

## Hinweise und Tipps für Ihre Espresso-Kapselmaschine

### Wissenswertes über Espresso

- Espressobohnen werden länger geröstet, daher ist Espresso für Menschen mit empfindlichem Magen besser geeignet als herkömmlicher Kaffee.
- Espresso schmeckt kräftiger als Kaffee. Das liegt an der unterschiedlichen Röstung. Klassischerweise wird er ohne Milch getrunken. Je nach Geschmack kann er gesüßt oder ungesüßt getrunken werden.
- Die Wahl der Sorte ist eine Frage der persönlichen Vorliebe. Espressobohnen sind entweder Blends (Mischungen verschiedener Sorten aus unterschiedlichen Regionen für einen gleichbleibenden Geschmack) oder sortenreine Bohnen aus einem Anbaugebiet (Single Origin).
- Bei Mischungen wird den Arabica-Bohnen gerne ein Anteil Robusta (20 bis 30 %) beigemischt. Mit einem hohen Anteil an Robusta ist es einfacher, bei der Zubereitung eine gute Crema zu erhalten.

### Tipps und Tricks für einen perfekten Kaffeegenuss

Für eine gelungene Espressozubereitung ist es wichtig, einige Dinge zu beachten:

- Der Espressoautomat muss auf Betriebstemperatur vorgeheizt sein.
- Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen. Die Tassen bis zum Gebrauch auf die warme Warmhalteplatte stellen. Dickwandige Porzellantassen halten die Wärme gut.
- Verwenden Sie ausschließlich Espressobohnen.  
Ideal ist es, die Espressobohnen erst kurz 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 dem fertigen Espresso das Aroma, zu fein gemahlen schmeckt er bitter.  
Probieren Sie verschiedene Sorten aus, bis Sie Ihren Geschmack gefunden haben.
- **Verdichtung des Kaffeemeihls:**  
Je nachdem, wie fest das Kaffeemehl im Filtereinsatz angedrückt wurde, können die Espressoergebnisse (Espressomenge und Crema) variieren. Daher ist es wichtig das Kaffeemehl im Filtereinsatz richtig zu verteilen und anzudrücken, damit das Wasser an allen Stellen gleichmäßig durchfließen kann.
  - Der Filtereinsatz muss trocken sein, bevor das Kaffeemehl eingefüllt wird.
  - Verwenden Sie den mitgelieferten Stampfer, um das Kaffeemehl anzudrücken. Nicht zu stark und nicht zu schwach drücken.
  - Das angedrückte Kaffeemehl muss eine ebene Oberfläche aufweisen.
  - Drücken, nicht drehen! Durch das Drehen während des Andrückens wird der „Kaffeekuchen“ wieder aufgelockert. Drücken Sie gerade und von oben auf das Kaffeemehl.

Um das für Sie ideale „Espresso-Erlebnis“ zu finden, empfehlen wir Ihnen, mit der Menge des Kaffeemeihls und dem Andrücken des Kaffeemeihls zu experimentieren.

### Einsatz vom Kapseladapter

Das Gerät kann **nur** mit Nespresso-kompatible Kapseln betrieben werden!

- Im Handel sind verschiedene Marken von Nespresso-kompatible Kapseln erhältlich. Von Marke zu Marke und auch innerhalb der Marken gibt es verschiedene Kapselarten, die aufgrund unterschiedlicher Herstellung unterschiedliche Ergebnisse liefern. Dies stellt keinen Mangel des Gerätes dar.
- Die verschiedenen Röstungen, von leicht bis stark, können die Kaffeemenge und den Kaffeefluss beeinflussen. Ein leichtes Tröpfeln ist hierbei normal.

## Notes and Tips for your Espresso Capsule Machine

### Interesting Facts about Espresso

- Espresso beans are roasted longer, so espresso is more suitable for people with sensitive stomachs than regular coffee.
- Espresso tastes stronger than coffee. This is due to the different roasting process. It is usually drunk without milk. Depending on taste, it can be drunk sweetened or unsweetened.
- The choice of variety is a matter of personal preference. Espresso beans are either blends (mixtures of different varieties from different regions for a consistent taste) or single variety beans from one growing region (single origin).
- In blends, a proportion of Robusta (20 to 30 %) is often added to the Arabica beans. With a high proportion of Robusta, it is easier to obtain a good crema during preparation.

### Tips and Tricks for Perfect Coffee Enjoyment

For a successful espresso preparation, it is important to consider a few things:

- The espresso machine must be preheated to operating temperature.
- Preheat the cups with hot water. Place the cups on the warm warming plate until use. Thick-walled porcelain cups hold the heat well.
- Only use espresso beans.  
It is ideal to grind the espresso beans just before preparation. Coffee that has already been ground quickly loses its aroma.
- The coffee grounds should be ground finely, but **not too** finely. If ground too coarsely, the finished espresso lacks aroma; if ground too finely, it tastes bitter.  
Try different varieties until you find your taste.
- **Compaction of the Coffee Grounds:**  
Depending on how firmly the ground coffee has been pressed into the filter insert, the espresso results (espresso quantity and crema) may vary. It is therefore important to distribute and press the ground coffee properly in the filter insert so that the water can flow through evenly at all points.
  - The filter insert must be dry before the ground coffee is poured in.
  - Use the tamper provided to press on the coffee grounds. Do not press too hard or too lightly.
  - The pressed coffee grounds must have a flat surface.
  - Press, do not turn! Turning while pressing loosens up the “coffee cake” again. Press straight down and from above on the coffee grounds.

To find the ideal “espresso experience” for you, we recommend experimenting with the amount of coffee grounds and how you press the coffee grounds down.

### Use of the Capsule Adapter

The appliance can **only** be operated with Nespresso-compatible capsules!

- Different brands of Nespresso-compatible capsules are available in the shops. There are different types of capsules from brand to brand and also within brands, which produce different results due to different manufacturing. This is not a defect of the appliance.
- The different roasts, from light to strong, can affect the amount and flow of coffee. A slight drip is normal.