



Kaffee-Service Berlin
Peter Ganss GmbH

Bedienungsanleitung Espressopadmaschine Cecilia



**Ihr Speziallieferant für
Büro und Gastronomie**

Kaffee-Service Berlin Peter Ganss GmbH
Crellestr. 29-30, D-10827 Berlin
Tel. +49-(0)30-6881149-0, Fax +49-(0)30-6881149-29
info@kaffee-service-espresso.de
www.kaffee-service-espresso.de



Frontansicht der Cecilia



Technische Daten

Höhe: 42 cm | Breite: 29,5 cm | Tiefe: 45 cm
Gewicht: 18,5 kg

Wasserbehälter: 5 L
Sicherheits Thermostat

Spannung: 230 V - 50 HZ
Leistung: 2000 Watt



Funktionen & Bedienung

- 01. Ein/Aus Schalter**
- 02. Kaffeebezug**
- 03. Wasserdruckanzeige**
- 04. Ein/Aus Schalter für den Dampfkessel**
- 05. Heißwasser für Tee**
- 06. Milchschaum**
- 07. Ein/Aus Schalter für den Tassenheizer (deaktiviert)**
- 08. Cappuccinatore (Milchaufschäumer)**
- 09. Milchansaugschlauch**
- 10. Heißwasserdüse für Tee**
- 11. Padhalter**
- 12. Kaffeeauslaufhahn**
- 13. Hebel zum Öffnen und Schließen des Padhalters**
- 14. Auffangschale**



Vorbereitung

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine auf einer stabilen und ebenmäßigen Fläche steht.
- Nehmen Sie den Deckel an der rechten Seite der Verkleidung ab und ziehen Sie den Wassertank (5L) heraus. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und stecken Sie anschließend den Stecker ein.
- Schalten Sie den Hauptschalter **1** der Kaffeemaschine ein. Der Schalter leuchtet, wenn er an ist. Schalten Sie den Hauptschalter **4** für den Dampfkessel ein. Der Schalter leuchtet, wenn er an ist.
- Der Wassertank muss stets mit ausreichend Wasser gefüllt sein.
- Nachdem Sie den Wassertank mit Wasser gefüllt haben, warten Sie ca. eine Minute ab. Das System zieht sich Wasser aus dem Wassertank und macht dabei ein brummendes Geräusch.
- Sie möchten Kaffee brühen, aber es wurde vergessen Wasser nachzufüllen: Sie hören ein lautes brummendes Geräusch. Sollte der Wassertank immer noch nicht mit Wasser befüllt worden sein, steigert sich das brummende Geräusch zu einem lauten Alarmsignal und die Maschine schaltet sich nach ca. 10 Minuten ab.

Sicherheitshinweise

- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Espressomaschine, dass die Maschine an ein geeignetes Stromnetz angeschlossen ist. 230V-50Hz
- Zum Reinigen der Espressomaschine schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie keine ätzenden Lösungen wie z.B. Alkohol oder Benzin.
- Stellen sie keine Teile der Maschine in den Geschirrspüler.
- Tauchen Sie die Maschine nie in Wasser ein.
- Setzen Sie die Maschine keinen Witterungseinflüssen (Frost, Regen etc.) aus.
- Öffnen Sie niemals den Padhalter, während der Kaffeeschalter eingeschaltet ist. Verbrühungsgefahr!
- Betätigen Sie die Drehknöpfe für Milchschaum bzw. heißes Wasser nur dann, wenn ein Behälter unter dem Auslauf steht. Verbrühungsgefahr!




Zubereitung




Espresso

- Öffnen Sie den Padhalter, indem Sie den Hebel nach oben bewegen.
- Legen Sie das Espressopad ein und schließen Sie den Padhalter.
- Stellen Sie eine Espressotasse unter den Kaffeeauslauf und schalten Sie die Kaffeetaste ein.
- Stoppen Sie den Wasserfluss nach eigenem Belieben.
- Entnehmen Sie das Pad und schließen sie den Padhalter, damit die Vorrichtung nicht unnötig auskühlt.
- Spülen Sie möglichst nach jeder Tasse das Sieb, indem Sie einfach Wasser ohne ein Pad einzulegen durchlaufen lassen.



Kaffee

- Gehen Sie wie oben beschrieben (*Espresso*) vor.
- Legen Sie ein Kaffeepad ein. Nach Belieben können Sie etwas heißes Wasser aus der Heißwasserdüse  zugeben.

Milchschaum

- Um Milch aufzuschäumen, muss der Schalter  eingeschaltet sein. Das Druckmesser sollte einen Druck von ca. 1,3 bar anzeigen.
- Hängen Sie den Schlauch in den Milchbehälter und stellen Sie die Tasse unter den Cappuccinatore . Regulieren Sie über den Drehknopf  die Milchzufuhr.
- Sie können den Milchschaum mit dem Regulierstift schaumiger oder flüssiger durchlaufen lassen.
- Spülen Sie regelmäßig den Cappuccinatore, indem Sie den Schlauch in eine Tasse kaltes Wasser hängen und dieses einfach durchlaufen lassen.

Heißes Wasser

- Heißes Wasser erhalten Sie über die Heißwasserdüse .
- Stellen Sie eine Tasse unter die Düse und regulieren Sie die Zufuhr über den Drehknopf .



Kaffee-Spezialitäten

Espresso: Heißes Wasser wird unter Druck durch sehr fein gemahlenes extra stark geröstetes Kaffeepulver gepresst. Dabei entsteht ein trübes Kaffeegetränk mit viel Schaum, der Crema.

Espresso lungo: ist ein Espresso mit doppelter Wassermenge gebrüht.

Ristretto: ist ein Espresso mit zwei Drittel der „normalen“ Wassermenge gebrüht.

Corretto: (it.: korrigierter Kaffee) ist ein Espresso mit einem Schuss Anis, Sambuca, Amaretto, Grappa oder Fernet.

Caffé Creme: ist ein Espresso mit gröber gemahlendem Kaffeepulver, 30 s längerer Brühzeit – es ergibt sich durch die Öle des Kaffees eine optisch ansprechende **Crema**-Schicht auf dem Kaffee.

Cappuccino: ist ein Espresso dem aufgeschäumte Milch aufgesetzt wird und wenn man möchte streut man noch etwas Kakaopulver darüber.

Latte Macchiato: (it.:gefleckte Milch) ist aufgeschäumte Milch in einem Glas, in das man an der Seite langsam mit einem Kännchen mit Tülle den Espresso zugibt, damit die Schichten Milch und Espresso sich von einander abheben.

Milchkaffee: ist ein Drittel Espresso oder Kaffee mit zwei Drittel erwärmter Milch und Milchschaum.

Caffélatte: ist ein doppelter Espresso mit heißer Milch.

Café au lait: ist die französische Bezeichnung für eine große Schale mit einem Drittel Espresso oder Kaffee und zwei Drittel erwärmter Milch ohne Milchschaum.

Kaffee Macchiato: ist ein Espresso mit einem Schuss kalter oder warmer Milch. (In Spanien heißt das cortado).

Caffe Shakerato: (it.: geschüttelter Kaffee) ist ein Kaltgetränk aus Eiswürfeln und Espresso mit Zucker in einem Shaker schaumig geschüttelt. Nach Belieben mit Vanille, Grappa oder einem Schuss Zitrone und Schokoladensauce oder Sahne serviert.

Caffé Freddo: ist ein verlängerter Espresso eisgekühlt und gesüßt.

Eiskaffee: ist ein verlängerter Espresso eisgekühlt und gesüßt mit Speiseeis Vanille und/oder Schlagsahne, mit gecrashten Eiswürfeln besonders erfrischend.