

# KURZANLEITUNG

---

- Schritt für Schritt -

decent  
ESPRESSO

# Einleitung

---

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf einer Decent  
Espressomaschine!

Wir hoffen, dass Sie die hohe Kunst des Kaffeemachens  
genauso genießen wie wir. Dieser Leitfaden wird Ihnen  
den Einstieg erleichtern.



TEIL 1

# Den Koffer auspacken

---



# Den Koffer auspacken

Sehen Sie sich als Anhaltspunkt unser [Auspack-Video](#) auf YouTube an.

1. Öffnen Sie den Versandkarton von oben, drehen Sie ihn mit der Oberseite nach unten und heben Sie den Karton hoch, sodass der Koffer auf den Rädern steht.
2. Legen Sie den Koffer auf die Seite und öffnen Sie den Reißverschluss. Klappen Sie den Koffer auf und entfernen Sie den Verpackungsschaum.
3. Heben Sie die Espressomaschine aus dem Koffer und stellen Sie sie auf eine ebene Fläche. Halten Sie dazu am besten mit einer Hand den Brühkopf und mit der anderen Hand das Fußteil fest.
4. Nehmen Sie das Tablet und das Zubehör aus dem Koffer.
5. Heben Sie den Versandkarton auf, falls Sie ihn später noch benötigen.



Öffnen Sie den Versandkarton verkehrt herum, so dass die Kofferräder zuerst herauskommen.



Heben Sie die Espressomaschine mit beiden Händen an.

# Bestandteile - was ist im Koffer?

Unsere vollständige Liste finden Sie [online](#).

Name des Teils	
Espressomachine	A
Wasserbehälter	B
Abtropfschale und Abdeckung	C
Tablet-Halterung	D
Tablet	E
Siebträger	F
Griff für den Brühkopf	G
USB-Kabel fürs Tablet	H
Blindsieb	I
Brühsieb (18g)	J
Stromkabel	K



TEIL 2

# Inbetriebnahme



# Inbetriebnahme — Teile

---

Jetzt können Sie alles zusammenbauen.

## Brühkopf und Siebträger

1. Packen Sie den Brühkopfgriff aus und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Brühkopf-Steuerung.
2. Setzen Sie das Brühsieb in den Siebträger ein. Es rastet mit einem lauten Klickgeräusch ein.
3. Setzen Sie den Siebträger mit dem Griff nach links unter der Brühkopf-Steuerung ein und schieben Sie ihn dann nach rechts zum Brühkopfgriff.
4. Schieben Sie den Siebträger nach rechts, in Richtung des Brühkopfgriffs. Ziehen Sie ihn nicht zu fest an.



Auspacken des Siebträgers



Einsetzen des Siebträgers neben dem Brühgruppengriff.

# Inbetriebnahme — Teile

---

## Wasserbehälter, Abtropfschale und Tablet

1. Schieben Sie den Wasserbehälter mit dem Griff nach vorne unter die Maschine. Heben Sie den Hebel auf der Rückseite der Maschine an, während Sie den Wasserbehälter in Position schieben.
2. Setzen Sie die Abtropfschale mit der Metallabdeckung auf die Vorderseite der Maschine.
3. Befestigen Sie das Tablet an der Espressomaschine, indem Sie die Tablet-Halterung (auf der Rückseite des Tablets) in den Schlitz an der Vorderseite der Espressomaschine einführen. Sie werden spüren, wie sie einrastet. Entfernen Sie dann die Plastikfolie von der Tabletoberfläche.



Setzen Sie die Abtropfschale mit ihrer Metallabdeckung auf der Vorderseite der Maschine ein.



Einsetzen des Tablets auf seiner Halterung in die Decent Espressomaschine.

# Inbetriebnahme — Wasser

---

## Befüllen des Wasserbehälters

1. Nehmen Sie die magnetische Rückwand ab (wenn Sie eine DE1XL haben) und entfernen Sie das Gummiband, das den Wasserschlauch festhält. (Dieses Band war nur für den Versand Ihrer Maschine nötig.) Bringen Sie dann die Rückwand wieder an.
2. Heben Sie den Hebel auf der Rückseite der Maschine hoch, um den Wasserbehälter nach vorne zu ziehen. Füllen Sie dann den Wasserbehälter mit zwei Litern gefiltertem Wasser. Wir empfehlen die Verwendung von Wasser mit niedrigem Kalziumgehalt.
3. Schieben Sie den Wasserbehälter wieder unter die Maschine. Vergessen Sie beim Zurückschieben des Wasserbehälters nicht, den Hebel wieder anzuheben.

Wenn Sie das Nachfüllen von Wasser in Ihre Espressomaschine automatisieren möchten, lesen Sie bitte unsere Anleitung zum Nachfüllset.



Heben Sie den Hebel hinten hoch, um den Wasserbehälter einzuschieben oder herauszunehmen.



Ziehen Sie den Behälter nach vorne und füllen ihn mit Wasser (2 Liter).

# Inbetriebnahme — Wasser

---

## Wenn Sie ein Nachfüllset verwenden

Diese Anweisungen gelten nur, wenn Sie ein Nachfüllset verwenden, um Wasser in die Maschine einzufüllen. Wenn Sie den Wasserbehälter manuell auffüllen, dann lesen Sie den Abschnitt "Befüllen des Wasserbehälters".

Das Nachfüllset von Decent wird mit einer anderen Abtropfschale und einer elektrischen Schaltbox geliefert, die wir das "Decent Catering-Set" nennen. Die Abtropfschale hat ein Loch im Boden mit einem kleinen Schlauch. Dieser wird mit einem längeren Schlauch verbunden, der das Abwasser ableitet.

**HINWEIS:** Die Abtropfschale, die mit einer manuell befüllten Decent-Maschine geliefert wird, hat KEIN Loch am Boden.

Die weißen Schläuche, die im Nachfüllset enthalten sind, pumpen sauberes Wasser in den Wasserbehälter der Decent Espressomaschine.



Das Catering-Set von Decent

# Inbetriebnahme — Wasser

---

## Einrichten der Abtropfschale (für Abwasser)

1. Stecken Sie den kürzeren schwarzen Silikonschlauch in das Abflussloch an der Unterseite der Abtropfschale der Decent Espressomaschine.
2. Schliessen Sie den längeren schwarzen Schlauch an das offene Ende des Silikonschlauchs an.
3. Führen Sie das andere Ende des langen schwarzen Schlauchs in einen Auffangbehälter. Dies kann ein großer Behälter sein, der sich in einem Ablagefach unter Ihrer Espressomaschine befindet.



Aus der Unterseite dieser Abtropfschale ragt ein Schlauch heraus.



Das Abwasser fließt von der Abtropfschale durch einen schwarzen Schlauch in eine Flasche zur Entsorgung.

# Inbetriebnahme — Wasser

---

## Einrichtung des Decent Catering-Sets

1. Stellen Sie das Decent Catering-Set auf die Arbeitsfläche. Diese elektrische Box wird gefiltertes Wasser aus einem Behälter in Ihre Espressomaschine pumpen.
2. Nehmen Sie den größeren weißen Schlauch und führen Sie ihn von der Rückseite des Decent Catering-Sets in den Behälter mit dem gefilterten Wasser.
3. Führen Sie den anderen, kleineren weißen Schlauch von der Rückseite des Decent Catering-Sets in die Rückseite der Decent Espressomaschine.
4. Stecken Sie das Ethernet-Kabel in die Rückseite des Decent Catering-Sets und verbinden Sie es mit der Rückseite der Decent Espressomaschine. Dadurch wird die Pumpe aktiviert, um den Wasserbehälter bei Bedarf nachzufüllen.

5. Füllen Sie den Wasserbehälter von Hand und betätigen Sie den Schalter am Catering-Set. Auf der linken Seite des Schalters sollte ein Lämpchen aufleuchten. Wenn die Pumpe den Wasserbehälter auffüllt, leuchtet ein weiteres Licht auf der rechten Seite des Schalters auf.

Eine Videoanleitung für die Nachfüllvorrichtung finden Sie in unserem Video "[Nachfüll-Set](#)".



Ein kleinerer weißer Schlauch führt vom Decent Catering-Set in die Rückseite der Espressomaschine.

# Inbetriebnahme — Wasserart

---

## Welche Art von Wasser sollte ich verwenden? (Teil 1)

Um die Lebensdauer Ihrer Espressomaschine zu verlängern, sollten Sie weiches Wasser mit einem geringem Mineralgehalt (insbesondere wenig Kalzium) verwenden. Dies kann dazu beitragen, die Ablagerungen im Maschineninneren zu verringern.

Suchen Sie im Internet nach einem Bericht über die Wasserqualität in Ihrer Region, um den pH-Wert und den Härtegrad respektive den Weichheitsgrad des Wassers zu ermitteln. Wenn Sie diese Informationen nicht finden können, sollten Sie Wasserteststreifen kaufen. Der ideale pH-Wert liegt bei etwa 7,0.

Wir haben festgestellt, dass es viele Meinungen über die richtige Art von Wasser für die Decent Espressomaschine gibt. Hier ist eine kurze Liste dessen, was für Sie je nach Region geeignet sein könnte.

- Umkehrosmose-Wasser (RO)
- Tafelwasser oder gefiltertes Leitungswasser

# Inbetriebnahme — Wasserart

---

## Welche Art von Wasser sollte ich verwenden? (Teil 2)

Wir empfehlen Ihnen, ein preiswertes TDS-Messgerät (Total Dissolved Solids) zu kaufen. Mit diesem Messgerät können Sie den Härtegrad Ihres Wassers messen, der 120 ppm oder weniger betragen sollte, um die Kalkbildung in Ihrer Espressomaschine zu minimieren

Ein typischer Kohlefilter reduziert die Härte von Leitungswasser nicht. Wenn Ihr Wasser einen Wert von über 120 ppm aufweist, können Sie:

- Einen Wasserenthärter installieren (ein Enthärter reicht allenfalls nicht aus, wenn Ihr Leitungswasser sehr hart ist)
- Einen Umkehrosmosefilter installieren (eine sicherere Lösung, für deren Installation jedoch mehrere Werkzeuge benötigt werden)
- Stilles Tafelwasser aus dem Supermarkt verwenden.
- Destilliertes, mit Mineralien angereichertes Wasser verwenden

# Inbetriebnahme — Wasserart

---

Weitere Informationen in Englisch über Wasserarten für Espressomaschinen finden Sie unter:

- Scott Rao: [“Demystifying Water for Coffee”](#)
- Jim Schulman’s [Insanely Long Water FAQ](#)
- A Waste of Coffee: [Mixing Water](#)
- Water Defense: [4 Ways to test for water hardness \(easy methods\)](#)
- Water Defense: [How to test water hardness without test kit \(strips\)](#)
- Quality Water Lab: [What is TDS — How they work and what they measure](#)
- CoffeeShin: [Different Water with Different TDS Makes Different Espresso Extraction and Different Flavor](#)



# Was ist auf der Rückseite der Maschine?

Name des Teils	
Wassereinlass (für Nachfüll-Set), an den ein Schlauch angeschlossen wird	A
Hebel (für Wasserbehälter)	B
Stecker fürs Nachfüll-Set (Ethernet-Kabel)	C
Netzanschluss	D
Ein/Ausschaltknopf	E

Hinweis: Einige Modelle können hiervon abweichen.  
Die DE1XL hat eine Rückwand, die DE1PRO jedoch nicht.



---

TEIL 3

# Einschalten

---



# Einschalten

---

1. Stecken Sie das Netzkabel in die Rückseite der Espressomaschine ein. Führen Sie das Kabel nach unten durch den Schlitz an der Rückseite der Maschine. Betätigen Sie dann den Ein-/Aus Schaltknopf, um die Espressomaschine einzuschalten.
2. Stecken Sie das USB-Kabel in den Anschluss an der Vorderseite der Maschine. Damit wird das Tablet mit Strom versorgt. Schließen Sie das andere Ende des USB-Kabels an das Tablet an.
3. Warten Sie, während die Maschine mehrere Selbsttests durchführt. Dazu gehören Pumpen- und Drucktests. Sie werden sehen, dass Lichter um die Brühkopf-Steuerung herum aufleuchten. Während der Tests sollte auch ein Licht an der Vorderseite der Maschine aufleuchten. Wenn das Licht nicht leuchtet, drücken Sie den Notschalter in der Mitte, um es zu aktivieren. Dieses Licht leuchtet immer auf, wenn die Maschine heiß ist oder sich aufheizt.



Anschließen des Netzkabels an die Decent Espressomaschine.



Schalten Sie die Maschine ein.

# Einschalten

---

4. Warten Sie, bis die Maschine mit dem Aufheizen fertig ist. Die Lichter am Brühkopf machen einen vollen Kreis und verschwinden dann. Danach ist die Maschine einsatzbereit.
5. Drücken Sie die Einschalttaste am Tablet, um es zum ersten Mal einzuschalten. Das Tablet wird aufgeladen, bevor wir es an Sie versenden. Sollte sich der Akku während des Transports entleert haben, dann laden Sie ihn vor der Benutzung einfach wieder auf.
6. Lassen Sie die Decent Espressomaschine wenn Sie sie nicht benutzen eingeschaltet und im Schlafmodus, denn die Maschine hält den Akku des Tablets geladen. Wenn Sie mehr über die Akkuschonung erfahren oder Ihr Android-Tablet in Zukunft akkuunabhängig machen möchten, dann schauen Sie sich unser Video über die "[Modifikation von Android-Tablets zur akkufreien Nutzung](#)" an.



Die Decent Espressomaschine beim Durchlaufen der Tests und der Aufwärmphase.



Einstecken des USB-Kabels in das Tablet.

TEIL 4

# Ihr erster Decent Espresso



# Ihr erster Decent Espresso

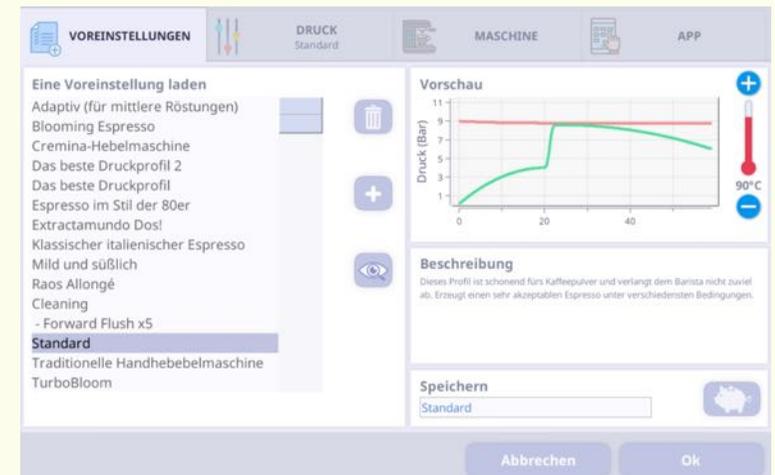
## Aufwärmen der Maschine

1. Tippen Sie auf den Bildschirm des Decent Tablets, um es aus dem Ruhezustand aufzuwecken. Es erscheint die Meldung "Warten" und die Espressomaschine geht in den Aufwärmmodus. Wenn sie fertig ist, steht auf dem Bildschirm "BEREIT".
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche **Einstellungen** in der unteren rechten Ecke des Tablet-Bildschirms.
3. Tippen Sie auf der **Einstellungsseite** auf die Registerkarte **Voreinstellungen**. Die Voreinstellungen sind eine Sammlung von Brühprofilen. Wählen Sie die Einstellung "Standard" oder "Gentle and Sweet".
4. Tippen Sie auf **OK**, um zum Startbildschirm zurückzukehren.

Wir empfehlen, dass Sie dasselbe Kaffeeprofil etwa eine Woche lang mit denselben Bohnen verwenden. So können Sie Ihren Espresso nach Ihrem Geschmack einstellen und die Anzahl der Variablen reduzieren.



Die Schaltfläche zeigt "Bereit", sobald die Maschine aufgewärmt ist.



Auswahl der Voreinstellung "Standard".

# Ihr erster Decent Espresso

---

## Wägen der Kaffeebohnen

Sie benötigen eine Waage, um Ihre Kaffeebohnen zu wiegen, denn das Gewicht des Kaffeepulvers ist entscheidend für die Qualität Ihres Espressos.

In vielen Fällen entspricht das Gewicht der Bohnen (in Gramm) zumindest in der Anfangsphase dem Format des Brühsiebs.

Die Kaffeeausbeute ist oft 2:1 (doppelt so viel Kaffee in der Tasse wie das Gewicht der Bohnen in Gramm).



Abwiegen der Bohnen auf einer Waage.

# Ihr erster Decent Espresso

---

## Mahlen der Bohnen

Auch der Mahlgrad Ihres Kaffees ist wichtig. Je feiner der Mahlgrad, desto mehr Aroma kann herausgelöst werden und das Wasser fließt langsamer durch das Kaffeemehl. Bei einem gröberen Mahlgrad wird weniger Aroma herausgelöst.

Ist der Mahlgrad jedoch zu fein, dann fließt das Wasser allenfalls zu langsam durch das Kaffeepulver, und Sie erhalten nicht genug Kaffee oder er schmeckt bitter.

Wenn der Mahlgrad zu grob ist, dann fließt das Wasser schnell durch das Mahlgut, und der Espresso ist möglicherweise zu schwach oder schmeckt sauer. Weitere Informationen zum Einstellen des Mahlgrads finden Sie in unserem Video "[How to dial in your grind](#)" (Wie man den Mahlgrad einstellt).

1. Messen Sie 18 Gramm Kaffee ab für ein Brühsieb von 18 Gramm. Wenn die Voreinstellung ein Mengenverhältnis von 2:1 hat, dann bedeutet das, dass Sie, wenn Sie 18 Gramm Kaffee in das Brühsieb geben, am Ende die doppelte Menge Kaffee (36 Gramm) in der Tasse haben sollten.
2. Mahlen Sie die Kaffeebohnen mit einem feinen Espressomahlgrad. Möglicherweise müssen Sie ein wenig mit dem Mahlgrad experimentieren, um genau die richtige Dichte zu erreichen.



Gemahlener Kaffee, der aus einer Mühle in ein Brühsieb fließt.

# Ihr erster Decent Espresso

---

## Rechen und verdichten (tampen) Sie das Kaffeepulver

1. Verwenden Sie einen [Kaffeerechen](#), um das Kaffeepulver gleichmäßig im Brühsieb zu verteilen. Eben Sie die Erhebungen oder Lücken, damit das Wasser gleichmäßig durch das gesamte Kaffeepulver fließt.
2. Verwenden Sie einen Tamper, um das Kaffeepulver fest im Brühsieb anzudrücken.
3. Wischen Sie die Ränder des Siebträgers ab, damit kein loses Kaffeepulver darauf liegt. Es ist wichtig, dass der Siebträger wenn er in die Espressomaschine eingesetzt wird eine gute Abdichtung bildet.



Verteilen Sie das Kaffeepulver mit einem Kaffeerechen, um Klumpen aufzubrechen und es im Brühsieb zu glätten



Vorbereitung des Kaffeekuchens (Puck): Verdichten des Kaffeepulvers

# Ihr erster Decent Espresso

---

## Machen Sie Ihren ersten Espresso

1. Setzen Sie den Siebträger unter den Brühkopf ein und drehen Sie ihn nach rechts zum Brühkopfgriff.
2. Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter den Siebträger. Dort fließt der Kaffee hinein.
3. Drücken Sie auf das Kaffeesymbol auf der Brühkopf-Steuerung der Decent Espressomaschine, um die Espressozubereitung zu starten.

Videos zum Anschauen:

[Your first Decent espresso](#) (Ihr erster Decent Espresso)

[How to dial in your grind](#) (Wie man den Mahlgrad einstellt)



Der Siebträger und der Brühkopfgriff nebeneinander



Drücken Sie auf das Kaffeesymbol auf der Brühkopf-Steuerung, um die Espressozubereitung zu starten.

# Ihr erster Decent Espresso

---

## Milch aufschäumen

Milch zu erhitzen und aufzuschäumen ist eine Kunst. Wenn Sie noch nie Milch aufgeschäumt haben, dann empfehlen wir Ihnen, sich zunächst einige Videos anzusehen:

- Decent Espresso: [Milk frothing tutorial](#) (Anleitung zum Milchaufschäumen)
- Decent Espresso: [Basic lesson on steaming milk](#) (Grundlagen des Milchaufschäumens)
- Decent Espresso: [How to ghost steam](#) (Wie man freihändig Milch aufschäumt)

**Hinweis:** Wenn Sie mit dem Milchaufschäumen fertig sind und die "Stopp"-Taste am Brühkopf drücken, entfernen Sie das Milchkännchen. Auf dem Tablet steht dann "Warten". Und nach ein paar Sekunden wird ein kräftiger Luftstoß die Dampfdüse reinigen. Drehen Sie die Dampfdüse einfach in Richtung der Abtropfschale.



Neigen Sie das Milchkännchen und halten Sie die Dampfdüse nahe am Rand, um einen "Strudel" zu erzeugen.



Drücken Sie die **Dampftaste** (A), um zu starten, und die **Stopp**taste (B), wenn die Temperatur etwa 65° C erreicht hat.

# Ihr erster Decent Espresso

---

## Tipps zum Milch aufschäumen

- Halten Sie die Temperatur der Milch zwischen 60 Grad Celsius/140 Grad Fahrenheit und 70 Grad Celsius/150 Grad Fahrenheit. Bei Überschreitung dieser Temperaturen kann die Milch verbrennen.
- Die Platzierung und der Winkel der Dampfdüse sind entscheidend für das Erreichen der richtigen Dichte und Textur der Milch.
- Die Art der Tasse, in die Sie die Milch gießen, beeinflusst die Temperatur. Eine Keramiktasse kann die Milcht Temperatur um 10 Grad Celsius senken, ein Papierbecher senkt die Temperatur um 2 Grad Celsius. Eine doppelwandige Tasse kann die Temperatur um 3 Grad Celsius senken.



Behalten Sie die Milcht Temperatur im Auge und versuchen Sie, bei 65° C aufzuhören.



Die Art der gewählten Tasse hat Einfluss auf die Temperatur des Kaffees und darauf, wie lange sie diese aufrechterhält.

TEIL 5

# Variablen der Kaffeezubereitung

---



# Variablen der Kaffeezubereitung

## Einige wichtige Variablen für Espresso

Sehen Sie sich unser Video an: [Espresso is difficult](#) (Espresso ist schwierig)

### Durchflussrate:

Je nach Art des Espressos, den Sie zubereiten, müssen die Durchflussrate und der Druck angepasst werden. Für ein Getränk ohne Milch oder mit sehr wenig Milch sollten Sie eine höhere Durchflussrate verwenden. Für ein Getränk mit mehr Milch - wie einen Cappuccino oder Milchkaffee - wird ein "schwererer" Espresso angestrebt und daher sollte die Durchflussrate geringer sein.

### Druck:

Der voreingestellte Druck von 9 bar führt häufig zu einem eher säuerlichen Espresso, wie z. B. einem klassischen italienischen Espresso. Weniger Druck (weniger Bar) verleiht dem Espresso mehr Körper und einen "schokoladigeren", reichhaltigeren Geschmack.

### Temperatur:

- Helle Röstungen benötigen höhere Temperaturen.
- Mittlere oder dunkle Röstungen benötigen niedrigere Temperaturen.



Jede Kaffeevoreinstellung hat bereits definierte Einstellungen. Wenn Sie experimentieren möchten, können Sie diese in den Einstellungen verändern.

# Variablen der Kaffeezubereitung

## Informationen auf dem Decent-Bildschirm

Die Registerkarte Espresso auf dem Tablet-Bildschirm gibt Ihnen viele Informationen über Ihren Kaffee.

## Was bedeuten die Anzeigewerte?

In den Diagrammen stellt die gepunktete Linie das angestrebte Ziel dar. Die durchgezogene Linie zeigt an, was der Brühvorgang in Echtzeit macht.

Ganz rechts sehen Sie Daten zu Ihrem Kaffee, z. B. die Preinfusionszeit, die Ausgusszeit und das Gewicht des fertigen Kaffees.

## Ja, die Einstellungen sind veränderbar

[How to use Preset and Profile editor \(Pressure/Flow rate\) page](#) (So verwenden Sie den Editor für Voreinstellungen und Profile (Druck/Durchflussrate)



Wenn Sie Ihren Kaffee beziehen, werden auf dem Tablet einige Ihrer Ergebnisse angezeigt.

**DAUER:** Die ideale Ausgusszeit liegt zwischen 25 und 30 Sekunden, aber diese Tasse wurde in 21 Sekunden ausgeschenkt. Diese Zeit lässt sich durch einige Anpassungen verlängern.

**GEWICHT:** Diese Voreinstellung ist für ein Verhältnis von 2:1 konfiguriert. Idealerweise sollten 18 Gramm Kaffeebohnen 36 Gramm Kaffee ergeben (siehe rechte Seite, unten). In diesem Fall wurden 29,8 g Kaffee ausgegeben (linke Seite, unten).

# Variablen der Kaffeezubereitung

---



## Die Voreinstellungen von Decent Espresso

Diese Voreinstellungen sind in Ihrer Decent DE1 enthalten, um Ihnen die Nachahmung von professionellen Barista-Rezepten auf Knopfdruck zu erleichtern. Sie können auch Ihre eigenen Espresso-Profile in der Decent Diaspora veröffentlichen oder neue Profile herunterladen.

Die empfohlenen Standardwerte sind für Anfänger gedacht. Sie sind einfach ein "vernünftiger Ausgangspunkt". Ein Espresso, der mit diesen Standardwerten zubereitet wird, sollte gut sein. Aber es ist auch möglich, dass eine Änderung der Zeiten, der Dosierung oder der Mahlgradeinstellung zu einem noch besseren Kaffee führt.

Sich von "gut" zu "großartig" zu verbessern, erfordert ein wenig Erfahrung. Daher empfehlen wir Anfängern, mit den folgenden Voreinstellungen zu beginnen.

## Espresso der 80er Jahre

*('80s espresso)*

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere bis dunkle Röstung

## Adaptiv (für mittlere Röstungen)

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere Röstung

## Bestes Gesamtdruckprofil

*(Best overall pressure profile)*

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittelhelle bis mittlere Röstung

## Blooming espresso

*(Espresso mit langer Preinfusion)*

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
66s/Nordische (superleichte) bis mittelhelle Röstung

# Variablen der Kaffeezubereitung

---



## **Klassischer italienischer Espresso**

*(Classic Italian espresso)*

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere bis dunkle Röstung

## **Cremina Hebelmaschine**

*(Cremina lever machine)*

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere bis dunkle Röstung

## **Standard**

*(Default)*

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere bis dunkle Röstung

Probieren Sie das, wenn Sie schon einmal Espresso gemacht haben. Es hat einen höheren Druck und eine längere Vorfusionszeit als das Profil "Gentle and Sweet".

## **Adaptiv (für mittlere Röstungen)**

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere Röstung

## **Extractamundo Dos!**

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/40-45 Gramm in Tasse/  
18s/Gröbere Mahlung/Nordische leichte bis mittlere Röstung

Das Bohnen-Tassenratio für diese Einstellung ist 1:3 oder 1:4  
Wenn die Tasse zu kräftig oder schwer ist, reduzieren Sie das Verhältnis.

Wenn sie zu herb oder sauer ist, erhöhen Sie es.

## **Gentle and sweet**

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere bis dunkle Röstung

Diese Voreinstellung hat einen niedrigeren Druck in bar. Sie erfordert nur sehr wenig Feinabstimmung. Verwenden Sie diese Einstellung, wenn Sie noch nie Espresso zubereitet haben.

# Variablen der Kaffeezubereitung

---

## **Londonium**

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere bis dunkle Röstung

## **Rao Allongé**

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/90 Gramm in Tasse/  
28s/Nordische (superhelle) bis mittelhelle Röstung

## **Klassische Hebelmaschine**

*(Traditional lever machine)*

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
28s/Mittlere bis dunkle Röstung

## **TurboBloom**

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
16s/Helle bis mittelhelle Röstung

## **TurboTurbo**

Brühsieb von 18g/18g Bohnen/36 Gramm in Tasse/  
16s/Helle Röstung



---

TEIL 6

# REINIGUNG

---



# Reinigung - täglich

## Tägliche Reinigung

Schauen Sie sich unbedingt das 22-minütige Video "How often / to clean DE1" (Wie oft / Reinigung der DE1) an, um mehr über die Reinigung Ihrer Decent-Maschine zu erfahren.

Reinigen Sie Ihre Decent Espressomaschine täglich nach dem Gebrauch, indem Sie sie mit sauberem Wasser durchspülen. Sie brauchen kein Reinigungsmittel für diese tägliche Reinigung. Es gibt mehrere Vorgehensweisen:

- Verwenden Sie die Decent-Voreinstellung "Forward Flush x5" (sie befindet sich in der Liste der Kaffee-Voreinstellungen)
- Verwenden Sie die Spültaste auf der Brühkopf-Steuerung (auf der linken Seite).



Die Voreinstellung Forward Flush x5



Die Spültaste am Brühkopf.

# Reinigung - täglich

---

## Wie man richtig spült

1. Entfernen Sie den Kaffeesatz und spülen Sie den Siebträger aus.
2. Ersetzen Sie das Brühsieb durch ein Blindsieb (ein Sieb ohne Löcher). Ein solches Sieb ist im Lieferumfang Ihrer DE1 enthalten.
3. Führen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb in den Brühkopf ein.
4. Verwenden Sie Ihre Spülmethode - die Spültaste oder die Voreinstellung "Forward Flush x 5".
5. Wischen Sie zum Schluss das Duschsieb an der Unterseite des Brühkopfes ab.



Auswechseln der Brühsiebe im Siebträger. Achten Sie darauf, dass Sie die das Brühsieb haltende kleine Metallfeder nicht herausdrücken.

# Reinigung - täglich

---

## Reinigung mit der Spültaste

Drücken Sie die Spültaste auf der linken Seite des Brühkopfs, um die Spülung zu aktivieren. Ein Schuss sauberes, heißes Wasser fließt dann durch den Brühkopffilter. Am besten ist es, dies mindestens zweimal zu tun.

## Reinigung mit der "Forward Flush"-Voreinstellung

- Tippen Sie auf Einstellungen > Voreinstellungen > Forward Flush x 5
- Tippen Sie auf die Taste Kaffee (Voreinstellung) auf dem Brühkopf. Die Maschine spült daraufhin fünf Schüsse heißes Wasser in das Blindsieb.
- Ändern Sie die Voreinstellung zurück auf Ihre bevorzugte Kaffeeinstellung und drücken Sie "OK".

## Eine letzte Spülung...

Nehmen Sie das Blindsieb aus dem Siebträger und ersetzen Sie es durch ein leeres Brühsieb. Drücken Sie erneut die Spültaste, um alle Kaffeereste wegzuspülen.



Spülen Sie den Brühkopf nach dem Entfernen des Blindsiebs erneut, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

# Reinigung - täglich

---

## Reinigung der Dampfdüse

Wischen Sie die Dampfdüse täglich ab und spülen Sie sie mit sauberem Wasser, indem Sie nach der letzten Kaffeezubereitung des Tages ein Milchkännchen mit sauberem Wasser füllen und mit der Dampfdüse erhitzen.

Falls Sie viel Milch verwenden, können Sie die Dampfdüse auch in einer alkalischen Reinigungslösung einweichen. Wir empfehlen Urnex Rinza. Gießen Sie einen halben Liter Rinza in Ihr Milchkännchen und lassen Sie die Dampfdüse etwa 10 Minuten lang in der Lösung einweichen. Schalten Sie den Dampf nicht ein! Gießen Sie das Rinza nach der Einweichzeit aus und füllen Sie das Milchkännchen mit Wasser. Schäumen Sie dann das Wasser, als ob es Milch wäre.

Gießen Sie das Wasser aus, füllen Sie das Milchkännchen erneut mit sauberem Wasser und schäumen Sie es ein weiteres Mal.



Schäumen Sie ein Milchkännchen mit sauberem Wasser, damit die Dampfdüse sich nicht verstopft.



Bei hartnäckigen Verstopfungen können Sie die Spitze der Dampfdüse abschrauben, sie einweichen und eine Nadel durch das Loch führen.

# Reinigung - wöchentlich

---

## Reinigung des Wasserbehälters

Reinigen Sie den Keramik-Wasserbehälter Ihrer Decent Espressomaschine wöchentlich.

Entnehmen Sie den Behälter und waschen Sie ihn mit Wasser und Seife. Dadurch wird ein Teil der Kalkablagerungen und Bakterien entfernt, die sich im Behälter ansammeln können.

Wenn Sie ein in die Arbeitsfläche eingelassenes Modell haben, dann schalten Sie das Nachfüll-Set aus, bevor Sie den Wasserbehälter entnehmen. Andernfalls füllt sich der Wasserbehälter nach dem Abnehmen der Abtropfschale wieder mit Wasser, das dann überläuft. Außerdem müssen Sie die Decent Espressomaschine anheben und den Wasserbehälter vorsichtig herausziehen oder die gesamte Maschine anheben und auf einen Tisch stellen, um den Wasserbehälter zu entfernen.

## Abtropfschale

Reinigen Sie die Abtropfschale Ihrer Decent Espressomaschine wöchentlich.

Nehmen Sie die Abtropfschale aus Keramik und den Deckel ab, gießen Sie das Abwasser aus und waschen Sie diese Teile mit Wasser und Seife.



Bei einem in die Arbeitsfläche eingelassenen Modell müssen Sie nach dem Entfernen der Abtropfschale die Maschine anheben, um den Wasserbehälter herauszunehmen.

# Reinigung - wöchentlich

---

## Dampfdüse - wöchentlich

Dies ist eine Alternative zum Einweichen der Dampfdüse in Rinza (wie auf Seite 38 beschrieben).

Zur vollständigen Reinigung der Dampfdüse:

1. Verwenden Sie Rinza (Urnex Rinza Alkaline Formula Milk Frother Cleaner). Geben Sie etwa 30 ml in Ihr Milchkännchen und fügen Sie 500 ml sauberes Wasser hinzu oder lösen Sie eine Tablette in Wasser auf. Rinza ist in flüssiger oder in Tablettenform erhältlich.
2. Erhitzen Sie die Rinza-Wasserlösung im Milchkännchen mit der Dampfdüse, um eventuelle Milchrückstände aus ihr zu entfernen.
3. Schütten Sie die Lösung aus und füllen Sie das Kännchen mit sauberem Wasser. Erhitzen Sie das Wasser mit der Dampfdüse, um alle Reste der Reinigungslösung auszuspülen. Leeren Sie das Wasser aus, füllen Sie mehr sauberes Wasser in das Milchkännchen und erhitzen Sie es erneut.



Erhitzen einer Lösung aus Rinza und Wasser mit der Dampfdüse.

# Reinigung - wöchentlich

---

## Brühkopf - Spülen mit Reinigungsmittel

Sie sollten die Unterseite der Brühkopfteile mit Reinigungsmittel abspülen, indem Sie ein Blindsieb verwenden, um das Reinigungsmittel auf die Maschinenteile zu drücken. Wir empfehlen das Reinigungspulver von Cafiza.

### So reinigen Sie die Unterseite des Brühkopfes:

1. Setzen Sie ein Blindsieb in den Siebträger ein und geben Sie einen Esslöffel Cafiza-Pulver hinein.
2. Setzen Sie den Siebträger auf die Abtropfschale und spülen Sie etwas Wasser darüber, damit sich das Pulver auflöst. Schwenken Sie es etwas herum.
3. Rasten Sie den Siebträger (mit dem Reinigungsmittel) in den Brühkopf ein.



Geben Sie einen Esslöffel Reinigungsmittel in das Blindsieb Ihres Siebträgers.



Fügen Sie dem Reinigungsmittel ein wenig Wasser hinzu, um Schaum zu erzeugen, bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf einsetzen.

# Reinigung - wöchentlich

---

4. Drücken Sie die Voreinstellung " Forward Flush x 5" (in Einstellungen > Voreinstellungen) und spülen Sie fünfmal. Dadurch wird das Reinigungsmittel aus dem Blindsieb nach oben zum Brühkopf gespült.
5. Nachdem Sie das Reinigungsmittel aus dem Siebträger gegossen haben, spülen Sie den Brühkopf weiter mit Wasser durch, um die Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wenn Sie keine Schaumbildung mehr im Blindsieb sehen, dann ersetzen Sie es durch ein Brühieb und spülen Sie erneut mit Wasser.

**WARNUNG:** Geben Sie KEIN Reinigungsmittel in Ihren Wasserbehälter! Sie könnten sonst die interne Heizung beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung und Entkalkung vom Wasserbehälter her statt dessen Zitronensäure in Lebensmittelqualität.



In der Abtropfschale befindet sich etwas schaumiges Wasser, das durch ein Überdruckventil aus der Maschine austritt.



Sehen Sie sich dieses Video an, um mehr zu erfahren!

# Reinigung - monatlich

---

## Entfernen der Brühkopfteile

Für diese Reinigung müssen Sie einige Teile unter dem Brühkopf entfernen, wofür Sie einen kleinen Schraubenzieher benötigen. Schauen Sie sich als Anhaltspunkt den Abschnitt über die Reinigung des Brühkopfes in [unserem Video](#) an.

1. Schalten Sie die Decent Espressomaschine aus.
2. Entfernen Sie die Abtropfschale.
3. Entfernen Sie die mittlere Schraube aus dem Duschsieb am unteren Ende der Öffnung des Brühkopfes. Möglicherweise müssen Sie einen Spiegel benutzen, um zu sehen, was Sie tun. Nachdem Sie die mittlere Schraube entfernt haben, können Sie zwei Teile abnehmen: das Duschsieb und den ersten Diffusor. Jetzt müssen Sie nur noch einen weiteren Diffusor entfernen.



Diese mittlere Schraube hält das Duschsieb und den ersten Diffusor dahinter fest.

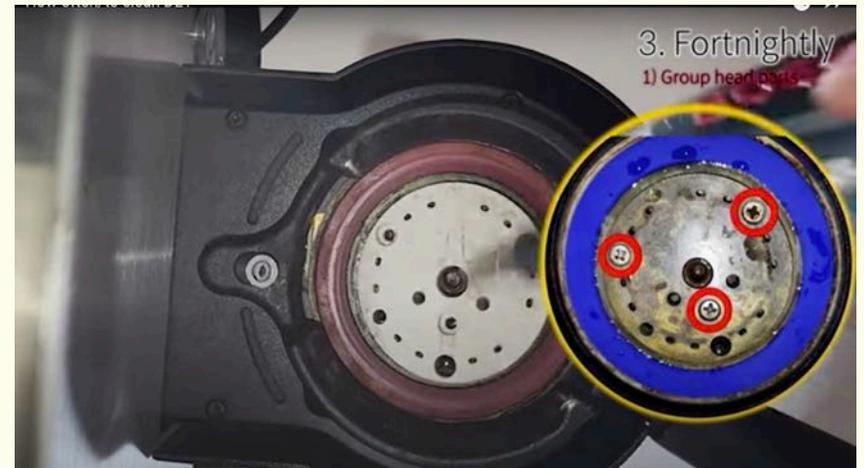


Der erste Diffusor ist mit der gleichen Schraube befestigt. Der zweite Diffusor ist mit drei Schrauben befestigt.

# Reinigung - monatlich

---

4. Entfernen Sie den zweiten Diffusor, indem Sie die drei Schrauben entfernen, mit denen er am Brühkopf befestigt ist.
5. Wischen Sie nach der Entfernung der drei Teile (das Duschsieb und die beiden Diffusoren) die Unterseite des Brühkopfes in der Maschine ab.



Die Platzierung der drei Schrauben im letzten Diffusor. Achten Sie darauf, dass der Temperatursensor beim Reinigen oder Entfernen der Teile nicht beschädigt wird.

# Reinigung - monatlich

---

## Weichen Sie die Brühkopfteile in Reinigungsmittel ein

1. Geben Sie die drei Teile in die Abtropfschale und fügen Sie 15 g Reinigungsmittel für Brühköpfe (z.B. Cafiza-Pulver) und etwa 500 g heißes Wasser hinzu.
2. Lassen Sie die Teile über Nacht oder für einige Stunden einweichen. Bewahren Sie die Schrauben an einem Ort auf, an dem sie nicht verloren gehen können!
3. Schütten Sie das Wasser und die Reinigungslösung nach dem Einweichen weg und spülen Sie alle Teile mit frischem Wasser ab.



Weichen Sie die Teile in Wasser und Reinigungsmittel (z. B. Cafiza für Espressomaschinen) ein.

# Reinigung - monatlich

---

## Auswechseln der Brühkopfteile

1. Setzen Sie zuerst den **inneren Diffusor** mit den drei Schrauben wieder ein. Achten Sie darauf, dass das "Sonden"-Loch in diesem Diffusor auf die Sonde der Brühkopf-Steuerung ausgerichtet ist und achten Sie darauf, sie nicht zu beschädigen.
2. Setzen Sie den zweiten Diffusor wieder ein und achten Sie darauf, dass die Vertiefungen richtig ausgerichtet sind. In diesem Diffusor befinden sich zwei kleine Plastikknöpfe, die in zwei Löcher im anderen Diffusor passen sollten. Außerdem gibt es ein weiteres kleines Loch, das über die Sonde passt. Wenn es sich nicht leicht einpassen lässt, haben Sie ihn möglicherweise nicht richtig ausgerichtet.
3. Halten Sie den Diffusor an seinem Platz und setzen Sie dann das Duschsieb aus Metall darauf. Stecken Sie die mittlere Schraube wieder durch das Duschsieb und den inneren Diffusor, um sie am Brühkopf zu befestigen.



Der mittlere Diffusor wird auf den zweiten Diffusor aufgesetzt. Er wird zusammen mit dem Duschsieb mit einer zentralen Schraube fixiert.

# Reinigung - Entkalkung

---

## Entkalkung

Durch das Entkalken werden mineralische Ablagerungen entfernt, die sich im Inneren Ihrer Espressomaschine ablagern und deren Leistung beeinträchtigen können. Wenn Sie in Ihrer Region hartes Wasser verwenden, müssen Sie möglicherweise häufiger entkalken.

### Was Sie benötigen

- **Wasser:** 1500 ml (1,5 Liter) Wasser.
- **Zitronensäure:** 38-80 Gramm (etwa 3-6 Esslöffel)



Verwenden Sie zum Entkalken Ihrer Espressomaschine Zitronensäure in Lebensmittelqualität.

# Reinigung - Entkalkung

## Vorbereitung der Zitronensäurelösung

1. Tippen Sie in den Einstellungen auf den Reiter "Maschine" (oben) und wählen Sie "Entkalken". Auf Ihrem Decent-Tablet erscheint ein Dialogfenster mit der Anweisung, 1,5 Liter Wasser und 300 Gramm Zitronensäurepulver zu verwenden. Das könnte mehr Zitronensäure sein, als Sie brauchen. Manche Kunden verwenden viel weniger Zitronensäure - zwischen 38 und 80 Gramm.
2. Nehmen Sie die Abtropfschale und das Metallgitter ab, und nehmen Sie dann den Wasserbehälter heraus. Wenn Sie ein Nachfüll-Set verwenden, schalten Sie es aus, bevor Sie den Wasserbehälter entfernen.
3. Gießen Sie das gesamte Wasser aus dem Wasserbehälter und reinigen Sie ihn. Füllen Sie dann 1500 ml sauberes, gefiltertes Wasser ein.

4. Geben Sie 3-6 Esslöffel (etwa 38-80 Gramm) Zitronensäurepulver in das Wasser und verrühren Sie es.
5. Heben Sie den Hebel auf der Rückseite der Maschine an und schieben Sie den Wasserbehälter zurück in seine Position. Lassen Sie das Nachfüll-Set ausgeschaltet (falls Sie eines verwenden). Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein. Drehen Sie die Dampfdüse in die Abtropfschale.



Tippen Sie auf Einstellungen > Maschine > Entkalken

# Reinigung - Entkalkung

---

## Starten des Entkalkungsvorgangs

1. Geben Sie ein Blindsieb in den Siebträger und rasten Sie ihn im Brühkopf ein.
2. Tippen Sie auf dem Tablet auf "Jetzt entkalken" in der Entkalkungsanzeige.
3. Sie werden hören, wie sich in der Maschine Druck aufbaut. Nach einigen Minuten beginnt das Wasser aus der Maschine und aus der Dampfdüse abzulaufen. Dieser Vorgang dauert etwa 10-12 Minuten. Wenn er beendet ist, kehren Sie zum Entkalkungs-Hauptbildschirm zurück.
4. Tippen Sie im Entkalkungsbildschirm auf "Abbrechen", um diesen Modus zu beenden.
5. Entfernen Sie die Abtropfschale und den Wasserbehälter. Leeren Sie den Wasserbehälter mit der Zitronensäure aus, reinigen Sie ihn, und füllen Sie ihn mit sauberem, gefiltertem Wasser. Schieben Sie ihn wieder an seinen Platz und setzen Sie die Abtropfschale wieder ein. Wenn Sie ein Nachfüll-Set verwenden, schalten Sie es wieder ein.
6. Nehmen Sie das Blindsieb aus dem Siebträger und ersetzen Sie es durch ein Brühsieb. Rasten Sie den Siebträger wieder in den Brühkopf ein.



# Reinigung - Entkalkung

---

## Nach dem Entkalken gründlich spülen

Spülen Sie nun das System mehrfach mit sauberem Wasser durch. Spülen Sie so lange, bis Sie die Zitronensäure herausgespült haben.

1. Drücken Sie wiederholt die Taste "Spülen" und spülen Sie mindestens eine Schale mit Wasser durch die Maschine. Wenn das Wasser dann immer noch nach Zitrus schmeckt, dann spülen Sie eine weitere Schale Wasser durch.
2. Füllen Sie das Milchkännchen mehrmals mit sauberem Wasser und erhitzen Sie das Wasser mit der Dampfdüse, bis das Wasser klar aussieht. Schrauben Sie die Spitze der Dampfdüse erst dann wieder auf, wenn Sie fertig sind.
3. Wenn das Wasser klar und ohne Zitrusgeschmack durch den Brühkopf kommt, sind Sie fertig!  
Genießen Sie weitere köstliche Tassen Kaffee von Ihrer entkalkten Maschine!



Drücken Sie immer wieder die Spültaste und testen Sie das Wasser, bis es nicht mehr nach Zitrus schmeckt.

TEIL 7

# Problembhebung



# Problembehebung

---

## Häufige Probleme und Lösungen

Hier sind einige häufige Probleme, die auftreten können, wenn Sie Ihre Decent Espressomaschine schon eine Weile haben.

### Ihr Tablet zeigt eine große Gruppe auf Stühlen schlafender Menschen

Dieses "Schlafbild" auf dem Bildschirm deutet darauf hin, dass es ein Problem mit der Bluetooth-Verbindung Ihres Tablets gibt. Drücken Sie die "Aus"-Taste, um das Tablet neu zu starten und zu sehen, ob das Problem dadurch behoben wird. Wenn nicht, starten Sie die Decent Espressomaschine neu.



Wenn Sie dieses Bild auf Ihrem Tablet sehen und es nicht aktivieren können, dann müssen Sie Ihr Tablet und Ihre Decent Espressomaschine neu starten.

# Problembhebung

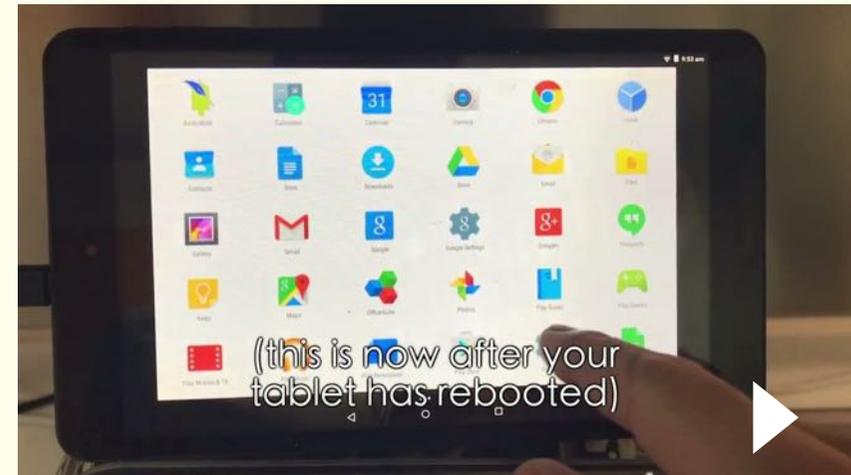
---

## Unzuverlässiges Bluetooth

Wenn ein Neustart Ihres Tablets oder der DE1 ein Bluetooth-Problem nicht behebt, dann müssen Sie möglicherweise Bluetooth auf Ihrem Android-Gerät zurücksetzen. [Unser Video](#) zeigt Ihnen, wie das geht.

## Meldung über niedrigen Akkustand

Wenn Sie eine Meldung sehen, die besagt, dass der Akku Ihres Tablets sehr schwach ist (und Ihre Decent Espressomaschine bereits eingeschaltet ist), versuchen Sie, das Ladekabel, das Ihr Tablet mit der Espressomaschine verbindet, herauszuziehen und wieder anzuschließen.



Sehen Sie sich unser Video "How to completely reset Bluetooth on your Android tablet" (So setzen Sie Bluetooth auf Ihrem Android-Tablet vollständig zurück)

# Problembhebung

---

## Unerwartete Durchflussraten oder Kaffeevolumenausgabe

Haben Sie eine Bluetooth-Waage an Ihre Espressomaschine angeschlossen? Prüfen Sie, ob sie die Vorderseite der Maschine berührt. Die Vibrationen der Maschine könnten dazu führen, dass das Gewicht falsch berechnet und so die Wasserabgabe beeinflusst wird.

## Neuinstallation Ihrer De1app

Wenn Sie Ihre De1app versehentlich gelöscht haben oder wenn Ihr Tablet zurückgesetzt wurde und Sie es neu installieren müssen, dann sehen Sie sich unser Video "[How to install de1app directly from your tablet](#)" (So installieren Sie De1app direkt von Ihrem Tablet) an.



Es kann auch zu Ungenauigkeiten beim Gewicht kommen, wenn Sie Ihre Tasse nicht mittig auf der Waage platzieren.

# Terminologie

---

**Brühsieb** - Der Metallkorb, der in den Siebträger eingesetzt wird und in den das Kaffeepulver gefüllt wird.

**Channeling** - Wenn das Wasser durch eine offene Stelle im Kaffeepulver fließt, anstatt gleichmäßig darüber zu fließen. Dies kann passieren, wenn der Kaffee ungleichmäßig verdichtet wird, wodurch Lücken oder schwächere Stellen im Mahlgut entstehen, die sich auf den Geschmack des Espressos auswirken können.

**Durchflussrate** - Die Angabe, wie viel Wasser durch den Brühkopf fließt, während die Pumpe in Betrieb ist. Sie wird in ml/s gemessen.

**Brühkopf** - Die runde Vorderseite der Decent Espressomaschine, in die der Siebträger eingerastet wird und durch die der Espresso fließt.

**Siebträger** - Sieht mit seinem langen Griff aus wie ein Eislöffel. Er hält das Brühsieb mit dem Kaffeepulver im Brühkopf, so dass heißes Wasser durch das Pulver fließen kann.

**Vorinfusion oder Preinfusion** - Das Einlassen von Wasser in das Kaffeepulver bei niedrigerem Druck, bevor der eigentliche Brühvorgang beginnt. Gemessen in Sekunden.

**Kaffeekuchen (Puck)** - Die runde Scheibe aus feuchtem Kaffeepulver, das nach Ende des Brühvorgangs im Siebträger verbleibt.

**Tamper** - Ein Werkzeug, das das Kaffeepulver in das Brühsieb drückt.

# Für weitere Informationen

---

Decent Bedienungsanleitung Version 1.0 (2023)

## **Für weitere Informationen:**

Stellen Sie Fragen oder finden Sie Antworten in der Decent Diaspora (Benutzerforen).

Sehen Sie sich unsere Videos an:

[Decent Espresso Machines](#)

[Decent Espresso Tech](#)

Für Unterstützung, kontaktieren Sie uns unter:

[de.decentespresso.com/support/](https://de.decentespresso.com/support/)

Bild von fallenden Kaffeebohnen von [Freepik](#)