

MORA



ISTRUZIONI

# brunella

(M.B. 261)

*Una vera macchina per  
crema-caffè ad uso ca-  
salingo con termostato  
(gruppo semiautomatico)*

*.....la macchina del buongustaino?*

ESPORTAZIONE IN TUTTO IL MONDO



Eccoti il regalo da tanto tempo desiderato!!  
Leggi attentamente le istruzioni che seguono ed otterrai risultati sorprendenti!  
Sappi che la macchina è garantita per 12 mesi nelle sue varie parti meccaniche; ne è esclusa la sola parte elettrica per le ragioni spiegate più avanti.



Se hai seguito tutti i miei consigli hai appreso, in breve tempo, a fare una ottima crema-caffè come al bar; anzi, meglio che al bar, perché ti sei reso conto che la puoi preparare proprio con la miscela preferita e con quella concentrazione che più gradisci. E quando dovrai fare un regalo veramente di classe ad un parente o ad un amico... sai ora cosa scegliere!

*Il re dei forni...*



*pentola - forno*

# *Petronilla*

*Prodotti della Ditta A. BRUNI & C. Milano*





Alza la calotta e introduci l'acqua. Pur dovendo fare pochi caffè riempi ugualmente il serbatoio fino a 3 o 4 centimetri dal bordo del recipiente interno. Maggiore è il volume dell'acqua e maggiore sarà la sua velocità di caduta sulla miscela.



Inserisci la corrente (a proposito: hai verificato se il voltaggio della macchina — che è segnato sulla targhetta del sottofondo — corrisponde a quello della rete?).

**Modello con termostato.** La spia si accende solo quando l'apparecchio assorbe corrente. Si spegne quindi e si riaccende quando l'acqua ha raggiunto la temperatura massima o minima prevista.



**(Solo per il modello senza termostato)**

Togli quindi la corrente quando l'acqua bolle, il che avviene in circa 8/10 minuti. (Dimenticando di togliere la corrente la riserva d'acqua potrebbe evaporare completamente provocando la rottura della resistenza).



Togli poi la coppa — manovrando da destra a sinistra — immettici il filtro con la miscela. Reinserisci la coppa, manovrando in senso inverso, serrando ben forte. Metti quindi le tazzine sotto ai beccucci.

Per un solo caffè userai il filtro più basso. Vi verserai una dose di miscela con l'apposito dosatore e, col fondo di questo, ne presserai ben forte la superficie. Per 2 caffè userai invece il filtro più alto, versandovi 2 dosi di miscela che però dovrai solamente livellare e non pressare. Fa' che l'orlo dei filtri sia sempre libero da residui di miscela.





Osserva la posizione di manovra e abbassa la leva fino in fondo mantenendola per circa 10 secondi (V. fig. 1 a pag. 8). La riaccompagnerai quindi nel suo movimento di ritorno e la abbandonerai solo quando incontra una certa resistenza, (non abbandonare mai la leva di colpo specie quando la macchina è completamente vuota). Da quel momento uscirà il caffè dai beccucci mentre la leva, lentamente, tornerà alla sua posizione di partenza.

Fig. 1



Quando la leva è abbassata falle fare un breve movimento come se si trattasse di una pompa (v. fig. 1); favorirai una più veloce caduta dell'acqua ottenendo anche una maggiore compressione e un completo sfruttamento del caffè.

Se devi fare 2 caffè contemporaneamente o desideri un caffè meno concentrato dovrai abbassare una seconda volta la leva fino in fondo, trattenerla solo qualche istante, e riaccompagnarla nel modo già spiegato.

Fig. 2



Quando la leva è ritornata in posizione normale fai fare a questa — prima di togliere le tazzine — un breve movimento (v. fig. 2). Provocherai la fuoriuscita di residue gocce di caffè ottenendo inoltre il filtro perfettamente asciutto.

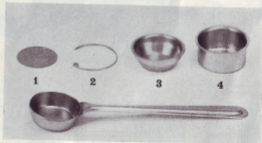


### IMPORTANTE !

Affinché la BRUNELLA funzioni bene e ti dia i migliori risultati è necessario usare caffè macinato in modo omogeneo, fine ma non polveroso. Questa macinatura si può ottenere solo con i macinacaffè graduabili. Se la leva sale troppo lentamente ciò dipenderà da una macinatura troppo fine oppure troppo pressata od anche perché è stata impiegata una dose abbondante di miscela. Se la leva sale invece troppo velocemente ciò dipenderà da una macinatura troppo grossa oppure poco pressata o, infine, perché è stata impiegata una dose troppo scarsa di miscela.



**Manutenzione e pulizia.** - Non oliare né ingrassare la macchina. Se rimarrà inoperosa per un certo tempo, vuotala di tutta l'acqua rimastavi. Una volta ogni tanto, a secondo del lavoro a cui è stata sottoposta, sarà bene pulire la doccetta. Togli quindi la coppa, rovescia la macchina e, con un utensile a punta, stacca la molletta di acciaio inox (N. 2) che trattiene il dischetto forato (N. 1 doccetta). Se i fori sono otturati — e ciò vale anche per i filtri in alpacca (N. 3 e 4) — basterà mettere il filtro alcuni istanti su una fiamma affinché le scorie siano bruciate.



**Accessori** - 1 filtro di alpacca da 1 dose (N. 3) - 1 filtro di alpacca da 2 dosi (N. 4) - 1 dosatore acciaio inox (1 dose: 1 cucchiaino) - 1 raccogli fondi di alluminio con traversa di battuta. A richiesta: speciali viti per fissaggio ad un banco o tavolo.