



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, die zum Aufschäumen geeignet sind.

2. Allgemeine Vorbereitungen: Espressomaschine

Das Gerät und vor allem 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-

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 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, 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. 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.

DE

CASO
DESIGN

Quick Guide EspressoGourmet & Grind (1826) Kurzanleitung für Ihre Siebträgermaschine

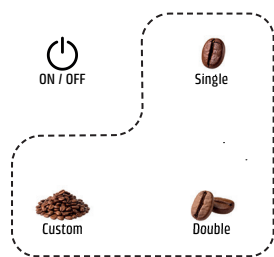


**So gelingt
der perfekte
Espresso**

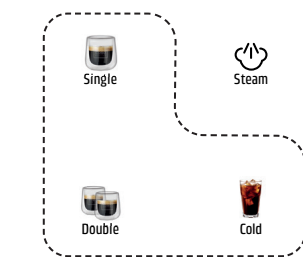
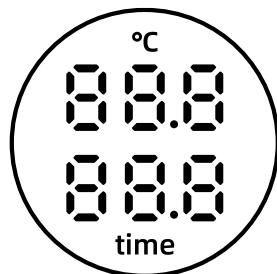
Mehr Infos



- ⚠️ 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 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.



Bedienung des Mahlwerks
(2 x tippen zum Bedienen)



Bedienung der Wasserausgabe
(1 x tippen zum Bedienen)



Kurz tippen = Gerät für Heißgetränke einschalten (das Gerät heizt auf und die Temperaturanzeige blinkt)
Ca. 5 Sek gedrückt halten = Gerät für Kaltgetränk einschalten (funktioniert nur wenn das Gerät weniger als 30°C anzeigt)

Kaffee mahlen



Manueller Mahlvorgang = 2x tippen um den Mahlvorgang zu starten. Zum Beenden 1x erneut tippen.



Mahlvorgang für Singel - Espresso = 2x tippen um den Mahlvorgang zu starten (Zeitanzeige zählt herunter). Das Gerät stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abzubrechen 1x erneut auf das Symbol tippen.



Mahlvorgang für 2 Espresso / doppelten Espresso = 2x tippen um den Mahlvorgang zu starten (Zeitanzeige zählt herunter). Das Gerät stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abzubrechen 1x erneut auf das Symbol tippen.

Mahlvorgang Voreinstellung ändern = Gewünschten Mahlvorgang (Single- oder Double) wählen und Symbol gedrückt halten. Mit der „Single-Taste“ (-) und „Double-Taste“ (+) die Zeit (von 1 Sek. bis 20 Sek. in 0,5 Sek. Schritten) einstellen. Das Gerät speichert die geänderte Zeit automatisch. Die Zeit ist auch nach einem Trennen vom Stromnetz gespeichert.

Mahlvorgang Voreinstellungen zurücksetzen = „Single“ und „Double“ gleichzeitig bis zum Signalton gedrückt halten.

Wasser ausgeben lassen



Wasserausgabe für Singel - Espresso = 1x tippen um den Vorgang zu starten. Das Gerät stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abzubrechen 1x erneut auf das Symbol tippen.



Wasserausgabe für 2 Espresso / doppelten Espresso = 1x tippen um den Vorgang zu starten. Das Gerät stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abzubrechen 1x erneut auf das Symbol tippen.



Wasserausgabe für Kaltgetränk = ON / OFF für ca. 5 Sek. gedrückt halten um in den „Cold“-Modus zu kommen. 1x Symbol tippen um den Vorgang zu starten. Zum Beenden erneut tippen. **Wir empfehlen Eiswürfel oder kaltes Wasser in den Wassertank zu füllen.**

Wasserausgabe Voreinstellung ändern = Gewünschte Wassermenge (Single- oder Double) wählen und Symbol gedrückt halten. Brühprozess startet. Brühprozess mit erneutem tippen beenden. Es können min. 10 Sek. und max. 60 Sek. eingestellt werden. Die Wasserausgabe ist auch nach einem Trennen vom Stromnetz gespeichert.

Wassertemperatur ändern = Steam-Symbol gedrückt halten. Auswählen zwischen „Single“-Symbol (90 °C), „Double“-Symbol (93 °C) und „Steam“-Symbol (96 °C).

Wasserausgabe Voreinstellungen zurücksetzen = „Single“ und „Dual“ gleichzeitig bis zum Signalton gedrückt halten. Auch die Wassertemperatur wird auf 93 °C zurückgesetzt.



Dampflanze verwenden = 1x tippen um Steam-Modus zu aktivieren. Warten bis das Symbol konstant leuchtet. Regler auf der rechten Seite des Geräts aufdrehen. Dampf kommt aus der Dampflanze. Symbol erneut tippen um Steam-Modus zu beenden. Regler auf der rechten Seite des Geräts aufdrehen. Wasser wird aus der Dampflanze ausgegeben.

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 und die Zubehöerteile sollten vor der Benutzung immer sauber sein. Befüllen Sie den Wassertank mit frischem kaltem Trinkwasser. Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit frischen Espresso-Bohnen. Schalten Sie das Gerät an und stellen Sie die Tassen oder Gläser auf die Tassenplatte der EspressoGourmet & Grind, damit sie vorwärmen.

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.

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 tampen

Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig im Siebträger. Klopfen Sie den Siebträger dafür vorsichtig auf der Arbeitsfläche oder einer Tampermatte an, damit sich das gelockerte Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt. Legen Sie den Tamper auf das Kaffeepulver im Siebeinsatz und drehen Sie den Tamper ohne Druck auszuüben um eine ebene Oberfläche zu erhalten. Drücken Sie den Tamper gleichmäßig, senkrecht und fest nach unten in dem Siebeinsatz.

Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab



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 & Grind 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.

