

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung

# DESIGN ESPRESSO PRO



Auch für Espresso-Pads geeignet

Art.-Nr. 42608 Design Espresso Pro

## **Wichtige Informationen**

- **HINWEIS:** Das Pumpgeräusch könnte beim ersten Einschalten des Geräts etwas lauter sein, weil sich das Thermosystem und alle Leitungen im Gerät beim ersten Einschalten zunächst mit Wasser füllen müssen. Sobald das Gerät betriebsbereit und die Systeme mit Wasser gefüllt sind arbeitet das Gerät leiser.
- **ACHTUNG:** Sehr heißes Wasser oder Dampf treten beim Betrieb aus dem Gerät aus, wodurch einige Bauteile sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr!
- **HINWEIS:** Der Filterhalter muss vor dem Befüllen des Wassertanks immer zuerst abgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Achten Sie beim Betrieb des Geräts immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank (erkennbar am Füllstandsanzeiger) zwischen den Füllmarken 500 MIN und 2000 MAX liegt.
- **Achten Sie vor jedem Gebrauch darauf, dass der Dampfkontroll-Schalter auf 'OFF' gestellt ist. Wenn der Dampfkontroll-Schalter nicht ganz auf 'OFF' geschaltet ist kommt beim Drücken der Brüh-Taste heißes Wasser aus der Dampfdüse und nicht aus dem Brühkopf. Beim Drücken der Dampf-Taste tritt der heiße Dampf sofort aus der Dampfdüse aus!**
- **HINWEIS:** Es kann sein das beim Brühvorgang etwas Wasser aus der Dampfdüse austritt. Achten Sie aus diesem Grund darauf, dass die Dampfdüse immer in Richtung Tropfschale weist.
- **WARNING:** Aus der Dampfdüse und der Edelstahlhülse treten heißer Dampf aus, und diese Bauteile werden sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen. Fassen Sie niemals während der Dampferzeugung auf die Dampfdüse oder Edelstahlhülse. Fassen Sie die Dampfdüse während des Betriebs nur an dem dunklen Kunststoffgriff an.
- **ACHTUNG:** Nach betätigen der Dampffunktion leuchten die Ein-/Aus-Taste sowie die Dampf-taste. Wenn Sie direkt nach der Verwendung der Dampffunktion weiteren Kaffee aufbrühen wollen, muss über die Dampfdüse der restliche Wasserdampf aus dem System abgelassen werden und das Gerät in Betriebsposition gebracht werden. Der Wasserdampf würde andernfalls mit Druck über den Brühkopf geleitet werden und der Kaffee würde aus dem Brühkopf spritzen. Drücken Sie die Brüh-Taste (alle drei Tasten leuchten). Drücken Sie die Brüh-Taste erneut, drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf und lassen Sie den Wasserdampf ab. **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse in Richtung Tropfschale weist! Sobald der Wasserdampf abgelassen ist, drehen Sie die Dampfdüse im Uhrzeigersinn auf die 'OFF' Position. Spülen Sie zudem den Brühkopf mit etwas Wasser. Dadurch wird verhindert, dass das Kaffeepulver durch den überhitzten Dampf verbrannt wird, da der Thermoblock nach der Dampferzeugung noch zu heiß für die Zubereitung des Kaffees ist. Aus diesem Grund sollte nach der Verwendung der Dampffunktion zuerst eine kleine Menge Wasser in die Tropfschale abgegeben werden. Ihr Kaffee wird dadurch immer mit der optimalen Temperatur zubereitet. Drücken Sie die Brüh-Taste erneut um den Wasserlauf zu stoppen. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und Sie können weiteren Espresso brühen.
- **WARNING:** Die Metallteile des Filters und Filterhalters sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Filterhalter nur am schwarzen Griff an. **Kühlen Sie den Filterhalter und den Filter zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.**
- **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich, wenn es zwischendurch nicht benutzt wurde, zum Energie sparen, automatisch nach ca. 45 Minuten in den Standby-Modus. Nach weiteren 2 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch komplett aus.
- **Niemals das Gerät oder Bauteile (Filterhalter, Filtereinsätze, Wassertank oder Tropfschale) in der Spülmaschine reinigen.**

Mit dem strapazierfähigen Gehäuse und der professionellen Funktionalität sowie der hervorragenden Leistung und einfachen Bedienung ist die Espresso Maschine Pro bestens geeignet für wahre Kaffee-Genießer. Die Informationen in diesem Heft werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit unserer Espresso-Maschine rasch erschließen und Sie erhalten ganz schnell und einfach einen hervorragenden Kaffee.



## **Wichtige Sicherheitshinweise**

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

## Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. **Nicht im Freien verwenden oder lagern.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich während des Betriebs Wasser unter dem Gerät sammelt. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Filter richtig am Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, sowie der Dampfkontroll-Schalter auf 'OFF' gestellt ist. **Wenn der Dampfkontroll-Schalter nicht ganz auf 'OFF' geschaltet ist, läuft beim Drücken der Brüh-Taste heißes Wasser aus der Düse!** Das Gerät steht während des Betriebs unter Überdruck! Schalten Sie das Gerät immer zuerst in die Bereitschaftsposition (alle 3 Schalter leuchten), bevor Sie den Filter abnehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät **nicht** in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Wärmplatte oder die Abdeckung der Tropfschale nicht zu beschädigen.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine wertvollen oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Geräts befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich bleiben. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben.
- Lassen Sie besonders kleine Kinder **niemals** unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder

Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Reinigungswerkzeug spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.

- Füllen Sie zum Betrieb immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wassertank. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zum Entkalken keine scharfen Chemikalien und Entkalker. Verwenden Sie ausschließlich Essigwasser für diesen Zweck (siehe ‚Den Wassertank entkalken‘). Niemals das Gerät einschalten, wenn der Wassertank leer ist. Achten Sie beim Einsetzen des gefüllten Wassertanks und beim Herausnehmen der vollen Tropfschale darauf, das enthaltene Wasser nicht zu verschütten.
- **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein-/Aus-Taste drücken - keine Taste des Bedienmenüs sollte mehr leuchten), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe ‚Pflege und Reinigung‘).
- **Niemals** das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. **Niemals** harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.

### **Niemals das Gerät, das Zubehör oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen!**

Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

### **Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte**

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- **Niemals** Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. **Niemals** das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Geräts undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.
- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Geräts immer vollständig ab.
- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante

herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

## **Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr**

Die Espresso-Maschine dient zum Aufbrühen von Kaffee. Sehr heißes Wasser oder Dampf treten beim Betrieb aus dem Gerät aus, wodurch einige Bauteile sehr heiß werden.

• **ACHTUNG: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Bauteile nicht mehr heiß sind, bevor Sie Bauteile (Beispiel: Filtereinsatz, Edelstahlhülse, Dampfdüse) abnehmen.**

• Fassen Sie während des Betriebs und kurz danach niemals auf heiße Bauteile (Brühkopf, Filtereinsatz, Edelstahlhülse, Dampfdüse und anderes). Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß. Um das Abkühlen vom Filtereinsatz und Filterhalter zu beschleunigen, können sie beide Teile unter kaltem Wasser abspülen. Den abgekühlte Filterhalter und Filtereinsatz können Sie dann reinigen und beide Teile sind schneller wieder einsatzbereit.

• **ACHTUNG: Wenn der Dampfkontroll-Schalter nicht ganz auf 'OFF' geschaltet ist, kommt beim Drücken der Brüh-Taste heißes Wasser und beim Drücken der Dampf-Taste heißer Dampf aus der Düse!**

**HINWEIS: Es kann sein, dass beim Brühvorgang etwas Wasser aus der Dampfdüse austritt. Achten Sie aus diesem Grund darauf, dass die Dampfdüse immer in Richtung Tropfschale weist.**

• **ACHTUNG: Nach betätigen der Dampffunktion leuchten die Ein-/Aus-Taste sowie die Dampftaste. Wenn Sie direkt nach der Verwendung der Dampffunktion weiteren Kaffee aufbrühen wollen, muss über die Dampfdüse der restliche Wasserdampf aus dem System abgelassen werden und das Gerät in Betriebsposition gebracht werden. Der Wasserdampf würde andernfalls mit Druck über den Brühkopf geleitet werden und der Kaffee würde aus dem Brühkopf spritzen. Verbrennungsgefahr!**




• Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeit- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände (Beispiel: Kunststofflöffel) an Filtereinsatz, Brühkopf, Edelstahlhülse oder Dampfdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

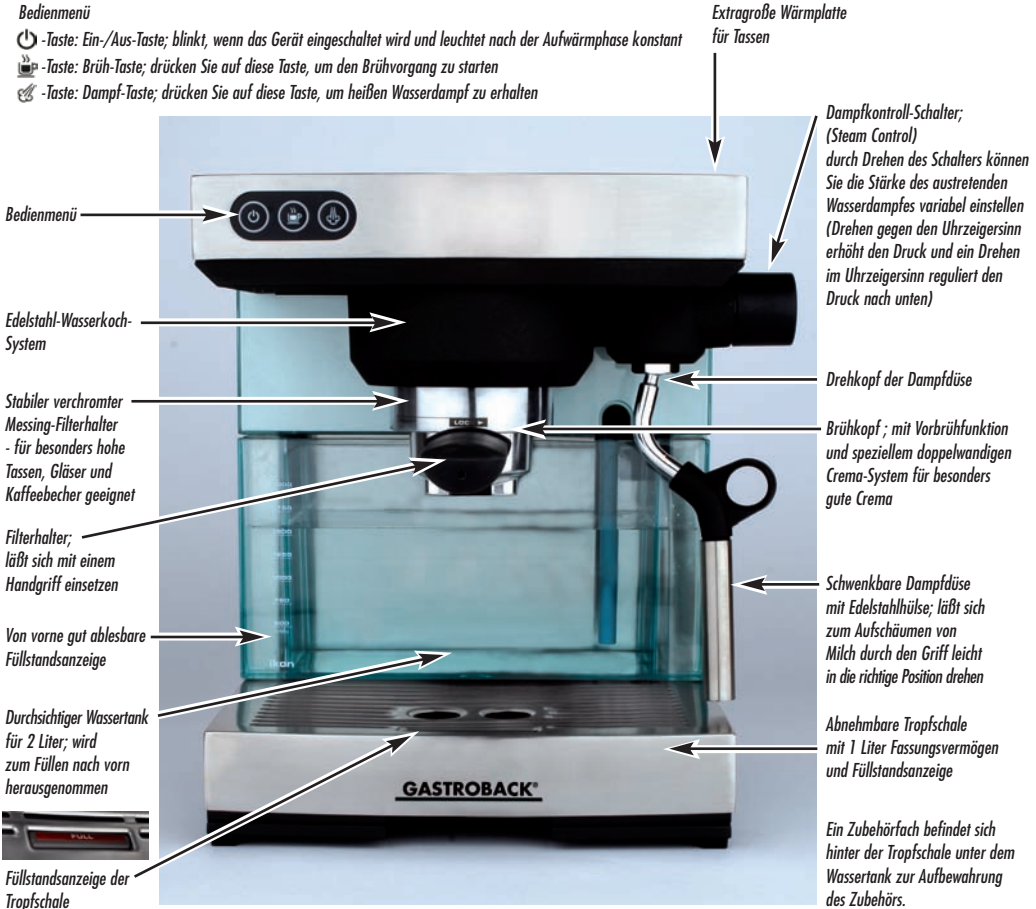
• Warten Sie immer, bis das ganze Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gerätesockel an (**nicht** an der Tropfschale!), wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

• Wenn Sie die Tropfschale herausnehmen, nehmen Sie sie mit beiden Händen und greifen Sie unter die Tropfschale. Andernfalls haben Sie nur das Rost in der Hand und der Kunststoffteil der Tropfschale samt heißer Flüssigkeit fallen herunter.

# Ihre Espresso-Maschine kennen lernen

## Bedienmenü

-  -Taste: Ein-/Aus-Taste; blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet wird und leuchtet nach der Aufwärmphase konstant
-  -Taste: Brüh-Taste; drücken Sie auf diese Taste, um den Brühvorgang zu starten
-  -Taste: Dampf-Taste; drücken Sie auf diese Taste, um heißen Wasserdampf zu erhalten



Edelstahl-Schaumbecher zum Aufschäumen von Milch; Messlöffel, Reinigungswerkzeug, Filterhalter und 3 Filtereinsätze (Einfach-Filter, Doppel-Filter und Pad-Filter)

## Das Gerät zusammensetzen

Vor der ersten Verwendung: Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Wenn Sie das Gerät auspacken sind Tropfschale, Zubehörfach und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale steckt im Gerätesockel und wird nach vorn herausgezogen. Das Zubehörfach steckt ebenfalls im Gerätesockel und kann erst herausgezogen werden, nachdem Sie die Tropfschale herausgenommen haben. Der Wassertank sitzt in der Gerätesäule über der Tropfschale und wird ebenfalls nach vorn herausgezogen. Die Edelstahlfilter (Einfach-Filter, Doppel-Filter und Pad-Filter), Reinigungswerkzeug, Filterhalter, Schaumkrug und Messlöffel stecken in der Schaumstoffverpackung. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Im Zubehörfach bewahren Sie am besten den Messlöffel, das Reinigungswerkzeug und die Filtereinsätze auf. Dadurch kann das Zubehör nicht verloren gehen.

1. Fassen Sie den Wassertanks an den Seiten an und ziehen Sie den Wassertank heraus.

**HINWEIS:** Der Filterhalter muss vor dem Befüllen des Wassertanks immer zuerst abgenommen werden. Spülen Sie den Wassertank dann sorgfältig aus. Spülen Sie vor der ersten Verwendung auch Filtereinsätze, Filterhalter, Messlöffel und Schaumbecher in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel 'Pflege und Reinigung'.

2. Schieben Sie den Wassertank über die Tropfschale an die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule und der Front unter dem Gerätedach glatt abschließen und darf nicht herausstehen.

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile des Geräts ausgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz ('Einen Kaffee zubereiten').

## Einen Kaffee zubereiten

**WARNUNG: Niemals** kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts unbeaufsichtigt lassen! **Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist und der Dampfkontroll-Schalter auf 'Off' steht (drehen Sie den Schalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.**

**ACHTUNG: Wenn der Dampfkontroll-Schalter nicht ganz auf 'OFF' geschaltet ist läuft beim Drücken der Brüh-Taste heißes Wasser aus der Düse!**

**HINWEIS: Es kann sein, dass beim Brühvorgang Wasser aus der Dampfdüse austritt. Achten Sie aus diesem Grund darauf, dass die Dampfdüse immer in Richtung Tropfschale weist.**

Stellen Sie das Gerät immer zuerst in die Bereitschaftsposition. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, während des Vorheizens blinkt die Ein-/Aus-Taste. Sobald das Gerät Betriebsbereit ist, leuchten alle 3 Tasten des Bedienmenüs konstant. **HINWEIS:** Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste AUS, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Wassertank, Tropfschale oder Zubehörfach herausnehmen/einsetzen oder das Gerät reinigen.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen und legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel 'Pflege und Reinigung'.

## Das Gerät betriebsbereit machen

Um sicher zu gehen, dass das Thermosystem und alle sich im Gerät befindenen Leitungen vorgewärmt sind und die benötigte Betriebstemperatur haben, müssen Sie das Gerät entsprechend vorbereiten.

1. Füllen Sie den Wassertank (wie nachfolgend beschrieben) bis zur MAX Markierung.
2. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ein und **richten Sie dabei die Dampfdüse auf die Tropfschale**. Sie hören ein Pumpgeräusch.

**HINWEIS:** Beim ersten Einschalten des Geräts könnte das Pumpgeräusch etwas lauter sein, weil sich das Thermosystem und alle Leitungen im Gerät zunächst mit Wasser füllen müssen. Sobald das Gerät betriebsbereit und die Systeme mit Wasser gefüllt sind arbeitet das Gerät leiser.

3. Drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf MAX um restliche Luft aus den Leitungen zu lassen.
4. Drücken Sie die Brüh-Taste. Sobald ein Wasserstrahl mit Druck aus der Dampfdüse kommt, drehen Sie die Dampfkontroll-Schalter im Uhrzeigersinn auf 'OFF' und drücken erneut die Brüh-Taste. Das Gerät befindet sich jetzt in Betriebsposition (alle drei Tasten leuchten).

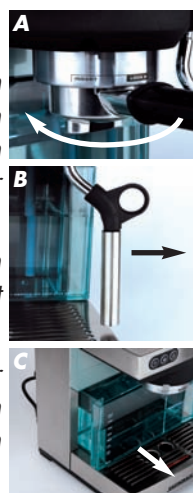
## Den Wassertank auffüllen

1. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn um ihn zu lösen (Abb. A). Fassen Sie die Dampfdüse am schwarzen Kunststoffgriff an und schwenken Sie die Dampfdüse zur Außenseite des Geräts (Abb. B).

2. Fassen Sie an beide Seiten des Wassertanks und ziehen Sie den Wassertank nach vorn aus dem Gerät. Füllen Sie den Wassertank mit klarem kaltem Leitungswasser (Abb. C).

Wenn Sie den Wassertank herausgezogen haben, dann klappt unter dem Gerätedach ein kleines Rohr nach vorn. Dieses Rohr wird beim Einlegen des Wassertanks automatisch wieder eingeklappt. Versuchen Sie nicht, das Rohr herauszuziehen.

**ACHTUNG:** Achten Sie beim Betrieb des Geräts immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank (erkennbar am Füllstandsanzeiger) zwischen den Füllmarken 500 MIN und 2000 MAX liegt. Überprüfen Sie den Wasserstand vor jedem Einschalten und füllen Sie



rechtzeitig frisches Wasser ein. Niemals das Gerät einschalten, wenn zu wenig Wasser im Wassertank ist (unter der Füllmarke 500). Verwenden Sie immer nur Leitungswasser für das Gerät. Füllen Sie weder Mineralwasser noch destilliertes (demineralisiertes) Wasser ein. Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Der Inhalt darf höchstens die Füllmarke MAX erreichen.

**HINWEIS: Nach dem Gebrauch der Dampfdüse oder wenn das Gerät mit leerem Wassertank im Betrieb ist kann es sein, dass kein Wasser durch den Brühkopf kommt. In diesem Fall gehen Sie alle Punkte durch die unter dem Punkt 'Das Gerät betriebsbereit machen' stehen.**

**3.** Schieben Sie den gefüllten Wassertank vorsichtig wieder in das Gerät und richten Sie die Dampfdüse wieder auf die Tropfschale.

**WICHTIG:** Achten Sie beim Einsetzen des Wassertanks darauf, das Wasser nicht zu verschütten.

### **Den Kaffee vorbereiten**

**4.** Legen Sie den Einfach-Filter, Doppel-Filter oder Pad-Filter (für Espresso Pads) in den Filterhalter ein und drücken Sie den Filter an. Die Filter sind auf der Rückseite entsprechend gekennzeichnet (Einfachfilter - single; Doppelfilter - double; Pad - Pod)

Der Filter wird im Filterhalter von einer Feder gehalten. Der Rand des Filters muss auf dem Rand des Filterhalters aufliegen.

Der flachere Einfach-Filter ist für 1 Tasse, der etwas tiefere Doppel-Filter ist für 2 Tassen Espresso gedacht. Wenn Sie etwas mehr Kaffee aufbrühen wollen (Beispiel: Für einen Becher), dann verwenden Sie immer den Doppel-Filter.

Filtern Sie mit dem Doppel-Filter höchstens 60 ml Kaffee. Wenn Sie größere Mengen wünschen, dann füllen Sie zuerst heißes Wasser in die Tasse und filtern Sie dann den Kaffee dazu (siehe: ‚Mit der Heißwasserfunktion arbeiten‘).

Wenn Sie nur eine Tasse Kaffee brühen wollen, dann verwenden Sie den Einfach-Filter, um das optimale Aroma zu erhalten. Filtern Sie damit nur etwa 30 ml.

**5.** Füllen Sie den Messlöffel gestrichen mit Espresso-Kaffeepulver auf. Für den Einfach-Filter nehmen Sie nur 1 Messlöffel Pulver – für den Doppel-Filter verwenden Sie 2 Messlöffel Pulver. Verwenden Sie immer nur die richtige Menge Pulver für die beiden Filter, da die Poren der Filter genau die richtige Größe haben, um bei der vorbestimmten Pulvermenge den richtigen Druck zu erreichen (siehe: ‚Hinweise zum Kaffeepulver‘).

### **Das Kaffeepulver andrücken**

**6.** Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig im Filter und drücken Sie das Kaffeepulver mit dem flachen Boden des Messlöffels gleichmäßig aber nicht zu fest an (siehe: ‚Einige nützliche Tipps‘).

**7.** Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filters verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber sein, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.

## Espresso Pad verwenden

Wenn Sie Espresso Pads verwenden wollen, legen Sie einen entsprechenden Espresso Pad in den dafür vorgesehenen Filter.

Der Filter für die Pads ist auf der unteren Seite mit pod gekennzeichnet. Verwenden Sie immer nur einen Pad für die Zubereitung ihres Kaffees.



**Wichtig: Verwenden Sie immer nur Espresso Pads, die handelsüblichen Kaffee-Pads sind zu groß und dadurch nicht geeignet für den Filtereinsatz.**

## Den Brühkopf spülen

**WARNUNG:** Aus dem Brühkopf treten heißes Wasser und Dampf aus. Niemals die Hand oder andere Körperteile an den Brühkopf oder darunter halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

**8.** Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen.

**9.** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Das Gerät erzeugt ein Pumpgeräusch; dann blinkt die Ein-/Aus-Taste. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, leuchten alle drei Tasten vorne am Gerät konstant.

**HINWEIS:** Das Pumpgeräusch könnte am Anfang etwas lauter sein, weil sich das Thermosystem im Gerät beim ersten Einschalten mit Wasser füllen muss. Sobald das Gerät betriebsbereit und die Systeme mit Wasser gefüllt sind arbeitet das Gerät leiser.

**10.** Stellen Sie eine leere Tasse oder einen Becher unter den Brühkopf auf die Tropfschale.

**11.** Drücken Sie die Brüh-Taste. Das Gerät erzeugt ein Pumpgeräusch. Wasser und Dampf treten aus dem Brühkopf. Nach erneutem Drücken der Brüh-Taste steht das Gerät wieder auf Bereitschaftsposition.

## Die Tassen vorwärmen

**12.** Sobald das Gerät eingeschaltet ist, wird auch die Wärmplatte oben auf dem Gerätedach beheizt. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.

## Den Filterhalter einsetzen

**13.** Fassen Sie die Filterhalter mit dem gefüllten Filter am schwarzen Griff und halten Sie den Filterhalter unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen.

**14.** Drehen Sie den Filterhalter gegen den Uhrzeigersinn, ganz nach rechts, so dass der Griff leicht nach rechts weist. Der Filterhalter wird dadurch druck-dicht am Gerät verriegelt (Abb. A).



## Den Kaffee aufbrühen

Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, leuchten alle drei Tasten des Bedienmenüs vorne am Gerät konstant (siehe Abbildung).



**HINWEIS:** Wenn das Gerät längere Zeit in Betriebsposition stand, leuchtet nur die Ein-/Aus-Taste und die anderen beiden Tasten erlöschen. Das Gerät steht dann auf Standby. Drücken Sie in diesem Fall die Brüh-Taste. Die Ein-/Aus-Taste fängt an zu blinken, das Gerät erwärmt sich auf Betriebstemperatur. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist hört die Taste auf zu blinken und alle drei Tasten leuchten. Das Gerät ist wieder in Betriebsposition.

**15.** Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und das Rost richtig eingelegt sind und der Wassertank gefüllt ist.

**16.** Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Filterhalter.

**17.** Drücken Sie die Brüh-Taste. Es leuchten die Ein-/Aus-Taste sowie die Brüh-Taste. Nach ein paar Sekunden läuft der Kaffee automatisch aus dem Filterhalter. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören.

**18.** Drücken Sie die Brüh-Taste erneut, sobald die gewünschte Menge in die Tasse gelaufen ist (es leuchten dann alle drei Tasten). Das Gerät steht in der Bereitschaftsposition und der Brühvorgang wird dadurch beendet.

**HINWEIS:** Warten Sie nach Beendigung des Brühvorganges einen Moment bevor Sie die Tasse von dem Rost nehmen, da der Kaffee nach dem AUSschalten ein wenig nachläuft.

Solange das Gerät eingeschaltet ist, bleibt das Gerät betriebsbereit für den Brühvorgang und hält eine konstante Temperatur im Brühkopf. Sobald die Temperatur im Brühkopf abnimmt, schaltet sich die Heizung automatisch wieder ein.

**19.** Wenn Sie keinen weiteren Kaffee aufbrühen wollen, dann drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘ reinigen.

## Die Vorbrüh-Funktion

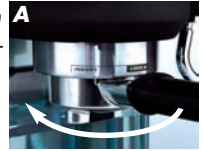
Nach dem Drücken der Brüh-Taste, fördert die 15-bar-Pumpe zunächst etwas Wasser, macht dann eine kurze Pause und pumpt danach weiteres Wasser durch den gemahlene Kaffee im Filterhalter. Das Kaffeepulver wird durch dieses Verfahren zuerst mit etwas Wasser angefeuchtet, bevor der eigentliche Brühvorgang beginnt. Dadurch quillt das Kaffeepulver und im Brühkopf kann ein größerer Druck aufgebaut werden. Auf diese Weise werden die Öle und Aromastoffe des Kaffees besser an das Wasser abgegeben.

**HINWEIS:** Durch längeres Drücken der Brüh-Taste können Sie das Vorbrühen auch umgehen.

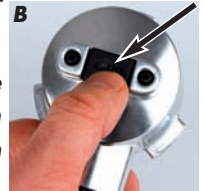
## Den Filterhalter ausleeren

**WARNUNG:** Die Metallteile des Filters und Filterhalters sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Filterhalter nur am schwarzen Griff an. **Kühlen Sie den Filterhalter und den Filter zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.**

1. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf ab. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff und drehen Sie den Filterhalter nach links (im Uhrzeigersinn) bis die Verriegelung gelöst ist (Abb. A).



2. Leeren Sie den Filterhalter dann über einer Schüssel oder Spüle aus. Das gebrauchte Kaffeepulver geben Sie am besten in den Hausmüll oder zu den kompostierbaren Küchenabfällen. Spülen Sie das Kaffeepulver NICHT in den Abguss, da andernfalls der Abfluss verstopft werden könnte.



3. Die Filter werden von einer Feder im Filterhalter gehalten. Drücken Sie die Eject-Taste auf der unteren Seite des Filters (Abb. B). Der Filter löst sich aus dem Filterhalter. Heben Sie jetzt den Filter an den Aussparungen an den Seiten des Filterhalters an, um ihn ganz aus dem Filterhalter zu nehmen.

4. Spülen Sie den Filter und Filterhalter mit klarem Wasser aus und lassen Sie diese Bauteile danach trocknen.

## Milch für Cappuccino oder Latté aufschäumen

**WARNUNG:** Die Edelstahlhülse und Dampfdüse sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass diese Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie die Edelstahlhülse oder Dampfdüse anfassen.

Die Espresso-Maschine ist mit einer schwenkbaren Dampfdüse und einer Edelstahlhülse zum Aufschäumen von Milch ausgerüstet. Damit können Sie schnell und problemlos Milchschaum herstellen. Wenn Sie nur wenig Milchschaum brauchen, dann nehmen Sie die Edelstahlhülse von der Dampfdüse ab und schäumen die Milch nur mit der Düse auf.

## Die Edelstahlhülse abnehmen

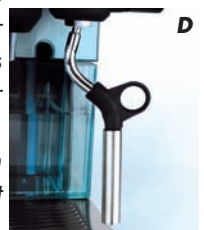
**Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass die Edelstahlhülse abgekühlt ist.** Ziehen Sie die Edelstahlhülse dann vorsichtig nach unten von der Dampfdüse ab. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei eventuell etwas hin und her (Abb. C).



**Hinweis:** Sie bewahren die Edelstahlhülse am besten im Zubehörfach des Geräts auf, wenn Sie dieses Bauteil längere Zeit nicht verwenden wollen.

## Die Edelstahlhülse wieder aufsetzen

Stecken Sie die Edelstahlhülse über die Dampfdüse und schieben Sie die Edelstahlhülse ganz nach oben bis über den unteren Teil der Gummimanschette mit Griff. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei etwas hin und her. **HINWEIS:** Der Gummigriff muss genau über der Biegung der Dampfdüse liegen und mit der Edelstahlhülse abschließen (Abb. D).



**Wichtig:** Die Edelstahlhülse muss bis über den unteren Teil der dunklen Gummimanschette an der Dampfdüse geschoben werden und darf nicht wackeln oder herunterfallen.

## **Die Dampf- und Heißwasserfunktion verwenden**

Die Dampf-Taste leuchtet automatisch auf, sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist. Sie können die beiden Funktionen (Dampf und heißes Wasser) nicht zusammen verwenden. **Stellen Sie sicher, dass der Dampfkontroll-Schalter ganz auf 'OFF' geschaltet ist bevor Sie mit dem Dampfvorgang beginnen.**

- Wenn Sie Dampf erzeugen wollen:

Drücken Sie die Dampf-Taste. Die Dampf-Taste fängt an zu blinken. Der Thermoblock wird zur Dampferzeugung beheizt. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die Dampf-Taste und die Ein-/Aus-Taste konstant. Drehen Sie an dem Dampfkontroll-Schalter, um den gewünschten Stärkegrad des Druckes einzustellen. Wenn Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen erhöhen Sie den Druck und im Uhrzeigersinn lässt der Druck nach.

- Wenn Sie heißes Wasser brauchen:

Halten Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Düse. Drücken Sie die Brüh-Taste. Die Brüh-Taste leuchtet und die Dampf-Taste erlischt. Drehen Sie dann den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn voll auf. Das heiße Wasser wird mit viel Druck über die Düse heraus geleitet.

## **Milch schäumen**

**WARNUNG:** Aus der Dampfdüse tritt heißer Dampf aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Dampfdüse oder darunter, wenn der Auswahlswitch auf der Dampfposition steht. Halten Sie ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse, bevor Sie die Dampf-Taste drücken.

1. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den Füllstandsmarken 500 MIN und 2000 MAX).
2. Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
3. Bereiten Sie einen kleinen Espresso vor (siehe ‚Einen Kaffee zubereiten‘).
4. Drücken Sie die Dampf-Taste; die Dampf-Taste fängt an zu blinken. Der Thermoblock wird zur Dampferzeugung beheizt. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, leuchten die Dampf-Taste und die Ein-/Aus-Taste konstant. Der Vorgang dauert ca. 30 Sekunden. Jetzt können Sie über den Dampfkontroll-Schalter den vollen Druck erzeugen. Schwenken Sie die Spitze der Dampfdüse über die Tropfschale.
5. Füllen Sie den mitgelieferten Schaumbecher aus Edelstahl etwa zu 1/3 mit frischer kalter Milch auf.

**Hinweis:** Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter frischer Milch.

6. Drehen Sie jetzt den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf. Wasserdampf tritt aus der Düse aus.

**HINWEIS:** Es könnten anfangs eventuell ein paar Tropfen Wasser aus der Dampfdüse austreten. Aus diesem Grund sollte die Dampfdüse zu Beginn auf die Tropfschale gerichtet sein. Drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf die

*‘MAX’-Position. Das restliche Wasser, das sich im Leitsystem befindet wird somit aus der Dampfdüse gespült. Sobald nur noch Dampf aus der Dampfdüse kommt, drehen Sie den Dampfkontrollschalter auf ‘OFF’.*

**7.** Halten Sie jetzt den Schaumbecher unter die Dampfdüse und drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter im Uhrzeigersinn in die Dampfposition. Etwa 1/3 der Edelstahlhülse muss in die Milch eintauchen.

**Hinweis:** Wenn bereits Dampf aus der Dampfdüse austritt und die Düse noch nicht in die Milch eintaucht, dann könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Becher spritzen.

**8.** Halten Sie die Edelstahlhülse zum Aufschäumen an den Rand des Schaumbechers. Durch den austretenden Dampf bewegt sich die Milch im Kreis durch den Becher. Durch Drehen des Dampfkontroll-Schalter, regulieren Sie den Stärkegrad des Dampfdruckes. Wenn Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen erhöhen Sie den Druck und im Uhrzeigersinn lässt der Druck nach.

**HINWEIS:** Während des Dampfvorgangs kann es sein, dass die Dampf-Taste wieder anfängt zu blinken. Der Thermoblock wird dann erneut beheizt, um eine konstante Temperatur zu behalten und um die Dampfproduktion fortzusetzen.

**WARNUNG:** Aus der Dampfdüse und der Edelstahlhülse treten heißer Dampf aus, und diese Bauteile werden sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen. Fassen Sie niemals während der Dampferzeugung auf die Dampfdüse oder Edelstahlhülse. Fassen Sie die Dampfdüse während des Betriebs nur an dem dunklen Kunststoffgriff an.

**Hinweis:** Sie können die Dampfdüse nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu können. Fassen Sie die Dampfdüse dazu ausschließlich am dunklen Kunststoffgriff an.

**9.** Wenn das Volumen der Milch im Becher zunimmt, dann halten Sie die Edelstahlhülse etwas tiefer in die Milch, um die Milch gut durchzuheizen. Halten Sie den Schaumbecher dabei mit einer Hand am Griff fest. **ACHTUNG:** Der Becherboden und das Gefäß können durch den Dampf sehr heiß werden.

**WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den oberen Rand der Edelstahlhülse läuft. Andernfalls arbeitet das Gerät nicht richtig.

**WARNUNG:** Nehmen Sie niemals die Dampfdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Becher spritzen. **Schalten Sie den Dampfkontroll-Schalter immer zuerst auf ‘OFF’ (drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag) bevor Sie den Schaumbecher von der Dampfdüse weg nehmen. Nur dadurch wird die Dampferzeugung umgehend beendet.**

**WARNUNG:** Wenn Sie zum Abschalten des Dampfes die Dampf-Taste oder die Ein-/Aus-Taste drücken, anstatt den Dampfkontroll-Schalter auf ‘OFF’ zu stellen, tritt weiterhin so lange Dampf aus der Düse, bis der Druck nachgelassen hat und der Thermoblock abgekühlt ist (ca. 3 Minuten). Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

**10.** Sobald die Milch die gewünschte Beschaffenheit hat und ausreichend erwärmt ist (zur Kontrolle können Sie vorsichtig den Boden des Schaumbechers berühren - aber verbrühen Sie sich nicht), drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter auf ‘OFF’ und drücken einmal kurz

auf die Dampf-Taste.

**ACHTUNG:** Nach betätigen der Dampffunktion leuchten die Ein-/Aus-Taste sowie die Dampfaste. Wenn Sie direkt nach der Verwendung der Dampffunktion weiteren Kaffee aufbrühen wollen, muss über die Dampfdüse der restliche Wasserdampf aus dem System abgelassen werden und das Gerät in Betriebsposition gebracht werden. Der Wasserdampf würde andernfalls mit Druck über den Brühkopf geleitet werden und der Kaffee würde aus dem Brühkopf spritzen. Drücken Sie die Brüh-Taste (alle drei Tasten leuchten). Drücken Sie die Brüh-Taste erneut, drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf und lassen Sie den Wasserdampf ab. **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse in Richtung Tropfschale weist! Sobald der Wasserdampf abgelassen ist, drehen Sie die Dampfdüse im Uhrzeigersinn auf die 'OFF' Position. Spülen Sie zudem den Brühkopf mit etwas Wasser. Dadurch wird verhindert, dass das Kaffeepulver durch den überhitzten Dampf verbrannt wird, da der Thermoblock nach der Dampferzeugung noch zu heiß für die Zubereitung des Kaffees ist. Aus diesem Grund sollte nach der Verwendung der Dampffunktion zuerst eine kleine Menge Wasser in die Tropfschale abgegeben werden. Ihr Kaffee wird dadurch immer mit der optimalen Temperatur zubereitet. Drücken Sie die Brüh-Taste erneut um den Wasserlauf zu stoppen. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und Sie können weiteren Espresso brühen.

Alle 3 Tasten des Bedienmenüs sollten jetzt erleuchtet sein und das Gerät befindet sich wieder in der Bereitschaftsposition. Nehmen Sie erst danach den Becher nach unten von der Dampfdüse.

**Wichtig:** Reinigen Sie die Edelstahlhülse nach jeder Verwendung, damit die feinen Poren für den Dampf nicht verstopfen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

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

### **Folgende Mischungsverhältnisse werden empfohlen:**

- Cappuccino: 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum
- Latté wird traditionell in einem Glas serviert: 1/3 Espresso, überschichtet mit 1/3 heißer Milch und einer etwa 1 cm dicken Schicht Milchschaum.

### **Mit der Heißwasserfunktion arbeiten**

Die Espresso-Maschine verfügt über eine eigene Heißwasserfunktion, mit der Sie Tee, heiße Schokolade oder andere Heißgetränke zubereiten können. Das heiße Wasser tritt dabei aus der schwenkbaren Dampfdüse aus.

**WARNUNG:** Die Edelstahlhülse und Dampfdüse sind nach dem Gebrauch sehr heiß. **Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Edelstahlhülse nicht mehr heiß ist, bevor Sie die Edelstahlhülse von der Dampfdüse abziehen.**

1. Ziehen Sie dann die Edelstahlhülse nach unten von der Dampfdüse ab.
2. Drücken Sie die Brüh-Taste. Die Brüh-Taste sowie die Ein-/Aus-Taste bleiben erleuchtet während die Dampf-Taste erlischt.
3. Halten Sie eine Tasse unter die Dampfdüse und drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf. Das Wasser wird jetzt statt über dem Brühkopf durch die Dampfdüse in Ihre Tasse geleitet. **Vorsicht:** Das Wasser tritt mit Druck aus der Düse aus.
4. Sobald genug heißes Wasser in die Tasse gelaufen ist, drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter im Uhrzeigersinn zurück auf 'OFF'.

**Hinweis:** Entnehmen Sie niemals mehr als 2 Liter Wasser in einem Durchlauf. Die Espresso-Maschine ist nicht für die Zubereitung von größeren Mengen Kaffee oder Tee (Kannen) geeignet. Je mehr Wasser Sie entnehmen, um so kälter wird das Wasser.

**Wichtig:** Die Espresso-Maschine bleibt die ersten 45 Minuten nach dem Einschalten in Betriebsbereitschaft und alle drei Tasten des Bedienmenüs sind erleuchtet. Wenn Sie zur Dampffunktion umschalten wollen, dann drücken Sie einfach auf die Dampf-Taste. Wenn Sie danach den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen, dann tritt heißer Dampf aus der Dampfdüse.

## **Standby-Modus**

Das Gerät schaltet sich, wenn es nicht in Betrieb ist, zum Energie sparen automatisch nach ca. 45 Minuten in den Standby-Modus. Nach weiteren 2 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch komplett aus.

Während des Standby-Modus leuchtet nur noch die Ein-/Aus-Taste. Die Dampf-Taste und die Brüh-Taste erlöschen. Um das Gerät wieder Betriebsbereit zu bekommen drücken Sie entweder die Brüh-Taste (in diesem Fall blinkt zunächst die Ein-/Aus-Taste bis das Gerät betriebsbereit ist - alle drei Tasten leuchten in Betriebsposition oder Sie drücken die Dampf-Taste. Beim Drücken der Dampf-Taste fängt diese zunächst an zu blinken. Wenn das Thermosystem die entsprechende Temperatur erreicht hat, leuchten die Dampf-Taste und die Ein-/Aus-Taste konstant und Sie können über den Dampfkontroll-Schalter den benötigten Dampfdruck regulieren.

## **Nützliche Tipps**

Einen guten Kaffee zuzubereiten ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

**Hinweis:** Um einen wirklich aromatischen Kaffee zu genießen, sollten Sie nicht mehr als 30 ml (mit dem Einfach-Filter) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (mit dem Doppel-Filter) zubereiten.

**Hinweis:** Den Geschmack Ihres Kaffees sollten Sie nach Ihren eigenen Vorlieben wählen. Hier spielt die Kaffeesorte eine große Rolle sowie die Art, in der der Kaffee gemahlen wird (fein oder grob). Außerdem können Sie den Geschmack durch das Andrücken im Filter beeinflussen. Experimentieren Sie am besten, um Ihre persönliche Note zu finden.

## **Die Kaffeesorte**

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver, ganzen Bohnen oder Espresso Pads) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.

Sie können fertig gemahlene Kaffee verwenden. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da sich das Aroma mit der Zeit verflüchtigt.

Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt vor der Zubereitung zu mahlen. Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

## **Das Wasser**

Beim Aufbrühen des Kaffees sollten Sie darauf achten, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Pulver gepresst wird.

- Wenn das Wasser zu langsam fließt, dann wird der Kaffee sehr dunkel und bitter. Die Crema auf dem Kaffee wird fleckig.
- Wenn das Wasser zu schnell fließt, dann bleibt ein großer Teil der Aromastoffe im Kaffeepulver zurück und der Kaffee wird wässrig, fade und ohne Crema. Sie können die Wasserströmung beeinflussen, indem Sie das Kaffeepulver beim Einfüllen mehr oder weniger fest andrücken. Eventuell können Sie den Kaffee auch grober oder feiner mahlen.

## **Hinweise zum Kaffeepulver**

Wenn Sie fertig gemahlene Kaffee verwenden, dann vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso/Cappuccino-Maschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, dann sollte das Pulver nicht zu grob und nicht zu fein sein. Dadurch beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

- Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl) dann kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und der Schaum wird fleckig.
- Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

## **Den Kaffee andrücken**

Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den flachen Boden des Messlöffels. Das Kaffeepulver muss ziemlich fest angedrückt werden.

- Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, dann fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Der Kaffee wird dunkel und bitter.
- Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

## Pflege und Reinigung

**WARNUNG:** Brühkopf, Filterhalter, Filter, Edelstahlhülse und Dampfdüse werden beim Betrieb sehr heiß. Außerdem kann bei eingeschaltetem Gerät heißes Wasser oder Dampf austreten. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein-/Aus-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen.

**Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.**

**Niemals das Gerät oder das Netzkabel mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.**

**Niemals** das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern oder irgendwelchen Chemikalien (Bleiche, Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. **Niemals** das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen.

**Niemals** harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

Das Reinigungswerkzeug enthält eine spitze Nadel. Achten Sie darauf, sich nicht an der Nadel zu stechen. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit den Bauteilen und Zubehör des Geräts oder dem Reinigungswerkzeug spielen.

### Die Dampfdüse reinigen

Reinigen Sie die Dampfdüse jedes Mal, nachdem Sie Milch aufgeschäumt haben, da Eiweiß und Fett in der Milch sonst feste Krusten bilden, durch die die Düse und die Öffnungen in der Edelstahlhülse verstopft werden.

**1.** Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass das Gerät in der Bereitschaftsposition (alle drei Tasten leuchten) oder im Standby-Modus (nur die Ein-/Aus-Taste leuchtet) steht und die Edelstahlhülse und die Dampfdüse nicht mehr heiß sind.

**2.** Ziehen Sie die Edelstahlhülse nach unten von der Dampfdüse ab und spülen Sie die Edelstahlhülse in warmen Wasser (siehe Abbildung).

**3.** Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab. Schwenken Sie danach die Dampfdüse über die Tropfschale und nehmen Sie die Hand von der Düse.

**4.** Drücken Sie die Brüh-Taste und drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Dampfposition. Dadurch werden Rückstände der Milch aus der Düse gespült.

**5.** Drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter im Uhrzeigersinn zurück auf 'OFF' und drücken sie erneut die Brüh-Taste. Alle drei Tasten sollten jetzt erleuchtet sein und das Gerät befindet sich in Bereitschaftsposition. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und schalten Sie das Gerät AUS. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.



**6.** Wenn die Dampfdüse durch Ablagerungen verstopft ist, dann stechen Sie die Düse mit der Nadel im Reinigungswerkzeug frei.

**7.** Wenn die Dampfdüse auch dadurch nicht durchgängig wird, dann nehmen Sie die Spitze der Dampfdüse ab. Schieben Sie dazu die Öffnung in der Mitte des Reinigungswerkzeugs über die Spitze der Dampfdüse und schrauben Sie die Spitze dann ab.

**8.** Weichen Sie die Düsenspitze etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein und öffnen Sie dann die Bohrung in der Düsenspitze mit der Nadel im Reinigungswerkzeug. Achten Sie dabei darauf, sich nicht mit der Nadel zu stechen.

**9.** Schrauben Sie die Düsenspitze wieder auf die Dampfdüse und ziehen Sie die Düsenspitze mit dem Reinigungswerkzeug leicht fest.

**ACHTUNG:** Wenden Sie beim Festschrauben der Düsenspitze keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen. Die Düsenspitze muss nur leicht angezogen werden, so dass keine Lücke zwischen dem Düsenrohr und der Düsenspitze bleibt.

**10.** Stecken Sie danach die Edelstahlhülse darüber.

### **Filter, Filterhalter und Brühkopf reinigen**

**1.** Spülen Sie den verwendeten Filter und den Filterhalter direkt nach jeder Verwendung mit klarem Wasser. Entfernen Sie dabei alle Reste des Kaffeepulvers. Wenn die Poren im Filter verstopft sind, dann können Sie die Nadel im Reinigungswerkzeug verwenden, um die Poren zu öffnen.

**2.** Die Innenseite des Brühkopfs wischen Sie am besten mit einem feuchten Tuch aus, um die Reste des Kaffeepulvers zu entfernen.

**3.** Spülen Sie den Filterhalter und den Brühkopf regelmäßig durch. Setzen Sie dazu den Filterhalter mit einem der Filter (ohne Kaffeepulver!) am Gerät ein und lassen Sie etwas Wasser durchlaufen, um Reste des Kaffeepulvers aus den Poren zu spülen.

### **Das Gehäuse und die Wärmplatte reinigen**

Das Gehäuse des Geräts und die Wärmplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile.

### **Tropfschale und Zubehörfach reinigen**



**1.** Ziehen Sie die Tropfschale nach vorn aus dem Gerät heraus und leeren Sie die Tropfschale aus (spätestens nach einem Tag oder wenn die Füllstandsanzeige anzeigt, dass die Tropfschale voll ist - siehe Abbildung). Besonders wenn die Tropfschale sehr voll ist, müssen Sie darauf achten, den Inhalt beim Herausziehen nicht zu verschütten.

**WARNUNG:** Wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind, dann ziehen

Sie sofort den Netzstecker und trocknen die Flüssigkeit mit einem sauberen Handtuch ab, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Für eine gründliche Reinigung der Tropfschale können Sie den Füllstandsanzeiger aus der Tropfschale herausnehmen. Der Füllstandsanzeiger ist einfach festgeklammert.

**2.** Nehmen Sie das Rost und bei Bedarf den Füllstandsanzeiger aus der Tropfschale heraus. Sie können den Füllstandsanzeiger nach oben herausheben, in dem Sie mit dem Finger in die Öffnungen an den Längsseiten des Füllstandsanzeigers fassen.

**3.** Nachdem Sie die Tropfschale aus dem Gerät gezogen haben, können Sie das Zubehörfach herausnehmen.

**4.** Reinigen Sie Tropfschale, Rost, Füllstandsanzeiger und Zubehörfach mit einem weichen feuchten Tuch und etwas warmer Spülmittellösung. Trocknen Sie die Bauteile danach gut ab.

**5.** Setzen Sie nach der Reinigung gegebenenfalls den Füllstandsanzeiger wieder ein. Dazu müssen die Ränder des Füllstandsanzeigers rechts und links in die Führungen eingeführt werden. Drücken Sie den Füllstandsanzeiger dann ganz nach unten, bis er hörbar einrastet.

### **Das Gerät zusammensetzen**

Arbeiten Sie nach folgender Anleitung, um alle Bauteile nach der Reinigung wieder richtig am Gerät einzusetzen.

**1.** Im Zubehörfach können Sie die Filtereinsätze, den Messlöffel und das Reinigungswerkzeug aufbewahren. Setzen Sie das Zubehörfach bei ausgebauter Tropfschale von vorn in den Gerätesockel und schieben Sie das Zubehörfach dann ganz nach hinten.

**2.** Legen Sie das Edelstahlrost auf die Tropfschale. Fassen Sie die Tropfschale dann am Griff und schieben Sie die Tropfschale an der Vorderseite des Geräts in den Gerätesockel.

**3.** Fassen Sie den Wassertank an den Seiten an und schieben Sie den Wassertank über der Tropfschale in die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule und der Front unter dem Geratedach glatt abschließen und darf nicht herausstehen.

### **Den Wassertank entkalken**

Beim normalen Gebrauch des Geräts können sich Kalkablagerungen im Wassertank und in der Maschine sammeln und die Wasserströmung behindern. Außerdem steigt durch Kalkablagerungen der Energieverbrauch und die Qualität des Kaffees wird beeinträchtigt. Wir empfehlen deshalb, die Espresso-Maschine regelmäßig (abhängig von der Wasserhärte etwa alle 2 bis 3 Monate) zu entkalken. Verwenden Sie dazu Essig-Wasser:

- Für weiches Leitungswasser mischen Sie 1 Teil Essig und 2 Teile Wasser
- Für hartes Leitungswasser mischen Sie 1 Teil Essig und 1 Teil Wasser

**ACHTUNG:** Betreiben Sie das Gerät nicht mit völlig entleertem Wassertank. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS, bevor Sie den Wassertank aus dem Gerät nehmen.

- 1.** Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2.** Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf und die Edelstahlhülse von der Dampfdüse. Gießen Sie dann das Essig-Wasser in den Wassertank.
- 3.** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ein. Stellen Sie einen Krug oder eine passende Schüssel unter den Brühkopf und die Dampfdüse. Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, hört die Ein-/Aus-Taste auf zu blinken und alle drei Tasten im Bedienmenü leuchten konstant.
- 4.** Drücken Sie die Brüh-Taste und lassen Sie etwa die Hälfte der Essig/Wasser-Mischung durch den Brühkopf laufen.
- 5.** Drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter gegen den Uhrzeigersinn in die Dampfposition und lassen Sie die andere Hälfte des Essig-Wassers durch die Dampfdüse laufen.
- 6.** Sobald der Wasserstand bis unter die Marke 500 abgesunken ist, drehen Sie die Dampfkontroll-Schalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in die 'OFF'-Position und drücken Sie die Brüh-Taste. Das Gerät befindet sich dann zurück in der Bereitschaftsposition und alle drei Tasten des Bedienmenüs leuchten.
- 7.** Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und spülen Sie den Wassertank sorgfältig mit klarem Wasser aus. Füllen Sie den Wassertank dann mit klarem Wasser wieder auf.
- 8.** Setzen Sie den Wassertank wieder am Gerät ein und spülen Sie den Brühkopf und die Dampfdüse nach der Anleitung in den Punkten 3 bis 7 mit dem klaren Wasser durch. Danach ist das Gerät wieder für die Verwendung bereit.

## Störungen beseitigen

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Der Kaffee läuft nicht durch.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet oder hat keinen Strom.	Prüfen Sie: Ist der Netzstecker eingesteckt und das Gerät eingeschaltet (Ein-/Aus-Taste leuchtet)?
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser ein.
	Die Brüh-Taste wurde noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die Brüh-Taste.
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
	Der Kaffee ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht zu fest in den Filter; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter. Sie können die Poren des Filters mit dem Reinigungswerkzeug durchgängig machen; siehe ‚Pflege und Reinigung‘.

Der Kaffee läuft zu schnell durch.	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
	Sie haben zu wenig Kaffee eingefüllt.	Messen Sie mit dem Messlöffel eine ausreichende Menge Kaffeepulver; siehe ‚Einen Kaffee zubereiten‘.
	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver fester in den Filter; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Filterhalters herunter.	Der Filterhalter ist nicht richtig am Brühkopf eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter richtig ein. Siehe: ‚Den Filterhalter einsetzen‘.
	Auf dem Filterrand ist Kaffeepulver verschüttet.	Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Filters ab, bevor Sie den Filterhalter am Gerät einsetzen.
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Filterhalters herunter.	Zu viel Kaffeepulver im Filter. Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filter. Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an.
	Falscher Filter für die verwendete Kaffeemenge.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filter.
Der Kaffee tropft nur spärlich aus dem Filter.	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espresso-Maschine geeignet ist. Fertig gemahlene Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
	Die Wasserkanäle im Gerät und/oder die Filterporen sind verstopft.	Entkalken Sie das Gerät und öffnen Sie die Poren des Filters mit der Nadel des Reinigungswerkzeugs.
Das Gerät macht ein ungewöhnliches Saugeräusch.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Tank.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank richtig am Gerät ein. Die Vorderseite des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule und der Front unter dem Gerätedach glatt abschließen.
Der Kaffee ist zu schwach oder wässrig.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espresso-Maschine geeignet ist. Fertig gemahlene Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
Der Kaffee ist zu kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Warten Sie vor dem Aufbrühen des Kaffees immer, das Gerät betriebsbereit ist und alle drei Tasten leuchten. Erst dann hat das Gerät die richtige Temperatur erreicht.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Wärmplatte (auf dem Gerätedach) wird beheizt, sobald Sie das Gerät einschalten. Stellen Sie Ihre Tassen einige Zeit dort ab, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
	Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latté).	Verwenden Sie den Schaumbecher zur Zubereitung des Milchschaums und halten Sie die Hand dabei unter den Boden des Krugs. Wenn der Boden des Krugs zu heiß zum Anfassen wird, hat die Milch die richtige Temperatur.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Keine Kaffeecrema	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver etwas fester an; siehe ‚Das Kaffeepulver andrücken‘.
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Siehe: ‚Hinweise zum Kaffeepulver‘.
	Das gemahlene Kaffeepulver war schon zu alt.	Bewahren Sie gemahlene Kaffee nicht länger als 1 Woche in einem luftdicht schließenden Gefäß auf.
	Die Filterporen sind verstopft.	Durchstoßen Sie die Filterporen mit der Nadel am Reinigungswerkzeug. Siehe ‚Filter, Filterhalter und Brühkopf reinigen‘.
Das Gerät macht pulsierende, pumpende Geräusche während des Brühvorgangs oder beim Aufschäumen der Milch.	Dies sind die normalen Arbeitsgeräusche des Geräts.	-/-
Das Gerät erzeugt weder Dampf noch heißes Wasser.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät Strom hat und eingeschaltet ist (Ein-/Aus-Taste leuchtet).
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Die Dampf-Taste wurde noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die Dampf-Taste. Drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter in die Dampfposition; für heißes Wasser drücken Sie die Brüh-Taste
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Lassen Sie die Dampfdüse abkühlen, nehmen Sie die Edelstahlhülse ab und versuchen Sie die Dampfdüse mit dem Reinigungswerkzeug zu öffnen. Wenn dies nicht gelingt, dann nehmen Sie die Dampfdüse ab und reinigen Sie die Dampfdüse nach der Anleitung im Abschnitt ‚Die Dampfdüse reinigen‘.
Die Milch lässt sich nicht aufschäumen.	Das Gerät entwickelt nicht genug Dampf.	Die Dampfdüse könnte verstopft sein. Siehe: ‚Die Dampfdüse reinigen‘.
	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt sein. Siehe: ‚Milch schäumen‘.
Das Gerät arbeitet nicht.	Das Gerät ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht.	Die automatische Sicherheitsabschaltung der Heizung könnte angesprochen haben, weil die Pumpe überhitzt ist. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie etwa 1/2 bis 1 Stunde, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

# **Kaffee-Rezepte zum Ausprobieren**

## **Einfacher Espresso**

Intensiv und aromatisch. Für einen Espresso (oder kleinen Schwarzen) brauchen Sie 7 g Kaffeepulver. Brühen Sie etwa 30 ml auf und servieren Sie in einem kleinen Glas oder einer Tasse.

## **Großer Schwarzer**

Ein großer Schwarzer wird für gewöhnlich zunächst als Standard-Espresso hergestellt. Danach wird nach Geschmack heißes Wasser zugegeben.

## **Flacher Weißer**

Ein einfacher Espresso wird in einer Tasse oder einem Glas mit heißer Milch überschichtet. Mengenverhältnis: 1/2 Kaffee, 1/2 heiße Milch.

## **Klassischer Kaffee Latté**

Dies ist der traditionelle Morgenkaffee in Italien und Frankreich. Der Kaffee wird typischerweise in einem Glas serviert. Dazu wird ein Täfelchen Schokolade oder süßes Gebäck gereicht.

**Zubereitung:** Zunächst wird ein einfacher Espresso aufgebriht. Dann wird die selbe Menge heiße Milch langsam am Innenrand der Tasse hinunter gegossen, um eine cremige Beschaffenheit und eine schöne Schaumschicht zu erreichen.

## **Cappuccino**

Der echte Cappuccino wird sehr leicht und lauwarm serviert. Dazu werden 1/3 einfacher Espresso mit 1/3 heißer Milch aufgefüllt und mit 1/3 Milchschaum überschichtet. Für die perfekte Optik halten Sie ein Blatt Papier über eine Hälfte der Tasse während Sie etwas geraspelte Schokolade über die andere Hälfte streuen.

## **Macchiato**

Ein kleiner Espresso wird in eine 70-ml-Tasse gefüllt und mit einem Löffel feinem Milchschaum garniert.

## **Mocha Frappé (zwei Portionen)**

Diese herrliche Erfrischung ist im Handumdrehen fertig und wird die Genießer von Kaffee und Schokoladen-Drinks gleichermaßen begeistern.

Schmelzen Sie zwei gehäufte Teelöffel einer geraspelten Qualitätsschokolade in zwei doppelt starken kleinen Espressos. Geben Sie eine halbe Tasse kalte Milch dazu und 9 Eiswürfel. Mixen Sie das Ganze in einem Mixer bei langsamer Geschwindigkeit durch, bis die Mischung eine glatte, samtige Beschaffenheit hat. Verteilen Sie die Mischung auf 2 Gläser und servieren Sie sofort.

## **Espresso Affogato**

Diese süße Versuchung ist einfach unwiderstehlich und besteht aus einer Kugel Premium-Vanilleeis in Espresso. Eventuell können Sie auch einen Schuss von Ihrem Lieblings-Likör dazu geben. Für die Optik servieren Sie diese Köstlichkeit in einem Martini-Glas mit zwei Mürbeteig-Kekschen.

## **Con Pannia**

*Con Pannia bedeutet: Mit Sahne. Dies ist eine schicke Variante des althergebrachten Wiener Kaffees. In einer Tasse für 90 bis 120 ml wird ein doppelter Espresso gefüllt und mit einem Schlag frischer cremig geschlagener Sahne garniert. Mit Zimt bestäuben und sofort servieren.*

## **Desserts**

### **Vanillepudding mit frischen Himbeeren auf Mokka-Basis**

*Für 6 Personen*

#### **Zutaten:**

- 750 ml Sahne*
- 3/4 Tasse feiner Kandis*
- 2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten*
- 1 Esslöffel Gelatine*
- 3/4 Tasse starker, abgekühlter Espresso*
- 1 Körbchen frische Himbeeren*
- 1 Esslöffel zusätzlicher feiner Kandis oder Rohrzucker*

#### **Zubereitung:**

- 1. Mischen Sie Sahne, Zucker und Vanilleschoten in einem Topf. Rühren Sie bei mittlerer Hitze bis die Mischung gerade aufkocht. Nehmen Sie dann die Vanilleschoten heraus.*
- 2. Geben Sie die Gelatine dazu und rühren Sie mit einem Holzlöffel weiter, bis die Gelatine aufgelöst ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und warten Sie bis die Mischung abgekühlt ist.*
- 3. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf sechs 150-ml-Gläser und stellen Sie die Gläser mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank oder bis die Mischung stockt.*
- 4. Verteilen Sie die Himbeeren in einer mittelgroßen Schüssel, streuen Sie Zucker darüber und zerdrücken Sie die Beeren mit der Gabel.*
- 5. Mischen Sie den kalten Kaffee unter die Beeren, decken Sie die Mischung ab und stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.*
- 6. Verteilen Sie die Fruchtmischung auf den Vanillepuddings und servieren Sie mit frischem Kaffee.*

## **Tiramisu**

*Für 4 Personen*

#### **Zutaten:**

- 1 1/2 Tassen Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse*
- 1 1/4 Tassen Sahne*
- 2 1/2 Esslöffel Puderzucker*
- 1/2 Tasse starker Espresso, abgekühlt*
- 1/2 Tasse Tia Maria oder Amaretto*
- 16 Biskuitstäbchen*
- Kakaopulver zum Bestäuben*

### **Zubereitung:**

1. Mischen Sie Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Mischung mit dem Schneebesen auf, bis sie eine cremige Beschaffenheit erreicht. Stellen Sie die Mischung dann kalt.
2. Mischen Sie den Kaffee und den Likör in einer Schüssel. Tauchen Sie die Biskuitstäbchen kurz in die Kaffee/Likör-Mischung. Legen Sie die Hälfte der Biskuitstäbchen in einer Schale aus. Der Boden der Schale muss vollständig mit Biskuitstäbchen bedeckt werden.
3. Schichten Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die Biskuitstäbchen. Legen Sie dann die restlichen Biskuitstäbchen über der Creme-Schicht aus.
4. Schichten Sie danach die restliche Mascarpone-Creme darüber.
5. Stäuben Sie Kakao darüber und stellen Sie das Dessert bis zum Servieren mindestens 1/2 Stunde kalt.
6. Servieren Sie mit frischen Früchten (Beispiel: Himbeeren) und frischem Kaffee.

### **Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins**

Für 12 Personen

#### **Zutaten:**

- 2 1/2 Tassen Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 3/4 Tassen feiner Kandis
- 1 Tasse Saure Sahne
- 2 Eier
- 1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- 1/3 Tasse Olivenöl
- 3/4 Tassen starker, abgekühlter Espresso
- 1 Tasse grob gehackte Walnüsse

#### **Zubereitung:**

1. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zimt zusammen in eine Schüssel und mischen Sie den Zucker unter.
2. Mischen Sie Saure Sahne, Eier, Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in einer mittelgroßen Schüssel gut durch.
3. Kneten Sie diese Mischung unter die Mehlmischung. Rühren Sie dabei nicht zu stark durch.
4. Geben Sie den Teig in 12 leicht gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Muffin-Förmchen. Die Förmchen sollten bis zu 2/3 gefüllt sein.
5. Stellen Sie die Muffins in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Muffins etwa 12 bis 15 Minuten bis die Muffins innen gar sind.
6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Latté.

## **Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich**

### **Zutaten:**

2 Tassen gesiebter Puderzucker  
1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter  
1/4 Tasse starker, heißer Espresso

### **Zubereitung:**

Mischen Sie die Hälfte des Kaffees, Puderzucker und Butter in einer Schüssel. Rühren Sie gut durch und geben Sie den restlichen Kaffee nach und nach dazu bis Sie eine streichfähige Masse erhalten.

## **Lagerung**

Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Die Zubehör des Geräts bewahren Sie am besten im Zubehörfach auf. Bewahren Sie das Gerät an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät um die Wärmplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

## **Gewährleistung/Garantie**

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, 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.

## **Entsorgungshinweis**

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

**GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20

D-21279 Hollenstedt/Germany

<http://www.gastroback.de>

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