

Kurzbedienungsanleitung und erste Inbetriebnahme der Espressomaschine

- Packen Sie Ihre Siebträgermaschine sorgfältig aus. Wenn Sie Ihre Siebträgermaschine über unseren [Online-Shop für Kaffeemaschinen](#) gekauft haben, bewahren Sie bitte den Karton für einen eventuellen Transport oder Umzug auf.
- Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Espressomaschine **nicht in der Nähe von Wärmequellen platzieren**. Die Siebträgermaschine **benötigt eine feste Unterlage**, da das Gewicht Ihrer Kaffeemaschine mit Filterhalter eine solide und stabile Basis voraussetzt.
- Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung ausreichend ist, und entfernen Sie alle kratz- und stoßfesten Teile, die für den Transport von Ihrem Siebträger notwendig waren.
- Bauen Sie den Wassertank der Siebträgermaschine aus und spülen Sie diesen aus, um eventuelle Verarbeitungsrückstände und die vom Hersteller zur Reinigung verwendeten Stoffe zu entfernen.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass das verwendete Wasser für Ihren Siebträger einen Härtegrad zwischen 5 und 6 aufweist. Bitte verwenden Sie die [Teststreifen von WaterWorks](#) und überprüfen Sie die Wasserhärte auf jeden Fall nach 3 Wochen, indem Sie eine Tasse Wasser mit einem Teststreifen kontrollieren.
- Nachdem Sie den Wassertank der Espressomaschine mit Wasser gefüllt haben, setzen Sie die Abtropfschale ein, stecken den Stecker in die Steckdose und schalten Sie Ihre Espressomaschine ein.
- Die Siebträgermaschine fängt nun an, Wasser in den Boiler zu pumpen, und nach dem Füllen des Boilers hört sie auf, Wasser zu pumpen. An diesem Punkt ist es wichtig, den Kaffeehebel zu betätigen, der sich an der Seite der E61 Espresso-Gruppe befindet, um den Wasserkreislauf für den Kaffee zu füllen.
- Sobald die Kreisläufe gefüllt sind, setzen Sie den Filterhalter mit einem oder zwei Ausläufen ein, je nachdem, was Sie zuerst verwenden.

- Die Aufheizzeit einer Siebträgermaschine variiert je nach Maschinentyp, Hersteller und Art des Kessels, ob er isoliert ist oder nicht, ob er aus **Edelstahl**, **Messing**, **Aluminium** oder aus **Kupfer** besteht. In der Regel beträgt die Aufheizzeit für Ihre neue Espressomaschine für einen guten Espresso etwa 20 bis 25 Minuten.
- Der Siebträger heizt normalerweise zwischen 8 und 10 Minuten für Tee und Dampf auf, sodass Tee und Milchschaum im Durchschnitt nach etwa 10 Minuten möglich sind.
- Die Kaffeemaschine hat ihren Druck erreicht, wenn das Kesseldruckmanometer einen Druck in "BAR" zwischen 1 und 1,5 Bar anzeigt.
- Die Temperatur des Kaffeekörpers wird in der Regel nach ca. 25 Minuten erreicht, es sei denn, Sie simulieren im Abstand von einigen Minuten für 20 Sekunden den Auslauf des Kaffees. Auf diese Weise lassen wir heißes Wasser durch die Faema-Gruppe fließen, was wiederum die Erwärmung und das Erreichen der Körpertemperatur beschleunigt.
- Während der Erhitzungsphase muss der Siebträger unbedingt eingeschaltet sein, denn für die Extraktion von einem echten italienischen Espresso ist einer der wichtigsten Faktoren die Temperatur, die so stabil wie möglich bleiben muss, d.h. zwischen 90 und 96 Grad Celsius.
- Vor der Aufheizphase empfehlen wir Ihre **Espresso- und Cappuccino-Tassen** auf dem Tassenwärmer der Espressomaschine aufzustellen, damit diese ebenfalls aufgewärmt werden.
- Sobald der Siebträger die ideale Temperatur erreicht hat, können Sie Ihre Getränke wie Espresso, doppelten Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino und viele weitere mit einer leckeren Kaffeecrema zubereiten.
- Lassen Sie nach jedem Gebrauch und vor dem Ausschalten der Siebträgermaschine das Wasser aus der Faema E61-Gruppe ablaufen, leeren Sie die Abtropfschale und reinigen Sie die benutzten Filterhalter. Hierzu empfehlen wir eine

[Reinigungsbürste von Omega](#) oder einen [Reinigungspinsel für Siebträger](#). Verwenden Sie auch in regelmäßigen Abständen unsere [Kaffeefettlöser von puly Caff](#), um Ihre hochwertige Kaffeemaschine von Ablagerungen zu befreien.

Wie man einen guten Espresso zubereitet

- Stellen Sie sicher, dass die Faema E61-Gruppe der Siebträgermaschine die ideale Temperatur erreicht hat.
- Der Siebträger muss während der gesamten Aufheizphase angesteckt bleiben und darf nicht abgezogen werden, solange die Kaffeemaschine eingeschaltet ist.
- Welche Kaffeebohnen für einen italienischen Espresso? [Anna Classic](#) oder [Anna Premium](#) sind meine Kreationen, die besonders für Liebhaber des echten italienischen Espresso geeignet sind. Die Mischungen werden in Salerno exklusiv für mich geröstet. Davide Costanza.
- Nachdem Sie die richtige Menge an Kaffee gemahlen haben, helfen Sie sich mit dem [Leveler](#). Der Leveler ermöglicht es, den im Filter enthaltenen Kaffee zu einem homogenen und perfekt linearen Pressen vorzubereiten, wobei gleichzeitig eine Überfüllung des Filters vermieden wird.
- Vermeiden Sie auf jeden Fall, zu viel oder zu wenig gemahlene Kaffee einzufüllen. Wenn Sie zu viel Kaffee einfüllen, verschleißt Sie die Dichtung, und Sie werden Schwierigkeiten haben, den Filterhalter im Siebträger einzurasten. Wenn Sie zu wenig Kaffee einfüllen, haben Sie das unangenehme Phänomen, dass der Kaffee im Filter wässrig ist, nachdem der Kaffee gekocht wurde, und dass der Filterhalter Spuren von gemahlenem Kaffee aus dem Filter selbst hinterlässt, wenn er aufgeschlagen wird.
- An dieser Stelle pressen Sie Ihren Kaffee mit einem passenden [Tamper](#), oder auch nicht, wenn Sie mit einem [Mahlwerk von Macap](#) mahlen und die Korngröße gut eingestellt ist, und setzen den Filterhalter in den Faema-Körper Ihrer Siebträgermaschine ein.

- Wie wählt man den richtigen Mahlgrad? Wenn Sie Ihre **Kaffeemühle** in unserem autorisierten Fachgeschäft für Kaffeemaschinen in München gekauft haben, werden wir Ihr Mahlwerk sicher für Sie eingestellt haben.
- Nachdem Sie den Siebträger in die Faema-Gruppe eingesetzt haben, können Sie den Hebel an der Seite der Gruppe betätigen, die Extraktion vom Kaffee beginnt. Ein guter Espresso kommt nach etwa 4 bis 5 Sekunden aus dem Auslauf vom Siebträger, nachdem Sie den Hebel am Gehäuse der Espressomaschine betätigt haben.
- Die Extraktion variiert je nach dem Gaumen des Kaffee-Genießers. Ich, Davide Costanza, stoppe die Extraktion nach etwa 16 bis 18 Sekunden. Ich trinke immer Ristretto. Wenn Sie sich an die italienischen Regeln halten wollen, sollten Sie Ihren Espresso zwischen 20 und 30 Sekunden kochen lassen.
- Für diejenigen, die Caffè Crema oder Lungo trinken, gibt es zwei Möglichkeiten:
 1. Lassen Sie den Hebel oben, bis die Tasse die gewünschte Getränkmenge erreicht hat.
 2. Brühen Sie einen Espresso und verdünnen Sie ihn mit Wasser.
- Mein Standpunkt zu Caffè Lungo, Caffè Americano oder allgemein zu Kaffee ist, dass jeder seinen eigenen Kaffee finden muss. Jenseits von dem, was die Professoren des Webs und der Bücher uns erklären wollen.
- Jetzt ist Ihr Getränk fertig, mit oder ohne Zucker. das ist Ihr Kaffee. Buon Caffè!
- In unserem Fachgeschäft für Kaffeemaschinen in München laden wir Sie herzlich auf einen echten italienischen Espresso ein. Tauschen Sie sich mit uns über die Kaffeewelt aus!