

# TUBE

## Pad Maschine

4 Schritte zu  
köstlichem Espresso:

### 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



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.

### 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 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

## 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!**