

# Caravel

Per le sue caratteristiche di inossidabilità e scomponibilità la "CARAVEL" è l'unica macchina ad idrocompressione costruita attualmente nel mondo, che Vi darà sempre una crema caffè dall'aroma integro, immune da sapori ed odori sgradevoli.

## Preparazione della macchina

Accertarsi che la maniglia sia abbassata, che corpo macchina (vaschetta) e basamento siano bloccati fra di loro e che la coppetta (con il filtro) sia innestata.

Versare quindi acqua nella vaschetta (non riempirla mai sino all'orlo e tener presente che ha una capacità utile per 12-14 caffè). Inserire la spina nella presa di corrente e girare l'interruttore sull'indice rosso.

La lampadina spia, in linea con la resistenza, si accende e segnala che il riscaldamento funziona.

Quando l'acqua entra in ebollizione, il dispositivo termostatico deve spegnere la spia. Se ciò non si verifica, occorre eseguire la

### regolazione del termostato

in questo modo: si avvita molto lentamente il bottoncino di regolazione verso il segno — della targhetta se l'acqua bolle troppo violentemente e a lungo, si svifa lo stesso verso il segno + della targhetta se l'acqua non raggiunge l'ebollizione.

Girando l'interruttore sull'indice verde si disinserisce la macchina dal circuito elettrico.

### Per fare il caffè

Togliere la coppetta. Mettere e pressare nel filtro, con l'ausilio del misurino, il caffè macinato per una o due tazze evitando che ne rimanga sull'orlo del filtro stesso. (vedere: Requisiti del caffè).

Reinnestare la coppetta bloccandola al corpo macchina.

Alzare la maniglia a fine corsa (posizione alta) e riabbassarla esercitando una pressione moderata e continua. Ripetere la manovra se si desidera un caffè meno ristretto.

Anche il primo caffè sarà caldo se si avrà l'avvertenza di far passare un po' di acqua bollente, prima della preparazione della bevanda.

Per sfruttare integralmente il caffè e per avere i fondi ben asciutti, sollevare la maniglia a metà corsa e riabbassarla rapidamente una o più volte.



## Smontaggio e montaggio

Corpo macchina (vaschetta) e basamento.

Per separare le due parti si aziona il bottono di bloccaggio e si rimuove dalla sua sede il semianello.

Per unirle: si ripone il semianello e si preme sul corpo macchina fino allo scatto del bloccaggio.

Coperchio: Per smontarlo: si sfila dalla sede del suo perno.

Per aprirlo: si fa girare da destra verso sinistra agendo sulla parte posteriore.

Per chiuderlo: si fa girare in senso contrario fino all'arresto del basamento e si preme solo nella parte anteriore.

Maniglia: si innesta e si disinnesta solo in posizione verticale allargandone contemporaneamente i bracci.

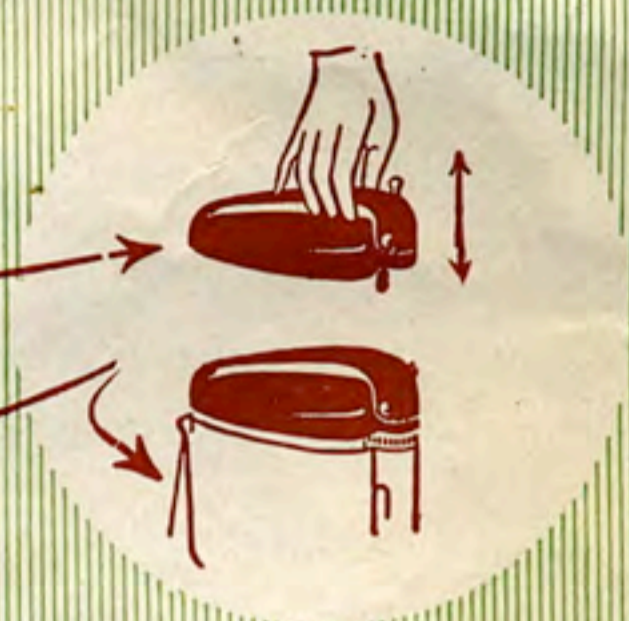
Gruppo premente: per estrarlo, tolti il coperchio e la maniglia, si gira il disco zigrinato e si tira verso l'alto.

Per rimetterlo in sede, si chiude il gruppo su se stesso, si introduce nel cilindro (con cautela per non danneggiare i gommini), si fa combaciare il riferimento e si gira il disco zigrinato in senso inverso.

Resistenza (riscaldatore) tubolare in guaina di acciaio inox 18/8: si toglie dalla sua sede tirandola verso l'alto.

## Pulizia della macchina

Il corpo macchina separato dal basamento si pulisce alla stregua del comune pentolame inossidabile; non impiegare mai detersivi od abrasivi, ma limone o aceto (che sciolgono rapidamente i residui calcarei).



# CARATTERISTICHE

## **Inossidabilità**

Tutte le parti a contatto con l'acqua e con il caffè sono di acciaio inossidabile al nichel cromo.

Decennale esperienza ha dimostrato che altri metalli trasmettono odori e sapori sgradevoli alla bevanda.

## **Scomponibilità**

In pochi secondi la macchina si scompone totalmente, consentendo l'integrale asportazione del deposito d'acqua (carbonato di calcio) e dei residui di caffè, inevitabili cause di fermentazione disgustose.

## **Regolazione termostatica**

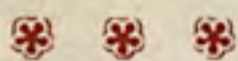
Il termostato assicura la temperatura ideale per la preparazione della crema caffè, evita il surriscaldamento della resistenza, la bollitura violenta ed il traboccamento dell'acqua, riduce il consumo di corrente al minimo.

## **Sicurezza**

È garantita dalla mancanza di pressione nella vaschetta, dall'assenza di molloni di compressione, dalla presenza del termostato.

## **Misure di ingombro**

Altezza cm. 32 - base cm. 18 x 38.



## **Requisiti del caffè**

Una ottima crema si ottiene con caffè torrefatto al giusto grado e macinato di recente a grana appropriata (tipo bar). Una grana troppo fine richiede uno sforzo eccessivo sulla maniglia, inconveniente al quale si può ovviare talvolta e solo in parte, non pressando il caffè nel filtro. Una grana troppo grossa non darà una bella crema, anche se il caffè verrà molto pressato.

## **Avvertenza**

Ordinando la macchina precisare il voltaggio. Prima di mettere in uso la macchina, controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda a quello della rete di alimentazione - con una tolleranza del 10% in più o meno.

L'eventuale cambio della resistenza è molto agevole e rapido.

---

La "Caravel" è costruita dalle Officine ARRAREX di Correggio E.