

COME DEVE ESSERE IL CAFFÈ

La preparazione di un ottimo caffè, a parte le personali preferenze per le miscele più o meno forti, dipende:

- **dalla tostatura**, che dovrà essere recente e fatta in giusto grado;
- **dalla macinatura**, che dovrà essere quella comunemente usata per le macchine da bar.

Una grana troppo fine (polvere) può bloccare la macchina o rendere più lenta la compressione: in questo caso se il caffè è già macinato, **non bisogna pressarlo nel filtro, ma limitarsi a livellarlo.**

Una grana troppo grossa non darà una bella crema in quanto il caffè non viene sfruttato bene: in questo caso se il caffè è già macinato e non si ha la possibilità di ridurlo alla grana giusta, **premerlo molto nel filtro, attendere che escano dalla coppetta le prime gocce e comprimere.**

E' bene macinare il caffè immediatamente prima della preparazione della bevanda: conserverà intatto il suo gusto ed il suo aroma.

*

AVVERTENZE

Ordinando la macchina, precisare il voltaggio. Volendo usare la macchina con altro voltaggio, provvedere alla sostituzione della resistenza e della lampadina spia (sfilabile dall'esterno del basamento previo svitamento della gemma rossa che la trattiene). Evitare che l'acqua bolla violentemente e traboccando vada a bagnare la resistenza, danneggiandola. Evitare che la vaschetta, durante il funzionamento della macchina, rimanga senza acqua.



VAM MILANO

ELETTRODOMESTICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE
PER LA CASA MODERNA

Produzione - Esportazione

CARATTERISTICHE

INOSSIDABILITÀ

La costruzione è stata realizzata con l'impiego dei migliori acciai inossidabili. Tutti i pezzi a diretto contatto con l'acqua e la polvere di caffè, o comunque tali da richiedere prestazioni particolari di sicurezza, igiene e durata sono di acciaio inossidabile al cromo nichel 18/8 o 18/10.

Tali materiali oltre che conferire pregi estetici all'oggetto, lo rendono immune dai gravi inconvenienti di corrosione dovuti agli acidi del caffè e dall'assorbimento di odori o sapori sgradevoli altrimenti trasmissibili alla bevanda.

SMONTABILITÀ

È facile e rapida per tutte le parti costituenti la macchina.

- Permette la periodica, integrale pulizia che asporta ogni residuo estraneo e garantisce la purezza e l'integrità della bevanda.
- Rende possibile, senza l'aiuto di attrezzi, la sostituzione della resistenza, delle guarnizioni del pistone e della coppetta, la pulitura del riflettore, il controllo dell'impianto elettrico e del dispositivo termostatico.

SICUREZZA

È garantita dalla vaschetta per l'acqua non a pressione, dall'assenza di molloni di compressione, dalle prestazioni del dispositivo termostatico.

PARTICOLARE TIPO DI RISCALDAMENTO

È costituito:

- dalla resistenza corazzata tubolare (o piastra a fuoco vivo) non a contatto dell'acqua, in acciaio inossidabile;
- dal supporto parabolico molleggiato ed oscillante, in acciaio inossidabile, che accoglie la resistenza e ne assicura la perfetta aderenza al fondo della vaschetta.

DISPOSITIVO TERMOSTATICO

- permette di lasciare inserita a piacere la macchina nel circuito assicurandone la continuità di uso, con un consumo minimo di energia (1 Kw-ora per ogni 10-12 ore).

La « VAM » per le sue caratteristiche di inossidabilità e scomponibilità è oggi la sola macchina da caffè ad idrocompressione che Vi darà sempre una bevanda pura, immune cioè da sapori ed odori sgradevoli.

PULIZIA DELLA MACCHINA

Agevole nella « VAM » in quanto scomponibile.

Il corpo macchina, una volta liberato dal basamento, può essere lavato a parte con la stessa cura con cui si effettua la pulizia degli utensili da cucina in acciaio inossidabile.

Ogni tanto detergere con cura le parti meccaniche più interne della macchina estraendo il gruppo premente dalla sua sede (operazione che si effettua come da istruzioni).

Usare i comuni detersivi da cucina. Evitare gli abrasivi metallici per non rigare i pezzi tutti di acciaio inossidabile.

I sedimenti calcarei sul fondo della vaschetta si asportano facilmente usando l'aceto.

Fare attenzione, durante la pulitura, di non deformare la lamina bimetallica e di non allontanarla dalla vaschetta.

Il riflettore va lucidato a secco (per non bagnare i contatti elettrici e gli spinotti che accolgono la resistenza).

✱

REGOLAZIONE DEL TERMOSTATO

Per regolare il termostato procedere come segue:

- limitare la quantità d'acqua nella vaschetta a due dita dal fondo;
- girare il bottone di regolazione (in senso orario) fino a fondo corsa;
- inserire la spina nella presa di corrente.

All'inizio della ebollizione dell'acqua girare lentamente il bottone di regolazione (in senso antiorario) fino allo spegnimento della spia.

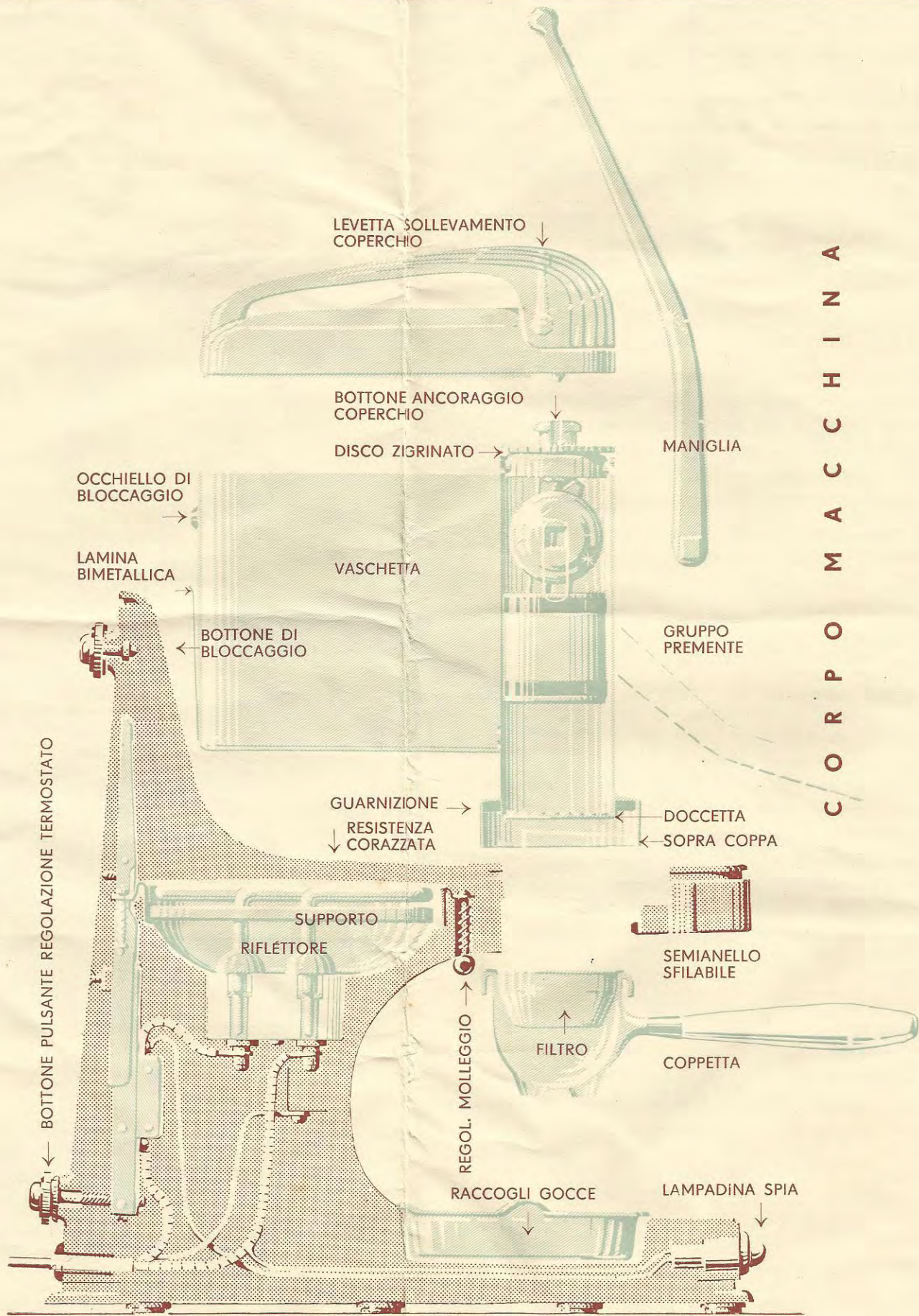
Il termostato è così regolato per qualsiasi quantità di acqua.

✱

USO DEL BOTTONE DI REGOLAZIONE TERMOSTATO COME PULSANTE

Prima di fare il caffè, quando la macchina è in esercizio e la spia è spenta, assicurarsi che l'acqua abbia la giusta temperatura, **premendo il bottone**: se la spia rimane accesa, in pochi secondi l'acqua verrà portata alla ebollizione; se la spia non rimane accesa, significa che la temperatura dell'acqua va bene.

B
A
S
A
M
E
N
T
O



C
O
R
P
O
M
A
C
C
H
I
N
A

Smontaggio e montaggio

Il corpo macchina si separa agevolmente dal basamento per la pulizia (vedere istruzioni «pulizia della macchina»). Per separare le due parti rimuovere dalla sua sede il semianello e girare il bottone di bloccaggio in senso antiorario.

Il coperchio si solleva spingendo la levetta verso il retro della macchina - E' girevole - Si sfilava e si inserisce agendo verticalmente in prossimità del perno di rotazione.

La maniglia si innesta e si disinnesta in posizione verticale allargandone i bracci.

Il gruppo premente - Si estrae dal cilindro eseguendo le seguenti operazioni: togliere il coperchio e la maniglia, girare il disco zigrinato in senso orario e tirare verso l'alto.

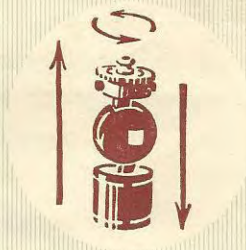
Per rimetterlo in sede: chiuderlo su se stesso, in modo che le frecce impresse sulle semisfere siano visibili; introdurlo con le frecce poste dalla parte della vaschetta. (Operare con cautela per non danneggiare i gommini del pistone).

La doccetta (o disco forato) si smonta togliendo l'anello elastico che la trattiene.

La resistenza si sfilava dalla sua sede tirandola verso l'alto.

Essa è tenuta in piano da supporto a V, smussato alle estremità, asportabile. Aver cura, nel rimontarlo, che gli smussi siano rivolti verso il basso e siano alloggiati bene nel riflettore.

Per svincolare il riflettore, sollevarlo dagli appoggi anteriori e tirarlo decisamente in avanti. Nel montarlo far sì che la forcellina posteriore vada ad inserirsi sopra la rondella premimolla.



Preparazione della macchina

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

Per bloccare il corpo macchina al basamento: inserire nella sua sede il semianello; premere sul corpo macchina e girare il bottone di bloccaggio in senso orario, in modo che la sua parte terminale entri nell'occhiello di bloccaggio della vaschetta.

Versare quindi acqua nella vaschetta (senza riempirla sino all'orlo e tenendo presente che essa ha una capacità utile per 12 caffè) ed inserire la spina nella presa di corrente.

La lampadina spia, in linea con la resistenza, si accende e segnala che il riscaldamento funziona. Quando l'acqua è prossima all'ebollizione, la spia viene spenta dal dispositivo termostatico. Se il comportamento della spia fosse diverso, si deve regolare il termostato manovrando il bottone di regolazione (vedere «regolazione del termostato»).

Per fare il caffè

Togliere la coppetta.

Mettere e pressare nel filtro, con l'aiuto del misurino, la polvere di caffè, evitando che ne rimanga sull'orlo del filtro. Leggere attentamente le istruzioni «come deve essere il caffè».

Reinnestare la coppetta bloccandola al corpo macchina.

Alzare lentamente la maniglia a fine corsa. Attendere qualche istante e poi 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.