



UN BUEN
CAFE....
EN CASA



con la

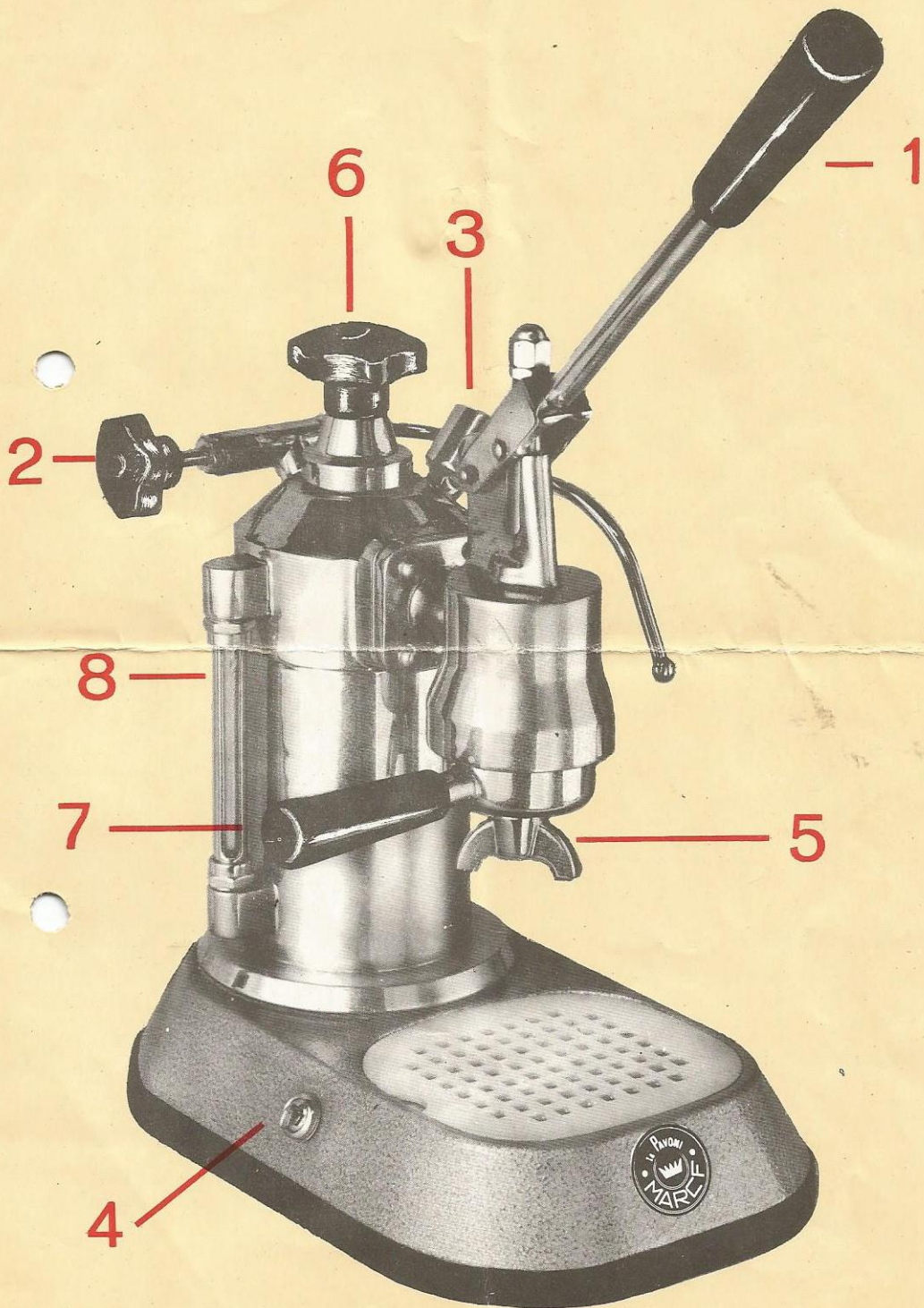
EUROPICCOLA

INSTRUCCIONES PARA SU EMPLEO

- A** Desenroscar el tapón (n.º 6) y llenar de agua la caldera hasta dejar, en la parte alta del nivel del agua (n.º 8) un espacio vacío de un centímetro, con el fin de que en el resto de la caldera se pueda formar el vapor que se utiliza para calentar las bebidas.
- B** Enroscar el tapón (n.º 6), asegurarse de que la llave (n.º 2) "salida de vapor" esté cerrada, enchufar la toma de corriente, poner la pequeña palanca del interruptor en la posición de "máximo".
- C** Colocar un filtro (el pequeño para un café, el grande para dos cafés) en el portafiltros (n.º 7) y poner el portafiltros con su filtro debajo del grupo, girando y apretando a la izquierda.
- D** Esperar a que el vapor salga de la válvula de seguridad (n.º 3), en este momento la máquina ha alcanzado la temperatura deseada, colocar la pequeña palanca del interruptor (n.º 4) en el "mínimo".
- E** Levantar un poco la palanca (n.º 1) y bajarla, con el fin de hacer salir una pequeña cantidad de agua caliente por las caídas (n.º 5) del portafiltros, esto es conveniente para calentar el portafiltros y su filtro.
- F** Tomar en la mano el portafiltros (n.º 7), y colocar en el filtro la cantidad necesaria de café molido (una medida del filtro pequeño para una taza y dos medidas en el filtro grande para dos tazas), apretar el café en el pequeño apretador, colocar de nuevo el portafiltros y girarlo hacia la izquierda, apretando bien.
- G** Levantar la palanca (n.º 1) y esperar hasta que algunas gotas de café caigan en las tazas. Bajar enseguida la palanca sin parar hasta abajo. Repetir la operación sin parar en la posición levantada, con el fin de obtener en las tazas la cantidad de café deseada. La fuerza necesaria para bajar la palanca está en relación con el molido del café. En efecto, si la palanca está excesivamente dura para bajar, esto significa que el café, ha sido molido demasiado fino y que ha sido demasiado apretado, si por el contrario la palanca desciende demasiado fácilmente y sin resistencia, esto quiere decir que el café ha sido molido demasiado gordo y que ha sido poco apretado. No utilizar molinos pulverizadores de cuchillas para moler el café, porque dan un molido irregular, utilizar molinos de muelas.
- H** Para llenar de nuevo la caldera, quitar la toma eléctrica, vaciar todo el vapor contenido en la caldera abriendo la llave (n.º 2) y solamente a partir de este momento desenroscar el tapón (n.º 6).

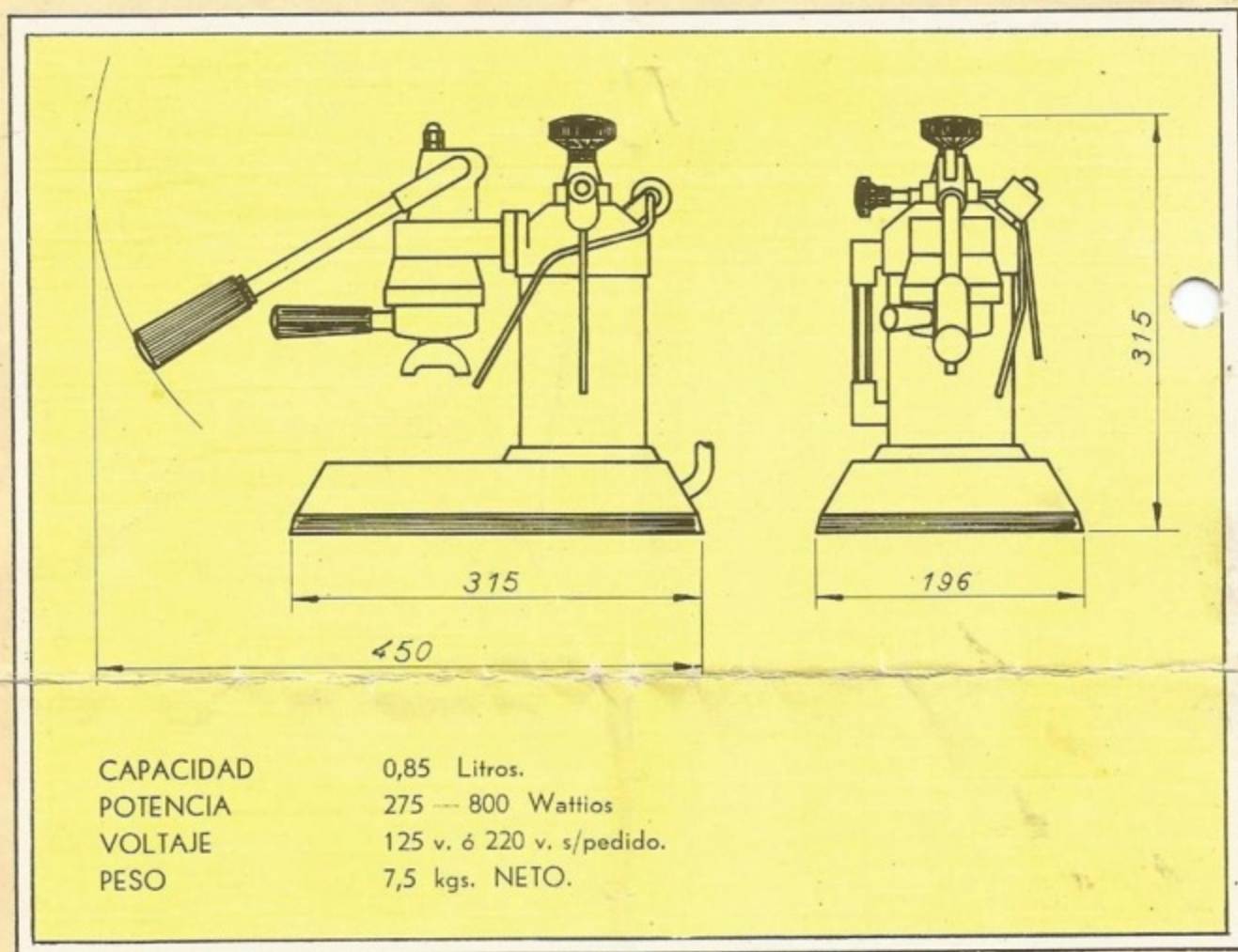
IMPORTANTE:

- I** Siempre controlar, por medio del nivel, la presencia del agua en la caldera. Todas las partes de la máquina deben lavarse exclusivamente con agua y sin detergentes.
- L** Nunca debe calentarse la leche con la llave n.º 2 sin asegurarse que sale vapor por su tubo, con el fin de evitar que la máquina aspire la leche, en este último caso se derrama en la caldera lo cual daría un mal gusto al café. Si esto se produjese, es preciso enjuagar bien la caldera para quitar todos los restos de leche.
- M** Capacidad de producción de ocho a diez tazas de café.
- N** Puede suministrarse con toma de agua directa.



con la **EUROPICCOLA**

crema de café "express", como en la CAFETERIA



- Práctica - manejable - sencilla
- Máxima GARANTIA
- Válvula de seguridad automática
- Llave de vapor
- Interruptor de MAXIMO y MINIMO