

kännchen parallel in die Milch und halten Sie das Milchkännchen dann parallel zur Arbeitsfläche. Die Dampfpflanze sollte knapp unter der Milchoberfläche sein. Drehen Sie langsam den Drehregler nach unten. Berühren Sie das Milchkännchen mit der anderen Hand am Boden um die Milchttemperatur 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, drehen Sie den Drehregler wieder zu. 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.

Drücken Sie dafür erneut die „☺“ Taste, halten Sie wieder einen Behälter unter die Dampfpflanze und lassen sich heißes Wasser ausgeben, indem Sie den Drehregler nach unten drehen. Die Leitungen füllen sich somit wieder mit Wasser für die Espressozubereitung.

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

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

DE

CASO®
DESIGN

Quick Guide EspressoGourmet Crema (1824)

Kurzanleitung für Ihre Café-Siebträgermaschine



**So gelingt
der perfekte
Espresso**

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 Zubehörteile 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 Crema, 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

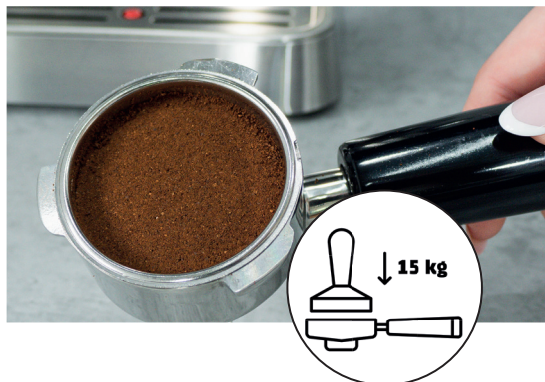
Mahlen Sie nur so viele Kaffeebohnen, wie Sie für die Zubereitung benötigen. Gemahlener Kaffee verliert innerhalb kurzer Zeit einen großen Teil seines Aromas. Wählen Sie einen feinen Mahlgrad und wiegen Sie das gemahlene Kaffeepulver mit einer Digitalwaage ab. Wir empfehlen für einen Espresso (20 ml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

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

Einwandige Profisiebe

Siebzeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	11-12 g	Profis	Frisch gemahlener Kaffee.
	doppelt 	18-19 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 „Coffee“ Taste einmal kurz und einmal lang um die Wassermenge von einem Espresso anzupassen oder drücken Sie die Taste zweimal kurz und einmal lang um die Menge für 2 Espressi oder einem Caffè Doppio anzupassen. Wenn die gewünschte Espressomenge erreicht ist, drücken Sie erneut auf die Coffee-Taste, um den Brühvorgang zu stoppen.

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 vorallem die Dampfpflanze sollte vor der Benutzung immer sauber sein. Schalten Sie das Gerät an, damit es aufheizt. Lassen Sie das Kondenswasser aus der Dampfpflanze ab, indem Sie die „☺“ Taste drücken und den Drehregler nach unten drehen. Halten Sie zur Sicherheit einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampfpflanze. Lassen Sie den Regler solange aufgedreht, bis nur noch Dampf heraus kommt. 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 Milch

