

**Senza un caffè di pregio
non occorre nemmeno
avere una caffettiera
di pregio.**

ARTÉ
The Classics

Venezia



ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

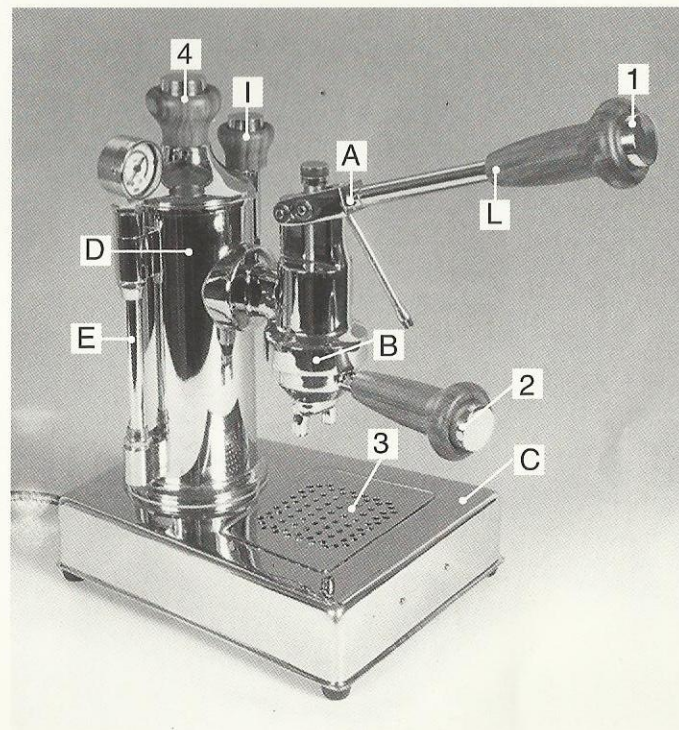
- Prelevare la macchina dall'imballo;
- Montare la leva (1) avvitandola sul manico (A);
- Inserire il porta filtro (2) nell'apposita sede (B);
- Inserire la griglia di scolo (3) nell'apposita sede nella base della macchina (C);

N.B.: La macchina da caffè Venezia è dotata di una valvola di sicurezza tarata a 3,5 bar, posta all'interno del tappo di chiusura della caldaia, che consente la fuoriuscita del vapore nel caso in cui la pressione all'interno della caldaia aumentasse troppo.

**NON MANOMETTERE, PER NESSUN MOTIVO,
LA VALVOLA DI SICUREZZA.**

ISTRUZIONI PER L'AVVIO DELLA MACCHINA

- Svitare il tappo (4) posto sopra la caldaia (D);
- Introdurre l'apposito imbuto in dotazione e riempire la caldaia di acqua fino al livello MAX segnalato dall'indicatore di livello (E);
- Riavvitare il tappo (4) posto sopra la caldaia;
- Controllare che i requisiti della macchina indicati dalla targhetta posta sotto la stessa siano i medesimi della linea di alimentazione;
- Inserire la spina nella presa a muro;
- Accendere il pulsante rosso, si accenderà anche la spia verde, entrambi posti sul lato della macchina;
- Quando la spia verde si spegnerà, aprire il rubinetto del vapore e far uscire l'aria contenuta nella caldaia;
- Quando comincerà ad uscire vapore misto ad acqua chiudere il rubinetto, la spia verde si sarà riaccesa;
- Quando la spia verde si spegnerà nuovamente la macchina sarà pronta;



ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

- Porre un misurino raso di caffè nel filtro e pressarlo con il pressino ;
- Inserire il porta filtro (2) nell'apposita sede (B);
- Alzare la leva (L) che in condizione di riposo deve essere rigorosamente abbassata;
- Quando usciranno le prime gocce di caffè, spingere con forza verso il basso la leva (L);
- La quantità di caffè erogata è quella di un caffè ristretto, per ottenere una maggiore quantità ripetere l'operazione più volte;
- Per ottenere una buona crema fare erogare lentamente il caffè;

COSA DOVETE SAPERE

- Il sapore dell'espresso dipende dalla qualità e dal tipo di caffè utilizzato.
- Il particolare sapore di un chicco di caffè dipende da diversi fattori, ma il suo gusto ed il suo aroma sono il risultato di un processo di torrefazione.
- I chicchi di caffè torrefatti per un periodo più lungo e a temperature più elevate, presentano un colore più scuro. Chicchi più scuri liberano più aroma rispetto a chicchi più chiari.
- Troverete sul mercato diverse qualità di caffè. Ogni tipo di torrefazione è caratterizzato da una miscela di chicchi torrefatti ad una particolare temperatura e con un particolare tipo di aroma. Esistono decaffeinati contenenti soltanto il 2% di caffeina. Sperimentate con la vostra macchina espresso uno dei vari tipi di caffè in vendita.
- Scoprirete probabilmente un aroma migliore rispetto a quello della miscela finora utilizzata.
- Vi consigliamo di usare una macinatura di caffè ottenuta con un macinino a macine piuttosto che un macinino a lama, perché questo libera troppa polvere di caffè e produce una miscela macinata in modo irregolare. Sarebbe ideale macinare il caffè appena prima dell'uso. Non dimenticate che deve essere macinato per macchina da caffè espresso.
 - E' consigliabile conservare il caffè macinato o in chicchi in barattoli ermetici nel frigorifero. Il caffè macinato assorbe facilmente gli odori.
 - Il vero espresso si riconosce dal colore scuro, dal gusto ricco e dalla tipica crema.
 - Il cappuccino è una speciale combinazione di caffè espresso e latte caldo emulsionato. Si può servire con una spolverata di cannella, noce moscata o cioccolato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Interamente in metalli pregiati (ottone, acciaio inox)
- Riscaldamento elettrico con resistenza corazzata (Volt 100 - 110 - 220 - 240 - Watt 900/1.000)
- Temperatura di esercizio 120° C e manometro di controllo
- Interruttore luminoso e spia macchina in pressione
- Pressostato controllo pressione e valvola di sicurezza, termostato di sicurezza, rubinetto vapore
- Capacità caldaia: 15 tazzine
- Dimensioni: larghezza 22 cm; profondità 26 cm; altezza 38 cm; peso Kg. 7
- Accessori: 1 pressa-caffè, 1 filtro una tazzina, 1 filtro due tazzine, 1 dosatore, 1 imbuto

BREVE CRONISTORIA DELLA MACCHINA DA CAFFÈ A POMPA

Fin dal XIV secolo, gli uomini hanno tentato di trovare il modo migliore di fare il caffè. Lungo i secoli, inventori, buongustai, perfezionisti e puristi in ogni parte del mondo si sono dedicati con passione allo studio del modo di produrre la tazza di caffè perfetta. Hanno bollito, filtrato, pompato, sottoposto a pressione mediante vapore il misterioso caffè, nonché usato le varie tecniche della preparazione sottovuoto e quelle a sifone. Nel XIX secolo, furono due i problemi che stimolarono maggiormente i fabbricanti di caffettiere e macchine per fare il caffè. Il primo, come estrarre nel modo migliore aroma e forza dal caffè e, secondariamente, come separare i fondi dalla bevanda, quando questa era pronta da bere. Non c'è dubbio che la prima caffettiera che si conosca sia stata la Jabena originaria dell'Etiopia, patria del caffè.

Così nel corso dei secoli sono stati inventati numerosi processi per fare il caffè migliore, a partire dal XIV secolo con le caffettiere Jabena, per arrivare fino al XIX secolo con le macchine sottovuoto o a sifone.

Uno dei problemi di quest'ultimo metodo era quello di ottenere una bevanda di sapore gradevole in un tempo ragionevole pur conservando il controllo dell'intero processo. Per arrivarci, in aggiunta al fornello che si spegneva da solo, apparve un nuovo congegno: la pompa pneumatica. E anche in questo caso la prima macchina, quella originaria, fu creata dal Dr. Romershausen. Infatti nel 1820 egli provò ad adoperare una pompa azionata a mano come alternativa al vapore per far passare acqua a forte pressione nei legumi oltre che nel caffè. La forza manuale può lavorare sempre in due sensi, può spingere oppure tirare. Per spingere si adoperava uno stantuffo; per tirare occorre qualcosa di analogo a una siringa. In Inghilterra il primo ad essere usato fu il metodo di tiraggio, o a pompa di scarico, con il brevetto di Brain nel 1835.

LA MACCHINA DA CAFFÈ "VENEZIA"

Ci complimentiamo vivamente per l'acquisto di questo eccellente apparecchio che unisce in sé un elegante design e una quarantennale esperienza al servizio del consumatore.

La "Venezia" è una macchina da caffè espresso a pistone che funziona ad una temperatura di esercizio di 120°. È costruita interamente in acciaio e ottone, salvo alcuni particolari estetici realizzati in plastica o legno pregiati. Non vi sono motori o pompe soggetti a rotture, a riparazioni o a sostituzioni. La manutenzione quindi è ridotta al minimo. Per la pulizia esterna, poiché quella interna non viene effettuata, bastano pochi accorgimenti e poco tempo.



CONSIGLI PER UN PERFETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

- Consultare attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina;
- Assicurarsi prima di introdurre la spina nella presa che il voltaggio sia quello voluto;
- Se la macchina resta inattiva per 4 o 5 giorni o più si consiglia, prima di rimetterla in funzione, di cambiare l'acqua contenuta nella caldaia;
- La macchina va riempita di acqua solo quando nella caldaia non vi è nessuna pressione; in ogni caso è sempre bene prime di togliere il tappo (4) aprire il rubinetto del vapore (I);
- Al termine di ogni utilizzo del rubinetto del vapore (I), per scaldare latte o altro, è consigliabile fare uscire un po' di vapore per pulire i fori del vaporizzatore stesso;
- Per pulire esternamente la macchina aspettare che la stessa sia fredda e utilizzare esclusivamente acqua pura ed una spugna morbida; sconsigliamo l'uso di detersivi abrasivi e di spugne ruvide o dure;
- È sconsigliabile lasciare la macchina accesa per parecchie ore senza utilizzarla poiché sarebbe un inutile spreco di energia;
- Compilare il certificato di garanzia in ogni sua parte e spedirlo entro 8 giorni dalla data dell'acquisto, onde assicurarvi una perfetta assistenza tecnica;

