



In 5 Schritten Milchschaum herstellen

1. Allgemeine Vorbereitungen: Milch

Für den optimalen Milchschaum sollte die Milch vorher gekühlt werden. Bitte beachten Sie, dass je nach Temperatur, Milchsorte oder Fettgehalt die Milchschaumkonsistenz variiert. Verwenden Sie ausschließlich Milch oder Pflanzendrinks, wie z. B. Sojadrink. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Pflanzendrinks zum Aufschäumen geeignet sind.

2. Allgemeine Vorbereitungen: Espressomaschine

Das Gerät und vor allem die Dampfpflanze sollte vor der Benutzung immer sauber sein. Vergewissern Sie sich, dass der Steam-Modus aktiv ist. Bewegen Sie die Dampfpflanze zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an. Halten Sie zur Sicherheit einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampfpflanze. Ziehen Sie langsam den Holzhebel zu sich nach vorn, bis Dampf aus der Dampfpflanze austritt. Achtung, der Dampf ist sehr heiß!

3. Dampfpflanze richtig im Milchkännchen platzieren

Befüllen Sie ein Milchkännchen mit kalter Milch. Führen Sie die Dampfpflanze am Ausguss des Milchkännchen parallel in die Milch und halten Sie das Milchkännchen dann parallel zur Arbeitsfläche. Die Dampfpflanze sollte knapp unter der Milchoberfläche sein. Ziehen Sie langsam den Holzhebel zu sich. Berühren Sie das Milchkännchen mit der anderen Hand am Boden um die Milchtemperatur zu fühlen.

4. Ziehphase

In der Ziehphase sollte sich die Dampfpflanze immer ganz knapp unter der Oberfläche der Milch befinden. Man kann ein kratzendes Geräusch hören, das durch das Ansaugen von Luft zustande kommt. Wenn sich das Milchkännchen aufwärmt und Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Dampfpflanze tiefer in die Milch, damit keine Luft mehr gezogen werden kann und die Milch sich in eine rollende Bewegung versetzt.

5. Rollphase

Der Dampf wirbelt die Milch um und sorgt dafür, dass sich Luftblasen und Milch verteilen. Wird der Milchkännchen-Boden in Ihrer Hand zu heiß und ist die gewünschte Schaumkonsistenz erreicht, drücken Sie den Holzhebel in die Ausgangsposition. Ziehen Sie erst dann die Dampfpflanze aus der Milch.

Schwenken Sie das Milchkännchen leicht in kreisende Bewegungen und klopfen Sie es mit dem Boden vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit grobe Luftbläschen verschwinden und sich der Schaum gleichmäßig verteilt. Entfernen Sie sofort mit einem feuchten Tuch die Milchreste von der Dampfpflanze, bevor sich die Milch festsetzt. Verarbeiten Sie Ihren Milchschaum z. B. zu Cappuccino weiter.

DE

CASO[®]
DESIGN

Quick Guide EspressoGourmet Advanced (1825)

Kurzanleitung für Ihre Siebträgermaschine



So gelingt
der perfekte
Espresso

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 Dampfpflanze und der Wasserlanze tritt heißer Dampf / heißes Wasser aus. Berühren Sie die Lanzen nur an dem Griff.
- Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Lanzen, wenn das Gerät im Betrieb ist.



OFF / ON Kippschalter (1) = Gerät einschalten. Während des Aufheizens zeigt das Display den Fortschritt an. Sobald die Symbole nicht mehr blinken und ein Signalton ertönt, ist das Gerät einsatzbereit.

Voreingestellte Wasserausgabe aus der Wasserlanze (2) = 1x drücken um den Vorgang zu starten. Das Gerät zeigt im Display an, wie viel Milliliter ausgegeben werden und stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abubrechen 1x erneut auf die Taste drücken.

Manuelle Wasserausgabe aus dem Brühkopf (3) = 1x drücken um den Vorgang zu starten. Im Display wird die Ausgabedauer in Sekunden angezeigt. Zum Beenden erneut drücken. Hinweis: Bei der manuellen Wasserausgabe steht die Vorbrühfunktion nicht zur Verfügung.

Voreingestellte Wasserausgabe aus dem Brühkopf (3) = 1x drücken um den Vorgang zu starten. Im Display wird angezeigt, ob eine Vorbrühzeit aktiv ist und wie lang Wasser ausgegeben wird. Das Gerät stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abubrechen 1x erneut auf die Taste drücken.

Steam-Modus deaktivieren = Beim Einschalten des Geräts ist der Steam-Modus automatisch aktiv. Das Symbol wird im Display angezeigt und durch betätigen des Holzhebels (5) kommt Dampf aus der Dampflanze (4). Taste 1x drücken um den Steam-Modus zu deaktivieren.

Geräteeinstellungen treffen = Durch Drücken der Taste, können Einstellungen in 4 Menüpunkten getroffen werden. Mit der ✓-Taste können Sie den gewünschten Menüpunkt auswählen. Mit der ☰-Taste (verringern) und / oder der ☲-Taste (erhöhen), können die Werte geändert werden. Durch erneutes Drücken der ✓-Taste bestätigen Sie die Auswahl.

1. Extraction water temperature - Einstellbar: Wassertemperatur des Brühkopfs (3) zwischen 88 °C und 96 °C (in 2 °C-Schritten).

2. Coffee auto-extraction time - Einstellbar: Wasserdurchlaufzeit des Brühkopfs (3) zwischen 20 s und 40 s (in 0,5 s-Schritten).

3. Auto pre-infusion time - Einstellbar: Vorbrüh- und Pausenzeit. Das Kaffeepulver wird für die eingestellte Zeit benässt, es erfolgt eine Pause über die eingestellte Pausenzeit bis der eigentliche Brühprozess startet. Es können maximal 5 Sekunden „Aktion“ eingestellt werden.

Beispiel:
ON (Vorbrühzeit): 0 s & OFF (Pausenzeit): 0 s:
Es ist keine Vorbrüh- und Pausenzeit eingestellt
Wenn ON: 4s eingestellt wurde kann nur OFF: 1s eingestellt werden.
Wenn ON: 3s eingestellt wurde kann bei OFF: max. 2s eingestellt werden usw.

4. Hot water volumen - Einstellbar: Ausgabemenge der Wasserlanze (2) zwischen 50 ml und 300 ml (in 50 ml-Schritten).

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 auf die Tassenplatte der EspressoGourmet Advanced, damit sie vorwärmen. Benutzen Sie frische Espresso-Kaffeebohnen und eine für Espresso geeignete Kaffeemühle, wie zum Beispiel die CASO BaristaChef Inox Pro, 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 sehr feinen Mahlgrad und wiegen Sie das gemahlene Kaffeepulver mit einer Digitalwaage ab. Wir empfehlen für einen Espresso (20 ml bis 30 ml) etwa 9 g Kaffeepulver und für zwei Tassen oder einen doppelten Espresso (40 ml bis 60 ml) etwa 18 g Kaffeepulver. Der Mahlgrad hat einen erheblichen Einfluss auf die Kaffeeextraktion und das Aroma.

3. Vorheizen

Für eine optimale Espressotemperatur heizen Sie die Maschine auf, indem Sie einen Durchlauf mit eingespanntem Siebträger ohne Kaffeepulver vornehmen. Stellen Sie hierfür Ihre Espressotasse unter den Auslauf, um diese ebenfalls mit heißem Wasser vorzuwärmen. Trocknen Sie die Teile gründlich ab. Vorsicht - die Teile sind sehr heiß.

4. Kaffee im Siebeinsatz vorbereiten

Weiss Distribution Technique (WDT): Lockern Sie das gemahlene Kaffeepulver mit einem spitzen dünnen Gegenstand (z. B. Zahnstocher) auf, um vorhandene Klümpchen aufzubrechen. Klopfen Sie vorsichtig Ihren Siebträger auf der Arbeitsfläche oder einer Tampermatte an, damit sich das gelockerte Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt.

Levelling: Verwenden Sie Ihren Tamper um eine leicht verdichtete, ebene Oberfläche auf dem Kaffee-

pulver zu erzeugen. Legen Sie den Tamper dafür auf das Kaffeepulver im Siebeinsatz und drehen Sie den Tamper ohne Druck auszuüben.

Tampern: Drücken Sie mit dem Tamper das Kaffeepulver gleichmäßig, senkrecht und fest nach unten.

Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab



5. Siebträger einspannen und Espresso ausgeben lassen. Bevor Sie den Espresso genießen, rühren Sie ihn mit einem Löffel um, damit sich sämtliche Aromen entfalten können.

Hinweis: Im Lieferumfang der EspressoGourmet Advanced befindet sich ein Siebträger mit zwei Auslässen und ein bodenloser Siebträger. Bei der Verwendung mit dem bodenlosen Siebträger können Sie direkt erkennen, ob die Extraktion perfekt verläuft oder ob es Probleme gibt. Bei einer perfekten Extraktion bilden sich zu Beginn gleichmäßig einzelne Tropfen, die dann zu einem Strahl zusammenfließen, der sich mittig befindet.

Probleme, die direkt erkannt werden können sind in der Bedienungsanleitung (Kapitel 3.3.2) erklärt.

