

AROMA DG

ESE-Pad Maschine

HEBEL:

1. Hebel anheben
2. Pad in Brühgruppe einlegen (Punkt 3)
3. Hebel bis zum Einrasten fest nach unten drücken

Brühgruppe

1. ESE Pad auspacken
2. In Brühgruppe einlegen
3. Kaffee zubereiten (siehe Punkt 4)
4. Pad entnehmen und entsorgen



4 Schritte zu köstlichem Espresso:

1 EIN/AUS

4 KAFFEE-Taste

Kaffee-Taste drücken ... und so lange laufen lassen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Dann wieder drücken (Maschine stoppt).

Tropftasse

Bitte regelmäßig entleeren und säubern.

Die Beschreibung gilt auch für die beiden weiteren Modelle

- Aroma DG Plus in Matt Schwarz
- Aroma DG Plus LUXUS:



Für besten Kaffee-Geschmack empfehlen wir, den Tank täglich mit frischem Wasser füllen:

1. Deckel abnehmen
2. Schlauch herausnehmen
3. Tank entnehmen
4. Befüllen
5. Tank wieder einsetzen
6. Schlauch einhängen
7. Deckel aufsetzen

Tipps für die Maschinepflege

Der am Wasserschlauch (im Wassertank) befestigte Wasserfilter sorgt dafür, dass das Wasser

- entkalkt
- und mit etwas Magnesium angereichert wird.

Tauschen Sie diesen Filter halbjährlich!

Falls das Wasser in Ihrem Haushalt/Büro besonders kalkhaltig ist, dann empfiehlt es sich zusätzlich, die Maschine regelmäßig zu entkalken.



Wasserfilter / Ionentauscher

Tipps für besonders bekömmlichen Kaffee:

- Am **bekömmlichsten ist Espresso schwarz, ohne Milch**
 - Eine gute Orientierung bieten die Italiener: Sie trinken **ab mittags** keinen Cappuccino oder Caffè Latte mehr, sondern nur mehr Espresso schwarz!
 - Und: **Hände weg von Industrie-Röstungen** (schnell geröstet, mit Wasser abgekühlt, gebrochenes Bohnenbild, austretende Kaffee-Öle) → sie verursachen Magenschmerzen!

- **Geheimtipp für Liebhaber von verlängerten Kaffees:** bereiten Sie statt einem sehr langen Kaffee, einen Espresso zu und verlängern ihn mit Heißwasser! Warum? Je länger Sie den Kaffee extrahieren, desto mehr ungewollte Gerb- & Bitterstoffe spülen Sie aus der Bohne.

- So geht's:

Zuerst heißes Wasser in Ihre Tasse laufen lassen. Danach das Pad in die Brühgruppe legen, die Kaffeetaste drücken und die Kaffeemenge eines einfachen - maximal doppelten - Espressos in die Tasse laufen lassen. Der Geschmack ist intensiver und der Kaffee bekömmlicher. Probieren Sie's aus – der Vergleich wird Sie überzeugen! ;)

Komponenten des perfekten Espresso



Wir wünschen viele schöne Kaffeemomente!