

Tipps und Tricks für einen perfekten Kaffeegenuss

Damit die Zubereitung des Espresso gut gelingt, ist es wichtig, Einiges zu beachten:

- Der Espressoautomat muss auf Betriebstemperatur vorgeheizt sein. Lesen Sie in unserer Bedienungsanleitung das Kapitel „Bedienung“ ⇔ „Erstinbetriebnahme/Entlüftung“ die Punkte 1 bis 6. Sollten Sie das Gerät entlüften wollen, beachten Sie die Punkte 7 bis 11.
- Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor. Stellen Sie die Tassen bis zur Verwendung auf die warme Wärmeplatte. Dickwandige Porzellantassen speichern die Wärme gut.
- Es gibt im Handel verschiedene Sorten von Espressomehl oder Espressobohnen. Ideal ist es, die Espressobohnen unmittelbar vor der Zubereitung zu mahlen. Bereits gemahlener Kaffee verliert schnell sein Aroma. Das Kaffeemehl sollte fein, aber nicht **zu** fein gemahlen sein. Zu grob gemahlen, fehlt es dem fertigen Espresso an Aroma, zu fein gemahlen, schmeckt er bitter. Probieren Sie die verschiedenen Sorten aus, bis Sie Ihren Geschmack gefunden haben.
- Ein wichtiger Punkt ist auch, das Kaffeemehl im Filtereinsatz richtig zu verteilen und anzupressen, damit das Wasser an allen Stellen gleichmäßig durchfließt. Dies beeinflusst ebenfalls den Geschmack des Kaffees. Der Filtereinsatz sollte trocken sein, bevor Sie das Kaffeemehl einfüllen. Das angedrückte Kaffeemehl soll eine ebene Oberfläche haben. Wenn nach dem ersten leichten Andrücken mit dem Stampfer noch Kaffeemehl am Rand des Filtereinsatzes haftet, schlagen Sie den Filterhalter leicht auf den Tisch. So löst sich das Kaffeemehl vom Rand des Filtereinsatzes. Nun drücken Sie den Stampfer gerade und mit etwas Kraft auf das Kaffeemehl im Filtereinsatz. Nicht zu viel und nicht zu wenig. Um das für Sie ideale „Espresso-Erlebnis“ zu treffen, empfehlen wir, mit der Menge an Kaffeemehl sowie mit dem Komprimieren/Andrücken des Kaffeemehls zu experimentieren.
- Wenn die Skala der Temperaturanzeige im blauen Bereich (☁ Dampf) steht, weil Sie z. B. gerade Milch aufgeschäumt haben, ist es wichtig, vor der nächsten Zubereitung von Espresso den Druck abzulassen und die Wassertemperatur im Gerät zu senken. Denn zu heißes Wasser kann das Kaffeemehl „verbrennen“ und der Espresso schmeckt bitter. Gehen Sie dafür wie folgt vor:
 1. Lösen Sie den Filterhalter vom Brühkopf. Nachdem Sie den Filtereinsatz entleert haben, halten Sie diesen und den Filterhalter unter fließendes **kaltes** Wasser, um beides abzukühlen.
 2. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß (hitzebeständig / ca. 300 ml) unter die Dampfdüse.
 3. Der Druckschalter für Dampf ☁ muss ausgerastet sein.
 4. Drehen Sie den Dampfmengenregler auf Position **MAX** und lassen Sie den Dampf für ca. 5- 10 Sekunden ab.
 5. Rasten Sie den Druckschalter für Kaffee ☕ ein, um kaltes Wasser in das Gerät zu pumpen.
 6. Wenn nur noch Wasser ohne Dampf aus der Dampfdüse kommt und die Temperaturanzeige im grünen Bereich (☕ Kaffee) steht, drehen Sie den Dampfmengenregler auf Position **OFF** und rasten den Druckschalter für Kaffee ☕ aus.
 7. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte ☕/☕ leuchtet. Dann ist die nötige Brühtemperatur für Ihren nächsten Espresso erreicht.

Tips and Tricks for Enjoying the Perfect Coffee

When preparing espresso, it is important to consider a few things, in order to achieve optimum results:

- The espresso machine must be preheated to operating temperature. Read the chapter in the operating instructions entitled “Operation” ⇔ “First Use/Bleeding”, items 1 through 6. If you want to expel the air from the machine, then follow items 7 through 11.
- Preheat the cups with hot water. Keep the cups on the warm heating plate until they are to be used. Thick-walled, porcelain cups retain heat well.
- Various kinds of espresso grounds or espresso beans are available on the market. It is always best to grind the espresso beans immediately before preparing coffee. Ground coffee beans lose their aroma quickly. The coffee grounds should be ground finely, but not **too** finely. If ground too coarsely, the finished espresso will lack aroma. If ground too finely, it will taste bitter. Try the different varieties until you find one that suits your taste.
- Another important thing to remember is to distribute the coffee grounds properly in the filter insert and to press them so that the water percolates evenly throughout. This likewise influences the taste of the coffee. The filter insert should be dry before you add the coffee grounds. The surface of the pressed coffee grounds should be flat. If, after lightly pressing the grounds with the tamper for the first time, coffee grounds are sticking to the edges of the filter insert, tap the filter holder lightly on the table. This will cause the coffee grounds to fall from the edge of the filter insert. Now, press the tamper directly and forcefully down against the coffee grounds in the filter insert. Not too much and not too little. To create your own ideal “espresso experience,” we recommend you experiment a little with pressing and compressing, and try using different quantities of coffee grounds.
- If the temperature display scale is in the blue (☁ steam) range because you have, for example, just frothed milk, it is important to release the pressure before preparing the next round of espresso, and to decrease the water temperature in the appliance. This is because water which is too hot can “burn” the coffee grounds, which results in bitter-tasting espresso. We therefore recommend that you proceed as follows:
 1. Remove the filter holder from the brewing unit. Once you have emptied the filter insert, hold it, together with the filter holder, under **cold**, running water to allow them both to cool.
 2. Place a suitable receptacle (heat-resistant/approx. 300 ml) under the steam nozzle.
 3. The pressure switch ☁ for steam must be disengaged.
 4. Turn the steam quantity control switch to the **MAX** position and release the steam for approx. 5-10 seconds.
 5. Turn the pressure switch for coffee ☕ to pump cold water into the appliance.
 6. If only water and no steam comes out of the steam nozzle and the temperature display scale is in the green range (☕ coffee), turn the steam quantity control switch to the **OFF** position, and disengage the pressure switch for coffee ☕.
 7. Wait until the green indicator light ☕/! comes on. Now, you have achieved the required brewing temperature for your next espresso.