



Manuale
di Espresso Poccino®

Stretta de Luxe
ESPRESSO - MASCHINE

No. 4

Instruktionen Et Informationen
für original italienischen Espresso, Caffè Crème, Cappuccino

Kurz-Übersicht des Bedienungs-Ablaufs

Diese Punkte dienen lediglich der Übersicht,
bitte lesen Sie die detaillierten Bedienungshinweise.
Zusätzlich finden Sie dort auch wertvolle Profi-Tips.

1 Frischwassertank **⑥** mit kaltem Wasser füllen

2 Espresso-Zubereitung:
Dampfdüse **⑦** nach innen schwenken
Gerät am Netz-Schalter **①** einschalten

Bei erster Inbetriebnahme:

Leitungs-System & Pumpe entlüften durch Drücken des Caffè-
Schalters **③** bis Wasser aus dem Brühkopf austritt

Im laufenden Betrieb:

weiter mit Punkt **③**

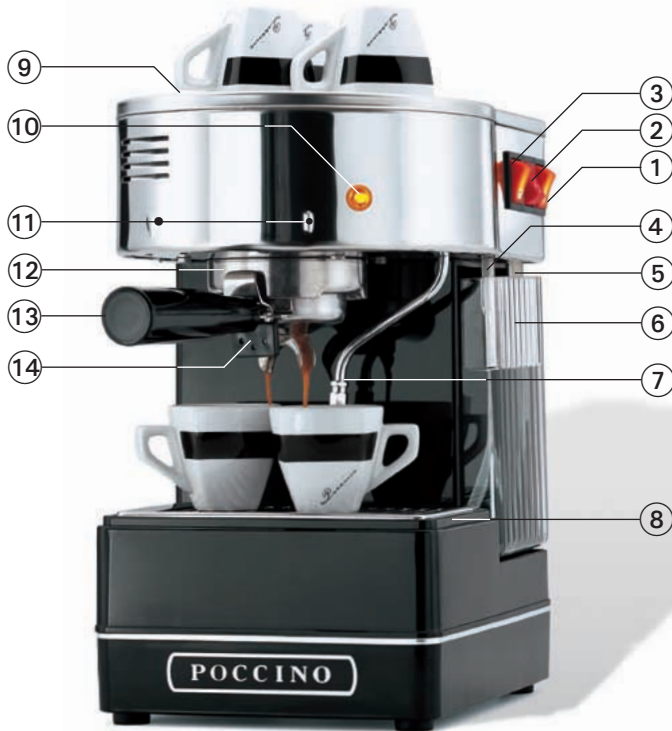
3 Wenn die gelbe Leuchte **⑩** erlischt, ist die Maschine betriebsbereit

4 Filtersieb in den Filtersiebträger einlegen,
Kaffee ins Filtersieb füllen

5 Filtersiebträger von unten an der linken Markierung **⑪**
in den Brühkopf einsetzen und zur rechten Markierung bis zum
Anschlag ziehen

6 Caffè-Schalter **③** einschalten, bis die gewünschte Kaffeemenge
in der Tasse ist

7 Dampf für Cappuccino-Milchaum:
Dampfdüse **⑦** nach außen schwenken,
Dampfschalter **②** einschalten, Milch aufschäumen



STRETTA DE LUXE – Funktions-Elemente

- | | |
|----------------------------------|--|
| ① Netz-Schalter | ⑨ Tassenwärmfläche |
| ② Dampf-Schalter | ⑩ Heizkontroll-Leuchte |
| ③ Caffè-Schalter | ⑪ Markierungen zum Einsetzen des Filtersiebträgers |
| ④ Rücklauf-Schlauch | ⑫ Brühkopf |
| ⑤ Ansaug-Schlauch | ⑬ Filtersiebträger |
| ⑥ Wassertank | ⑭ Filtersiebhalter |
| ⑦ Dampf-Düse mit Aufschäumkapsel | |
| ⑧ Tropfschale mit Gitter | |

Von Anfang an - bitte...

- ▶ Kontrollieren Sie, ob die auf dem Typenschild unter der Maschine angegebene Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Alle Schalter vor der Inbetriebnahme in Position 'Aus' stellen, erst dann das Gerät ans Netz schließen
- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch
- ▶ Die Maschine niemals ohne Wasser betreiben, die Nichtbeachtung kann zu ernsthaften Schäden führen.
- ▶ Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie diese bitte nie unbeaufsichtigt mit der Maschine hantieren
- ▶ Vorsicht - alle Teile der Maschine werden im Gebrauch heiß. Speziell der Maschinenkopf, der Brühkopf, sowie die Metallteile des Filtersiebträgers und die Dampfdüse nicht berühren
- ▶ Maschine niemals in Wasser tauchen
- ▶ Ihre 'Stretta de Luxe' wurde bei der Herstellung exakt justiert und einer Endkontrolle unterzogen. Eingriffe dürfen nur vom Poccino Kunden-Service ausgeführt werden, da sonst Garantieansprüche entfallen
- ▶ Ihre 'Stretta de Luxe' ist mit Thermostatsteuerungen ausgestattet, die es technisch erlauben, das Gerät über längere Zeit eingeschaltet zu lassen. Bitte prüfen Sie aus Gründen der Energieersparnis die notwendige Einschaltdauer
- ▶ Das verbrauchte Kaffeemehl eignet sich gut für eine Kompostierung oder bitte in den organischen Hausmüll geben - möglichst nicht im Spülbecken entleeren

- ▶ Bei sachgemäßer Bedienung ist ein Lebensende Ihrer 'Stretta de Luxe' nicht abzusehen. Sollten Sie dennoch Ihre Maschine eines Tages 'entsorgen' wollen, so sprechen Sie mit uns - wir nehmen Poccino-Maschinen zurück und kümmern uns um eine fachgerechte Entsorgung.

Kundendienst - Anschrift

Officina Poccino
Kunden-Service
Alexanderstraße 18
D-40210 Düsseldorf
Fon 0211.3 23 75 09
Fax 0211.3 23 75 64
www.poccino.com

Technische Daten

- ▶ Zweitemperatur-Frischwasser-Thermoblock-Durchlauferhitzer aus Aluminium mit Kupferrohren
- ▶ Elektromagnetische Hochdruck-Pumpe ca. 13-15 bar
- ▶ Thermostatsteuerung und Überdruckventil
- ▶ Schwenkbare Dampfdüse
- ▶ Frischwassertank aus geschmacksneutralem Kunststoff, ca. 1,5 Liter, für ca. 30-40 Espresso
- ▶ Wasserführende Rohrleitungen aus Kupfer und Silikon
- ▶ Gehäuse aus Edelstahl, verchromt und ABS-Kunststoff
- ▶ Filtersiebe und Filtersiebträger aus Edelstahl mit automatisch zurückspringendem Filtersiebhalter, Griffe aus Kunststoff
- ▶ Accessoires: 2 Filtersiebe, Filtersiebträger, Dosierlöffel, Preßstempel
- ▶ Spannung : 230 V - 1.080 W
- ▶ Gewicht : zirka 5,8 kg

Inhalt

Buon giorno	4
1. Vom Ding an sich	5
2. Vor dem ersten Espresso	6
3. Die Espresso-Zubereitung	7
4. Der Cappuccino tradizionale	8
5. Der richtige Espresso-Kaffee	9
6. Vom richtigen und vom falschen Mahlgrad	11
7. Die Pflege einer Diva	12
8. Oft gestellte Fragen	13
9. Das Frischwasser-Prinzip	14
10. Die Garantie	15

In der
Officina Poccino
präsentieren
wir das gesamte
Poccino-Programm -
vorführbereit:
Falls Sie in der Nähe
sein sollten - so sind
Sie herzlich zum
Espresso eingeladen.

**Officina Poccino
stilwerk Düsseldorf**
Grünstraße 15
40212 Düsseldorf
 02 11.8 62 28-840

**Officina Poccino
stilwerk Berlin**
Kantstraße 17
10623 Berlin
 030.31515-440

**Technische
Kundenberatung
werktags 8 - 11 Uhr**
 02 11.3 23 75 09

Buon giorno,

wir freuen uns sehr, Sie im Kreis der Liebhaber des original italienischen Espressos – come al bar, dem Espresso in bester! professioneller Bar-Qualität – begrüßen zu können.

Falls Sie – noch – kein 'Espresso-Profi' sind und damit Ihnen der erste eigene Espresso oder Cappuccino nun möglichst perfekt gelingt, nehmen Sie sich bitte ein wenig Zeit für diese Instruktionen. Auch falls Sie nicht *sofort* alles aufnehmen, so wäre es doch schade, wenn Sie vielleicht nicht alle Vorteile Ihrer Poccino-Maschine nutzen würden.

Technisch bietet Ihnen 'Stretta de Luxe' viel. Allerdings – und das weiß jeder Kenner – selbst die raffinierteste Espressomaschine ist, ähnlich wie das beste Piano, stets nur das Instrument, auf dem der (Espresso-) Künstler spielt... doch dabei hilft Ihnen dieses Manual, das Ihnen ein wenig mehr geben möchte, als die übliche Bedienungs-Anleitung.

Sollten Sie dann noch Fragen haben, so rufen Sie uns gerne an. Auch bei vermeintlich ungewöhnlichen Fragen zur Technik oder der Bedienung können wir Ihnen sicher schnell und unkompliziert weiterhelfen.

Wir wünschen Ihnen viele Espresso-Freuden.

Officina Poccino
Kundendienstleitung

Was unterscheidet Ihre Poccino 'Stretta de Luxe' von anderen Espressomaschinen? Als optisch nicht sichtbare technische Besonderheit besitzt Ihre 'Stretta de Luxe' ein Frischwasser Thermoblock-Durchlauferhitzer-Heizsystem, das nahezu gleichzeitig zwei Temperaturen garantiert:

- ▶ Espresso mit Frischwasser und der optimalen Temperatur von ca. 90–94°C
- ▶ 'trockenen' Cappuccino-Dampf mit Frischwasser und der optimalen Temperatur von ca. 120°C

Dafür besitzt der Thermoblock Ihrer 'Stretta de Luxe' zwei getrennt geregelte Heizspiralen. Durch die fein justierte Thermostatsteuerung und eine zusätzliche Heizstufe für die Dampferzeugung sowie die elektronische Impuls-Steuerung der Pumpe kann nahezu sofort Dampf – ohne die übliche Wartezeit und Boiler-Nachfüllung – erzeugt werden.

Im Unterschied zu anderen Alu-Thermoblock-Systemen – ohne implementierte Rohrleitung – verläuft durch den Thermoblock Ihrer 'Stretta de Luxe' eine Wasserleitung aus Kupferrohren, die besonders verkalkungsarm sind. Die übrigen Wasser-Zuleitungen bestehen aus Silikon.

Den hohen Druck von ca. 13-15 bar erzeugt eine großzügig dimensionierte elektromagnetische Hochleistungs-Pumpe. Ein Rücklauf-Ventil verschließt beim Abschalten der Pumpe automatisch den Wasserzulauf und leitet das Restwasser aus dem Leitungs-System in den Wassertank.

Stretta de Luxe ist so konstruiert, dass ein Dichtungswechsel auch leicht selbst, ohne Kundendienst-Techniker vorgenommen werden kann.

Die robuste Konstruktion Ihrer 'Stretta de Luxe' ist qualitativ überdimensioniert und in heute kaum noch üblicher, hoher Fertigungstiefe mit handwerklicher Liebe gefertigt.

Bei sachgemäßer Bedienung ist ein Lebensende Ihrer 'Stretta de Luxe' nicht abzusehen. Wenn Sie es wünschen, könnte dies also der Beginn einer glücklich langen 'Beziehung' sein...

2. Vor dem ersten Espresso

Bei der *ersten* Inbetriebnahme und falls der Wassertank einmal völlig 'leer gefahren' sein sollte – ist die Pumpe zu entlüften. Dies ist wichtig, da sonst der Druck nicht richtig aufgebaut werden kann. Verwenden Sie täglich frisches Wasser. Restwasser aus dem Wassertank ausgießen. Wir empfehlen einen Spüldurchgang bei jeder Inbetriebnahme, besonders nach längerer Nicht-Benutzung. Auch der Barist jeder guten Espresso-Bar läßt übrigens morgens mehrere Tassen so durchlaufen...

Niemals
die Maschine ohne gefüllten Wassertank in Betrieb nehmen – es könnten ernste Schäden entstehen!

Wichtig
Die Dampfdüse bewirkt durch Ein/Aus-schwenken gleichzeitig einen Umschaltvorgang.

Espresso:
Düse ganz nach innen schwenken

Dampf:
Düse ganz nach außen schwenken

► Netzschalter ① einschalten, Heizkontroll-Leuchte ⑩ leuchtet auf

► Wassertank max. bis ca. 2 cm unter dem Rand füllen und seitlich wieder so einsetzen, dass beide Schläuche ④ + ⑤ in den Tank führen

► Dampfdüse ⑦ ganz nach innen schwenken

► Filtersiebträger ⑬ mit Filtersieb von unten her an der linken Markierung ⑪ in den Brühkopf einsetzen und zur rechten Markierung bis zum Anschlag ziehen

► Vorzuwärmende Tassen unter den Filtersiebträger stellen

► Sobald die Heizkontroll-Leuchte ⑩ erlischt, Caffè-Schalter ③ einschalten, die Pumpe beginnt hörbar zu arbeiten

► Ist genügend Wasser durchgelaufen, Schalter ③ ausschalten, Tassen entfernen, Filtersiebträger aus dem Brühkopf nehmen

► Dampfdüse seitlich ganz herausschwenken, geeignetes Gefäß unterstellen

► Caffè-Schalter ③ einschalten.
Vorsicht – Spritzgefahr!

► Ist genügend Wasser durchgelaufen, Schalter ③ ausschalten

■ Ihre Maschine ist nun betriebsbereit

Spüldurchgang

Bei der ersten

Inbetriebnahme und nach längerer

Nicht-Benutzung:

Siebträger mit leerem Filtersieb in den

Brühkopf einsetzen und

heißes Wasser durch

betätigen des Caffè-

Schalters ③ durch-

laufen lassen –

Vorsicht, Spritzgefahr!

► Tip

Espresso wird heißBBB getrunken:

Filtersiebträger und

Tassen stets auf diese

Weise mit heißem

Wasser aus der

Maschine vorwärmen

Pumpe entlüften

Ist der Wassertank

völlig leer gepumpt,

nach Neubefüllung erst

Caffè-Schalter ③ kurz

ein-schalten (ohne ein-

gesetzten Filtersieb-

träger), bis Wasser aus

dem Brühkopf tritt.

So kann keine Luft

im Leitungs-System

verbleiben

3. Die Espresso-Zubereitung

Technisch ist Ihre 'Stretta de Luxe' in der Lage Espresso und Caffè mit schöner Crema zu produzieren, der mit dem Caffè der besten! professionellen Bars konkurrieren kann. Das Thermoblock-Heizsystem verwendet frisches Wasser für jeden Espresso, verwenden Sie einen gehaltvollen Espresso-Kaffee, möglichst frisch gemahlen, und – nicht zuletzt – etwas Liebe bei der Zubereitung...

Auch falls Ihr erster Espresso noch nicht ganz so perfekt sein sollte – mit etwas Übung werden Sie perfekte Ergebnisse mit dichter Crema erzielen, die auch den kritischen Zuckertest besteht.

*Die Geschmacks-
Stärke des Espressos
bestimmen Sie mit der
Kaffeemenge, dem
Mahlgrad und der
Wassermenge.
Verwenden Sie je
Tasse 1 gestrichenen
Meßlöffel (ca. 7g)*

*Beste Ergebnisse
erhalten Sie mit
frisch gemahlenem
Espresso-Kaffee.
Verwenden Sie
eine spezielle
Espressomühle mit
Scheiben- oder
Kegelmahlwerk und
Mahlgrad-
Feineinstellung.
Tips auf Seite 10.*

*Füllen Sie Ihre
Espresso-Tasse
3/4voll = Lungo
1/2voll = Espresso
1/3voll = Ristretto
Caffè-Tasse
3/4voll = Caffè Crème
oder Schümli-Caffè.*

- ▶ Die Maschine sollte betriebsbereit sein, wie unter Punkt 2 dieses Manuals beschrieben
- ▶ Dampfdüse ganz nach innen schwenken
- ▶ Das kleine Filtersieb für eine Tasse oder das große Sieb für zwei Tassen in den Filtersiebträger 13 legen
- ▶ Espressokaffee in das Filtersieb füllen, mit dem Preßstempel anpressen und den Siebrand von Kaffeekrümel säubern
 - Kleines Sieb: 1 Meßlöffel für 1 Tasse
 - Großes Sieb: 2 Meßlöffel für 2 Tassen
- ▶ Sobald die Heizkontroll-Leuchte 10 erlischt, Filtersiebträger von unten an der linken Markierung 11 in den Brühkopf einsetzen und zur rechten Markierung bis zum Anschlag ziehen
- ▶ Sofort Caffè-Schalter 3 einschalten. Ist die gewünschte Kaffeemenge in den Tassen, Caffè-Schalter 3 ausschalten
- ▶ Beim Ausschalten der Pumpe tritt das Rücklauf-Ventil automatisch in Aktion: das Restwasser fließt in den Wassertank zurück
- ▶ Verbrauchtes Kaffeemehl ausschlagen und das Sieb mit Wasser ausspülen. Benutzen Sie dabei den Filtersiebhalter 14 so kann das Sieb nicht herausfallen

▶ Tip

*Die Espresso-
Zubereitung sollte
ca. 20-30 Sekunden
dauern – unabhängig
ob Sie eine oder zwei
Tassen zubereiten.*

**Läuft der Caffè
schneller** wird er
unterextrahiert und
schmeckt zu dünn.
Mahlen Sie feiner,
nehmen Sie mehr
Kaffee oder pressen
Sie stärker an.

**Läuft der Caffè
länger** wird er
überextrahiert und
schmeckt zu bitter.
Mahlen Sie grober
oder pressen Sie
weniger stark an.

**Starten Sie die
Zubereitung sofort**
wenn der Siebträger
in den Brühkopf
eingesetzt wurde.
Warten Sie zu lange,
so kann der Kaffee
'verbrennen' und
bitter schmecken

4. Der Cappuccino tradizionale

Original italienischer Cappuccino wird mit feincremigem Milchschaum zubereitet. Ihre Maschine ist so konstruiert, dass Sie wie bei einer großen Barmaschine, kräftigen, trocken Dampf für Cappuccino-Milchschaum entnehmen können, der das Getränk nicht unnötig verwässert. Durch die integrierte zweite Heizstufe können Sie nahezu sofort Dampf entnehmen, ohne lange Aufheiz-Wartezeit. Darüber hinaus wird für Dampf – ebenso wie für Espresso – sogar frisches Wasser verwendet, das bieten nicht einmal die großen Bar-Maschinen!

So erhalten Sie cremigen Milchschaum

Verwenden Sie je nach Geschmack gekühlte Frischmilch oder H-Milch mit ca. 3,5% Fettgehalt.

► Tip

Zuerst Milchschaum erzielen, erst dann die Milch erhitzen. Zu heiße Milch schäumt nicht mehr! Bewegen Sie das Kännchen leicht auf und ab und tauchen Sie dabei die Düse nur knapp unter die Milchoberfläche, so dass Luft mit einströmt und ein schlürfendes Geräusch entsteht.

Noch leichter geht's mit aufgesetzter Aufschäumkapsel (Pannarello). Tauchen Sie einfach die Dampfdüse halb in die Milch – die Düse sorgt automatisch für das richtige Dampf-Luftgemisch.

► Die Maschine sollte betriebsbereit sein, wie unter Punkt 2 dieses Manuals beschrieben

► Dampfdüse ⑦ ganz nach außen schwenken

► Geeignetes Kännchen (0,3 - 0,5 l) nur halb mit Milch füllen – Dampfdüse ⑦ etwa halb in die Milch eintauchen

► Dampf-Schalter ② drücken, die Pumpe arbeitet in Intervallen und Dampf strömt aus der Düse in die Milch

► Ist die Milch schaumig und heiß, erst Dampf-Schalter ② ausschalten, dann die Dampfdüse aus der Milch nehmen – Spritzgefahr!

► Bereiten Sie sofort nach der Dampfenahme Espresso, so sollten Sie etwas Wasser aus der Dampfdüse laufen lassen, das senkt die Heizung wieder auf die richtige Espresso-Temperatur von ca. 94°C und dient der Düsenreinigung. Drücken dazu Sie bei ausgeschwenkter Dampfdüse kurz den Caffè-Schalter ③ – Vorsicht Spritzgefahr!

► Bereiten Sie Espresso in einer vorgewärmten großen Cappuccino- oder Milchkaffee-Tasse – je nach Geschmack – doppelten oder einfachen Espresso

► Aufgeschäumte Milch langsam auf den Espresso gießen, den Milchschaum mit einem Löffel dosieren und Kakao-Pulver darüber streuen

► Tip

Wir empfehlen die Düse nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Die Aufschäumkapsel läßt sich leicht nach unten abziehen und sollte mit Spülmittel gereinigt werden. Lassen Sie auch etwas Dampf zur Düsenreinigung ab.

Angetrockener Milchschaum läßt sich leichter entfernen, wenn Sie die verschmutzte Düse einige Zeit in heißem Wasser einweichen

5. Vom richtigen Espresso-Kaffee

Nach ein wenig Übung werden Sie überrascht sein, welch hohe Espresso-Qualität sich mit Ihrer 'Stretta de Luxe' erzielen läßt. Ist so mancher professionelle Barist der Ansicht, dass eine Profi-Esspressomaschine erst bei den übergroßen Barmaschinen beginnt, so können Sie dies – mit ein wenig Übung und dem richtigen Espresso-Kaffee – schnell widerlegen; denn Größe allein macht's nicht. Neben ausgefeilter Technologie und der geübten Hand des Bedieners spielt allerdings der richtige Espresso-Kaffee eine entscheidende Rolle.



**Espresso
CLUB di POCCINO
und
POCCINO CLASSICO**
*werden noch im
traditionellen
Röstverfahren nach
überlieferten
Rezepturen geröstet.
In Feuer-beheizten
Röst-Trommeln werden
nur kleine Chargen in
mehreren Röstzyklen
zu sehr eigenen Persön-
lichkeiten entwickelt.
Eine herzhaft aroma-
tische Komposition,
die dem auch in
Deutschland bevor-
zugten nord- bis
mittellitalienischen
Geschmacksniveau
entspricht.*

Sicher werden Sie einige Espresso-Kaffees probieren, und entscheiden werden Sie natürlich mit Ihrem eigenen Geschmack. Sie haben sich für eine hochwertige Espressomaschine entschieden – es wäre nun mehr als schade, wenn Sie die Möglichkeiten Ihrer 'Stretta de Luxe', ohne einen entsprechend hochwertigen Kaffee, nicht voll ausschöpfen.

Wir empfehlen Ihnen daher einen möglichst hochwertigen, gehaltvollen Espresso-Kaffee zu verwenden. Denn eventuelle Geschmacksängel eines qualitativ nicht so hochwertigen Kaffees können durch die hohe Stoff-Extraktion bei der Zubereitung mit Ihrer 'Stretta de Luxe' stärker zum Ausdruck kommen.

Bevor Sie sich für 'Ihren Kaffee' entscheiden, sollten Sie auch Poccino Espresso probieren, um für sich und Ihre Freunde einen echten italienischen Espresso zu bereiten, so wie er in einer guten! italienischen Bar serviert wird. Diese Kaffees sind auf Poccino-Mahlwerke und Espresso-Maschinen abgestimmt.

Sie bestehen aus einer fein ausgewogenen Arabica-Mischung mit einem kleinen, bereichernden Anteil sehr hochwertiger Robusta-Bohnen. So können alle Vorzüge vereint werden – die harmonische Milde der Arabica-Bohne mit der bereichernden Nuance der stark Crema bildenden Robusta-Bohne, bei sehr ausgewogenen Koffeingehalt.



POCCINO CLASSICO
*ist etwas kräftiger
im Geschmack und hat
einen leicht höheren
Robusta-Anteil als der
etwas mildere CLUB
di POCCINO ESPRESSO.
Beide Röstungen sind
auch entcoffiniert
erhältlich.*

6. Vom richtigen und vom falschen Mahlgrad

Falls Sie noch keine Espresso-Mühle besitzen, können Sie auch vorgemahlene Espresso verwenden, jedoch – Kenner wissen es – erzielen Sie mit frisch, erst unmittelbar vor der Zubereitung gemahltem Espresso einen deutlich spürbaren Aromagewinn, und die für den Espresso so wichtige Crema kann sich mit frisch gemahltem Espresso noch ausgeprägter bilden. Die Espresso-Kaffee-Mühle ist ein Muß für den Espresso-Kenner und das wichtige Bindeglied zwischen hochwertigem Kaffee und einer leistungsstarken Espresso-Maschine.

Espresso CLUB di POCCINO

können Sie nicht nur zu Hause genießen: z.B. in unserer eigenen POCCINO-TRATTORIA in den Düsseldorfer Shadow-Arkaden oder in der POCCINO BAR-PASTICCERIA in den 'Colonaden' des Kölner Hauptbahnhofs. Dort servieren wir Ihnen zum Espresso auch tagesfrische Dolci aus unserer Pasticceria San Marco

Warum ist der Mahlgrad so wichtig?

Neben der Kaffee-Qualität ist der Mahlgrad mitentscheidend für das gute Gelingen eines perfekten Espressos. Wie Sie bereits wissen sollte die optimale Zubereitungszeit eines Espressos ca. 20-30 Sekunden betragen. Diese Zeit gilt übrigens immer, gleichgültig ob Sie eine oder zwei Tassen Espresso oder eine große Tasse Caffè zubereiten. Denn vor 20 Sekunden haben sich noch nicht alle erwünschten Aromastoffe gelöst, und nach 30 Sekunden können sich auch unerwünschte Bitterstoffe lösen. Die einzige sinnvolle Möglichkeit, um die richtige Zubereitungszeit ohne Qualitätsverluste einzuhalten, ist die Veränderung des Mahlgrades.

Der Barist einer guten italienischen Espresso-Bar prüft ihn jeden Morgen und stellt ihn neu ein. Die Differenz im Mahlgrad kann je nach Witterung und Kaffee leicht 4-6 Stufen ausmachen! Denn gemahlener Espresso-Kaffee reagiert stark auf Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

Bei feuchter Witterung verdichtet sich das Kaffeemehl, das Wasser würde zu langsam und zu lange durchlaufen um die Tasse zu füllen – der Espresso würde überextrahiert und dadurch bitter schmecken. Daher muß grober gemahlen werden. Umgekehrt ist es bei trockener Witterung. Dann ist das Kaffeemehl

Ein Gedanke:

Tradition ist ständig in Bewegung – sie auch für unsere Gegenwart, nicht nur im Blick zurück, entsprechend aufrecht zu erhalten, ist uns ein besonderes Anliegen...

Ein Teil dieser Philosophie findet sich auch in unserer Espresso-Maschine 'Stretta de Luxe': Tradition gepaart mit Technik neuester Stand.

Daneben sind wir auch in unserer Trattoria in Düsseldorf bemüht, die traditionelle, italienische Küche gegen so manche Zeitströmung zu erhalten. Wenn Sie ähnlich denken, so besuchen Sie uns doch...

Ein wirklich guter Espresso – in liebevoller Zeremonie – original italienisch zubereitet, ist an sich nicht weiter zu verfeinern. Allenfalls kann ein Gläschen Sambuca, oder Grappa dazu genossen oder zum restlosen 'Ausspülen' der Tasse benutzt werden. Trinken Sie Ihren Espresso aus verschiedenen Tassen werden Sie feststellen, dass er auf wundersame Weise aus jeder Tasse ein wenig anders schmeckt...

Im Buchhandel sind einige recht interessante Bücher zur Espresso-Kultur erhältlich. Hier eine kleine, subjektive Auswahl:

*Walter Vogel
ESPRESSO
Caffè-Bars
in Italien
Ein Bilder-Lesebuch mit ital. Bar-Adressen (Kodak-Photo-Preis)
Verlag Brandstätter.
Wir empfehlen dieses Buch allen ambitionierten Espresso-Freunden. Sie erhalten es auch in der Officina Poccino.*

*Walter Vogel
Das Caffè
Ein Bilder-Lesebuch der europäischen Caffè-Häuser mit Adressen
Verlag Brandstätter*

*Karl Petzke
& Sara Slavin
Espresso
Ein Bilder-Lesebuch mit Rezepten
Hädecke-Verlag*

poröser, das Wasser würde zu schnell durchschießen – der Espresso würde unterextrahiert, zu dünn und flach schmecken. Daher muß dann feiner gemahlen werden.

Würden Sie nun vorgemahlene Kaffee verwenden, der in der Regel einen mittleren Mahlgrad hat, so könnten Sie auf Schwankungen der Luftfeuchtigkeit nicht angemessen reagieren. Um die Durchlaufzeit zu beeinflussen könnten Sie lediglich mehr oder weniger Kaffeemehl verwenden – oder das Kaffeemehl mehr oder weniger stark mit dem Preßstempel anpressen – was allein jedoch nicht in jedem Fall optimale Ergebnisse garantiert.

Espresso-Kaffeemühlen unterscheiden sich von normalen Kaffeemühlen durch sehr fein abzustufende Mahlgrad-Einstellungen (ca. 1/40 Millimeter) und sehr leistungsstarke Präzisionsmahlwerke mit kräftigen Motoren. Man unterscheidet dabei langsam laufende, besonders schonend mahlende, konisch geformte Mahlwerke und die weit verbreiteten hohtourigen Scheibenmahlwerke.

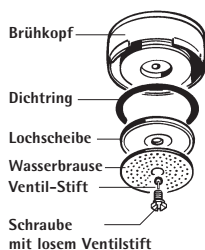
Das auf die Anforderungen Ihrer Espresso-Maschine abgestimmte Mahlwerk finden Sie im Poccino-Programm.

► Tip

Espresso wird heiß getrunken – verwenden Sie stets original italienische Espresso-Tassen aus extra dickwandigem Porzellan. Sie speichern die Wärme besonders gut

7. Die Pflege einer Diva

Denken Sie stets daran – ein gepflegter Espresso liebt eine gepflegte Maschine... Kaffee enthält Öl- und Fettsubstanzen; Brühkopf, Filtersiebe und Filtersiebträger haben ständig Kaffeekontakt, sie sollten regelmäßig feucht gereinigt werden. Gehäuse nur in kaltem Zustand mit Wasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln reinigen. Edelstahlteile mit einem trockenen Tuch polieren. Zubehörteile nicht in die Spülmaschine geben. Von unserem Kundendienst wissen wir, dass ein nicht geringer Teil von Service-Leistungen überflüssig wäre, wenn die folgenden Dinge stets beachtet werden:



- **Brühkopf sauber halten:**
Wasserbrause und inneren Ringbereich des Brühkopfes feucht säubern
- **Kaffeekrümel vom Rand des Siebträgers entfernen** *damit sich kein Kaffeemehl an der Brühkopfdichtung festsetzt*
- **Dampfdüse nach jedem Gebrauch feucht reinigen**
und etwas Dampf zur Düsenreinigung ablassen. Verstopfte Düse vorsichtig mit einer Nadel reinigen

Wasserbrause reinigen – Dichtungswechsel

Bei täglicher Benutzung sollte etwa alle 3-4 Monate gereinigt werden:

- ▶ Bei kalter Maschine – die große Schraube im Brühkopf mit einer Münze oder Schraubenschlüssel '11 mm' lösen
- ▶ Wasserbrause und darunterliegende Lochscheibe entfernen, Scheiben und Brühkopf gründlich reinigen. Verstopfte Löcher evtl. vorsichtig mit einer Nadel säubern
- ▶ Falls erforderlich, Ersatz-Dichtring einsetzen
- ▶ Bei der Montage die Schraube nicht zu fest anziehen. Bei zu hoher Spannung besteht Bruchgefahr
- ▶ **In der großen Schraube befindet sich l o s e ein Ventil-Stift. Achten Sie darauf, daß er nicht herausfällt, da sonst das Rücklaufventil nicht einwandfrei arbeiten kann.**

Entkalken

Der Thermoblock selbst ist nahezu verkalkungsfrei. An den Ventilen kann es jedoch zu Kalkablagerungen kommen, die der Maschine schaden könnten. Bei täglicher Benutzung sollte 1-2 mal jährlich entkalkt werden:

- ▶ Keinen Essig benutzen, da Dichtungen sonst beschädigt werden könnten. Benutzen Sie handelsüblichen Flüssig-Entkalker für Kaffee/Espresso-Maschinen. Unter Beachtung der Gebrauchsanleitung vorbereiten und in den Wassertank füllen
- ▶ Netzschalter einschalten, Dampfdüse nach innen schwenken, Filtersiebträger ohne Filtersieb einsetzen, sobald die Heizkontroll-Leuchte erlischt, Caffè-Schalter einschalten, 1/4 der Tankfüllung durchlaufen lassen
- ▶ Vorgang durch die Dampfdüse wiederholen – Vorsicht Spritzgefahr!
- ▶ Maschine ausschalten, Entkalker ca. 10 Minuten wirken lassen, Restwasser durchlaufen lassen
- ▶ Wassertank spülen, Durchlauf 2-3 mal mit Frischwasser wiederholen

8. Oft gestellte Fragen

Sie haben sich für eine sehr komfortable Art der Espresso-Zubereitung entschieden, und mit den professionellen technischen Möglichkeiten Ihrer 'Stretta de Luxe' können Sie schnell zum routinierten Baristen avancieren... Trotzdem kommt der Hand des Bedieners eine wichtige Rolle beim optimalen Gelingen des Espressos zu.

Es gibt nur wenige Möglichkeiten für unklare Vorgänge. Antworten auf die häufigsten Fragen, die an unseren Kunden-Service gestellt wurden, finden Sie hier.

Espresso fließt nicht oder nur tropfend

- ▶ Wasser-Vorrat prüfen
- ▶ Zu viel Kaffeemehl im Filtersieb, zu feiner Mahlgrad oder zu fest angepreßt
- ▶ Pumpe wurde nicht entlüftet, s. Seite 6
- ▶ Wasserbrause im Brühkopf oder Filtersieb verstopft

Espresso fließt zu schnell, keine Crema

- ▶ Zu wenig Kaffeemehl im Filtersieb, zu grober Mahlgrad oder nicht fest genug angepreßt
- ▶ 2-Tassen-Filtersieb für 1 Tasse verwendet

Kontroll-Leuchte im Netz-Schalter ① leuchtet nicht - die Maschine heizt nicht

- ▶ Netzstecker oder Netzsicherung prüfen

Bei der Zubereitung läuft Wasser zwischen Siebträger und Brühkopf heraus

- ▶ Siebträger wurde verkantet oder nicht bis zur rechten Markierung eingesetzt
- ▶ Dichtung im Brühkopf prüfen, säubern

Espresso ist nicht heiß genug

- ▶ Filtersiebträger und Tassen mit heißem Wasser vorwärmen – s. Seite 6
- ▶ Warten Sie mit der Zubereitung bis die Heizkontroll-Leuchte ⑩ erloschen ist

Ungenügende Dampf-Qualität

- ▶ Wasserstand prüfen
- ▶ Leitungs-System entkalken – s. Seite 12
- ▶ Dampfdüse ist verstopft – s. Reinigung Seite 12

So prüfen Sie, ob der Kaffee-Mahlgrad stimmt:

Innerhalb von 20-30 Sekunden nach dem Einschalten des Caffè-Schalters ③ sollte der Espresso durchgelaufen sein. Diese Zeit gilt übrigens immer, gleichgültig ob Sie eine oder zwei Tassen Espresso oder eine große Tasse Caffè zubereiten.

Geht es schneller: mahlen Sie feiner, nehmen Sie mehr Kaffee oder pressen Sie stärker an.

Dauert es länger: mahlen Sie grober oder pressen Sie weniger stark an.

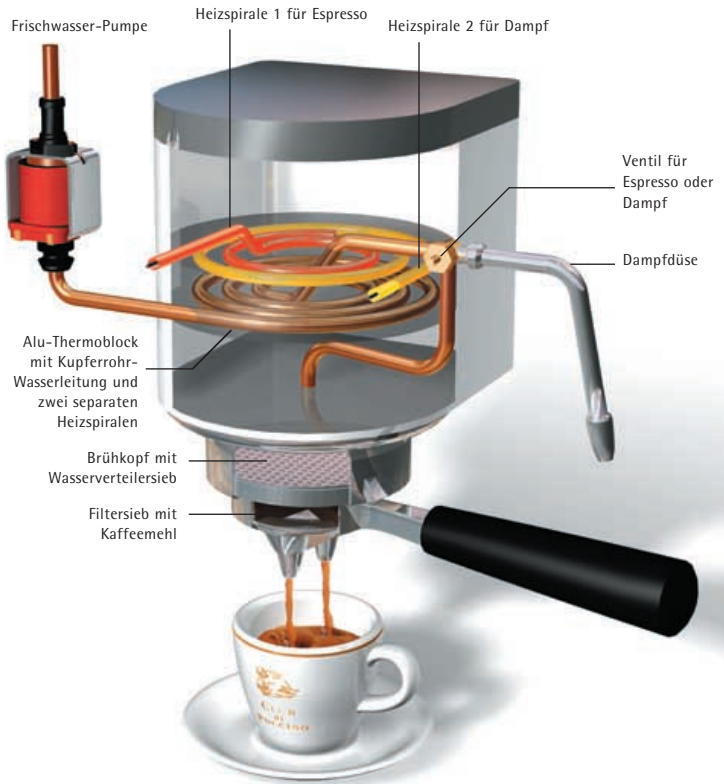
Technische Kundenberatung werktags 8 - 11 Uhr

 0211.3 23 75 09

9. Das POCCINO Frischwasser-Prinzip

Der Zweitemperatur-Thermoblock-Durchlauferhitzer Ihrer 'Stretta de Luxe' verwendet stets frisches Wasser – für Espresso **und** für Dampf. Das bieten nicht einmal die großen Bar-Maschinen.

Für Espresso und für Dampf wird stets nur frisches Wasser durch den Thermoblock gepumpt und je nach Betriebsart auf ca. 94° C für Espresso oder ca. 120° C für Dampf aufgeheizt. STRETTA DE LUXE besitzt sogar einen speziellen Alu-Thermoblock mit Kupferrohren der im Dampfbetrieb durch eine zweite Heizung sehr schnell aufgeheizt wird und durch Impulssteuerung der Pumpe sofort Dampf - ohne lange Aufheizwartezeit - entnommen werden kann.



10. Die Garantie

1. Für Ihr POCCINO-Gerät leisten wir 24 Monate Garantie ab Verkaufsdatum. Das Verkaufsdatum ist durch Rechnung oder Quittung nachzuweisen.
2. Wir haben das Recht zur zweimaligen Nachbesserung, bevor der Kunde wegen des Fehlschlages der Nachbesserung Wandlung oder Minderung verlangen kann.
3. Durch Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der Garantiezeit ein.
4. Von der Garantie sind ausgeschlossen:
 - Schäden an Glas- oder Kunststoffteilen
 - Schäden durch Funktionsstörungen, verursacht durch Nichtbeachten unserer Bedienungsanleitung, Fall, Stoß oder Verschmutzung. Nicht rechtzeitige Entkalkung sowie Verwendung nicht geeigneter Entkalkungsmittel. Geräte, an denen Instandsetzungen oder Eingriffe durch den Käufer oder Unbefugte erfolgt sind, sämtliche Transportschäden.
5. Eine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Folgeschäden, die durch das Gerät verursacht werden, ist auch dann ausgeschlossen, wenn der Schaden am Gerät als Garantiefall anerkannt wird.
6. Zubehör (Wassertank, etc.), sofern es zur Instandsetzung nicht erforderlich ist, bitten wir, bei der Maschinenreparatur nicht einzusenden, da diese von der Haftung ausgeschlossen sind.
7. Werden Gewährleistungsansprüche von uns abgelehnt, so verjähren diese innerhalb eines Monats nach der Ablehnung. Das eingesandte Gerät wird in diesem Falle kostenpflichtig instandgesetzt und ohne besondere Benachrichtigung an den Absender zurückgesandt.
8. Hiervon unberührt bleibt eine Haftung wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.
9. Zur Ausführung von Kundendienstarbeiten sind POCCINO-Geräte mit genauer Absenderangabe und Fehlerangabe portofrei einzusenden.
10. Bitte senden Sie das POCCINO-Gerät in der Original-Verpackung zur Reparatur ein. Falls diese nicht mehr vorhanden ist, verwenden Sie bitte eine andere stoßsichere Verpackung, um Ihr Gerät vor Transportschäden zu schützen. Wir bitten, die Originalverpackung während der Garantiezeit unbedingt aufzubewahren.
11. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Düsseldorf.

Kundendienst-Anschrift

Officina Poccino
Kunden-Service
Alexanderstraße 18
D-40210 Düsseldorf
Fon 0211.3 23 75 09
Fax 0211.3 23 75 64
www.poccino.com

