

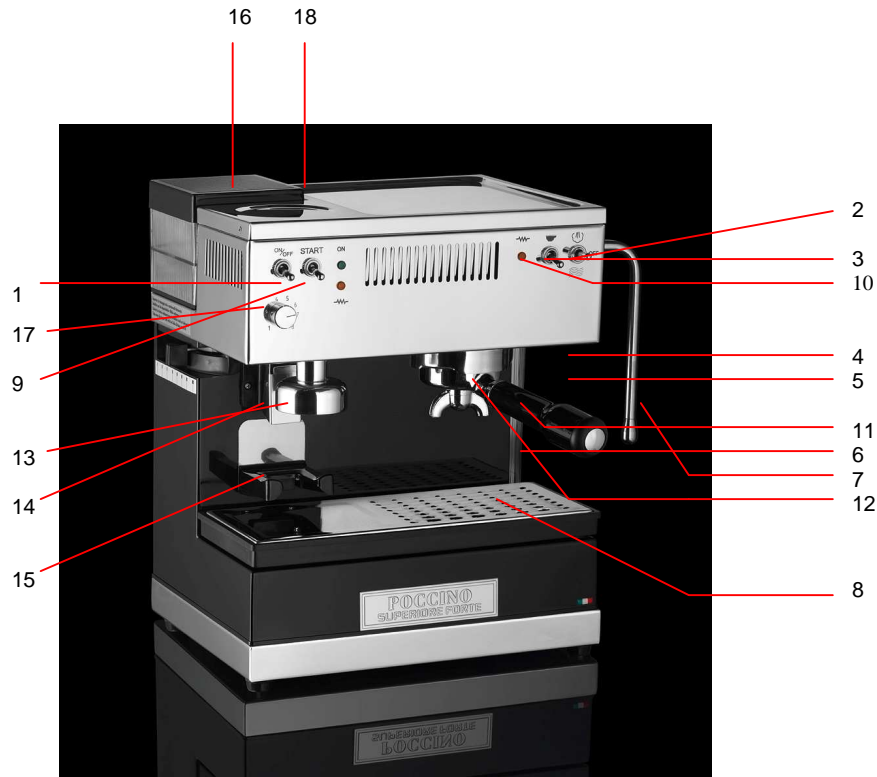
- Kontrollieren Sie, ob auf den Typenschild unter der Maschine angegebene Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Alle Schalter vor der Inbetriebnahme in Position ‚Aus‘ stellen, erst dann das Gerät ans Netz anschließen.
- Reinigen Sie die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Die Maschine niemals ohne Wasser betreiben, die Nichtbeachtung kann zu ernsthaften Schäden führen.
- Kinder erkennen die Gefahren nicht die in Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie diese nicht 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 ins Wasser tauchen.
- Ihre ‚Superiore Forte‘ wurde bei der Herstellung exakt justiert und einer Endkontrolle unterzogen. Eingriffe dürfen nur vom POCCINO Kunden-Service ausgeführt werden, da sonst Garantieansprüche entfallen.
- Ihre ‚Superiore Forte‘ ist mit Thermostatsteuerung ausgestattet, die es technisch erlaubt, 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 ‚Superiore Forte‘ 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

POCCINO Espresso GmbH

Sperberweg 4-i
41468 Neuss
Fon 02131-5239629
Fax 02131-5239611

1. Für Ihr POCCINO-Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. Das Verkaufsdatum ist durch Rechnung oder Quittung nachzuweisen.
 2. Wir haben das Recht auf zweimalige 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 und Kunststoffteilen
 - Schäden durch Funktionsstörungen, verursacht durch nicht beachten unserer Bedienungsanleitung, Fall, Stoß oder Verschmutzung. Nicht rechtzeitige Entkalkung sowie Verwendung nicht geeigneter Entkalkungsmittel. Geräte, an denen Instandsetzungen 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 an sich als Garantiefall anerkannt wird.
 6. Zubehör (Wassertank etc.), sofern es zur Instandsetzung nicht erforderlich ist, bitten wir, bei der Maschinenreparatur nicht einzusetzen, da diese von der Haftung ausgeschlossen sind.
 7. Werden Gewährleistungsansprüche von uns abgelehnt, so verjährt diese innerhalb eines Monats nach der Ablehnung. Das Eingesandte wird in diesem Fall kostenpflichtig instand gesetzt und ohne besondere Benachrichtigung an den Absender zurückgeschickt.
 8. Hiervon unberührt bleibt eine Haftung wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.
 9. Zur Ausführung von Kundendienstarbeiten sind POCCINO –Geräte mit genauer Absenderangaben und Fehlerangabe 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 stoßfreie Verpackung, um Ihr Gerät vor Transportschäden zu schützen. Wir bitten die Original-Verpackung während der Garantiezeit unbedingt aufzubewahren.
 11. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Düsseldorf.
6. Zubehör (Wassertank etc.), sofern es zur Instandsetzung nicht erforderlich ist, bitten wir, bei der Maschinenreparatur nicht



Superiore Forte – Funktions-Elemente

- | | |
|--|--|
| 1 Netz- Schalter
- Mühle & Espresso-funktion | 10 Heizkontrollleuchte |
| 2 Dampf/Heißwasser Schalter
Stellung OBEN: Dampf
Stellung UNTEN: Heißwasser
Stellung MITTE: AUS | 11 Filtersiebträger |
| 3 Kaffee-Schalter | 12 Filtersiebhalter |
| 4 Ansaugschlauch | 13 Kaffeepresstempel |
| 5 Rücklaufschlauch | 14 Kaffeemehl-Austritt |
| 6 Wassertank | 15 Filtersiebträger- Halterung |
| 7 Dampf-Düse mit
Aufschäumkapsel | 16 Bohnenbehälter mit Deckel |
| 8 Tropfschale mit Gitter | 17 Mahlmengenregulierung:
1 niedrigste Stufe – 8 höchste
Stufe |
| 9 Startschalter Kaffeemühle: nach
OBEN drücken um den
Mahlvorgang zu starten | 18 Netzschalter
Dampf- und Heißwasser-
funktion (auf der Rückseite
des Gerätes) |



POCCINO®

Superiore Forte



8. Oft gestellte Fragen

Sie haben sich für eine sehr komfortable Art der Espresso-Zubereitung entschieden und mit den professionellen technischen Möglichkeiten Ihrer „Superiore Forte“ können Sie schnell zum routinierten Barista avancieren...Trotzdem kommt der Hand des Bedieners eine wichtige Rolle beim optimalen Gelingen des Esspressos zu. Es gibt nur wenige Möglichkeiten für unklare Vorgänge. Antworten auf die häufigsten Fragen, die an unseren Kunden-Service gestellt wurden, finden Sie hier.

Buon giorno,

In unseren POCCINO-Showroom präsentieren wir das ganze POCCINO-Programm – vorführbereit: Falls Sie in der Nähe sein sollten – so sind Sie herzlich zum Espresso eingeladen.

wir freuen uns sehr, Sie im Kreise der Liebhaber des original italienischen Espresso- 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 Espresso oder Cappuccino nun möglichst perfekt gelingt, nehmen Sie sich bitte ein bisschen Zeit für diese Instruktion. Auch wenn Sie nicht alles sofort aufnehmen, so wäre es schade, wenn Sie vielleicht nicht alle Vorteile Ihrer POCCINO-Maschine nutzen würden.

Technisch bietet Ihnen die „Superiore Forte“ viel. Allerdings – das weiß jeder Kenner – selbst die raffinierteste Espressomaschine ist, ähnlich wie das beste Piano, stets nur als 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 viel Espresso-Freude.

POCCINO ESPRESSO GmbH
Kundendienst

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
- Wasserbrause im Brühkopf oder Filtersieb verstopft

Espresso fließt zu schnell, keine Crema

- Zu wenig Kaffeemehl im Filtersieb zu grober Mahlgrad oder nicht genug angepresst
- 2-Tassen Filtersieb für 1 Tasse verwendet

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

- Netzschalter 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 Tasse mit heißem Wasser vorwärmen – siehe Seite 6
- Warten Sie mit der Zubereitung bis die Heizkontrollleuchte 10 erloschen ist

Ungenügende Dampf-Qualität

- Wasserstand prüfen
- Leistungssystem entkalken- siehe Seite 12
- Düse ist verstopft (s. Reinigung)

So prüfen Sie ob der Kaffee-Mahlgrad stimmt:

Innerhalb von 20-30 Sekunden nach dem Einschalten des Kaffeeschalters 3 sollte der Espresso durchgelaufen sein.

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

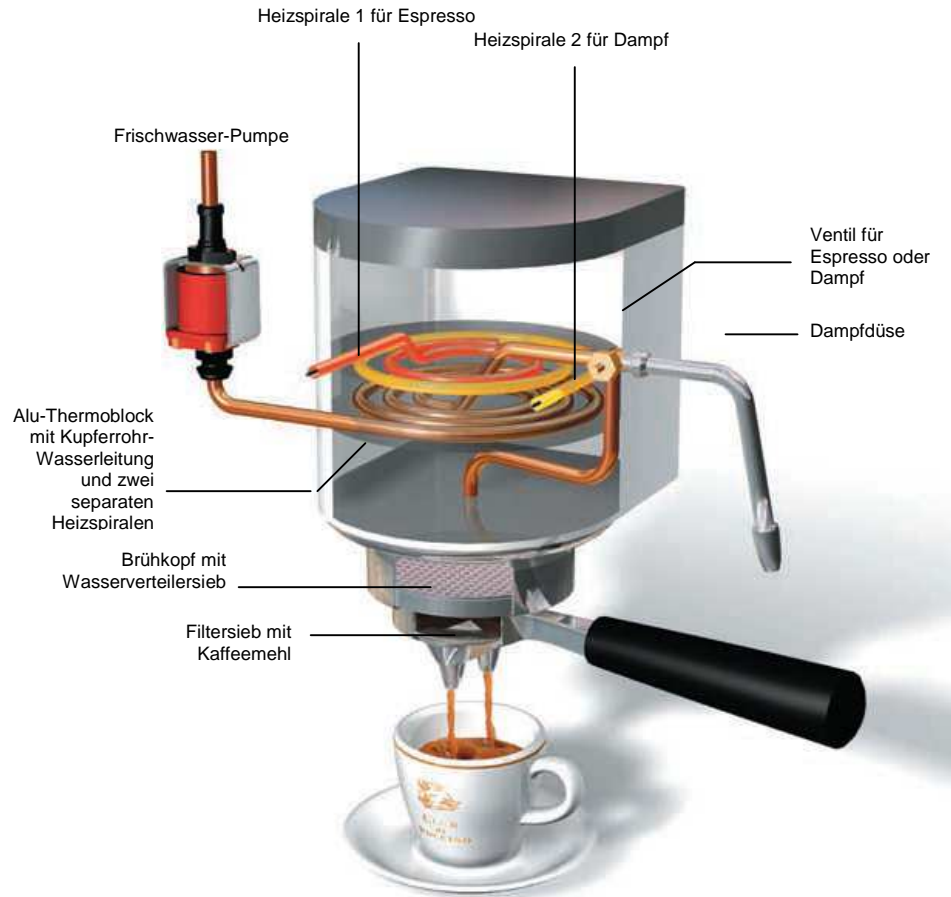
Dauert es länger:
Mahlen Sie grober oder pressen Sie weniger stark an.

POCCINO
Sperberweg. 4-i
41468 Neuss
☎ 02131-52396-29

Technische Kundenberatung
werktags 9 –18 Uhr
☎ 0211-32.37.509
☎ 02131-52396-29

9. Das POCCINO Frischwasser-Prinzip

Der Zweitemperaturen Thermoblock- Durchlauferhitzer Ihrer „Superiore Forte“ verwendet stets frisches Wasser – für Espresso und Dampf. Das bieten nicht einmal die großen Bar-Maschinen.



Inhalt

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

2. Vor dem ersten Espresso

Bei der ersten Inbetriebnahme und falls der Wassertank einmal völlig leer gefahren sein sollte- ist die Pumpe zu entlüften. Das 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 Barista jeder guten Espresso-Bar lässt morgens mehrere Tassen so durchlaufen...

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

Netzschalter 1 & Netzschalter 18 einschalten,
Heizkontrollleuchte 10 leuchtet auf

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

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

Vorwärmende Tasse unter den Siebträger
stellen

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

Ist genügend Wasser durchgelaufen, Schalter
3 ausschalten, Tasse entfernen, Siebträger
aus dem Brühkopf nehmen

Geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse
stellen

Schalter 2 in Stellung UNTEN einschalten.
Vorsicht-Spritzgefahr

Ist genügend Wasser durchgelaufen, Schalter
2 ausschalten, Stellung MITTE

Ihre Maschine ist betriebsbereit

Spüldurchgang

Bei der ersten
Inbetriebnahme und
nach längerer Nicht-
Benutzung: Siebträger
mit leerem Filtersieb in
den Brühkopf einsetzen
und heißes Wasser
durch bestätigen des
Kaffee-Schalters 3
durchlaufen lassen-
Vorsicht, Spritzgefahr!

Tip

Espresso wird heiß–
getrunken:
Filtersiebträger und
Tassen stets auf diese
Weise mit heißem
Wasser aus der
Maschine vorwärmen

Pumpe entlüften

Ist der Wassertank
völlig leer gepumpt,
nach Neubelüftung erst
Kaffee-Schalter 3 kurz
einschalten (ohne
eingesetzten
Filtersiebträger, bis
Wasser aus dem
Brühkopf tritt. So kann
keine Luft im Leitungs-
System verbleiben.

Ein wirklich guter Espresso – in liebevoller Zeremonie – original italienisch zubereitet, ist an sich nicht weiter zu verfeinern. Allerdings 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, das 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
Caffé-Bars in Italien**
Ein Bilder-Lesebuch mit
itl. Bar-Adressen
(Kodak-Photo-Preis)
Verlag Brandstätter

Walter Vogel
Das Caffé
Ein Bilder-Lesebuch
Der europäischen
Caffé-Häusern mit
Adressen
Verlag Brandstätter

Karl Petzke
& Sahara Slavini
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 können Sie lediglich mehr oder weniger Kaffee verwenden – oder das Kaffeemehl mehr oder weniger stark mit dem Pressstempel anpressen- was allein jedoch nicht in jedem Fall optimale Ergebnisse garantiert.

Durch das in Ihrer „Superiore Forte integrierte Scheibenmahlwerk lässt sich durch das Verstellen des Mahlgrades ein optimales Ergebnis erzielen.

Tip
**Espresso wird heiß–
getrunken –**
Verwenden Sie stets
original italienische
Espresso-Tassen aus
extra dickwandigen
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 geringerer 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

Wasserbrausereinigen – 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 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/Espressomaschinen. 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

1. Vom Ding an sich

Was unterscheidet Ihre Poccino 'Superiore Forte' von anderen Espressomaschinen? Als optisch nicht sichtbare technische Besonderheit besitzt Ihre 'Superiore Forte' 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 'Superiore Forte' 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 'Superiore Forte' 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.

Superiore Forte ist so konstruiert, dass ein Dichtungswechsel auch leicht selbst, ohne Kundendienst-Techniker vorgenommen werden kann.

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

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

4. Der Cappuccino traditionale

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 Dampfnahme 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 Kaffee-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, welche hohe Espresso-Qualität sich mit Ihrer 'Superiore Forte' erzielen lässt. Ist so mancher professionelle Barista der Ansicht, dass eine Profi-Espressomaschine 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 Persönlichkeiten entwickelt. Eine herzhaft aromatische Komposition, die dem auch in Deutschland bevorzugten 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 'Superiore Forte', 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 'Superiore Forte' 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. Beide Röstungen sind auch entkoffeiniert erhältlich.

6. Vom richtigem und falschen Mahlgrad

Durch die in Ihrer Espressomaschine integrierte Mühle erzielen Sie mit frischem, erst unmittelbar vor der Zubereitung gemahlenem Espresso einen deutlich spürbaren Aromagewinn, und die für den Espresso so wichtige Crema kann sich mit diesem 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 Espressomaschine.

Espresso CLUB di POCCINO können Sie nicht nur zu Hause genießen: z.B. in unserer eigenen **POCCINO-TRATTORIA** in den **Düsseldorfer Schadow-Arkaden** 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 Barista 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.

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 Espressomaschine 'Superiore Forte': 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...

3. Die Espresso-Zubereitung

Technisch ist Ihre 'Superiore Forte' 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 Maschine sollte betriebsbereit sein, wie unter Punkt 2 dieses Manuals beschrieben

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

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

Das kleine Filtersieb für eine Tasse oder das große Sieb für zwei Tassen in den Filtersiebträger 11 legen

Espressokaffee in das Filtersieb füllen, mit dem Preßstempel anpressen und den Siebrand von Kaffeekrümeln 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 in den Brühkopf einsetzen und zur rechten Markierung bis zum Anschlag ziehen

Sofort Kaffee-Schalter 3 einschalten. Ist die gewünschte Kaffeemenge in den Tassen, Kaffee-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 AN so kann das Sieb nicht herausfallen

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

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

Läuft der Kaffee 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.

