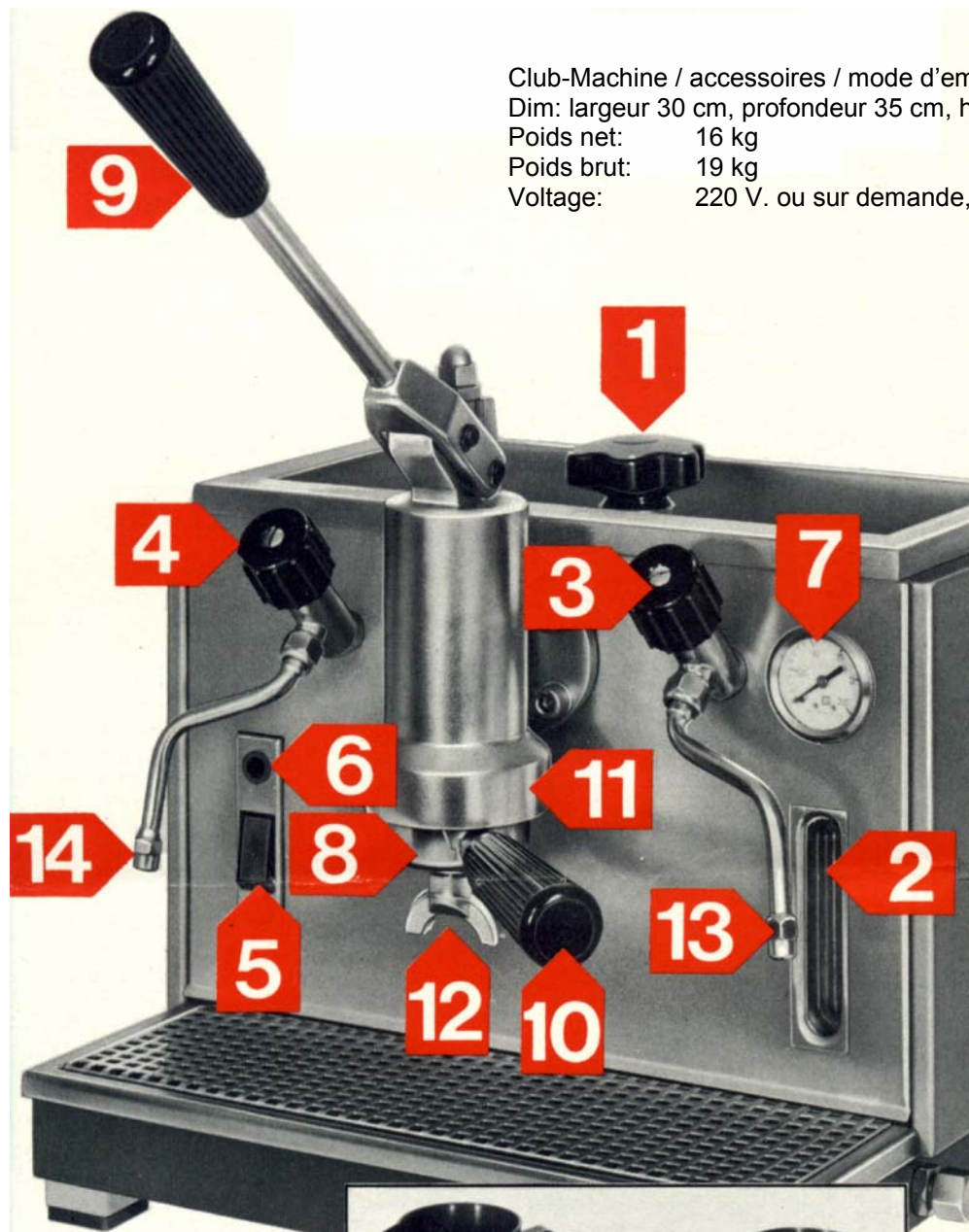


CLUB

Club-Machine / accessoires / mode d'emploi
Dim: largeur 30 cm, profondeur 35 cm, hauteur 35 cm
Poids net: 16 kg
Poids brut: 19 kg
Voltage: 220 V. ou sur demande, 1350 Watt



A Dévisser le bouchon de la chaudière (1) et la remplir d'eau fraîche jusqu'au bord supérieur de l'indicateur de niveau (2). Visser le bouchon de la chaudière. Fermer les robinets de vapeur (3) et d'eau (4) en les tournant vers la droite. Introduire la fiche dans la prise de courant. Enclencher l'interrupteur (5), sa lampe témoin ainsi que celle du chauffage automatique (6) s'allument.

B Dès que la lampe de contrôle (6) s'éteint (après env. 10 min.) et que le manomètre (7) indique env. 1 atm., ouvrir un bref instant le robinet de vapeur (3) afin de faire sortir l'air de la chaudière. La machine est ainsi prête à l'emploi (l'interrupteur restant continuellement enclenché). A partir de ce moment la pression de la chaudière est réglée automatiquement.

C Préchauffer le porte-filtre (8) en le fixant à la tête du groupe (11) en tournant sa poignée vers la droite et en tirant un peu d'eau chaude en abaissant le levier (9) pour un rapide lavage;

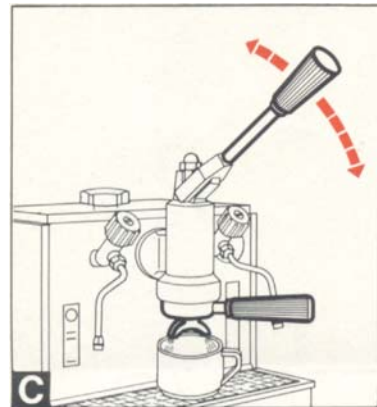
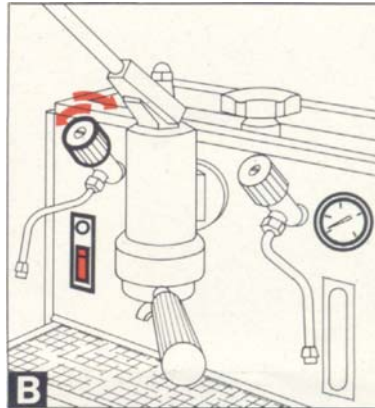
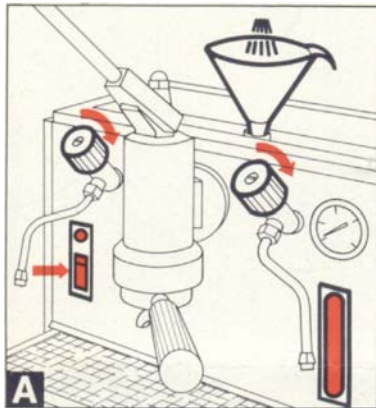
accompagner toujours le levier du groupe afin de ne pas le laisser remonter d'un coup à vide.

D Décrocher le porte-filtre (8) de la tête du groupe (11) en tirant sa poignée vers la gauche. Mettre le filtre dans le porte-filtre (apour une tasse, b-pour deux tasses). Remplir le filtre de café moulu en utilisant la cuillère-mesure. Presser le café au moyen du tasseur c-. Fixer le porte-filtre (8) à la tête du groupe (11).

E Mettre une (ou deux) tasse sous le bec (12). Abaisser le levier du groupe (9), attendre quelques secon des que quelques gouttes de café tombent du bec, puis laisser le levier du groupe (9) remonter de lui-même. L'eau chaude est pressée automatiquement à travers le café moulu contenu dans le filtre, procurant ainsi un délicieux café crémeux. Pour obtenir une portion de café ou deux tasses, abaisser plusieurs fois le levier du groupe (9). Pour obtenir les cafés suivants, enlever le porte-filtre (8), vider les marcs dans la

boite à déchets f et répéter l'opération décrite ci-dessus. Quand l'eau a atteint la limite inférieure de l'indicateur de niveau (2), la machine doit être éteinte. Avant de remplir à nouveau la chaudière, il faut faire tomber complètement la pression en ouvrant le robinet de vapeur (3). Ne jamais et sous aucun prétexte ouvrir en premier le bouchon de la chaudière. La machine peut être remise en fonction immédiatement en répétant les opérations mentionnées sous A-E.

F Utilisation de lavapeur pourchauffer du lait et préparer un «cappuccino»: (voir rubrique: Recommandations pour obtenir un bon café): immerger dans une tasse, un verre ou un pot l'extrémité du tube vapeur (13) à fleur du liquide. Ouvrir le robinet de vapeur (3) jusqu'à ce que le lait ait atteint son point d'ébullition. Pour obtenir de l'eau chaude pour un thé, un punch etc., mettre une tasse ou un récipient sous la sortie du tube d'eau chaude (14) (pas trop près), ouvrir le robinet (4).



Manutention et nettoyage

pour éviter les dépôts de résidus de café au groupe: la machine étant encore sous pression: fixer le porte-filtre avec un filtre vide à la tête du groupe (11), mettre une grande tasse sous le bec (12), abaisser lentement le levier (9) jusqu'à ce que l'eau chaude sorte, fixer et enlever trois ou quatre fois le porte-filtre du groupe en le tenant par l'extrémité de sa poignée (10); par cette opération, on rince le piston, le filtre et le porte-filtre. Après chaque utilisation du tube vapeur (13), le nettoyer avec une patte humide en ouvrant un bref instant le robinet de vapeur. Nettoyage périodique de la chaudière: remplir la chaudière avec moitié eau et moitié vinaigre blanc fort. Introduite la fiche dans la prise, enclencher la machine et la laisser chauffer ainsi pendant une ou deux heures. Abaisser le levier du groupe (9) trois ou quatre fois comme pour le nettoyage (la solution liquide nettoiera également le groupe) et ouvrir les robinets de vapeur et d'eau chaude. Éteindre la machine, faire sortir

complètement la vapeur de la chaudière, dévisser le bouchon de la chaudière (1) et vider celle-ci en retournant la machine.

Répéter toute l'opération avec de l'eau fraîche. Si l'on n'utilisera pas la machine pendant un certain temps, vider complètement la chaudière et la rincer à l'eau courante au moment de remettre la machine en service.

Ne pas enclencher la machine si le niveau d'eau (2) se trouve à son point le plus bas ou que la chaudière n'ait été remplie d'eau: on évitera ainsi d'endommager le corps de chauffe. L'Olympia Club possède un thermique contre la surchauffe et la surpression.

Recommandations pour obtenir un bon café.

Le café doit être moulu fin (mais non en farine), si la mouture est trop fine le café coulera goutte à goutte et avec difficulté, si elle est trop grosse il coulera rapidement dans la tasse sans former de la «crème de café». Pour obtenir continuellement de la «crème de café» il faut éviter que le filtre et

le porte-filtre ne surchauffe en les passant de temps en temps sous l'eau froide.

Cappuccino: premièrement tirer un ou plusieurs cafés, mais en ne remplissant les tasses qu'à moitié; introduire le tube vapeur (13) dans le pot rempli à un tiers de lait froid, mais à fleur de niveau, ouvrir complètement le robinet vapeur (3). Le lait ainsi émulsionné par la vapeur mousse et plus il mousse, plus il faut introduire le tube vapeur afin de la maintenir toujours juste sous le niveau du liquide, en évitant de l'en faire sortir. Une fois le pot plein fermer le robinet (3) et avec une cuillère remplir les tasses de café préparées, de la mousse du lait et en versant ensuite le lait chaud, jusqu'à ce que la mousse fasse un beau chapeau, qui peut être saupoudré de poudre de chocolat.

Ainsi, le vrai «cappuccino» est prêt. Vos hôtes en seront tout ébahis.

