

Kaffeekochen mit der **CVJM** Kaffeemaschine

**So wird`s
gemacht !**



Vorbereitungen

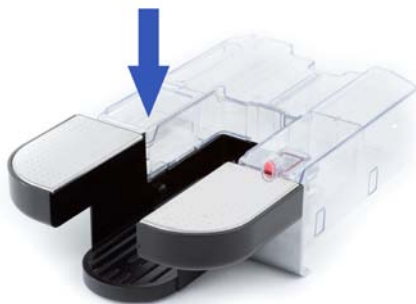
Zutaten

Der beste Milchschaum entsteht, wenn haltbare, **fettarme Milch** (1,5%) verwendet wird.

Der Kaffee kommt in Kapseln, wir verwenden zwei Sorten: Ristretto (schwarze Kapsel) und Lungo (grüne Kapsel). Jede Kapsel wird nur einmal benutzt, danach kommt sie in den Gelben Sack.



Zunächst wird der Wasserbehälter mit Trinkwasser befüllt und in die Kaffeemaschine geschoben.



Das Gerät muss am Netzschalter an der Rückseite eingeschaltet werden. Es beginnt eine Aufwärmphase, währenddessen blinkt der rote Taster an der Vorderseite. Nach ein bis zwei Minuten ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

Nun wird der Milchbehälter zusammengebaut. In den Deckel werden drei Teile eingesteckt: Die Milchdüse, der Milchschauch und der Schaumregulierer (schwarzes Teil). Anschließend den Behälter mit Milch befüllen, Deckel aufsetzen und an die Kaffeemaschine stecken.





Wenn alles richtig vorbereitet wurde, sieht die Maschine jetzt so aus.

Bevor nun der erste Kaffee zubereitet wird, sollte die Maschine **ein Mal ohne Kaffee brühen**, um den Brühkopf aufzuwärmen und zu reinigen. Dazu eine leere Tasse unterstellen und die Espressotaste drücken (oben rechts).

Das war´s, jetzt kann´s losgehen!

Kaffee zubereiten



Zunächst wird eine Kapsel in die Maschine eingelegt. Dazu den Hebel öffnen, die Kapsel einlegen und den Hebel wieder schließen.

Soll ein Kaffee mit Milch zubereitet werden, muss noch die Milchdüse ausgeklappt werden. Außerdem sollte darauf geachtet werden, dass der Schaumregulierer (schwarzer Schieber im Deckel des Milchbehälters) auf „viel Schaum“, also ganz vorne steht.

Nun wird eine Tasse untergestellt und die Zubereitung durch Drücken einer der vier Tasten gestartet. Welche Taste? Siehe nächste Seite...

Die Maschine bereitet vier verschiedene Kaffeesorten zu:

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Lungo (schwarzer Kaffee)



Cappuccino

(schwarze Kapsel)

Auf den Cappuccino gehört immer etwas Schoko-Pulver



Latte Macchiato

(schwarze Kapsel)

Das große Glas passt auch unter den Brühkopf! Dazu wird die Abtropfschale einfach nach hinten (in die Maschine) geschoben.





Wird die Maschine nach dem Schäumen von Milch eine Zeit lang nicht benutzt, so sollte die Milhdüse zwischendurch mit Wasserdampf **gereinigt** werden. Dazu einfach ein leeres Gefäß unterstellen und die Spültaste einige Sekunden lang drücken.



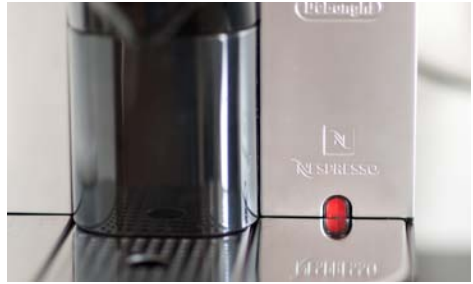
Espresso
(schwarze Kapsel)



Lungo (schwarzer Kaffee)
(grüne Kapsel)

Nach einiger Zeit muss der Wasserbehälter nachgefüllt werden. Das erkennt man an der roten Füllstandsanzeige.

Außerdem muss der Auffangbehälter für die leeren Kapseln von Zeit zu Zeit geleert werden (schwarzer Behälter direkt unter dem Brühkopf).



Ergänzungen:

Sauber machen

Nach Gebrauch muss die Maschine gesäubert und getrocknet werden. **Hygiene ist wegen der Verwendung von Milch sehr wichtig. Bitte reinigt die Maschine sehr gewissenhaft im Sinne einer langen Lebensdauer!**



Wie weiter oben beschrieben, wird die Milchdüse gereinigt, indem die Spültaste ca. 8 Sekunden gedrückt wird.

Anschließend muss der Milchbehälter in fünf Teile zerlegt, gründlich gereinigt und abgetrocknet werden. Die Teile sollten anschließend **nicht** wieder zusammengesetzt, sondern getrennt gelagert werden, damit die restliche Feuchtigkeit trocknen kann.



Der Kapselbehälter und die Abtropfschale werden ebenfalls gereinigt und getrocknet



Auch den Wasserbehälter bitte sauber machen und gründlich abtrocknen. Der durchsichtige Deckel lässt sich dazu abnehmen.

Impressum:

Uli Schirm
Revision 1.0
10. März 2010

Verbesserungsvorschläge bitte
per Email an:

ulrich.schirm@cvjm-reutlingen.de