

Anleitung zum richtigen Umgang und zur Kaffezubereitung 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 Kaffeemehlpresser (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 Dampfahh gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen, das Behältnis auf- und abbewegen, den Dampfahh gegen den Uhrzeigersinn wieder schliessen

Tee wie gewohnt zubereiten

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Ein Behältnis mit Milch füllen

Den Dampfahh in das Behältnis tauchen

Den Dampfahh gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen, das Behältnis auf- und abbewegen, den Dampfahh 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 Dampfahh gegen den

Uhrzeigersinn öffnen, durch den Regulierstift oder die Regulierschraube den Milchfluss regulieren, den Dampfahh 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.espressomaschinendoctor.de

Elektrogeräte & Kaffeeautomatenservice

Sabine Endreß Bahnhofstr. 9

D-83088 Kiefersfelden

Autorisierter Technischer Verkaufsdienst La Pavoni Italien

