

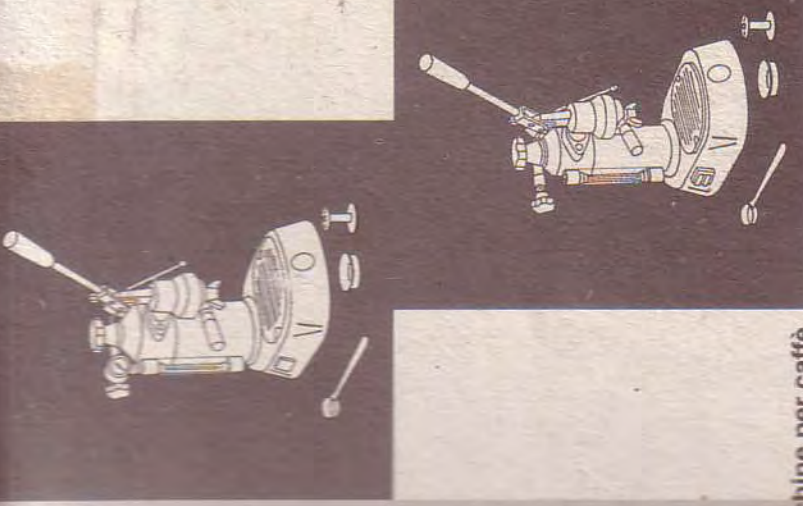
Griffine Moretti - Segrate (MI)

Cod. 383003 - Rev. 03 - Maggio 1997

ISTRUZIONI D'USO

PROFESSIONAL - EUROPICCOLA

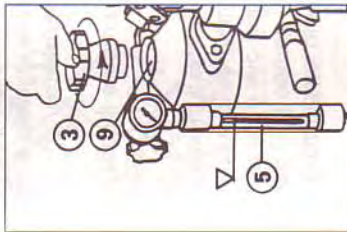
Dal 1906 macchine per caffè



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO MODELLO PROFESSIONAL

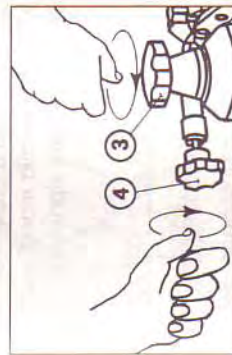
Per ottenere un ottimo caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e giustamente macinato. La macinatura è giusta quando, tenendo alzata la leva (1) con macchina in pressione, il caffè scende a gocce; si ottiene così il miglior rendimento della vostra macchina.

MESSA IN SERVIZIO



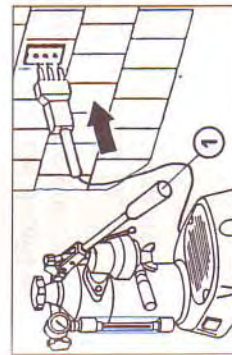
DISEGNO A

- Svitare il tappo della caldaia (3) in senso antiorario, dis. A.
- Abbassare la leva (1) fino alla fine della sua corsa, dis. C.
- Introdurre nella caldaia (9) una quantità di acqua in proporzione al caffè che si desidera fare (la capacità della caldaia è equivalente a 16 tazze di espresso); l'acqua non dovrà comunque superare la parte superiore del vetro livello (5), dis. A.



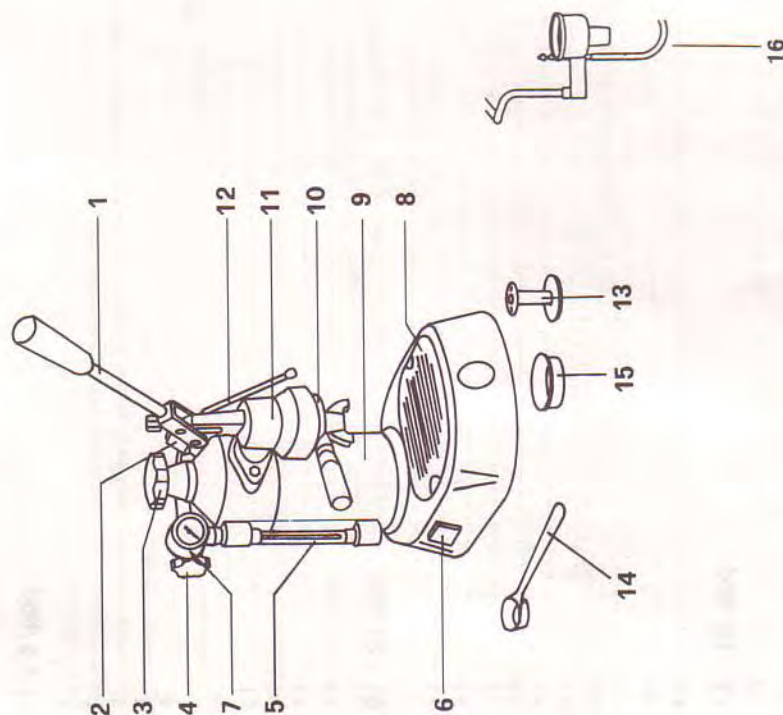
DISEGNO B

- Avvitare il tappo della caldaia (3) in senso orario ed assicurarsi che il tappo stesso ed il volantino del rubinetto vapore (4) siano ben chiusi (ruotare in senso orario), dis. B.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente di voltaggio adeguato (vedere la targhetta posta sotto la base della macchina), dis. C.



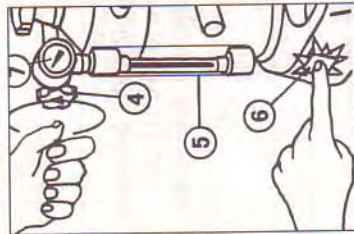
DISEGNO C

- Unicamente all'atto della prima messa in servizio, si consiglia di introdurre nella caldaia (9) una certa quantità di acqua unitamente a due cucchiaini di bicarbonato. Dopo aver portato la macchina in pressione, mettere un recipiente sotto il gruppo (11) e sollevare lentamente la leva (1) in modo da scaricare completamente la quantità di acqua contenuta nella caldaia.



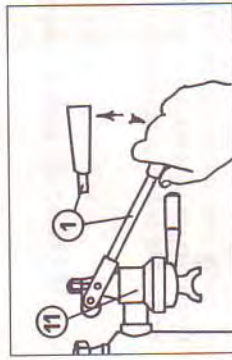
- 1 Leva
- 2 Valvola sicurezza
- 3 Tappo caldaia
- 4 Volantino rubinetto vapore
- 5 Vetro livello
- 6 Interruttore accensione
- 7 Manometro
- 8 Griglia vaschetta raccogli-gocce
- 9 Caldaia
- 10 Portafiltro
- 11 Gruppo
- 12 Tubo vapore
- 13 Pressino
- 14 Misurino per una dose di caffè
- 15 Filtro
- 16 Cappuccino Automatic

MESSA IN PRESSIONE DELLA MACCHINA



DISEGNO D

- Verificare il livello dell'acqua nella caldaia che non deve scendere al disotto della parte inferiore a vista del vetro livello (5).
- Premere l'interruttore (6): si accenderà la spia luminosa all'interno che segnala che la macchina è sotto tensione, dis. D.
- Quando la lancetta del manometro (7) si porterà nella zona verde, aprire lentamente, in senso antiorario, il volantino del rubinetto vapore (4) per scaricare la "falsa pressione" dovuta all'aria rimasta in caldaia; richiuderlo in senso orario ed attendere che la lancetta del manometro si riporti nella zona verde. La pressione verrà automaticamente regolata e mantenuta dal pressostato che agisce sulla resistenza.

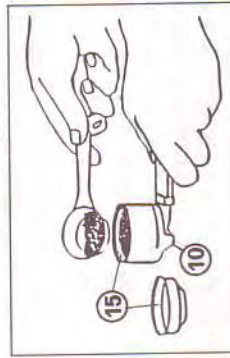


DISEGNO E

A questo punto la macchina è pronta per erogare il caffè ed il vapore.

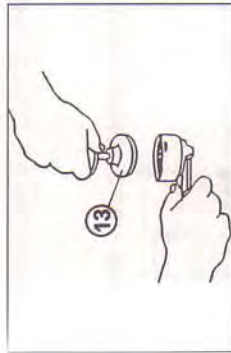
- Quando si deve fare il primo caffè, a macchina pronta, si consiglia di sollevare la leva (1) fino a metà della sua corsa e riabbassarla, ripetendo l'operazione per due o tre volte, in modo da consentire il riscaldamento del gruppo (11) per poter avere anche il primo caffè alla giusta temperatura, dis. E.
- Se la macchina durante il funzionamento rimane senza acqua, interverrà il termoprotettore posto a protezione della resistenza, che interromperà la corrente alla macchina. In questo caso il termoprotettore dovrà essere ripristinato.

EROGAZIONE DEL CAFFÈ

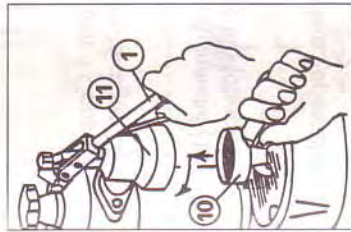


DISEGNO F

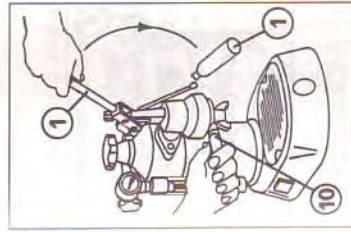
- Inserire il filtro (15), da una o due dosi in dotazione, nel portafiltro (10), dis. F.
- Riempire il filtro (15) con uno o due misurini di caffè macinato a seconda del numero di caffè da preparare.



DISEGNO G



DISEGNO H

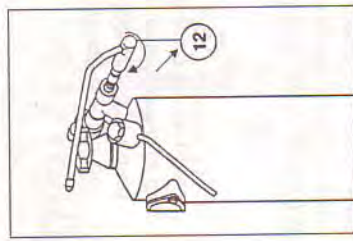


DISEGNO I

- Premere il caffè utilizzando l'apposito pressino (13), e pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè, dis. G.
- Inserire il portafiltro (10) nell'apposito alloggiamento del gruppo (11), avendo l'avvertenza di bloccare, con l'altra mano, l'impugnatura della leva (1) per tenere ferma la macchina, e compiere un movimento da destra a sinistra per bloccare il portafiltro stesso, dis. H.
- Portare la leva (1) verso l'alto (mentre con la mano sinistra si afferra l'impugnatura del portafiltro per tenere ferma la macchina) e mantenerla nella posizione per pochi secondi, quindi, scese le prime gocce di caffè, abbassarla fino al termine della corsa consentita. Si ripeterà la manovra a seconda della quantità di caffè desiderata, dis. I.
- Per ottenere una caduta uniforme del caffè, la pressione esercitata sulla leva dovrà essere proporzionale alla resistenza incontrata dalla leva stessa durante l'erogazione.
- Ripetere le stesse operazioni a seconda dei caffè desiderati.
- Dopo aver fatto il caffè, lasciare la leva (1) rivolta verso il basso (posizione di riposo) in modo che l'acqua rimasta in caldaia non fuoriesca dal gruppo (11) e spegnere la macchina.
- **Attenzione**, dopo ogni caffè erogato, non togliete immediatamente il filtro ma attendete alcuni secondi in modo che non vi sia più pressione residua tra il filtro e il portafiltro che potrebbe causare la fuoriuscita della guarnizione in gomma dal gruppo o lo schizzo di sostanza liquida impregnata di polvere di caffè contenuta nel filtro.

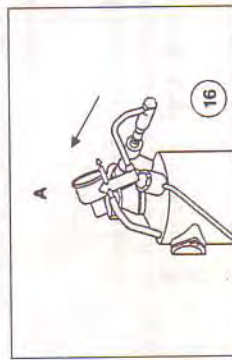
La sostituzione del tubo vapore tradizionale (12) con il Cappuccino Automatic (16) (optional sui modelli a base nera), deve avvenire prima della messa in servizio.

Le operazioni da svolgere sono le seguenti:



DISEGNO N

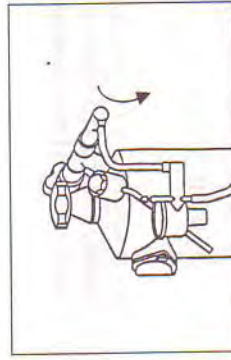
- Accertarsi che il volantino (4) del rubinetto vapore sia chiuso come disegno B.
- Ruotare il tubo vapore (12) in senso orario fino alla posizione di fermo e sfilare dalla propria sede il tubo vapore, tirandolo verso destra (disegno N).
- Infilare nella propria sede il dispositivo con il Cappuccino Automatic (16) spingendolo verso sinistra (disegno O).



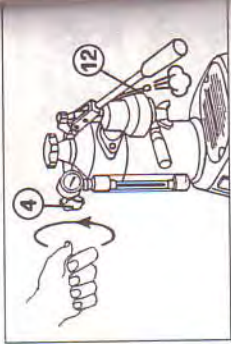
DISEGNO O

- Ruotare il dispositivo con il Cappuccino Automatic (16) in senso antiorario fino alla posizione di fermo (disegno P).

Per riposizionare il tubo vapore (12), ripetere l'operazione sopradescritta in senso inverso.



DISEGNO P

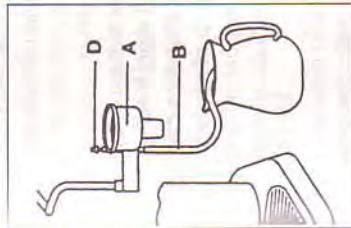


DISEGNO L

EROGAZIONE DEL VAPORE

- Dopo aver controllato che nella caldaia ci sia regolarmente acqua ed aver effettuato tutte le manovre previste per portare la macchina in pressione assicurarsi che la leva (1) sia rivolta verso il basso (posizione di riposo) e mantenerla in quella posizione.
- Prima di scaldare qualsiasi bevanda, far uscire con cautela un po' di vapore dal tubo (12) operando sul volantino rubinetto vapore (4) in senso antiorario per eliminare l'eventuale condensa che si è accumulata all'interno della caldaia; successivamente aumentare l'apertura del rubinetto, onde consentire la fuoriuscita della quantità di vapore desiderata, dis. L.
- Per ottenere una abbondante quantità di vapore, l'acqua in caldaia deve essere circa a metà del vetro livello (5).

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO



DISEGNO Q

Dopo aver effettuato le indicazioni del paragrafo "EROGAZIONE DEL VAPORE", inserire il tubo di aspirazione (B) nel recipiente contenente il latte, posto a fianco della macchina (disegno Q).

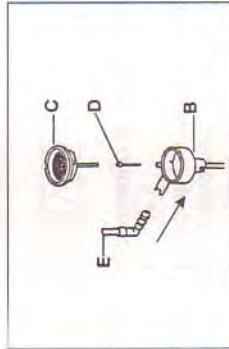
Porre la tazza con il caffè preparato precedentemente sotto il beccuccio del Cappuccino Automatic ed aprire il volantino rubinetto vapore (4) in senso antiorario, inizia così l'erogazione di latte emulsionato caldo e ricco di schiuma.

Agendo sullo spinotto (D) (disegno Q e R) è possibile regolare la schiuma del latte; tirando lo spinotto (D) verso l'alto la schiuma acquista maggior volume.

Per interrompere l'erogazione, chiudere il volantino rubinetto vapore (4), in senso orario.

Dopo ogni erogazione è necessario pulire il Cappuccino Automatic dai residui del latte:

- mettere al fianco della macchina un bicchiere pieno d'acqua, nel quale immergere il tubo di aspirazione (B)
- procedere come per la normale preparazione di un cappuccino, lasciando scorrere l'acqua sporca in un idoneo recipiente.



DISEGNO R

Il cappuccino si può ottenere anche usando il tubo vapore (12).

Per ottenere la montatura del latte per il cappuccino, introdurre il latte da preparare in un contenitore alto e stretto riempito a metà, immergere il tubo vapore (12) fino a toccare il fondo del contenitore, ruotare lentamente il volantino rubinetto vapore (4) in senso antiorario e portare il latte quasi all'ebollizione.

Alzare ed abbassare alternativamente il contenitore, a rubinetto aperto, fino a sfiorare la superficie del latte, per qualche secondo, fino ad ottenere la montatura. Per ottenere il cappuccino, aggiungere al caffè caldo realizzato nell'apposita tazza, il latte caldo e montato.

MANUTENZIONE DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC (disegno R)

Oltre alla pulizia immediata dopo ogni impiego, sottoporre di tanto in tanto il Cappuccino Automatic ad una pulizia più accurata. Sfilare il Cappuccino Automatic dalla propria sede (E), togliere il coperchio (C), il tubo di aspirazione (B), lo spinotto (D) e lavare il tutto sotto l'acqua corrente, dis. R. Al termine dell'operazione rimontare le parti in senso inverso.

AVVERTENZE

- Collocare la macchina sopra una base stabile e asciutta.
- Controllare sempre il livello dell'acqua attraverso l'apposito livello (5); la mancanza di acqua con la macchina in funzione, causa la bruciatura della resistenza (la macchina è comunque

- dotata di un termoprotettore salvasensibilità).
- La macchina quando è accesa, oltre a riscaldare l'acqua, produce vapore che resta compreso all'interno della caldaia; per ragioni di sicurezza si consiglia di non lasciarla alla portata dei bambini.
- Non toccare la caldaia (9) ed il gruppo (11) quando la macchina è calda.
- Non aprire mai il tappo caldaia (3) quando la macchina è in funzione. Per svitare il tappo e riempire nuovamente la caldaia, portare l'interruttore (6) sulla posizione di macchina spenta, aprire lentamente il volantino rubinetto vapore (4), in senso antiorario, ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tubo (12). Nel caso il vapore non fuoriesca in modo regolare, togliere il portafiltro (10) e sollevare lentamente la leva (1) in modo che il vapore e l'acqua contenuti nella caldaia, escano attraverso il gruppo. Nei due casi si raccomanda di mettere un recipiente per raccogliere il vapore e l'acqua.
- Spegnendo la macchina, durante il raffreddamento dell'acqua contenuta nella caldaia, può accadere che la leva, da sola, si sposti verso l'alto. Il fenomeno è causato dalla depressione che si crea all'interno della caldaia stessa.

MANUTENZIONE

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Pulire regolarmente il portafiltro (10) ed il filtro (15), la doccetta alloggiata nel gruppo (11) e la vaschetta raccogliacqua (8) nonché il terminale del tubo vapore (12).
- Non immergere la macchina nell'acqua, nemmeno parzialmente.

CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO

- La macchina non funziona e la spia dell'interruttore generale non si accende:
 - 1) manca corrente;
 - 2) la spia del cavo di alimentazione non è inserita correttamente.
- La spia dell'interruttore generale è accesa e l'acqua non si scalda:
 - il termoprotettore è da ripristinare; togliere il tappo dalla sottobase e premere il pulsante rosso per il ripristino del termoprotettore.
- La macchina non eroga vapore:
 - pulire i fori del terminale del tubo vapore (12) con l'ausilio di un ago.

Durante l'erogazione

- Non esce caffè:
 - 1) manca acqua nella caldaia
 - 2) il caffè è macinato troppo fine
 - 3) la quantità di caffè è eccessiva
- Il caffè esce troppo rapidamente:
 - 1) il caffè è macinato troppo grosso
 - 2) la quantità di caffè è insufficiente
- Il caffè esce a gocce:
 - 1) il caffè è macinato troppo fine
 - 2) la quantità di caffè è eccessiva

- Il caffè esce a lato del portafiltro:
 - 1) il portafiltro non è inserito correttamente
 - 2) la quantità di caffè è eccessiva
 - 3) il bordo del portafiltro non è pulito
 - 4) la guarnizione sottocoppa è usurata
- Non si forma la crema sul caffè:
 - 1) la miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina
 - 2) la macinatura non è giusta
 - 3) la quantità di caffè è insufficiente

ACCESSORI

Vaschetta raccogliacqua con griglia
Filtro da una dose e da due dosi
Misurino per dose caffè
Pressino
Cappuccino Automatic

DATI TECNICI

Modello Professional
Dimensioni: larghezza cm 20, altezza cm 32, profondità cm 29
Peso: 5,5 kg
Capacità della caldaia equivalente a 16 tazze di espresso.
Erogazione vapore: 15 minuti ininterrotti.
Cavo di alimentazione: lunghezza cm 150
Pressione in caldaia 0,7 - 0,8 atm.
Tempo medio di riscaldamento: 5 minuti
Alimentazione: 230 V 50 Hz per Professional/A, oppure 120 V 60 Hz



Resistenza: 1000 W
Termoprotettore salva resistenza
Pressostato per mantenere la pressione in caldaia sempre costante

Disponibile nei modelli:

- normale (con la base verniciata)
- lusso (tutta cromata)
- rame e ottone
- oro.

La sottobase è fissata alla macchina mediante una vite speciale tipo Torx, per evitare manomissioni alle parti elettriche; di conseguenza, per qualsiasi tipo di intervento e per l'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.