

DE

CASO[®]
DESIGN

Quick Guide Espresso Gourmet Latte (1821) Kurzanleitung für Ihre Espressomaschine



So gelingt
der perfekte
Espresso

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Beachten Sie die Sicherheitshinweise und ausführlichen Beschreibungen zur Bedienung und Reinigung, die sich in der Bedienungsanleitung befinden.

So gelingt der perfekte Espresso

1. Vorbereitung

Das Gerät, die Zubehöreile und die Kaffeemühle (nicht im Lieferumfang enthalten) sollten vor der Benutzung immer sauber sein. Befüllen Sie den Wassertank mit frischem kaltem Trinkwasser. Schalten Sie das Gerät an und stellen Sie die Tassen oder Gläser aufrecht auf die Tassenplatte der Espresso Gourmet Latte, damit sie vorwärmen.

Benutzen Sie frische Espresso-Kaffeebohnen und eine für Espresso geeignete Kaffeemühle, wie zum Beispiel die CASO BaristaChef Inox, für den Mahlvorgang.

2. Mahlvorgang und Mahlgrad

Mahlen Sie nur so viele Kaffeebohnen, wie Sie für die Zubereitung benötigen. Gemahlener Kaffee verliert innerhalb kurzer Zeit einen großen Teil seines Aromas. Wählen Sie einen feinen Mahlgrad und wiegen Sie das gemahlene Kaffeepulver mit einer Digitalwaage ab. Wir empfehlen für einen Espresso (20 ml bis 30 ml) etwa 7 g Kaffeepulver und für zwei Tassen oder einen doppelten Espresso (40 ml bis 60 ml) etwa 14 g Kaffeepulver.

Mit der BaristaChef Inox Kaffeemühle lässt sich der Mahlgrad passend einstellen und die exakte Pulvermenge direkt in den Siebträger mahlen. Der Mahlgrad hat einen erheblichen Einfluss auf die Kaffeeextraktion und das Aroma. Ein zu feiner Mahlgrad lässt den Espresso zu schnell zu bitter werden. Bei einem zu grob gewählten Mahlgrad wird der Espresso zu sauer.



3. Vorheizen

Für eine optimale Espressotemperatur heizen Sie die Maschine auf, indem Sie einen Durchlauf mit eingespanntem Siebträger ohne Kaffeepulver vornehmen. Drücken Sie einmal die Espresso-Taste. Stellen Sie hierfür ihre Espressotasse unter den Auslauf, um diese ebenfalls mit heißem Wasser vorzuwärmen.

4. Kaffee tampen

Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig im Siebträger. Achten Sie auf die MAX-Markierung in dem Filtereinsatz und streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab und klopfen Sie zum „Leveln“ den Siebträger kurz auf die Arbeitsplatte oder eine andere geeignete Unterlage. Um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verdichten, ist es wichtig, den Tamper senkrecht zum Filtereinsatz fest anzudrücken, mit einem Anpressdruck von ca. 15 kg. Eine Küchenwaage hilft dabei, den Druck zu messen.



Der Tamping-Prozess beeinflusst den Geschmack des Espressos, da durch das Verdichten des Kaffeepulvers ein gleichmäßiger Widerstand für das durchfließende Wasser geschaffen wird.

- **Leichtes Tampen** führt zu einer lockeren Kaffeemasse, durch die das Wasser schnell durchläuft. Der Espresso wird dadurch wässrig und wenig aromatisch.
- **Mittelstarkes Tampen** sorgt für einen Espresso mit einer ausbalancierten Textur und einem vollen Aroma.
- **Starkes Tampen** verdichtet das Kaffeepulver sehr dicht, sodass das Wasser sehr langsam durchfließt. Das Ergebnis ist ein starker Espresso mit intensivem Aroma.

5. Siebträger einspannen und Espresso ausgeben lassen. Bevor Sie den Espresso genießen, rühren Sie den Espresso mit einem Löffel um, damit sämtliche Aromen zum Vorschein kommen.

Hinweis: Die Espresso Gourmet Latte verfügt über eine Ausstattung mit doppelwandigen Siebträger-Einsätzen. Damit lässt sich Espresso noch einfacher zubereiten, denn die Doppelwandsiebe bestehen im Grunde aus zwei miteinander verbundenen Sieben. So wird das Wasser beim Brühen verlangsamt, da es durch zwei Siebe mit einer schmalen Ausflussöffnung laufen muss. Besonders geeignet sind diese Einsätze für Kaffeepulver, das bereits gemahlen gekauft wird. Auf diese Weise gleichen die Einsätze den oft gröberen Mahlgrad des gekauften Kaffeepulvers aus, damit der optimale Brühdruck erreicht und cremahaltiger Espresso gebrüht wird.

Doppelwandige Filtereinsätze (Barista easy single & double)

Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach	7-11 g	Einsteiger	Frisch gemahlener Kaffee und vorgemahlener Kaffee.
	doppelt	14-17 g		

Einwandige Filtereinsätze (Barista professional single & double)

Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach	11-12 g	Profis	Frisch gemahlener Kaffee.
	doppelt	18-19 g		

* 1 gehäufte Portionierlöffel = ca. 7 g

Individuelle Wassermenge einstellen:

Espresso ist auch Geschmacksache. Sofern Sie die Wassermenge individuell einstellen möchten, stellen Sie eine oder zwei Tasse/n unter den Auslass des Siebträgers. Drücken Sie die Espresso-Taste für 3 Sekunden, bis sie grün aufleuchtet. Ein weiteres Mal kurz auf die Espresso-Taste drücken und warten, bis der Brühvorgang startet. Wenn die gewünschte Espressomenge erreicht ist, drücken Sie erneut auf die Espresso-Taste, um den Brühvorgang zu stoppen. Die erfolgreiche Einstellung wird mit einem 3-maligen akustischen Signal bestätigt. Für die Einstellung der individuellen Menge an Cappuccino, Latte Macchiato oder Milchschaum wählen Sie die entsprechenden Tasten. Für die Einstellung der Menge des Milchschaums bitte die Cappuccino-Taste nutzen.

Mehr Infos



- ⚠ **Achtung** beim Gerät kann heißer Dampf austreten. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- Das Gerät nur mit eingesetztem Siebträger betreiben.
- Kein heißes Wasser in den Wassertank füllen.
- Bei der Benutzung der Milchdüse tritt heiße Milch aus. Berühren Sie die Düse nicht.
- Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Milchdüse, wenn das Gerät im Betrieb ist.