

19 bar
ULKA Pumpe



Edelstahl-
Siebträger



Mit Tassen-
wärmeplatte



Produktdaten

Art. Nr.	1820
EAN	4038437018202
Maße (BxHxT)	195 x 305 x 250 mm (mit Siebträger T = 380 mm)
Gewicht	4,1 kg
Leistung	1100 W
Spannung	220-240V, 50Hz
Prüfzeichen	CE, GS
VPE	1

DESIGN SIEBTRÄGERMASCHINE

Espresso Gourmet

- + Edelstahlgehäuse mit rutschfesten Gummifüßen
- + Leistungsstarke 19 bar Ulka-Pumpe
- + **Hochwertiger Edelstahl-Siebträger mit schwarzem Griff**
- + **Praktisches Manometer zur Anzeige des Brühdrucks**
- + 4 bedienfreundliche Soft-Touch-Tasten mit weißer Beleuchtung
- + **Automatische Vorbrühfunktion zur gleichmäßigen Extraktion**
- + Edelstahl-Dampfplanze zur Zubereitung von cremigem Milchschaum und zum Vorwärmen der Tassen
- + Integrierte Tassenwärmeplatte zum Vorwärmen der Tassen
- + Abnehmbarer, transparenter Wassertank (1,5 l)
- + Abnehmbare Edelstahl-Tropfschale mit integriertem Schwimmer – für eine leichte Reinigung
- + Umfangreiches Zubehör:
 - 3 Edelstahl-Filtereinsätze: für 1 oder 2 Tassen und für ESE-/Kaffeepads
 - Tamper mit abnehmbarem, schwarzem Holzgriff
 - Edelstahl Portionierlöffel
 - Edelstahl Milchkännchen (Skalierung bis 330 ml / 11 oz)

DE

CASO[®]
DESIGN

Quick Guide Espresso Gourmet (1820)

Kurzanleitung für Ihre Espressomaschine



**In 5 Schritten zu
Ihrem Espresso**

&

**In 5 Schritten Milch-
schaum herstellen**

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

In 5 Schritten zu Ihrem Espresso

1. Allgemeine Vorbereitungen

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 Espressotasse/n aufrecht auf die Tassenplatte der Espressomaschine, damit sie vorwärmen. Benutzen Sie frische Espresso-Kaffeebohnen und eine für Espresso geeignete Kaffeemühle für den Mahlvorgang.

2. Mahlvorgang

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 7 g Kaffeepulver und für zwei Tassen oder einen doppelten Espresso (40 ml bis 60 ml) etwa 14 g Kaffeepulver.

3. Vorheizen

Heizen Sie die Maschine für eine optimale Espressotemperatur vor. Der Siebträger mit dem gewünschten Filtereinsatz sollten während dem Aufheizen in das Gerät eingespannt sein. Stellen Sie wie gewünscht eine oder zwei Tasse/n auf das Tropfgitter unter den Auslass und wählen Sie die entsprechende Taste. Um die Leitungen, den Siebträger mit Filtereinsatz und die Tasse/n optimal vorzuheizen wiederholen Sie diesen Vorgang ein weiteres Mal.



4. Kaffee gleichmäßig im Siebträger verteilen und tampen

Trocknen Sie den Siebträger und den Filtereinsatz gründlich ab, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Achtung, beide Teile sind sehr heiß! Setzen Sie den Filtereinsatz in den Siebträger und füllen Sie das frisch gemahlene Kaffeepulver in den Filtereinsatz. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig, indem Sie es mit dem Finger glatt streichen und den Siebträger behutsam auf die Arbeitsfläche oder eine Tampermatte klopfen. Um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verdichten, ist es wichtig, den Tamper senkrecht zum Filtereinsatz fest anzudrücken. Achten Sie auf die MAX Markierung in dem Filtereinsatz und streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab.

5. Siebträger einspannen und Espresso ausgeben lassen

Spannen Sie den vorbereiteten Siebträger in das Gerät ein und wählen Sie die gewünschte Taste der Tassenanzahl. Nach dem Brühvorgang, können Sie den Siebträger zum abkühlen auf dem Tropfgitter ablegen. Der Auslass an dem Siebträger passt hierfür in die beiden Aussparungen in dem Tropfgitter. Entfernen Sie den Filtereinsatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn z.B. mit Hilfe eines Löffels vorsichtig aus dem Siebträger hebeln. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Kaffeepulver vollständig aus dem Filtereinsatz und reinigen Sie diesen gründlich unter fließendem Wasser.

Vor dem Trinken raten wir Ihnen, den Espresso mit einem Löffel umzurühren, damit sämtliche Aromen zum Vorschein kommen.



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: Espressoemaschine

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 das Milchkännchen maximal bis zur 120 ml Markierung mit kalter Milch, damit sie beim Aufschäumen nicht überläuft. 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. 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 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.



- 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