

Espresso Big

Caratteristiche tecniche

Interamente costruita con metalli pregiati (ottone, acciaio inox).

Ha il ritorno della leva manuale.

Riscaldamento elettrico con resistenza corazzata (volt 230 - watt 1000) .

Temperatura d'esercizio 120 °C.

Manometro di controllo.

Interruttore luminoso e spia macchina in pressione.

Pressostato controllo pressione e valvola di sicurezza.

Termostato di sicurezza.

Rubinetto vapore.

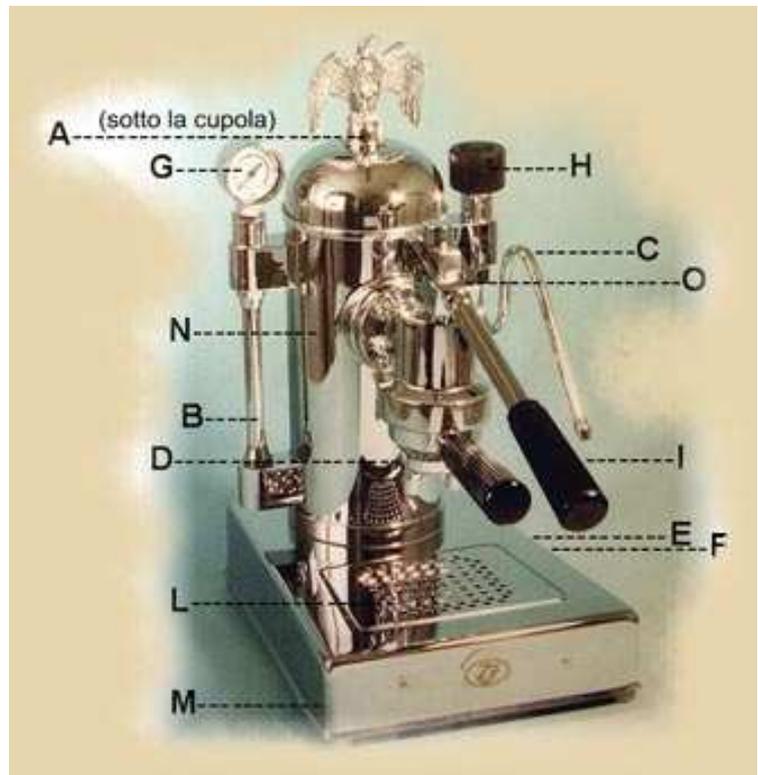
Capacità caldaia: 20 tazzine.

Dimensioni: larghezza 22 cm; profondità 26 cm; altezza 38 cm.

Peso: 8Kg.

Descrizione dell'apparecchio

- A) tappo valvola di sicurezza
- B) indicatore livello acqua
- C) vaporizzatore
- D) porta filtro
- E) interruttore bipolare (rosso)
- F) spia macchina pronta (verde)
- G) manometro di controllo
- H) rubinetto vapore
- I) leva
- L) griglia di scolo
- M) base
- N) serbatoio acqua
- O) forcella



Accessori:

- imbuto
- filtro una tazza
- filtro due tazze
- pressino in legno
- dosatore inox

Che cosa dovete sapere

Il sapore dell'espresso dipende dalla qualità e dal tipo di caffè utilizzato.

Il sapore di un chicco di caffè dipende da diversi fattori, ma il suo gusto e aroma sono il risultato di un procedimento di torrefazione. Chicchi di caffè torrefatti per un periodo più lungo e a temperature più elevate presentano un colore più scuro, liberano un aroma più marcato rispetto a chicchi più chiari.

Troverete sul mercato varie qualità di caffè. Sperimentate con la vostra macchina espresso quale di questi soddisferà maggiormente il vostro gusto.

Vi consigliamo di utilizzare caffè macinato con un macinacaffè a macine (preferibilmente coniche) piuttosto che un macinacaffè a lame, poiché quest'ultimo libera troppa polvere e produce una grana irregolare. Ideale sarebbe caffè macinato subito prima dell'uso.

E' consigliabile conservare il caffè in barattoli ermetici in frigorifero. Il caffè macinato assorbe molto facilmente gli odori, mentre il caffè in chicchi, lasciato esposto all'aria, perde la sua naturale umidità, non consentendo più la comparsa nella tazzina della caratteristica schiuma.

Consigli per un perfetto uso della macchina

- consultare attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina
- assicurarsi prima di introdurre la spina nella presa che il voltaggio sia quello voluto
- se la macchina è inattiva da oltre una settimana si consiglia di cambiare l'acqua contenuta nel serbatoio prima di rimetterla in funzione
- a macchina va riempita di acqua solo quando nella caldaia non vi è nessuna pressione; in ogni caso è bene prima di togliere il tappo (A) aprire il rubinetto vapore (H)
- al termine di ogni utilizzo del rubinetto vapore (H), per scaldare il latte o altro, è consigliabile far uscire un poco di vapore per pulire i forellini del vaporizzatore stesso
- per pulire esternamente la macchina aspettare che la stessa sia fredda e utilizzare esclusivamente acqua pulita e una spugnetta morbida; **sconsigliamo assolutamente** l'uso di detersivi, abrasivi e spugne ruvide o dure
- è sconsigliabile lasciare la macchina accesa per parecchie ore senza utilizzarla poiché sarebbe un inutile spreco di energia
- è consigliabile accendere la macchina almeno mezz'ora prima di preparare il primo caffè, in modo da dare alla stessa la possibilità di scaldare adeguatamente la massa in ottone massiccio del gruppo erogatore di caffè, e avere così subito un caffè alla giusta temperatura
- se all'accensione della macchina sentite del rumore aprite il rubinetto vapore per permettere la fuoriuscita dell'aria presente in caldaia richiudendolo subito dopo

Istruzioni per il montaggio

- prelevare la macchina dall'imballo
- montare la leva (I) avvitandola alla forcella (O)
- inserire il portafiltro (D) nell'apposita sede
- inserire la griglia di scolo (L) nell'apposita sede nella base della macchina (M)

N.B. NON MANOMETTERE PER NESSUN MOTIVO LA VALVOLA DI SICUREZZA POSTA NEL TAPPO

Istruzioni per l'avvio della macchina

- svitare il tappo (A) posto sopra la macchina
- con l'apposito imbuto riempire il serbatoio (N). **La quantità d'acqua deve SEMPRE essere compresa nella linea blu dell'indicatore di livello (B)**
- riavvitare il tappo (A) posto sopra la macchina
- inserire la spina nella presa a muro
- Accendere il pulsante rosso (E), contemporaneamente si accenderà la spia verde (F), entrambi posti sul lato della macchina
- quando la spia verde si sarà spenta, aprire il rubinetto del vapore (H) e far uscire l'aria contenuta nel serbatoio
- quando comincerà ad uscire vapore misto ad acqua chiudere il rubinetto, la spia verde si sarà riaccesa
- quando la spia verde si spegnerà nuovamente la macchina sarà pronta

Istruzioni per la preparazione del caffè

- porre un misurino raso di caffè nel filtro (per una tazzina) e pressarlo usando l'apposito pressino;
- inserire il portafiltro (D) nell'apposita sede (con una mano tenere la leva, mentre con l'altra serrate a fondo il portafiltro verso destra);
- alzare la leva (I) **che in condizioni di riposo deve essere rigorosamente abbassata;**
- quando usciranno le prime gocce di caffè, spingere la leva verso il basso dosando opportunamente la pressione esercitata così da ottenere uno sfruttamento ottimale della polveri di caffè;
- la quantità di caffè erogato è quella di un caffè ristretto, per una maggiore quantità ripetere l'operazione;
- per ottenere una buona crema erogare lentamente il caffè;