or chemicals could get into your beverages, causing severe risk of injuries and damage to your health.

IMPORTANT - After selecting the steam function, the water system needs some seconds for heating up to the remarkably higher steam temperature, before steam can be produced. Additionally, the espresso machine needs to give off some steam for pre-heating the steam wand, before texturing (frothing up) milk. After using the steam function, the water system must be cooled down to the espresso temperature. Therefore, a short time after using the steam function, steam could escape from under the metal grid of the drip tray.

NOTE

The espresso machine can produce steam continuously for approx. 5 minutes. Always start with fresh, refrigerated milk. Fat-reduced cow's milk (approx. 1.5% fat) will give the best results. You should hold a clean, damp cloth at hand for wiping the steam wand after usage.

1. Fill a metal or china mug up to max. 1/3 of the height with fresh, cold milk. We recommend to use the provided milk jug and fill it just up to the lower tip of the V of the spout. There must be enough milk to insert the tip of the steam wand up to at least 1 cm. This will prevent the milk from splashing out, when starting the steam function.

IMPORTANT - If you are not familiar with the texturing cycle of the Design Espresso Barista Pro, we strongly recommend to let the machine operate once without milk for testing the procedure of the machine and the accompanied displays on the control panel. Additionally, you should read the following steps completely, before starting the steam function.

⚠ CAUTION – The steam is given off under pressure. For texturing, insert the tip of the steam wand into the milk, before starting the texturing procedure to avoid splashing.

2. **Pre-Heating the Water System:** Ensure that the steam wand points to the drip tray. Then turn the control dial to the right steam icon. The system indicator (dot at the right side of the control panel) flashes slowly, indicating that the water system is heated for producing steam. Wait, until a stable and strong steam flow is produced. Leave the machine give off steam for some seconds for pre-heating the steam wand.
3. **Starting the Texturing Cycle:** Switch the control dial back to the standby position for stopping the steam flow. Via the handle (dark rubber sleeve), move the steam wand into your milk jug, and, at an angle, insert the steam wand tip 1-2 cm below the surface of the milk close to the side wall of the jug. Then turn the control dial to the steam icon again for texturing the milk. These steps should be completed within approx. 5 seconds. The steam should produce a vortex in the milk.
4. When the volume of the milk increases, lower the milk jug a little to bring the tip of the steam wand near the surface for blowing air into the milk. When using the provided milk jug, this moment is reached, when the bottom of the milk jug gets too hot for touching.

⚠ WARNING – **Risk of Burns:** Always switch back the control dial to the central standby position, before removing the milk jug. Otherwise, hot milk could splash. **Do not touch the metal parts of the steam wand with your skin as they will be hot!** After switching off the steam function, hot steam may escape from under the metal grid of the drip tray due to the automatic purging. Additionally, please keep in mind, that hot milk will be under the milk froth. Do not tilt your milk vessel.

5. After texturing, first turn the control dial back to the central standby position. Then remove the milk jug and, via the handle, point the steam wand to the drip tray.
6. Switch to the water icon and back for purging the steam wand for 2-3 seconds. Then, **ensuring that you do not touch the metal parts with your skin**, wipe the steam wand via a soft damp cloth.
7. Pour the hot milk into your coffee and spoon the froth on top.

NOTE

An automatic purging cycle ensures that the coffee will not be burnt, when starting an extraction after texturing. The espresso buttons (SINGLE and DOUBLE) will be inactive during the purging cycle (see: 'Properties of Your Espresso Machine / Steam Wand for Hot Water and Steam').

IMPORTANT - Clean the steam wand daily. Otherwise, residues of milk could block the fine opening in the tip and cause a stale taste and odour, when using the steam wand again (see: 'Care and Cleaning').

HOT WATER

⚠ WARNING – **Risk of Burns!** Even after operation and some time thereafter, hot steam and hot water could escape under pressure from the steam wand and the metal parts of the steam wand may be very hot. Do not touch the metal parts with your skin and do not hold your hands and arms near the tip of the steam wand. Only touch the steam wand at the handle (dark rubber sleeve), when the steam wand could be hot.

NOTE

The espresso machine is not intended for producing large amounts of hot water and will automatically stop the water flow, when the limit of approx. 220ml is reached (approx. 50 seconds).

To use the hot water function:

1. Direct the steam wand towards the drip tray or into a heat-resistant vessel.
2. Turn the control dial to the left water icon. Hot water is given off immediately via the steam wand.
3. To stop the hot water flow, turn the control dial back to the central standby position.

IMPORTANT - Do not forget to turn the control dial back to the standby position, when the machine stops the water flow automatically. Otherwise, you cannot use any other functions.

ENTERING YOUR OWN SETTINGS

You can adjust the grind size (coarse or fine) and the ground amount of coffee powder for each grinding cycle. As well, according to your liking the extraction volumes can be programmed independently for the espresso buttons (SINGLE or DOUBLE).

IMPORTANT - Whenever setting a new value, the previously set value will be overwritten and lost. Only the factory settings can be recalled. With the exception of the grind size, the reset procedure deletes ALL previously entered values.

NOTE

Your new settings will be stored permanently, even when switching off and unplugging the machine. **There is no need to keep the machine live.**

The following table lists the factory settings.

Function	Button	Factory Setting	Range
Grinding Time	GRIND	9-10 g (equivalent to 10-11 seconds)	at least 5 g (5 seconds)
Volume, 1 Espresso	SINGLE	20-30 ml	20-120 ml
Volume, 2 Espresso	DOUBLE	40-60 ml	20-120 ml

CHANGING THE GRIND SIZE

For adjusting the grind size, simply turn the bean hopper to the desired position according to the graduation lines at the bean hopper.

CHANGING THE GROUND AMOUNT

The Design Espresso Barista Pro enables to set the time, the grinder will run, when the GRIND button is pressed shortly (grinding time). Thereafter, when the bean hopper is filled with a sufficient amount of coffee beans, the set amount of coffee powder is produced, whenever pressing the GRIND button shortly.

NOTE

When the machine switched to programming mode, the grinder icon flashes. On normal operation (pressing the GRIND button shortly), the grinder icon is illuminated continuously.

IMPORTANT - The system only records a grinding time above 5 seconds (5-6 g). Any shorter time will be ignored, thus preventing that the grinding time will be changed unintendedly.

1. Ensure that the bean hopper is filled with a sufficient amount of whole coffee beans.
2. Hold the GRIND button pressed, as long as the grinder shall operate. The grinder icon flashes, while the GRIND button is pressed.
3. As soon as the desired amount of coffee powder is given off, release the GRIND button. The grinder stops. When the grinding time reached at least 5 seconds, the new grinding time will be saved to memory.

PROGRAMMING THE EXTRACTION VOLUME

You can adjust the volume of espresso assigned to the SINGLE and DOUBLE buttons separately.

IMPORTANT - For programming, an espresso volume of 20ml-120ml is required.

Proceed as follows:

1. Ensure that there is still a sufficient amount of water in the water tank (at least up the "MIN" marking). Prepare the portafilter in the usual way for making your espresso. Install the portafilter at the group head and place your cup under the portafilter.
2. Hold the appropriate espresso button (SINGLE or DOUBLE) pressed until the desired volume is given off. The assigned espresso icon flashes, while the machine is operating.
3. As soon as the desired amount is given off, release the espresso button. If the attempt has been successful (20-120ml), an acoustic signal sounds, and the espresso machine keeps this extraction volume in memory. The same amount of espresso will be given off automatically, when pressing this espresso button again shortly.

RECALLING THE FACTORY SETTINGS

In the case of completely insufficient settings, it is good advice to reset the factory settings first, for getting a new start. Then, step by step adapt the settings to your liking for getting the desired results.

1. Hold all buttons on the control panel pressed simultaneously until a beep sounds and all icons on the control panel flash 3 times. Thereafter, all values will be set to the factory settings.
2. On next use, check whether the desired values are set up.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution in this chapter.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Emergency stop required?		Unplug the appliance.
You cannot install the bean hopper.	Coffee beans block the grinder intake.	Remove coffee beans, protruding the top of the grinder burrs.
	The bean hopper is not in correct orientation.	For installation, the graduation lines must face to the rear of the appliance. Additionally, the shutter protrusion at the bottom of the bean hopper must be inserted into the slit at the rear rim of the grinder intake.
	The shutter protrusion at the bottom of the bean hopper is in wrong position.	Turn the shutter protrusion to the correct position: the shutter must be closed completely.
	The grinder burrs are not installed correctly.	When locking the grinder burrs at the grinder intake, there must be a distinctly tangible resistance. After locking the grinder burrs correctly, fold down the metal handle (see: 'Care and Cleaning').
The grinder does not work; AND/OR the grinder indicator (dot at the left side of the display) is illuminated red; AND/OR a beep sounds when pressing the GRIND button and the system indicator flashes.	The grinder is not assembled correctly.	Ensure that the grinder burrs are installed and the bean hopper is mounted correctly and filled with fresh coffee beans (see: 'Care and Cleaning').
	The shutter of the bean hopper and/or the safety lock of the grinder are damaged.	Only with the shutter protrusion and the bean hopper in correct orientation, you can install the bean hopper with ease (see: 'Before First Use'). Do not use violence, when installing or removing the bean hopper!
	The grinder is blocked.	Disassemble and clean the grinder. Remove any obstacles (see: 'Care and Cleaning').
The grinder motor is agitating, but there is no coffee powder given off.	The bean hopper is empty.	Fill a sufficient amount of coffee beans into the bean hopper.
	Coffee beans are wedged together within the bean hopper or grinder intake.	Switch off the grinder. Use a wooden spoon for stirring the coffee beans within the bean hopper. Then try again. If this is not successful, turn the bean hopper counter-clockwise to the stop and back to the required grind size setting.
	The grinder is clogged. Perhaps, you filled pre-ground coffee into the bean hopper.	Disassemble the grinder and remove any obstacles and lumps of coffee powder (see: 'Care and Cleaning').

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
The grinder stops unexpectedly and cannot be started again.	You ground large amounts without breaks. The over-heat protection of the grinder is active.	Wait approx. 10 minutes. Then try again. After each 3 minutes of continuous operation, make a break of approx. 6 minutes.
The appliance does not reach the extraction temperature. The standby position indicator above the control dial flashes.	The control dial is turned to the hot water function or steam function.	Turn the control dial to the central standby position. Then, wait until the function icons illuminate.
Water or steam escape from the steam wand, although no function is running.	The appliance heats up the water system.	This is normal.
	You are using an unsuited type of water.	Only use fresh tap water or non-carbonated, low-mineral table water.
	The steam function has been activated recently. The water system is still on steam temperature.	Wait until the water system is cooled down to extraction temperature.
	The control dial is switched to the hot water or steam function still.	Turn the control dial to the central standby position.
	Excessive deposits of scale (lime) in the water system.	Descale the appliance in time to avoid damage (see: 'Descaling the Water System').

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
The espresso function does not work; AND/OR the espresso function stops unexpectedly; AND/OR froth comes out of the spouts of the portafilter.	This may happen just after switching on the appliance or after using the steam function.	The water system needs to reach the extraction temperature, before an extraction can be started. Wait until the espresso icons illuminate, before attempting to start an extraction.
	During extraction, you switched to the steam or hot water function.	The extraction will be terminated at once, when another function is activated.
	The valve at the bottom of the water tank is still closed via a red cap.	Ensure to remove the red cap, before using the machine.
	The water tank is empty.	Fill a sufficient amount of water into the water tank. Always ensure that the filling level in the water tank is between the "MIN" and "MAX" marking, before starting any function of the machine.
	The grind size is too fine.	Only use coffee powder that is suited for espresso machines. Pre-ground coffee powder is labelled accordingly.
	The coffee powder is tamped too firmly.	Do not apply too much force, when tamping the coffee powder (12-13 kg).
	The water system strongly requires descaling.	Always descale the water system in time (see: 'Descaling the Water System'). If the water hardness of your tap water is extremely high, use non-carbonated, low-mineral table water.
	The pores of the filter basket are clogged.	Thoroughly clean the filter basket. If required, use the needle tool for opening the pores of the filter basket (see: 'Care and Cleaning').
	The extraction volume is programmed accordingly.	Program the desired extraction volume (see: 'Entering Your Own Settings').

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
During the extraction cycle, the coffee runs out at the exterior of the portafilter AND/OR there is no coffee coming out of the spouts of the portafilter.	The portafilter is not installed correctly.	The handle of the portafilter must be at right angle to the front of the machine (see: 'Making Espresso').
	Coffee powder is spilled at the rim of the filter basket.	Carefully remove any surplus coffee powder from the rim of the filter basket, before installing the portafilter at the group head.
	Too much coffee powder in the filter basket.	Use the correct amount of coffee powder for the selected filter basket. If required, select another filter basket (see: 'Properties of Your Espresso Machine / Selecting the Appropriate Filter Basket').
	Coffee powder sticks to the sealing ring of the group head or the sealing ring is worn out, damaged or missing.	Clean the group head (see: 'Care and Cleaning'). For cleaning the group head, only use a soft cloth or SOFT nylon brush. If the problem persists, get in contact with an authorized service centre for examination and repair. Do not poke in the group head with any hard or sharp-edged objects.
	The coffee powder is tamped too firmly.	Do not apply too much force for tamping (12-13 kg).
	No steam and no hot water is given off; AND/OR the hot water and steam functions stop unexpectedly.	The steam wand is clogged.
The water tank is empty.		Always ensure that the water tank is filled at least up to the "MIN" marking, before starting a function.
The automatic shut-off of the selected function (hot water or steam) has been triggered.		Hot water function: max. 180-220 ml can be taken until automatic shut-off. Steam function: max. 5 minutes in continuous operation. Turn the control dial to the central standby position and wait, until all function icons illuminate again.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Unpleasant smell and/or taste of your coffee or textured milk.	The appliance is used for the very first time or after an elongated period of storage.	Clean the appliance and its accessories. Thoroughly flush the water system (see: 'Before First Use').
	You did not purge the water system sufficiently after descaling and/or the descaling process has been terminated prematurely.	Flush the water system (see: 'Before First Use').
	The coffee beans in the bean hopper have gone bad.	Remove stale coffee beans from the bean hopper and clean the grinder (see: 'Care and Cleaning'). Thereafter, fill in fresh coffee beans and discard the first dosage.
	The water in the water tank is stale.	Clean and rinse the water tank thoroughly (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Water Tank'). Avoid leaving residues of water in the water tank, when the appliance is not in use. Empty and rinse the water tank at least daily.
Water accumulates under or beneath the appliance.	The water tank is over-filled.	Do not overfill the water tank. Observe the "MAX" marking (2.8 litres).
	Water has been spilled, when filling the water tank.	Ensure that the exterior of the water tank is dry, before re-placing the water tank. Avoid filling the water tank, while it is still mounted, because the water may be spilled quite easily.
	Overflow of the drip tray or the drip tray is not installed correctly.	During operation, avoid overfilling the drip tray. Empty the drip tray in time — at least, when the filling level indicator comes up from under the metal grid. Remove the drip tray carefully and avoid tilting the drip tray, when pulling it out of the appliance. Ensure to insert the drip tray correctly, when pushing it back into the base of the machine. The front of the drip tray must level up with the front of the base.
	Water or splashes given off by the steam wand ran out.	Even when the control dial is in the central standby position (off), water and steam may escape. Thus, always turn the steam wand to the drip tray or into a vessel, when the steam wand is not in use. Wipe spilled water immediately.
	The water system is leaking.	Immediately unplug the appliance. Get in contact with your vendor for examination and repair.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Always ensure that the appliance and all its parts are out of reach of children and animals. Group head, portafilter, filter basket, and steam wand get very hot during operation and steam and hot water may escape during operation and shortly thereafter. Always switch OFF the appliance (turn the control dial to central standby position, press the ON/OFF button) and unplug the appliance, when the appliance is not in use. Leave the appliance cool down and empty the drip tray and water tank, before moving or cleaning the appliance.

To avoid a hazard of overheating, fire, electric shock, and damage: Do NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher! Do not place or 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.

To avoid damage: Do not use any abrasive cleaners, corrosive cleaning agents, or cleaning pads (e.g. solvents, bleach, unsuited descalers, metal scouring pads) for cleaning the appliance or any parts of it. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning, unless it is described in these instructions. Do not use any violence.

Only the filter baskets, drip tray and storage tray may be cleaned via an automatic dishwasher.

⚠ CAUTION – Ensure to descale the appliance in time (see: 'Descaling the Water System'). Excessive deposits of scale could damage the appliance. Additionally, the taste of your coffee and the performance of the appliance may be influenced unpleasantly.

DISASSEMBLING AND CLEANING THE GRINDER

⚠ CAUTION – It is crucial to switch off the appliance via the ON/OFF button, before removing the bean hopper! Otherwise, the lock of the bean hopper could get damaged.

You should empty and clean the bean hopper and grinder regularly to avoid that stale residues accumulate within the bean hopper and grinder and influence the taste and odour of your coffee unpleasantly. This is crucial, if you wish to prepare the appliance for several days without usage.

NOTE

There is no need to empty the bean hopper, before removing it. When unlocking the bean hopper from the grinder intake, the shutter closes the bottom automatically.

- 1. Ensure that the appliance is switched off** (display is dark). Turn the bean hopper counter-clockwise to the stop. The grind size graduation faces to the rear of the appliance, now. **Without violence**, move the bean hopper upwards for removing

it from the grinder intake.

2. Empty the bean hopper. Thereafter, lock the bean hopper to the grinder intake again, according to step 1 in reverse order, turning the grind size graduation to the front side (see also: 'Before First Use / Installing the Bean Hopper').
3. Switch on the appliance and press the GRIND button repeatedly, if required, for getting any residues of coffee beans out of the interior of the grinder.
4. **Switch off the appliance and unplug.** Leave the appliance cool down completely. Remove the bean hopper again.
5. Bean hopper and hopper lid may be washed in warm dishwasher. Thereafter, rinse and dry thoroughly. Leave the bean hopper and hopper lid dry naturally completely.

⚠ CAUTION – To avoid damage to the grinder: Do not poke with any hard objects within the grinder intake. Do not pour or drip any liquids into the grinder. **Do not moisten the interior of the grinder.** Bean hopper, hopper lid and the grinder burrs must be **completely dry**, when re-assembling the grinder.

NOTE

It may be necessary to apply some force for unlocking the grinder burrs. Refer to the advices in chapter 'Solving Problems', when you find it difficult to remove or install the bean hopper.

6. Grasp the grinder burrs at the metal handle and turn the grinder burrs counter-clockwise (approx. 1/8 revolution). Then, move the grinder burrs out. Brush any residues of coffee powder off the grinder burrs via a **dry**, small nylon brush.
7. Use a soft, clean, and **completely dry** food brush or the **completely dry**, provided cleaning brush for removing the residues of coffee beans and powder from the interior of the grinder. Wipe the grinder outlet and grinder cradle with a soft cloth.
8. Re-place the grinder burrs and turn the grinder burrs clockwise via the handle until they settle within the grinder and are locked stably.
9. Ensure that the bean hopper is completely dry. Ensure that the shutter at the bottom of the bean hopper is closed completely. If required, turn the shutter protrusion manually to the closed position.
10. Replace the bean hopper with the grind size graduation facing to the rear of the machine onto the grinder intake. Ensure that the shutter protrusion slides into the slit at the rim of the grinder intake. **Without violence** press the bean hopper down, while turning the bean hopper clockwise until the grind size graduation faces to the front. Close the bean hopper via the hopper lid.

CLEANING THE WATER TANK

⚠ CAUTION – **Do not clean the water tank in the automatic dishwasher.** During cleaning, ensure to handle the valve at the bottom of the water tank with care. Do not use any objects to poke in the valve. When assembling or disassembling the water tank, always move the water tank vertically.

IMPORTANT - We recommend to empty and rinse the water tank, when the espresso machine will not be used for several hours (e.g. overnight). Thorough cleaning via some warm dishwasher is required at least every week to avoid any build-up of germs and algae.

1. Ensure that the machine is unplugged.
2. By the gray handle under the tank lid, pull the water tank vertically upwards and out. Empty the water tank.

NOTE

If you find it difficult to move the water tank up by the handle, it may be easier to hold the water tank at both sides for removing it.

3. At least every week, wash the water tank with warm dishwasher and a soft nylon brush.
4. In any case, thoroughly rinse the water tank with clear tap water and wipe dry.
5. If the appliance will be not in use for an elongated time, leave the water tank dry naturally for at least 1 hour with the lid open. Otherwise, the water could get a stale taste, when the machine is used again.
6. If you wish to use the appliance shortly after cleaning, fill the water tank at least up to the "MIN" marking with fresh, cold drinking water.
7. Hold the water tank by the handle and let the water tank slide down at the rear of the machine. Close the tank lid and gently push down the water tank. The valve at the bottom of the water tank opens automatically.

CLEANING THE STEAM WAND

Proteins of the milk easily build hard crusts and block the opening in the steam wand tip. Therefore, after each use, you need to purge the steam wand via the hot water function. After purging, wipe the steam wand using a damp cloth. Additionally, clean the steam wand according to the following instructions, if you do not wish to use the appliance for some hours (over night). This way, you ensure a stably high performance and avoid a stale and rancid odour and taste of your beverages. **However, always keep in mind, that the steam wand will be hot during use and some time thereafter.**

NOTE

Even a partially blocked opening may influence the performance of the steam wand. This holds especially, when texturing milk.

⚠ CAUTION – Do not use any hard or sharp-edged tools (e.g. pliers) for unscrewing the steam wand tip to avoid damage to the surfaces. Only the bulged steam wand tip can be removed.

1. Ensure that the machine is unplugged. Leave the appliance cool down completely.
2. Unscrew the steam wand tip and soak it in warm dishwater (approx. 10 minutes). In the meanwhile, remove any crusts of milk from the stainless steel pipe of the steam wand via a soft, damp sponge and some warm dishwater. Thereafter, wipe with clear water.
3. By holding the steam wand tip up to the light ensure that there are no obstacles in the small opening of the steam wand tip. If the opening is clogged or constricted, use the coarse needle of the cleaning tool for pushing the obstacle out of the opening. **Ensure that you do not prick yourself on the other, finer needle of the cleaning tool.**
4. Rinse the steam wand tip with clear water.

⚠ CAUTION – Do not over-tighten the steam wand tip, to avoid damage to the seal. However, for operation, the red sealing ring at the steam wand tip must be covered completely. There may be no gap between the steam wand tip and the pipe.

5. Without violence, turn the steam wand tip back onto the pipe and gently fasten the steam wand tip by hand.

NOTE

To reduce the risk of blockages, you should leave the steam wand immersed in a vessel filled with clear water, while the steam wand is not in use. At least fill the vessel with fresh water daily.

CLEANING THE FILTER BASKET, PORTAFILTER, AND GROUP HEAD

6. After each extraction: Rinse the filter basket and portafilter under hot water to remove all residues of coffee powder and oils). Start an extraction cycle WITHOUT portafilter for removing residues of coffee powder from the group head (see: 'Operation / Making Espresso').
7. At the end of the day: Separate the filter basket and portafilter. For this, you may use the handle of the cleaning brush. Wash the filter basket and portafilter

in warm dishwater via a soft nylon brush. Thereafter, rinse the parts thoroughly and wipe dry. Hold the filter basket up to the light for checking the mesh of the filter basket for blockages.

NOTE

You may clean the filter baskets in an automatic dishwasher.

8. Use a soft, damp, fluffless cloth to remove any residues of coffee powder from the shower screen and the silicone gasket at the bottom the group head.
9. When the mesh in the filter basket is blocked: Soak the filter basket in hot dishwater over night. Then, rinse the filter basket. Without any coffee powder Install the filter basket and portafilter in place at the group head and start an extraction cycle via the DOUBLE button. If the mesh is still clogged, use the fine needle of the provided needle tool for carefully opening blocked holes.

CLEANING THE TAMPER, DRIP TRAY, AND STORAGE TRAY

1. The tamper may be cleaned via a soft cloth. However, ensure that the tamper is completely dry, before using it again.
2. Ensure that the appliance is switched off.
3. Pull the drip tray out of the housing carefully, avoiding to spill the contents of the drip tray. Remove the metal grid from the drip tray and empty the drip tray. The cover at the rear of the drip tray can be removed by pulling it upwards.
4. If required, take the storage tray out of the base of the appliance. Take out the items in the storage tray.

NOTE

Drip tray and storage tray may be cleaned in an automatic dishwasher.

5. Wash the drip tray, metal grid, cover, and storage tray in warm dishwater via a soft nylon brush. Wipe dry all parts.
6. Replace any items, you wish to store in the storage tray.
7. Replace the cover and metal grid at the drip tray. The three large openings in the metal grid should face to the right side. If required, carefully push the cover and metal grid down.

CLEANING THE HOUSING AND WARMING PLATE

⚠ WARNING – To avoid a hazard due to overheating, fire, and electric shock, ensure to keep the grinder absolutely dry and carefully avoid to drip any liquids into the grinder intake and/or the installed bean hopper.

8. Use a soft, damp, not dripping cloth for cleaning the housing, base, and cup warming tray of the appliance. **Ensure to keep the grinder intake and/or installed bean hopper completely dry.**
9. Polish with a soft, dry cloth.
10. Insert the storage tray and drip tray in the base of the housing.

DESCALING THE WATER SYSTEM

⚠ WARNING – During descaling, the appliance gives off a large amount of hot descaling solution and hot water. **Do not aspirate the vapours of any type of descaling solution to avoid injuries to your respiratory tracts. Always ensure good ventilation during descaling.** Ensure that the hot liquid will not be spilled to avoid injuries and damage. The used containers could be hot as well. If required, protect your hands. Only use descaler solutions suited for espresso machines. Any unsuited descalers could damage your health and the metal and seals of the machine.

During regular use, mineral deposits will build-up in the water system, reducing the water flow and performance of the machine as well as affecting the quality of your coffee. It is crucial to descale the machine in time. Perform a descaling process at least, when the appliance switches to the descaling function automatically. This will happen after approx. 1.5 litres of water ran through the water system. In this case, the espresso machine issues the descaling reminder: after the water system is heated to operating temperature, the system indicator illuminates continuously. The machine starts the assigned descaling program automatically. For running the descaling function, your cooperation is required.

NOTE

The manufacturer will **not** be liable for any damage to the appliance caused by excessive build-up of scale.

We recommend the GASTROBACK® Premium Descaler (Art.-No.: 98175), containing special additives for preserving the metal surfaces thus maintaining high performance of our machines. Mix 50ml of the GASTROBACK® Premium Descaler with up to 1000ml of clear water. Alternatively, you may use a mixture of 10ml white vinegar and 1000ml water.

NOTE

The entire descaling process requires approx. 10 minutes. While the descaling program is running, various indicators on the top line of the display may be illuminated or flashing. You can cancel the process at any time by pressing the ON/OFF button. If the descaling function is not started within 1 minute after switching on the machine, the appliance will exit the descaling cycle automatically and return to standby mode. If required, start the descaling process manually (refer to 'Step 1: Preparations').

⚠ CAUTION – When the descaling function has been cancelled, after the descaling solution has been sucked in, ensure to flush the water system before using the machine again (see: 'Before First Use / Flushing the Water System').

Step 1: Preparations

When the descaling reminder is activated and before starting the descaling program, please complete the following preparations.

1. Remove the water tank from the appliance. Empty and rinse the water tank. Pour a mixture of 1000ml Water and 50ml GASTROBACK® Premium Descaler into the water tank. The water tank must be filled at least up to the "1.0L" marking. Reassemble the water tank.
2. Empty the drip tray and replace it in the correct position. Ensure that the control dial is in the central standby position.
3. Insert the filter basket for 2 cups into the portafilter and, WITHOUT coffee powder, install the portafilter at the group head.
4. Place two heat-resistant containers (e.g. cooking pots, capacity at least 1 litre each) under the group head and under the steam wand.
5. Press the ON/OFF button to switch on the espresso machine. Wait until the power icon is illuminated continuously. When the descaling function does not start automatically, hold the buttons ON/OFF and DOUBLE pressed simultaneously, until the descaling function is entered (system indicator illuminates continuously).
6. Proceed with step 2.

Step 2: Sucking in the Descaler Solution

7. Turn the control dial to the steam position. The steam icon illuminates and the pump starts pumping hot water through the brewing head and steam wand. After approx. 2 minutes, the pumping noise changes. This is normal.

NOTE

This step is complete when the water system stops releasing hot water from the brewing head and steam wand, the steam icon gets dark, and the standby position indicator (dot above the control dial) starts flashing.

8. While the standby position indicator is flashing, turn the control dial to the central position. The steam and water icons illuminate. The espresso machine is ready now for the next step.

IMPORTANT - Ensure that the following preparations until starting the pump again are done within 5 minutes.

Step 3: Purging the Water System

The steam wand and group head need to be purged with fresh water for removing the descaling solution.

9. Remove and empty the water tank. Rinse the water tank thoroughly with cold, clear water. Then, fill the water tank with clear water at least up to the "1.0L" marking and replace the water tank at the rear of the espresso machine.
10. Empty and replace the containers below the group head and steam wand.
11. Turn the control dial to the left (water icon). The water icon illuminates and the water is pumped again through the steam wand and group head. After approx. 2 minutes, the pumping noise changes again. Wait until the water system stops releasing hot water from the brewing head and steam wand. The steam icon gets dark and the standby position indicator starts flashing again.
12. Turn the control dial to the central standby position.

The appliance is in standby mode now and ready for normal operation.

STORING

⚠ WARNING – Always ensure that the appliance and any part or accessory of it are **out of reach of children and animals**. Always switch off (press the ON/OFF button; the display gets dark) and unplug the appliance, when it is unattended and/or not in use.

⚠ CAUTION – Only grasp the appliance at both sides at the bottom of the housing for moving it. Store the appliance in an upright position, where it is protected against inadmissible strain (e.g. electric or mechanical shock, moisture, dust, heat, frost, direct sunlight). Do not place any heavy and/or hard objects in or on the appliance or any part of it.

1. Switch off (display gets dark) and unplug the appliance. Clean the appliance and all parts and accessories (see: 'Care and Cleaning'). Descal the appliance (see: 'Descaling the Water System'). Thoroughly dry all parts—even the interior of the water tank and drip tray.
2. We recommend to install a filter basket and the portafilter at the group head. Place the other filter basket and the cleaning tools into the storage tray. This way, the parts are protected against dust and loss. Point the steam wand to the drip tray.
3. Lay the power cord loosely around the appliance. The power cord may not be knotted, squeezed, or bent.
4. Grasp the appliance at both sides at the bottom of the back post and place the appliance in upright position on a stable and dry surface, where the appliance is protected against inadmissible strain and out of reach of young children and animals. Place the milk jug upside down onto the metal grid.

IMPORTANT - Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating 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 ground-water 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 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.

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.

NOTE

We will not be liable for any damage caused by excessive build-up of scale.

NOTE

Customers of Germany and Austria: For repair and service, please send: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Germany. Customers of other countries: Please, contact your vendor.

Restricted use of this appliance in commercial, trade, or industrial environments is possible. In detail:

- in staff kitchens in offices, cafés and baker's shops,
- in farmhouses,
- in guest houses for guests.

In these cases, the warranty period is reduced to 1 year.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories and attachments. 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

20250408