



<i>Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde</i>	<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
Sie haben sich für den Kauf einer technisch anspruchsvollen Espressomaschine entschieden, bei deren Entwicklung viel Erfahrung von den professionellen ECM Espressomaschinen eingeflossen ist.	Wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise	2
Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und an vielen guten Espressos und Cappuccinos.	Entsorgung des Gerätes	2
Diese Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil des Lieferumfangs dieses Gerätes und muß vor Inbetriebnahme der Maschine gründlich gelesen werden.	Inbetriebnahme	3
Dies ist für Ihre eigene Sicherheit, wie auch für die Funktion und Lebensdauer Ihrer <b>Casa Speciale</b> Espressomaschine von grundlegender Bedeutung.	Zubereitung von Espresso	5
Sollte etwas unklar sein, bitten wir Sie, sich <b>unbedingt vor</b> der Inbetriebnahme der Maschinen mit Ihrem Fachhändler oder direkt mit uns in Verbindung zu setzen.	Entnahme von Heisswasser	6
Wir stehen Ihnen gern mit Rat und Tat zur Verfügung!	Dampferzeugung	6
Unsere Adresse:	Erhitzen von Flüssigkeiten	7
ECM GmbH. Dilsberger Str. 68 – 72 D - 69151 Neckargemünd	Aufschäumen von Milch	7
Telefon: 06223 – 9255-0 Fax: 06223 – 9255-25	Abschalten der Maschine	10
Mit freundlichen Grüßen	Technische Daten	10
ECM GmbH	Pflege und Wartung	11
	Maschine längere Zeit außer Betrieb	12
	Einsatz von Kaffee-Pouchen	12
	Probleme und ihre Behebung	13
	Kaffee-Rezepte	15
	<b>Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.</b>	

## Wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise:

**Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung gründlich durchlesen.**

**Sollten Fragen oder Unklarheiten bestehen, setzen Sie sich bitte vor Inbetriebnahme und Benutzung der Maschine mit uns in Verbindung.**

- Die Maschine darf nur an eine Schutzleitersteckdose angeschlossen werden.
- Vor Reinigung der Maschine ist grundsätzlich der Netzstecker zu ziehen
- Das Gerät darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen, die mit dieser Maschine vertraut sind, bedient werden. Allen anderen Personen darf die Maschine nicht zugänglich gemacht werden.
- Reparaturarbeiten dürfen grundsätzlich nur durch geschultes technisches Fachpersonal entsprechend den Reparaturanweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht Temperaturen unter dem Gefrierpunkt, sowie Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.
- Die Maschine muß auf einer geeigneten, ebenen und stabilen Fläche waagrecht aufgestellt werden.
- Es darf nur Trinkwasser verwendet werden.
- Das Wasser darf maximal vier deutsche Härtegrade haben. Durch Kalkablagerungen etc. können wichtige Maschinenteile beschädigt werden. Außerdem kann ein Sicherheitsrisiko durch unvorhergesehene Heisswasserspritzer u.ä. entstehen.
- Die Maschine darf nicht ohne Wasser betrieben werden.
- Die Maschine nicht mit feuchten Körperteilen berühren.
- Keine heißen Geräteteile ungeschützt berühren. Verbrennungsgefahr!

**Folgende Geräteteile sind sehr heiß oder können es werden:**

### Abbildung A

**Das Dampfrohr (A,8) mit Endstück**

**Alle nicht isolierten Metallteile des Siebträgers (A,5), sowie die Metallsiebe.**

**Die gesamte Brühgruppe (A,5)**

**Bitte achten Sie unbedingt darauf, diese Teile nicht zu berühren. Verletzungsgefahr!**

- Das Gerät nur mit eingesetzter Wasserauffangwanne (A,7) betreiben.
- Dieses Handbuch bitte sorgfältig und griffbereit aufbewahren.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee, Heisswasser und die Erzeugung von Dampf zur Erwärmung von Getränken zu verwenden.
- Diese Espressomaschine ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

### **Entsorgung des Gerätes**

Bitte beachten Sie bei der Entsorgung dieser Maschine die örtlich geltenden Vorschriften.

1. Die Tropfwanne (A, 10) herausnehmen.
2. Den Frischwasserbehälter ( A, 7) nach

**Lieferzubehör**

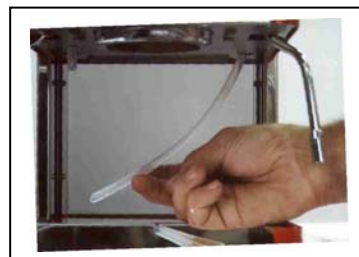
- 1 Siebträger mit Doppelauslauf.
- 1 Siebträger mit Eintassen-Auslauf  
Im Inneren des Siebträgers befindet sich eine Feder.  
Diese dient dazu, den Siebeinsatz im Siebträger zu blockieren, damit er beim "Ausschlagen" des Kaffee-Suds nicht herausfällt.  
Bitte beachten Sie, daß die Spannkraft dieser Feder im Laufe der Zeit nachläßt. In diesem Fall empfehlen wir, eine neue Befestigungsfeder zu kaufen.
- 1 Eintassen-Metallsieb
- 1 Zweitassen-Metallsieb
- 1 Kunststoff-Messlöffel
- 1 Kunststoff-Stopfer
- 1 Bedienungsanleitung

**Inbetriebnahme**

Das Gerät und die Zubehöerteile vorsichtig auspacken. Die Maschine ist sehr schwer. Lassen Sie sich beim Auspacken gegebenenfalls helfen.  
Das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen.  
Ein Rat: Sie können die Verpackung der Maschine auch aufbewahren. Sie haben es dann leichter, wenn die Maschinen vielleicht einmal zum Service muß.

**Jetzt nacheinander folgende Schritte durchführen:**

vorn herausziehen, auswaschen und wieder einsetzen. Hierbei **unbedingt** darauf achten, daß der Kunststoff-Ansaugschlauch (siehe Abbildung unten), der in den Frischwasserbehälter (A,7) hängt, wieder richtig in den Behälter (A,7) eingesetzt ist. Er darf auch nicht geknickt oder gequetscht sein. Das Einsetzen erfordert etwas Geduld. Wenn dieser Schlauch nicht eingesetzt ist, saugt die Pumpe kein Wasser an und verschiedene Funktionsteile der Maschine können beschädigt werden!



3. Den Metalldeckel im hinteren Bereich der Tassenauflagefläche (A,1) herausnehmen.



Dieser deckt den Wassereinfüllstutzen ab. Kaltes Trinkwasser durch den Trichter in den Frisch-Wasserbehälter füllen.



Diesen nur zu 4/5 befüllen, um Überlaufen zu vermeiden.

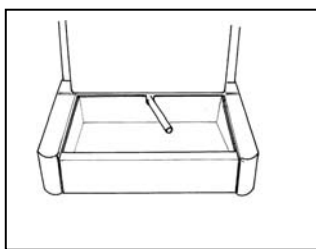
Bitte beobachten Sie beim Einfüllen den Wasserstand im (durchsichtigen) Frischwasser-Behälter (A,7).

9. Der nächste Schritt ist die Aufheizung des Wassers im Kessel.  
Hierzu den Heizungs-Schalter (B, 3)

4. Den Metalldeckel wieder einsetzen.

Wichtig: Die Maschine darf nie ohne Wasser betrieben werden. Den Wasserstand im Frischwasserbehälter öfters kontrollieren. Bei Schäden, die durch Trockenlauf entstanden sind, erlischt der Garantie-Anspruch.

5. Die Tropfwanne (A, 10) wieder einsetzen. Hierbei unbedingt darauf achten, daß der Kunststoff-Schlauch, der "unten" in die Tropfwanne (A,10) ragt, wieder richtig eingesetzt ist. Nicht quetschen oder knicken!



6. Alle Schalter (Abbildung B) müssen **abgeschaltet** sein, also **nach unten stehen**.

Merke:

Schalterstellung nach oben = eingeschaltet.  
Schalterstellung nach unten = abgeschaltet.

7. Den Stecker in die Steckdose einstecken.

Die Leuchtanzeige (B,1) "Maschine am Stromnetz angeschlossen" leuchtet auf. Diese Leuchtanzeige zeigt immer an, wenn die Maschine am Stromnetz angeschlossen ist.

8. Den Kaffeeschalter (B, 9) einschalten, also nach oben stellen. Die Leuchtanzeige (B,8) leuchtet auf. Die Pumpe läuft an. Nach kurzer Zeit tritt Wasser aus der Brühgruppe (A,5) und läuft in die Tropfwanne (A,10).

Sobald das Wasser aus der Brühgruppe (A,5) läuft, den Kaffeeschalter (B,9) wieder abstellen, also nach unten stellen. Denn: Jetzt ist der Heizkessel der Maschine mit Wasser gefüllt.

einschalten, also nach oben stellen. Die Leuchtanzeige (Abb.B,2) zeigt an.

Die Maschine wird beheizt.

Die Leuchtanzeige (B, 8) blinkt weiterhin, um anzuzeigen, daß aufgeheizt wird.

Nach 15 Minuten hat das Gerät die richtige Betriebstemperatur erreicht.

Achtung: die Leuchtanzeige (B,8) könnte schon vorher aufgehört haben, zu blinken. Dies ist für diese Erstaufheizung unbedeutend. Wichtig sind die erwähnten 15 Minuten Heiz-Zeit.

Der Heizschalter (B,3) muß, solange die Maschine betriebsbereit sein soll, immer eingeschaltet sein, also nach oben stehen. Alle anderen Schalter stehen bei normaler Betriebsbereitschaft nach unten, sind also abgeschaltet.

Wenn die Maschine betriebsbereit ist, also der Heizungsschalter eingeschaltet ist (= nach oben gestellt ist) und alle anderen Schalter abgeschaltet sind (also nach unten gestellt sind), blinkt die Thermostat-Lampe (B,8) mitunter. Hierdurch wird lediglich angezeigt, daß die Maschine nachheizt, um die optimale Betriebstemperatur zu halten. Ihre Casa Espressomaschine ist mit elektronisch gesteuerten Präzisions-Thermostaten ausgestattet.

Jetzt ist die Maschine betriebsbereit und es kann mit der Zubereitung von Espresso und Cappuccino begonnen werden. Oder: Vielleicht soll auch nur Heiss-Wasser für einen Tee entnommen werden oder ein Glühwein zubereitet werden.

Mit Ihrer **Casa** stehen Ihnen Dampf- und Heisswasserleistung in Hülle und Fülle zur Verfügung.

Dauert es länger, so haben Sie vermutlich:

- zuviel Kaffeemehl genommen , 6-7 g pro

<p><b><u>Zubereitung von Espresso</u></b></p> <p>Wir gehen hier davon aus, daß Sie über frischgemahlenen Espresso-Kaffee verfügen und daß die Maschine betriebsbereit ist.</p> <p>Jetzt gehen Sie bitte wie folgt vor:</p> <p>1. Nehmen Sie den Siebträger und drücken Sie eines der beiden mitgelieferten Metallsiebe in den Siebträger ein.  <b>Merke:</b> Grosses Sieb für zwei Tassen Kaffee, kleines Sieb für eine Tasse Kaffee.</p> <p>2. Kaffeemehl in den Messlöffel geben und anschließend in das Metallsieb im Siebträger einfüllen.  <b>Merke:</b> <b>Nur ein</b> Messlöffel pro Tasse. Wenn Sie zuviel Kaffee nehmen, läuft er nur tröpfchenweise (oder gar nicht) in die Tasse, schmeckt bitter und verbrannt. Dasselbe geschieht z.B. auch, wenn der Kaffee zu fein gemahlen und/oder zu stark angepreßt wurde.</p> <p>5. Setzen Sie jetzt eine oder zwei Tassen unter die Ausläufe des Siebträgers.  <b>Merke:</b> wenn Sie nur eine Tasse zubereiten möchten, stellen Sie die Tasse bitte genau in die Mitte unter den Siebträger. Der Kaffee kommt immer aus beiden Ausläufen. Bei zwei Tassen wird entsprechend je eine Tasse unter jeden Auslauf gestellt.</p> <p>6. Jetzt schalten Sie bitte den Kaffeeschalter (B,9) ein, stellen ihn also nach oben. Man hört, daß die Pumpe anläuft und nach wenigen Sekunden läuft Ihr köstlicher Espresso in die Tasse (n).  Wenn genug Kaffee in der Tasse ist, schalten Sie den Kaffeeschalter (B,9) wieder aus, stellen ihn also nach unten.  <i>Merke: bei echt italienischem Espresso sollten Sie von ca. 25 cc Kaffee in der Tasse ausgehen. Die Brühzeit sollte nicht unter 18 und über 25 Sekunden liegen. (Brühzeit: der Zeitraum zwischen dem Einschalten des Kaffeeschalters (B,9) und dem Erreichen der besagten 25 cc Kaffee in Ihrer Tasse (oder Ihren Tassen)).</i></p>	<p>Tasse sind richtig (und/oder)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>das Kaffeemehl im Siebträger zu stark angepreßt (und/oder)</li> <li>zu fein gemahlener Kaffee verwendet. Was die Kaffeemahlung betrifft: hier hat auch die Luftfeuchtigkeit ihre Bedeutung: War Ihr Kaffeemehl gestern noch in Ordnung, so kann es heute schon zu feucht sein.</li> </ul> <p>Bei zu langer Brühzeit tröpfelt der Kaffee in die Tasse oder läuft erst gar nicht aus. In letzteren Fall <u>sofort</u> den Schalter (B,9) abschalten, also nach unten stellen. Dadurch wird vermieden, daß die Pumpe beschädigt wird.</p> <p>Bei zu langer Brühzeit schmeckt der Kaffee meist sehr bitter und verbrannt.</p> <p><u>Ist die Brühzeit kürzer, so haben Sie wahrscheinlich:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zu wenig Kaffeemehl genommen (und/oder)</li> <li>zu schwach angepreßt (und/oder)</li> <li>zu grob gemahlenen Kaffee verwendet. Was die Kaffeemahlung betrifft: hier hat, wie schon im vorherigen Absatz beschrieben, auch die Luftfeuchtigkeit ihren Einfluß. Wird die Luft trockner, so trocknet auch Ihr Kaffeemehl etwas aus. Die Auslaufzeit wird kürzer, es gibt nur wenig "Crema" auf dem Kaffee, und das ganze schmeckt wahrscheinlich nach nichts.</li> </ul> <p><i>Der Espressoliebhaber wird vermutlich meist ein sogenanntes Kaffeedosiermahlwerk einsetzen. Hier kann der Espresso-Bohnenkaffee jeweils frisch gemahlen und perfekt dosiert (Fachjargon: "portioniert") werden.</i></p> <p><b><u>Dampferzeugung</u></b></p> <p>Dampf wird in erster Linie für zwei</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b><u>Entnahme von Heisswasser</u></b></p> <p>Heisswasser wird aus dem Dampf-Rohr (A,8) entnommen.</p> <p><b>Achtung: Dieses Rohr und das Endstück werden sehr heiss. Vorsicht: Verletzungsgefahr!</b></p> <p>Das Dampf-Rohr (A,8) in einen Behälter halten.</p> <p><b>Achtung: Heisswasserspritzer können Verletzungen verursachen! Vorsicht!</b></p> <p>Den Heisswasserschalter (Abb.B,7) anstellen, also nach oben stellen und den Dampfahn (A,2) langsam aufdrehen. Die Leuchtanzeige (B,6) zeigt an. Heisswasser läuft in das Gefäß. Nach erfolgter Entnahme den Heisswasser-Schalter (B, 7) wieder abstellen, also nach unten stellen und den Dampfahn (A,2) wieder zudrehen.</p> <p>Die Leuchtanzeige (B, 6) erlischt.</p>	<p>Verwendungszwecke eingesetzt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erhitzen von Flüssigkeiten wie Glühwein.</li> <li>2. Aufschäumen von Milch für die Zubereitung von z.B. Cappuccino</li> </ol> <p>Dampf wird aus dem Dampfrohr (A, 8) entnommen.</p> <p><b>Achtung: Das Dampfrohr kann sehr heiß werden! Verletzungsgefahr! Auch der ausströmende Dampf (weit über 100°C heiß) stellt ein Verletzungsrisiko dar. Vorsicht.</b></p> <p>Vorbereitung der Maschine für die Dampferzeugung</p> <p><i>Anmerkung: der Heizkessel Ihrer Espresso-Maschinen ist normalerweise mit Wasser befüllt. Es geht also bei den Vorbereitungen zur Dampferzeugung erst einmal darum, dieses Wasser im Kessel, zumindest zum Großteil, in Dampf umzuwandeln. Hierzu muß das Kesselwasser noch weiter erhitzt werden (ca. 40°C mehr).</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie den Dampfschalter (B,5) an, also nach oben.</li> <li>2. Die Thermostatlampe (B,8) blinkt, da ja weiter aufgeheizt wird, damit das Wasser im Heizkessel in Dampf umgewandelt wird.</li> <li>3. Warten Sie bitte, bis die Thermostatlampe (B,8) nicht mehr blinkt.</li> <li>4. Jetzt ist die Maschine bereit, Dampf abzugeben.</li> <li>5. Dampf wird, wie schon gesagt, aus dem Dampfrohr (A,8) entnommen.</li> </ol> <p><b><u>Aufschäumen von Milch:</u></b></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b><u>Erhitzen von Flüssigkeiten (z.B. Glühwein) mit Dampf:</u></b></p> <p>Wir gehen hier davon aus, daß die Maschine zur Dampf-Erzeugung, wie im vorherigen Absatz beschrieben, bereit ist.</p> <p>Befüllen Sie bitte einen Krug (mit wärme-isoliertem Griff, da der Krug heiß wird!) mit dem Getränk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tauchen Sie das Endstück des Dampfrohres voll in die Flüssigkeit. Das Eintauchen des Dampfrohres ist aus Sicherheitsgründen sehr wichtig. Das Dampfrohr muß während des ganzen Aufheizvorgangs immer eingetaucht bleiben. Es können sonst heiße Flüssigkeitsspritzer entstehen.</li> </ul> <p><b>Verletzungsgefahr!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jetzt drehen Sie bitte langsam und vorsichtig den Dampfahh auf. Sie merken, daß der Dampf in die Flüssigkeit strömt.</li> <li>• Wenn der Aufheizvorgang beendet ist, drehen Sie bitte <b>zuerst den Dampfahh zu und ziehen erst dann den Krug weg.</b></li> <li>• Stellen Sie den Dampfschalter (B,5) wieder ab, also nach unten; die Kontroll-Lampe (B,5) erlischt.</li> </ul> <p><i>Anmerkung: Der Heizkessel Ihrer Maschine ist jetzt leer, was er ja im Normalzustand nicht sein soll. Es geht jetzt also darum, <u>sofort</u> wieder Wasser in den Kessel zu pumpen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie den Kaffee-Schalter (B,9) an, also nach oben. Die Kontroll-Lampe (B,8) zeigt an. Die Pumpe läuft an. Wenn Sie sehen, daß Wasser aus der Brühgruppe (A,5) läuft, können Sie den Kaffee-Schalter (B,9) wieder abstellen, also nach unten stellen. Die Kontroll-Lampe (B,8) erlischt.</li> </ul> <p><i>Der Heizkessel ist jetzt wieder mit Wasser befüllt.</i></p> <p>Jetzt wischen Sie bitte mit einem weichen feuchten Tuch das Dampfrohr ab. Auf keinen Fall das Dampfrohr berühren. Es ist heiß. <b>Verletzungsgefahr!</b></p>	<p>Aufgeschäumte Milch wird in erster Linie für die Zubereitung von Cappuccino gebraucht.</p> <p><i>Grundsätzlich vorab: Richtiges Milchschaumen muß geübt werden. Es gehört auch viel Gefühl dazu.</i></p> <p>Im folgenden soll versucht werden, einige Anregungen zu geben.</p> <p>Vorab jedoch erst noch einmal die wesentlichen Schritte zur Dampferzeugung.</p> <p>Dampf wird aus dem Dampfrohr (A, 8) entnommen.</p> <p><b>Achtung: Das Dampfrohr kann sehr heiß werden! Verletzungsgefahr! Auch der ausströmende Dampf (weit über 100°C heiß) stellt ein Verletzungsrisiko dar. Vorsicht.</b></p> <p>Vorbereitung der Maschine für die Dampferzeugung</p> <p><i>Vorab: der Heizkessel Ihrer Espresso- Maschinen ist normalerweise mit Wasser befüllt. Es geht also bei den Vorbereitungen zur Dampferzeugung erst einmal darum, dieses Wasser im Kessel, zumindest zum Großteil, in Dampf umzuwandeln. Hierzu muß das Kesselwasser noch weiter erhitzt werden.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie den Dampfschalter (B,5) an, also nach oben.</li> <li>2. Die Thermostatlampe (B,8) blinkt, da ja weiter aufgeheizt wird, damit das Wasser im Heizkessel in Dampf umgewandelt wird.</li> <li>3. Warten Sie bitte, bis die Thermostatlampe (B,8) nicht mehr blinkt.</li> <li>4. Jetzt ist die Maschine bereit, Dampf abzugeben.</li> <li>5. Dampf wird, wie schon gesagt, aus dem Dampfrohr (A,8) entnommen.</li> </ol> <p>1. Wir gehen hier davon aus, daß die Maschine zur Dampf-Erzeugung bereit ist.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Aber jetzt zum Thema Milchaufschäumung:

- Verwenden Sie möglichst nur Kühlschrank-kalte frische Milch.
- Verwenden Sie einen Krug aus rostfreiem Stahl mit "Schnabel". Die Form sollte ähnlich wie hier abgebildet sein:



- Der Krug sollte gut 1/3 Liter (350 cc) fassen.

*Anmerkung: beim Schäumen wird das Volumen der Milch fast verdoppelt.*

*Ein typisch italienischer Cappuccino hat ein Volumen von ca. 125 cc.*

*Davon sind ca. 35/40 cc Espresso.*

*Sie brauchen also ungefähr 80/90 cc geschäumte Milch pro Cappuccino-Tasse.*

*Der beschriebene Krug ist somit für 2 Tassen ausreichend.*

*Wenn Sie mehr Cappuccinos machen möchten, können Sie selbstverständlich einen etwas größeren Krug nehmen. Aber bitte nicht zu groß! Lieber mit einem kleineren Krug noch einmal Milch aufschäumen.*

Milch-Aufschäumen:

Im folgenden haben wir uns die Erzeugung von feinem, festen Milchschaum zum Ziel gesetzt.

Wir sind der Ansicht, daß bei dieser Schaumbeschaffenheit auch die Espresso-Basis des Kaffees besser "er"-schmeckt werden kann.

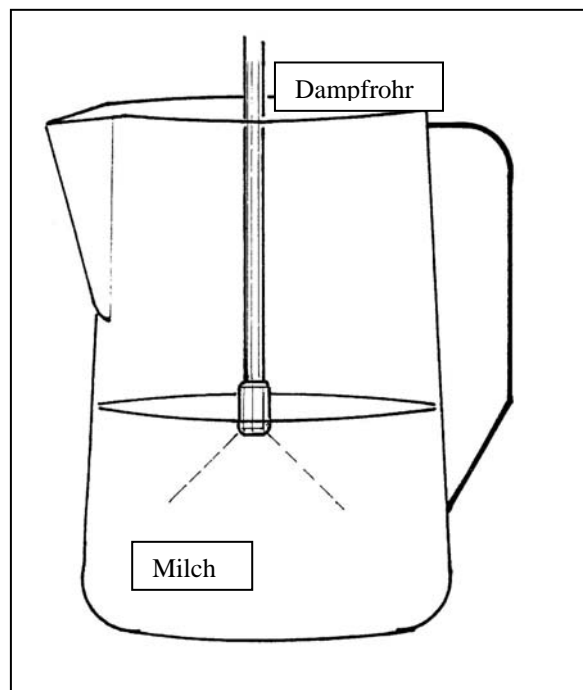
Zuerst geht es darum, das Restwasser aus dem Kessel abzulassen, damit der Dampf, den Sie zum Aufschäumen der Milch brauchen, von Anfang an so "trocken" wie möglich ist.

2. Halten Sie einen leeren Krug unter das Dampfrohr (A,2). Das Rohr sollte fast den Boden des Kruges berühren, damit kein Wasser herumspritzt (**Vorsicht. Heiss!**).

3. Bitte öffnen Sie jetzt ganz langsam und vorsichtig dem Dampfahh (A,2) und lassen Sie ca. ein halbes Tässchen Wasser ab und drehen Sie den Dampfahh wieder zu.

4. Schütten Sie dieses Restwasser weg und befüllen Sie den Krug ca. zur Hälfte mit Milch.

5. Halten Sie den Krug bitte, wie in der nachfolgenden Abbildung dargestellt, unter das Dampfrohr (A,8).



Das Dampfrohr ist in der Mitte des Kruges und nur ganz wenig in die Milch eingetaucht.

10. Tauchen Sie das Dampfrohr tiefer in den Krug ein. Und zwar auf der rechten Seite.

6. Jetzt öffnen Sie bitte ganz vorsichtig und langsam den Dampfhahn (A,2) und beginnen mit der Aufschäumung.

Den Krug während des Schäumungs-Vorgangs bitte ruhig halten und nicht bewegen!

7. Der Dampf strömt aus. Sie hören ein leichtes "Zischen". Dies ist das Geräusch, daß die Luft erzeugt, wenn sie sich an der Milchoberfläche mit der Milch vermischt.

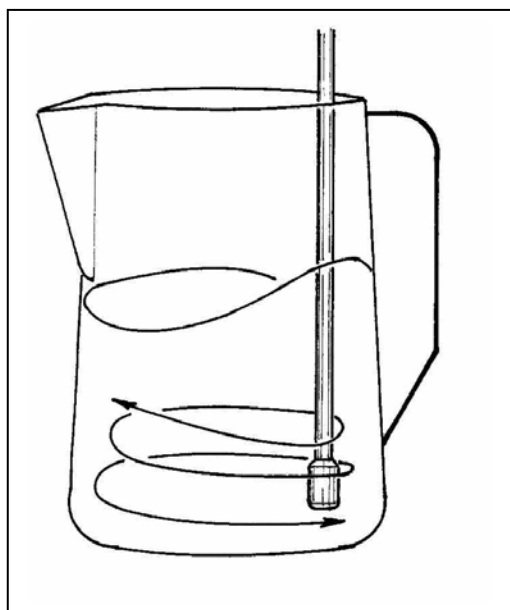
Sollte es trotz leichtem Eintauchen des Dampfrohrs etwas spritzen, dann halten Sie den Krug bitte ein paar Millimeter höher, damit das Dampfrohr etwas tiefer eintaucht.

8. Halten Sie eine Hand an den Krug. Wenn es zu warm wird, heißt das ganz einfach, daß die erste Schäumungsphase vorbei ist.

Merke: diese Phase spielt sich zwischen 4°C und 38°C ab.

Das Milchvolumen hat sich um ca. 30-40% vergrößert.

9. Nehmen Sie jetzt Ihre Hand vom Krug weg und ändern Sie die Stellung des Dampfrohrs in der Milch wie auf der nachfolgenden Abbildung gezeigt.



Sie werden sehen, daß ein Milchstrom im Uhrzeigersinn entsteht. Das Milchvolumen nimmt weiter zu.

Auch hier gilt: bewegen Sie den Krug nicht.

Wenn eine Temperatur von ca. 65°C erreicht ist, können Sie das Dampfventil (A,2) wieder zudrehen. Dabei muß das Dampfrohr jedoch weiterhin tief eingetaucht bleiben.

Warum?

Um die feine Schaum-Struktur, die sich auf der Milch gebildet hat, nicht durch Neu-Zufuhr von Luft beim Herausziehen der Dampfrohrs zu zerstören (dicke Luftblasen usw. usw.).-

Also das Dampfrohr erst herausziehen (bzw. den Krug wegnehmen), wenn der Dampf abgestellt ist.

Nach dem Aufschäumen der Milch empfehlen wir, den Milchkrug noch etwas zu schwenken (zu "wippen"); und zwar so, daß sich die geschäumte Milch "dreht".

Hierdurch wird der Milchschaum fester und kompakter.

Um größere Luftblasen im Schaum zu beseitigen, können Sie den Milchkrug auch einige Male hart aufsetzen.

Ein Hinweis: perfekt feingeschäumte Milch hat eine spiegelglatte Oberfläche.

11. Stellen Sie nach dem Ausschäumen den Dampfschalter (B,5) wieder ab, also nach unten. Jetzt den Kaffee-Schalter (B,9) anstellen, also nach oben positionieren. Die Pumpe läuft an. Wenn Sie sehen, daß Wasser aus der Brühgruppe (A,5) läuft, können Sie den Kaffee-Schalter (B,9) wieder abstellen, also nach unten stellen.

*Der Heizkessel ist jetzt wieder mit Wasser befüllt*

### **Technische Daten**

12. Säubern Sie bitte das Dampfrohr nach Verwendung sofort mit einem feuchten weichen und sauberen Tuch. Denn eingetrocknete Milch ist sehr schwer zu entfernen.

**Achtung: das Dampfrohr kann sehr heiss werden. Verletzungsgefahr!**

### **Funktion des Manometers (A,3)**

Das Druckmanometer Ihrer Maschine hebt das Gerät von vielen anderen Maschinen am Markt ab.

Sie können jederzeit die exakten Druck-Verhältnisse beobachten.

Bitte beachten Sie, daß das Manometer auch wenn nicht Kaffee gemacht wird Druck-Veränderungen anzeigen kann, z.B. wenn die Maschine nachheizt.

### **Abschalten der Maschine:**

Bitte stellen Sie alle Schalter (B, 3-5-7 und 9) ab, also nach unten.

Es bleibt nur noch die Kontroll-Lampe (B,1) an. Wenn das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird, erlischt auch diese Lampe.

Abmessungen:

B/T/H mm 220 / 265 / 385

Anschluß: V.230/50 Hz, 1.200W



Dieses Produkt entspricht der  
EMW-Richtlinie der EG (89/336/EWG)  
gemäß separater Konformitätserklärung.

5. Metall-Siebe: spülen und gegebenenfalls mit einer Metallbürste reinigen.

## **Pflege und Wartung Ihrer Espressomaschine**

**Grundsätzlich gilt: vor jeder Reinigung oder Wartung Ihrer Maschinen muß der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden.**

**Die Maschine muß außerdem abgekühlt sein.**

**Ansonsten kann Verletzungsgefahr bestehen.**

1. Schutz innerer Bauteile: verwenden Sie nur Wasser mit geringer Wasserhärte:

Zwischen 4° und 7° deutschen Härtegraden!

Kalkablagerungen können zur Beschädigung von verschiedenen Bauteilen führen, wie auch die Maschinenleistung senken. Ein Sicherheitsrisiko kann z.B. durch heiße Spritzer, verursacht durch teilverstopfte Dampf- und/oder Heisswasserdüsen, entstehen.

Im Handel gibt es auch für den Haushalt sehr gute Wasserenthärter. Einige dieser Produkte filtern auch Chlor, was dem Geschmack und einer schönen "Crema" Ihres Espresso sicher nicht schaden kann.

Außerdem: wer trinkt seinen teuren Whisky schon mit Leitungswasser.

2. Gehäuse: darf nur mit einem weichen sauberen und feuchten Lappen gereinigt werden.

**Achtung: die Maschine darf niemals mit Wasser bespritzt, bzw. sogar ins Wasser getaucht werden.**

**Dies kann lebensgefährlich sein!**

3. Verchromte Teile wie Filterhalter und Gruppe: mit einem weichen sauberen und feuchten Lappen reinigen.

4. Messlöffel und Stopfer: können normal gespült werden.

6. Dusch-Sieb unter der Brühgruppe, sowie Gruppendichtung: mit einer harten Borsten-Bürste reinigen.

Bei Bedarf muß das Dusch-Sieb zur besseren Reinigung auch herausgenommen werden.

Lösen Sie hierzu bitte die Befestigungsschraube in der Mitte des Siebes. Nach gründlicher Reinigung sowohl des Siebes als auch der sich darunter befindlichen Befestigungsplatte (wird nicht abmontiert!), das Dusch-Sieb wieder einschrauben.

7. Siebträger: wenn die Maschine in Betrieb ist, empfehlen wir, den Siebträger immer in der Brühgruppe "eingespannt" zu lassen. Er bleibt dadurch optimal gewärmt.

Bei Nicht-Betrieb sollte der Siebträger aus der Brühgruppe genommen werden. Dadurch wird die Gruppendichtung geschont.

8. Achten Sie bitte darauf, daß, wenn Sie bei der Espresso-Zubereitung Kaffeemehl in das Metallsieb geben, kein Kaffee auf dem Siebrand bleibt. Gegebenenfalls streichen Sie das Mehl mit einem Tuch vom Siebrand. Dies schont die Gruppen-Dichtung.

9. Austausch der Gruppendichtung: diese Dichtung befindet sich im Inneren der Brühgruppe (A, 5) und dichtet den Siebträger nach dem Einsetzen ab. Da es sich um ein Verschleißteil handelt, muß es gelegentlich ausgetauscht werden.

Hebeln Sie die alte Dichtung mit einem Flachkant-Schraubenzieher heraus.

### **Die neue Dichtung wie folgt einsetzen:**

Die Dichtung mit der Hand in die Gruppe einsetzen. Danach den Siebträger (ohne Metall-Sieb) in die Gruppe einsetzen und fest anziehen. Hierdurch wird die Dichtung richtig plaziert.

### **Kaffee-Pouche**

**Die Maschine soll längere Zeit nicht in Betrieb genommen werden**

1. Entleeren und reinigen Sie den Frisch-Wasserbehälter (A,7).
2. Entleeren und reinigen Sie ebenfalls die Tropfwanne (A,10).
3. Bewahren Sie die Maschine an einem trocknen, geschützten und sicheren Ort auf. Das Gerät darf Unbefugten (Kindern etc.) nicht zugänglich gemacht werden.
4. Die Maschine muß auf jeden Fall bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt aufbewahrt werden. Anderenfalls kann es zu Frostschäden kommen.

Auf Wunsch kann Ihre Maschine mit einem Adapter für Kaffee-Pouche nachgerüstet werden.

Kaffee-Pouche sind eine Art "Kaffee im Teebeutel".

Der Kaffee-Pouch Adapter für die **Casa** ist für Ein-Tassen Papierpouche mit Durchmesser von 43 mm geeignet.

Je nach Kaffee-Pouch Hersteller müssen Sie u.U. darauf achten, wie der "Beutel" in das Metall-Sieb eingelegt werden muß. Mitunter wird auf der einen Seite des Kaffee-Kuchens ein dickeres Filterpapier als auf der anderen Seite verwendet.

*Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, daß für alle Probleme unsere*

<b>Probleme und ihre Behebung</b>	<p><i>Kundenberatung zur Verfügung steht. Führen Sie selbst auf keinen Fall technische Eingriffe gleich welcher Art durch. Dies kann zu schweren Sach- und Personenschäden führen.</i></p> <p><i>Im folgenden werden einige typische Probleme beschrieben, für die Sie nicht unbedingt zum Service müssen.</i></p>
<b>Problem</b>	<b>Behebung</b>
Es "passiert" überhaupt nichts!	Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel eingesteckt ist. Kontroll-Lampe (B,1) ist an.
Die Maschine heizt nicht auf	Kontrollieren, ob der Heizungs-Schalter (B,3) eingeschaltet ist, also nach oben steht. Kontroll-Lampe (B,2) zeigt an.
Bei der Kaffee-Zubereitung macht die Pumpe einen enormen Lärm, aber es kommt kein Kaffee (Wasser) aus der Brühgruppe	<p>1. Überprüfen, ob überhaupt Wasser im Frischwasser-Behälter A,7) ist. Gegebenenfalls nachfüllen.</p> <p>Wenn dies nicht das Problem ist:</p> <p>2. Stellen Sie bitte den Kaffee-Schalter (B,9) wieder aus, also nach unten. Stellen Sie ein Gefäß unter das Dampf-Rohr (A,8). Lassen Sie Heiss-Wasser aus dem Dampf-Rohr (A,8) ab. Hierzu müssen der Heiss-Wasserschalter (B,7) eingeschaltet, also nach oben gestellt werden und der Dampfahh (A,2) aufgedreht werden. Wenn Heisswasser ausläuft, stellen Sie den Schalter (B,7) bitte wieder nach unten, also aus und drehen Sie den Dampfahh (A,2) wieder zu. Versuchen Sie, jetzt wieder Kaffee zu machen.</p>
Alles scheint in Ordnung zu sein, aber es kommt kein Kaffee aus der Brühgruppe	<p>Es wurde zuviel Kaffee in das Metallsieb gegeben (typischer Fehler: zwei Portionen Kaffee-Mehl in das Eintassen-Sieb)</p> <p>Und /oder</p> <p>Der Kaffee ist viel zu fein gemahlen</p> <p>Und/oder</p> <p>Der Kaffee-Kuchen wurde mit viel zuviel Kraft angepreßt</p>
Der Kaffee tröpfelt nur in die Tasse, schmeckt bitter und verbrannt.	Siehe vorherigen Punkt.

Der Kaffee läuft viel zu schnell aus. Er schmeckt nach nichts. Von der typischen "Espresso-Crema" auf dem Kaffee keine oder kaum eine Spur	<p>Es wurde zuwenig Kaffee in das Metallsieb gegeben</p> <p>Und /oder</p> <p>Der Kaffee ist viel zu grob gemahlen</p>
Die Crema auf dem Espresso wird nicht "so richtig". Brühzeit, Faustregel 18"-22" für Espresso und auch die Menge, ca. 25-30 cc, stimmen.	<p>1. Der Kaffee ist zu alt.</p> <p>2. Das Kaffee-Mehl wurde zu lange nicht luftverschlossen, kühl und trocken aufbewahrt.</p> <p>3. Sehr viel Chlor im Wasser.</p>
Der Kaffee riecht nach etwas anderem.	<p>Kaffee nimmt Umgebungsgerüche wie ein Schwamm Wasser auf.</p> <p>In früheren Zeiten stellte man mitunter einen kleinen Teller mit Kaffeemehl in den Kühlschrank, um unangenehme Gerüche wegzubekommen.</p> <p>Bitte berücksichtigen Sie diesen Punkt, bevor Sie Ihren Kaffee (nicht luftverschlossen, wie es ja eigentlich sein sollte) im Kühlschrank neben einen "deftigen" Käse stellen.</p>
Beim Kaffee-Zubereiten spritzt das Kaffeewasser extrem stark und sogar mit viel Dampf aus den Ausläufen des Siebträgers.	<p>Wahrscheinlich wurde kurz zuvor Dampf erzeugt und vielleicht vergessen, den (leeren und zu heißen) Heizkessel wieder mit Wasser zu befüllen.</p> <p>Bitte befolgen Sie grundsätzlich nach dem Einsatz der Funktion "Dampf" folgende Schritte:</p> <p>Stellen Sie (z.B. nach dem Aufschäumen) den Dampfschalter (B,5) wieder ab, also nach unten. Jetzt den Kaffee-Schalter (B,9) anstellen, also nach oben positionieren. Die Pumpe läuft an. Wenn Sie sehen, daß Wasser aus der Brühgruppe (A,5) läuft, können Sie den Kaffee-Schalter (B,9) wieder abstellen, also nach unten stellen.</p>
Der Kaffee-Auslauf wird zunehmend unregelmäßiger, es spritzt mitunter ein wenig.	<p>Bitte reinigen Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Siebträger</li> <li>• die Metall-Siebe</li> <li>• das Duschsieb in der Gruppe</li> </ul>
Der Siebträger ist richtig in die Brühgruppe eingespannt. Trotzdem rinnt Kaffee-Wasser seitlich aus (und nicht nur durch die Kaffee-Ausläufe).	Reinigen Sie die Gruppendichtung gründlich (bei Bedarf auswechseln).

## Einige Kaffee-Rezepte

<b>Ristretto</b>	Kaffeemenge	15-25 ml.
	Tasse	Konische dickwandige kleine Espressotasse
	Kaffeesorte	Espresso
	Brühzeit	15"-18"

<b>Doppio</b>	Kaffeemenge	50-70 ml.
	Tasse	Konische dickwandige kleine Espressotasse.
	Kaffeesorte	Espresso
	Brühzeit	18-22"
		<i>Für die Zubereitung das Doppel-KaffeSieb verwenden, da 12 Gramm Espressomehl gebraucht werden.</i>

<b>Caffè Macchiato</b>	Kaffeemenge	25-35 ml.
	Tasse	Konische dickwandige kleine Espressotasse
	Kaffeesorte	Espresso
	Brühzeit	18-22"
		<i>Einen Tupfer frischgeschäumte Milch auf den Kaffee geben.</i>

<b>Caffè con Panna</b>	Kaffeemenge	25-35 ml.
	Tasse	Große konische Tasse. 180 - 200 ml.
	Kaffeesorte	Espresso
	Brühzeit	18-22"
		<i>Schlagsahne auf den Kaffee geben und bis zum Tassenrand auffüllen.</i>

<b>Cappuccino</b>	Kaffeemenge	25-35 ml.
	Tasse	Konische dickwandige Cappuccinotasse (ca. 150-200 ml)
	Kaffeesorte	Espresso
	Brühzeit	18-22"
		<i>Frischgeschäumte Milch auf eine Portion Espresso in der Kaffeetasse schütteln und bis zum Tassenrand auffüllen. Vielleicht noch etwas Kakaopulver auf das Milchhäubchen geben.</i>

<b>Café Crème</b>	Kaffeemenge	125 ml.
	Tasse	Große Kaffeetasse
	Kaffeesorte	Café Crème
	Brühzeit	12-15"

<b>Caffèlatte</b>	Kaffeemenge	Ca. 50 ml.
	Tasse	Großes Kaffeetasse.
	Kaffeesorte	Espresso
	Brühzeit	18-22"
		<i>Die Kaffeetasse mit heißer Milch bis zum Rand auffüllen.</i>

<b>Latte Macchiato</b>	Kaffeemenge	Ca. 25 bis 35 ml.
	Tasse	Großes hitzebeständiges Glas ca. 180 bis 200 ml Fassungsvermögen.
	Kaffeesorte	Espresso
	Brühzeit	18-22"
		<i>Das Glas zu ca. zwei Dritteln mit heißer Milch füllen und anschließend den Espresso eingießen.</i>