

Pinocchio Pad Maschine

Mit Volumetrik -> programmierbare Tassenlänge!

4 einfache Schritte zu köstlichem Espresso:

Integrierter Wassertank: Täglich frisch füllen!

1. Tank seitlich rausziehen
-> Achtung: ist an der Rückseite mit einer kleinen Schraube fixiert -> einfach lockern!
2. Tank mit frischem Wasser befüllen
3. Tank in die Führung zurückstellen und sicherstellen, dass der Wasserschlauch ins Wasser reicht.

4 Kaffeezubereitung & Programmierung:

A Lungo-Taste

Länge programmierbar!
Wie? Siehe Folgeseite.

B Espresso-Taste

Länge programmierbar!
Wie? Siehe Folgeseite.

2 HEBEL:

1. Hebel anheben
2. Pad in Brühgruppe einlegen (siehe Punkt 3)
3. Hebel bis zum Einrasten fest nach unten drücken
4. Kaffee zubereiten (siehe Punkt 4)
5. Pad entnehmen und entsorgen

3 Brühgruppe

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

1 Tropftrasse

Bitte regelmäßig entleeren und säubern.

1 EIN/AUS

Beim Einschalten blinken die beiden Tasten „LUNGO“ und „ESPRESSO“ so lange, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.



So programmieren Sie die Tassenlängen

Für die Programmierung muss der Tank mit Wasser gefüllt sein. Zum Programmieren der Tassenlängen schalten Sie die Maschine (Hauptschalter 1) komplett ab. Nun drücken Sie

1. Zuerst: Espresso-Taste B drücken und gedrückt halten,
2. nun die Maschine einschalten (Hauptschalter 1) und beide Tasten so lange gedrückt halten, bis die Tasten LUNGO (A) und ESPRESSO (B) zu blinken beginnen.

Nun ist die Maschine bereit für die Programmierung. Sie gehen wie folgt vor:

- Für die **Programmierung Ihrer gewünschten ESPRESSO-Länge** drücken Sie die Taste B. Die Maschine startet. Lassen Sie die Taste B eingeschaltet bis die gewünschte Wassermenge (empfohlen: 20ml) erreicht ist. Zum Stoppen drücken Sie erneut die Taste B.
- Zum Programmieren langer Kaffees (**LUNGO Taste A**) gehen Sie genauso vor wie für die ESPRESSO-Programmierung: Sie drücken die Taste A und lassen die gewünschte Menge in Ihre Tasse laufen. Vom Hersteller empfohlene Menge: 30ml. Zum Stoppen Drücken Sie erneut die Taste A.

Tipp: Lassen Sie beim Programmieren die gewünschte Menge in eine Espresso- bzw. Cappuccino-Tasse bzw. einen Messbecher laufen. Dann können Sie die Mengen gut abschätzen.

Zum Speichern der beiden Tassenlängen-Programmierungen schalten Sie die Maschine nun ab.

Beim erneuten Einschalten sollten die beiden Tassenlängen nun die gewünschten Mengen automatisch in die Tasse füllen.

Die Mengen lassen sich jederzeit mit dem oben beschriebenen Vorgang erneut bzw. umprogrammieren.

Tipps für die Maschinenpflege

- Der am Wasserschlauch (im Wassertank) befestigte **Wasserfilter** sorgt dafür, dass das Wasser
 - entkalkt und
 - von Unreinheiten gereinigt wird.

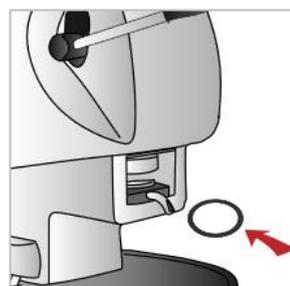
Tipp: Tauschen Sie diesen Filter alle 2 Monate.

Das schont die Maschine und garantiert besten Kaffeegeschmack.

- Falls das Wasser in Ihrem Haushalt/Büro besonders kalkhaltig ist, dann empfiehlt es sich zusätzlich, die Maschine regelmäßig zu entkalken.
- Einmal jährlich sollten Sie den **Dichtungsring** der Brühgruppe wechseln.



Wasserfilter / Ionentauscher



Dichtungsring

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 Espressos in die Tasse laufen lassen. **Der Geschmack ist intensiver und der Kaffee bekömmlicher.**
Probieren Sie's aus – der Vergleich wird Sie überzeugen! 😊

**Wir wünschen viele schöne Kaffeemomente!
Ihr Schönbergers-Team**