



Anleitung zum richtigen Umgang und zur Kaffe Zubereitung mit La Pavoni Handhebelgeräten



ERSTINBETRIEBNAHME

Schraubverschluss des Boilers gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
Boiler mit Wasser und etwas Bikarbonat füllen, das Wasser sollte dabei den oberen Teil des Schauglases nicht übersteigen.
Verschluss des Boilers im Uhrzeigersinn zuschrauben
Den Hauptschalter betätigen, um Gerät einzuschalten (Professional, Europiccola)
(bei **Professional**) den Manometer kontrollieren)
(bei **Europiccola**) abwarten bis die Kontrolleuchte ausgeht)
Den Siebträger ohne Kaffeemehl in den Brühkopf einspannen
Den Handhebel hochdrücken und den gesamten Inhalt des Boilers ausfliessen lassen
Gerät ausschalten und den Stecker ziehen (Professional, Europiccola)
Dampfhahn öffnen und den Dampf austreten lassen, danach den Dampfhahn wieder schliessen
Schraubverschluss des Boilers gegen den Uhrzeigersinn öffnen
Gerät umkehren, um den Boiler komplett von Wasser und Bikarbonat zu entleeren
Dann den Boiler mehrfach mit Wasser spülen und leeren.

KAFFEEZUBEREITUNG

Schraubverschluss des Boilers gegen den Uhrzeigersinn öffnen
Boiler mit Wasser füllen, das Wasser sollte dabei den oberen Teil des Schauglases nicht übersteigen
Verschluss des Boilers im Uhrzeigersinn zuschrauben

Für die erste Kaffeezubereitung: den Siebträger ohne Kaffee in die Brühgruppe einspannen
Den Hauptschalter betätigen, um Gerät einzuschalten (Professional, Europiccola)
(bei **Professional**) den Manometer kontrollieren
(bei **Europiccola**) abwarten bis die Kontrolleuchte ausgeht
Den Dampfahh öffnen und die sich im Boiler befindliche Luft einige Sekunden ablassen, danach den Dampfahh wieder schliessen
(bei Professional) den Manometer kontrollieren
(bei Europiccola) abwarten bis die Kontrolleuchte ausgeht
Beim ersten Kaffee empfiehlt man den Handhebel 4-5 mal nur bis zur Hälfte hoch- und runterzudrücken
Den Siebträger abnehmen

Das Sieb mit Hilfe des Kaffeemesslöffels mit Kaffeepulver
Das Kaffeepulver mit dem Kaffeemehlpresse (Tamper) andrücken

Siebträger in den Brühkopf einspannen
Den Handhebel hochdrücken, sobald die ersten Tropfen Kaffee herauslaufen, den Hebel mit entsprechender Kraft nach unten drücken.
Geht dieser Vorgang zu leicht, Kaffeemehl zu grob oder zu wenig fest gepresst.
Geht der Vorgang zu schwer, Kaffeemehl zu fein oder zu fest gepresst.
Nach der Kaffeezubereitung einige Sekunden vor Abnahme des Siebträgers warten

TEE-/HEISSWASSERZUBEREITUNG

Ein Behältnis mit Wasser füllen
Den Dampfahh in das Behältnis tauchen
Den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen, das Behältnis auf- und abbewegen, den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn wieder schliessen
Tee wie gewohnt zubereiten

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Ein Behältnis mit Milch füllen
Den Dampfahh in das Behältnis tauchen
Den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen, das Behältnis auf- und abbewegen, den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn wieder schliessen)
Die Milch in eine Tasse mit dem zuvor zubereiteten Espresso gießen

ZUBEREITUNG CAPPUCCINO MIT DEM CAPPUCCINO AUTOMATIK

Den Dampfahh abnehmen
Die Cappuccino Automatik mit dem dazugehörigen Adapter montieren
Den Schlauch in das Milchbehältnis oder in die Milchtüte eintauchen, die Tasse unter den Cappuccino - Automatik-Auslauf stellen, den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn öffnen, durch den Regulierstift oder die Regulierschraube den Milchfluss regulieren, den

Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn wieder schliessen

REINIGUNG DER CAPPUCCINO AUTOMATIK

Den Schlauch des Cappuccino Automatik in ein Behältnis mit Wasser-Milchschaumreiniger tauchen und ein leeres Behältnis unter den Cappuccino Automatik-Auslauf stellen. Führen Sie nun die gleichen Schritte wie bei der Cappuccino Zubereitung durch.

Entkalken des Boilers

Schraubverschluss des Boilers gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
Zitronensäure-Entkalkungspulver (ca 100g) in einem Behältnis in 0,5 L lauwarmen Wasser auflösen.

Entklakungslösung in den Boiler leeren.

Den Hauptschalter betätigen, um Gerät einzuschalten (Professional, Europiccola)

(bei **Professional**) den Manometer kontrollieren

(bei **Europiccola**) abwarten bis die Kontrolleuchte ausgeht.

Nach dem ersten Aufheizen das Gerät über den Hauptschalter ausschalten.

Die Lösung mindestens 3 Stunden im Gerät belassen, danach ausleeren und dem Boiler mehrmals kurz mit klarem Wasser ausspülen.

ACHTUNG:

Keinen Essig oder Essigessenz verwenden. Die Entkalkerlösung NIEMALS durch die Gruppe fließen lassen. Hebel nicht betätigen !

Auszüge von La Pavoni Italien angepasst von Kaffeemaschinendoctor-Technik

www.kaffeemaschinendoctor.de

Elektrogeräte & Kaffeeautomatenservice

Sabine Endreß

Bahnhofstr. 9

D-83088 Kiefersfelden

Autorisierter Technischer Verkaufsdienst La Pavoni Italien

