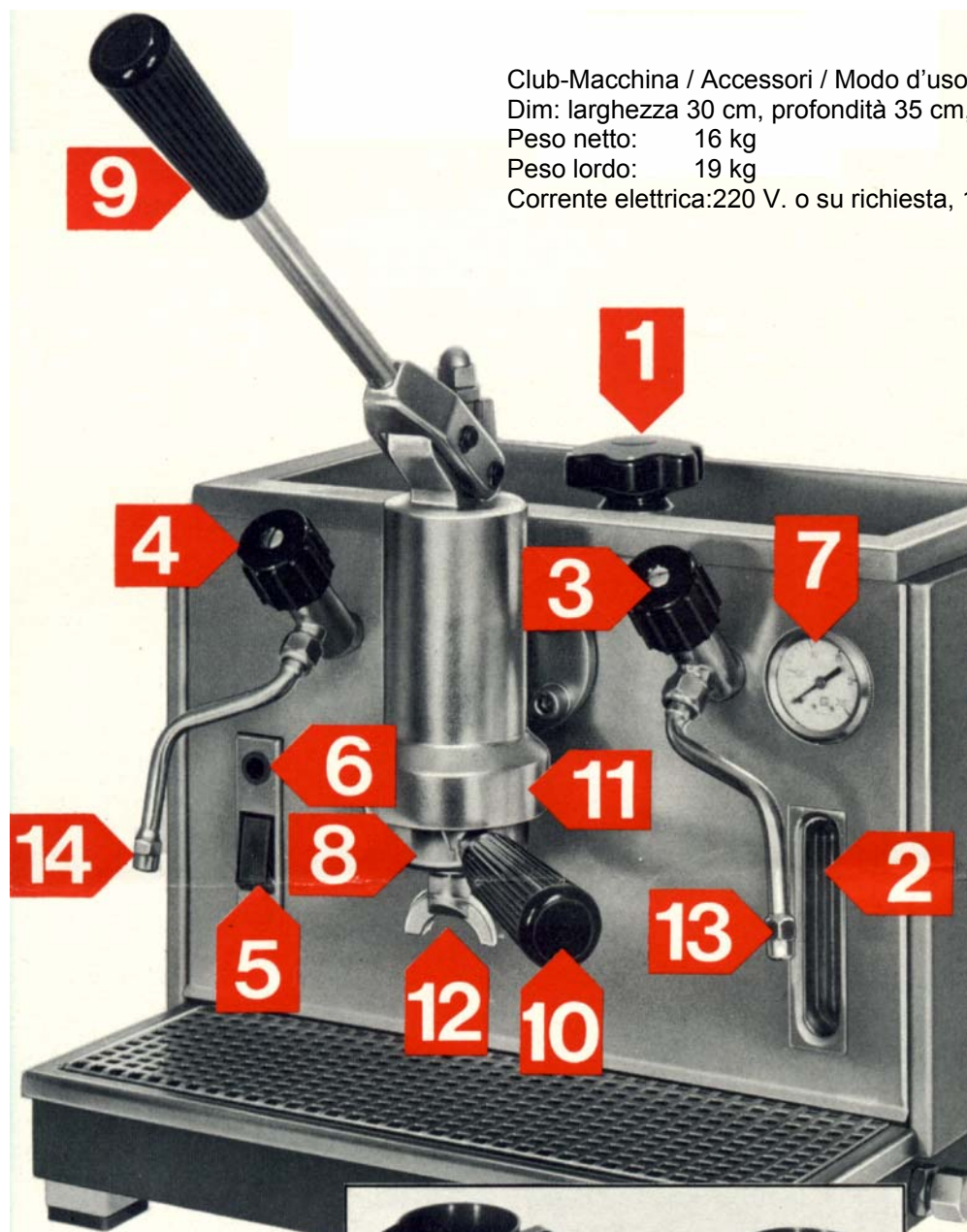


CLUB

Club-Macchina / Accessori / Modo d'uso
Dim: larghezza 30 cm, profondità 35 cm, altezza 35 cm
Peso netto: 16 kg
Peso lordo: 19 kg
Corrente elettrica: 220 V. o su richiesta, 1350 Watt



A Svitare il tappo della caldaia (1) e versare acqua fresca fino al bordo superiore dell'indicatore del livello dell'acqua (2). Riavvitare il tappo della caldaia. Chiudere i rubinetti del vapore (3) e dell'acqua (4), avvitandoli verso destra. Inserire la spina nella presa di corrente. Premere l'interruttore (5), la cui lampadina con quella di controllo per il riscaldamento automatico (6) si accendono.

B Non appena la lampada di controllo (6) si spegne (dopo ca. 10 minuti) e il manometro (7) segna ca. 1 atm, aprire per un momento il rubinetto del vapore (3), al fine di far uscire l'aria dalla caldaia. La macchina è così pronta per l'uso (l'interruttore (5) rimane costantemente acceso). A partire da questo momento la pressione nella caldaia è regolata automaticamente.

C Preriscaldare il portafiltro (8), agganciandolo alla testa del gruppo (11) muovendo verso destra l'impugnatura del portafiltro (10) e facendo uscire un po' d'acqua calda abbassando la leva (9) per

un rapido risciacquo; accompagnare sempre con la mano la leva del pistone (9) per non lasciarlo scattare a vuoto.

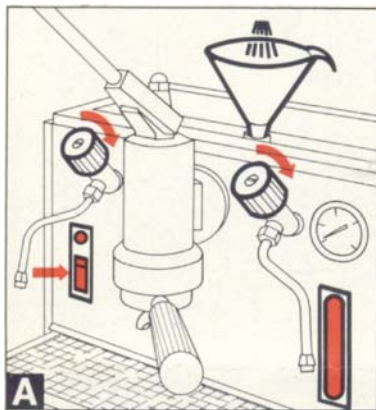
D Sganciare il portafiltro (8) dalla testa del gruppo (11) muovendo verso sinistra l'impugnatura del portafiltro (10). Collocare i filtri nel portafiltro (a. per una tazza/b. per due tazze). Riempire il filtro con caffè macinato servendosi del cucchiaino dosatore e. Premere con il pressino per caffè c. Riagganciare il portafiltro (8) alla testa del gruppo (11).

E Collocare una tazza (o due) sotto il beccuccio (12). Premere la leva del gruppo (9), aspettare alcuni secondi fino a che escano un paio di gocce di caffè dal beccuccio (12), poi lasciare andare la leva del gruppo (9). L'acqua calda viene compressa automaticamente attraverso il caffè macinato contenuto nel filtro, ottenendo un caffè cremoso e fragrante d'aroma nella tazza. Per porzioni maggiori o per due tazze, ripetere il

movimento con la leva del gruppo (9). Per la preparazione di ulteriori caffè, sganciare di nuovo il portafiltro (8), depositare i fondi del caffè nell'apposita ciottola f., poi ripetere i movimenti sopra specificati. Quando l'acqua ha raggiunto il livello inferiore dell'indicatore del livello dell'acqua (2), la macchina deve essere spenta.

Prima di riempire di nuovo la caldaia bisogna scaricare la pressione del vapore aprendo il rubinetto del vapore (3). Mai svitare prima il tappo della caldaia (1). La macchina può essere subito rimessa in funzione secondo le istruzioni A-E.

F Uso del vapore per il latte o per la preparazione di un cappuccino (vedi suggerimenti per ottenere un buon caffè): collocare una tazza, un bicchiere o una piccola brocca sotto l'estremità del vaporizzatore (13). Aprire il rubinetto del vapore (3) fino a quando le bevande raggiungono il punto di ebollizione.



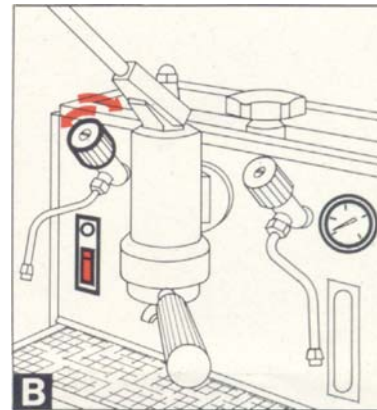
Per ottenere acqua calda per il tè, il punch, ecc., collocare una tazza o una piccola brocca sotto l'uscita dell'acqua calda (14) (non troppo vicino), aprire il rubinetto (4): l'acqua esce con pressione.

Manutenzione e pulizia

Per evitare il deposito di residui di caffè nel gruppo: con la macchina ancora accesa agganciare alla testa del gruppo (11) il portafiltro (8) con un filtro vuoto, collocare una tazza grande sotto il beccuccio (12), abbassare lentamente la leva (9) fino a far uscire acqua calda, tenere il portafiltro all'estremità dell'impugnatura (10) aprendolo e chiudendolo leggermente per tre o quattro volte; con questa operazione si riscalda il pistone, il filtro ed il portafiltro.

Dopo ogni uso del vaporizzatore (13) pulirlo strofinandolo a umido e aprendo per un attimo il rubinetto del vapore (3). Pulizia periodica della caldaia: riempire la caldaia con metà acqua e metà aceto bianco forte. Inserire la spina nella presa, accendere la macchina e lasciarla così una o due ore.

Muovere la leva del gruppo (9), dall'alto in basso



come per il risciacquo per tre o quattro volte (la soluzione liquida uscendo pulisce anche il gruppo) e aprire i rubinetti del vapore e dell'acqua. Spegner la macchina, far uscire completamente il vapore dalla caldaia, aprire il tappo della caldaia (1) e vuotare quest'ultima.

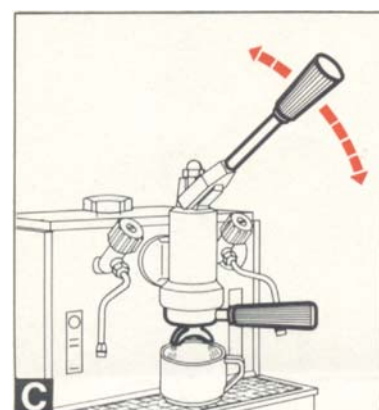
Ripetere lo stesso procedimento con acqua pura. Se non si usa la macchina per qualche tempo, vuotare completamente la caldaia e risciacquarla con acqua corrente al momento di rimettere la macchina in uso.

Non accendere la macchina se l'indicatore del livello (2) si trova al bordo inferiore o prima che la caldaia sia riempita d'acqua: si evita così di danneggiare l'elemento riscaldante.

La OLYMPIA CLUB è protetta da un termostato contro il surriscaldamento e la sovrappressione.

Suggerimenti per ottenere un buon Caffè

Il caffè deve essere macinato fine (ma non in polvere), se troppo fine il caffè esce a gocce e con difficoltà, se troppo grosso, scorre con pressione nella tazza senza formazione di «crema di caffè».



Per un'erogazione continua di «crema di caffè», si deve evitare il surriscaldamento dei filtri e portafiltro raffreddandoli ogni tanto sotto l'acqua corrente.

Cappuccino: Preparare dapprima una o più tazzine di caffè per ca. la metà, immergere appena sotto superficie nel bricco (g), riempito per ca. un terzo di latte freddo il vaporizzatore (13) aprire completamente il rubinetto (3). Il latte emulsionato così dal vapore sale nel bricco, in egual misura si discende con lo stesso mantenendo costantemente immerso sotto la superficie il vaporizzatore evitando di farlo fuoriuscire. A bricco colmo, chiudere il rubinetto (3) e con l'emulsione di latte riempire le tazzine di caffè preparate con l'aiuto di un cucchiaino aggiungendo poi il latte caldo affinché la schiuma salendo formi un vero «cappuccino» che può essere cosperso di polvere di cioccolato.

Così il vero «cappuccino» è pronto. I vostri ospiti si stupiranno.

