

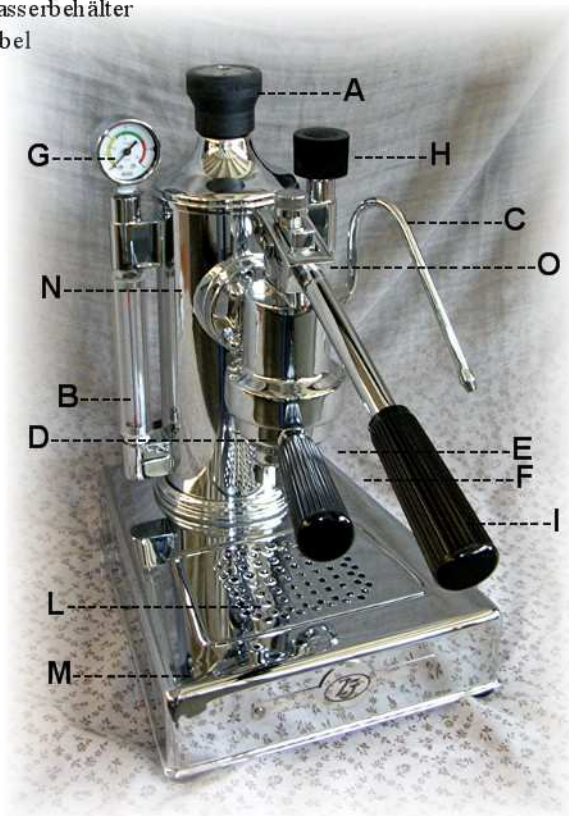
Espresso Baby

Beschreibung des Gerätes:

- A. Stopfen des Sicherheitsventils
- B. Wasserstandanzeige
- C. Dampfvorrichtung
- D. Halterung des Filters
- E. Zweipoliger Schalter (rot)
- F. Kontrollleuchte für Bereitschaft der Maschine (grün)
- G. Kontrollmanometer
- H. Dampfahn
- I. Hebel
- L. Abflußgitter
- M. Basis
- N. Wasserbehälter
- O. Gabel

Zubehör:

- Trichter
- Filter für eine Tasse
- Filter für zwei Tassen
- Abpress-Stück aus Holz
- Dosiergerät aus Edelstahl



Technische Daten

- Alle Teile aus edlen Werkstoffen gebaut
- Elektrische Heizung mit gepanzertem Widerstand (230 Volt - 1000 Watt).
- Betriebstemperatur 120 ° C.
- Kontrollmanometer
- Schalter mit Licht und Kontrolleuchte bei Maschine unter Druck
- Druckwächter zur Kontrolle von Druck und Sicherheitsventil
- Sicherheitsthermostat.
- Dampfhahn
- Kesselkapazität: 15-20 Espressotassen
- Abmessungen: Breite 22cm, Tiefe 26cm, Höhe 38cm.
- Gewicht: 7Kg.

Wissenswertes für einen korrekten Betrieb der Kaffeemaschine

- Vor der Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen
- Vor dem Anschluss die korrekte Netzspannung kontrollieren
- Bleibt die Maschine über eine Woche außer Betrieb, ist es ratsam, das im Behälter vorhandene Wasser auszutauschen
- **Wasser kann nur nachgefüllt werden, wenn im Kessel kein Druck vorhanden ist!** Vorsichtshalber sollte man den Dampfahnh (H) öffnen **bevor** den Stopfen (A) abgenommen wird.
- Nach jedem Gebrauch zum Erwärmen von Milch o.ä. sollte der Dampfahnh (H) ein wenig geöffnet werden, um mit dem ausblasenen Dampf die kleinen Bohrungen des Verdampfers zu reinigen
- Zur äußeren Reinigung der Maschine abwarten bis die Maschine abgekühlt ist, dann nur reinem Wasser und einem weichen Tuch abwischen; der Einsatz von Reinigungsmitteln ist **absolut abzuraten**, geschweige denn harten Schwämmen bzw. Schleifmitteln.
- Die Maschine soll nicht mehrere Stunden ungenutzt eingeschaltet bleiben: es wäre eine Energieverschwendung.
- Die Maschine ist mindestens 15 Minuten vor der Zubereitung des ersten Kaffees einzuschalten, damit die massive Messing-Gruppe der Kaffe Zubereitung optimal erwärmt werden kann, und auch der erste Kaffee mit bestem Geschmack und richtiger Temperatur zubereitet werden kann.
- wenn zur Zündung des Autos hört ihr öffnet den Dampfahnh um sie der Luft zu erlauben des Geräusches, entweicht in Kessel wieder ihn sofort dann schließend, anwesend

Montageanleitungen

- Kaffeemaschine aus der Verpackung nehmen
- Den Hebel (I) an die Gabel (O) anschrauben
- Die Halterung für den Filter (D) in den vorgesehenen Sitz einsetzen
- Abflußgitter (L) in die Maschinenbasis (M) einsetzen

N.B. Der im Stopfen befindliche Sicherheitsventil darf niemals geöffnet noch abmontiert werden!

Anleitungen für die Inbetriebsetzung der Kaffeemaschine

- Den Stopfen (A) auf der Oberseite der Maschine ausdrehen
- Mit dem beige fügten Trichter Wasser in den Kessel (N) füllen. Der Wasserpegel muss **IMMER** unterhalb der blauen Linie der Wasserstandanzeige (B) liegen.
- Den Stopfen (A) wieder einschrauben.
- Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Auf den roten Knopf (E) drücken; gleichzeitig leuchtet das grüne Licht (F) auf. Beide befinden sich seitlich auf der Maschine.
- Wenn das grüne Licht gelöscht ist, den Dampfahh (H) öffnen, um die Luft aus dem Kessel herauszulassen.
- Sobald mit Wasser gemischter Dampf herausläuft, ist der Hahn wieder zu schließen, und das grüne Licht leuchtet wieder auf.
- Sobald das grüne Licht sich wieder löscht, ist die Maschine betriebsbereit.

Wie man einen guten Kaffee zubereitet:

- Ein abgestreiftes Maß von Kaffee in den Filter füllen (für eine Tasse) und ein bisschen mit dem mitgelieferten Holzgerät presse.
- Die Halterung des Filters (D) einsetzen (mit der einen Hand den Hebel festhalten, mit der anderen die Halterung fest bis zum Anschlag nach rechts drücken);
- Den Hebel (I) heben; **der Hebel muß sich in außerbetrieblichem Zustand unbedingt unten befinden;**
- Beim Auslauf der ersten Kaffeetropfen den Hebel nach unten drücken, dabei den ausgeübten Druck so dosieren, daß eine optimale Nutzung des Kaffees erreicht wird:
- Die auf diese Weise herausgelaufene Kaffeemenge ist die einer Tasse "ristretto" d.h. die von Italienern bevorzugte konzentrierte Kaffeemenge. Wenn man einen "längeren" d.h. weniger konzentrierten Kaffee haben möchte, soll der Vorgang wiederholt werden.
- Um einen cremigen Kaffee zu erhalten, ist der Vorgang langsam durchzuführen

Was Sie wissen sollten:

- Der Geschmack von einem Espresso hängt von der Qualität und dem Typ der verwendeten Kaffeebohnen ab
- Der Geschmack einer Kaffeebohne wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst, aber Feinheit und Aroma sind Ergebnis des Röstvorgangs. Die länger und bei höherer Temperatur gerösteten Kaffeebohnen sind dunkler und haben ein markanteres Aroma als die helleren.
- Auf dem Markt finden Sie eine große Auswahl an Kaffeesorten. Experimentieren Sie einfach heraus, welcher Typ am besten Ihrem persönlichen Geschmack entspricht!
- Wir raten Ihnen zur Verwendung von Kaffee, der mit einer Kaffeemühle gemahlen wurde (vorzugsweise mit einer konischen Mahlanlage) statt einer Kaffeemühle mit Klingen, da bei letzterer zuviel Staub entsteht und das Gemahlene ist ziemlich unregelmäßig. Ideal wäre, stets frisch gemahlene Kaffee zu verwenden. Vergessen Sie nicht, den Mahlvorgang auf "Espresso" zu einzustellen!
- Der Kaffee selbst (Bohnen oder gemahlen) sollte in luftdicht abgeschlossenen Dosen, im Kühlschrank aufbewahrt werden. Der gemahlene Kaffee absorbiert leicht andere Düfte, während die Kaffeebohnen durch den Kontakt mit Luft ihre natürliche Feuchtigkeit verlieren und der daraus hergestellte Kaffee in der Tasse keinen Schaum mehr aufweisen kann.