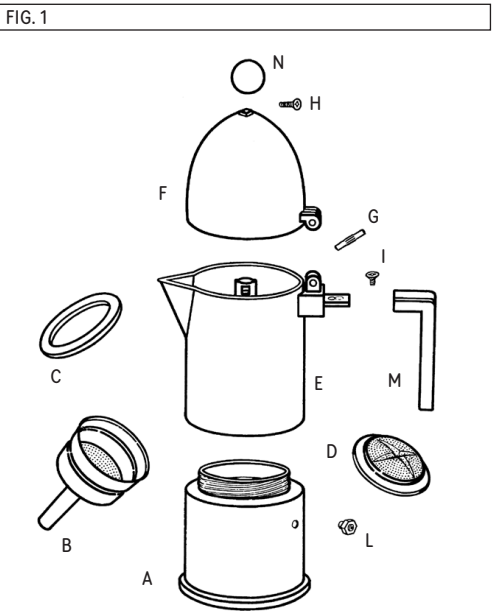




IT
Caffettiera espresso "La Cupola" 9095

Disegnata agli inizi degli anni '30, la caffettiera espresso è l'ultima vera "invenzione" tra i vari procedimenti per fare il caffè in uso sul nostro pianeta. Caratterizzata dalla velocità di esecuzione, dalla quantità ristretta e dalla concentrazione di profumo e di gusto della bevanda prodotta, ottenute grazie al passaggio dell'acqua, che compie un percorso dal basso verso l'alto (fig. 2) attraverso il caffè macinato, essa è considerata non solo il simbolo del "caffè all'italiana" ma anche il tipico modo di fare il caffè nei paesi europei dell'area mediterranea. "La cupola" è stata disegnata da Aldo Rossi nel 1985. È realizzata in fusione di alluminio; il manico è in PA, la caldaietta è provvista alla base di uno spesso disco in alluminio che ha la funzione di parafiamma e favorisce il massimo sfruttamento del calore. Lo schema costruttivo è illustrato alla fig. 1. Sono disponibili due versioni: da cl 30 per sei tazze e da cl 15 per tre tazze. Le versioni da cl 30 per sei tazze sono disponibili anche per piastre ad induzione elettromagnetica. L'alluminio, il metallo in cui è realizzata "La Cupola", è ottimo conduttore di calore, e conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle pareti interne della caffettiera di una sottile pellicola di caffè; in termini gastronomici il gusto del caffè preparato con "La Cupola" si può definire più corposo e più rotondo di quello del caffè prodotto con le caffettiere espresso in acciaio inossidabile. Per le sue caratteristiche fisiche l'alluminio, rispetto all'acciaio, è però molto più facilmente aggredibile dai fattori atmosferici: se la caffettiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di riporla smontata in un ambiente asciutto e fare un caffè a perdere prima dell'uso, in modo da cancellare eventuali cattivi sapori. Inoltre ricordate che, in particolari condizioni di umidità ambientale, si può verificare la formazione di macchie di ossidazione sul corpo della caffettiera non usata da molto tempo: tali macchie non pregiudicano la preparazione di un buon caffè.

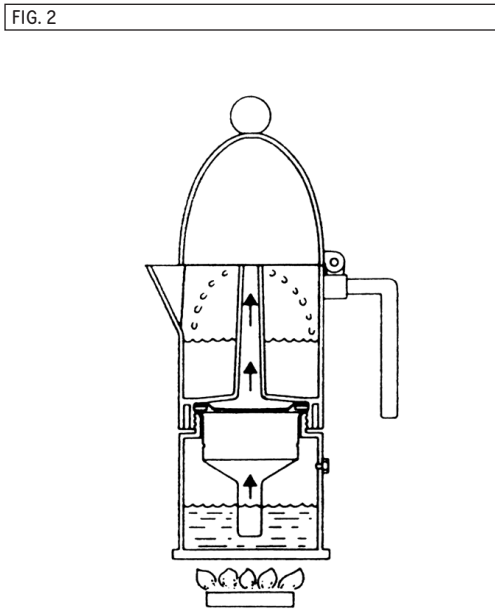
Attenzione

- Prima di utilizzare la caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso al fine di evitare eventuali rischi e danni. Conservatele e consultatele per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.
- Tenete la caffettiera lontano dalla portata dei bambini quando è in funzione o quando è ancora calda.
- Questa caffettiera è destinata esclusivamente all'uso domestico: utilizzatela solo per preparare il caffè.
- Posizionate la caffettiera in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi.
- Prima di utilizzare la caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.
- Dopo l'uso, prima di aprire la caffettiera, attendete che si sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
- Per non scottarvi, non toccate le superfici calde della caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.
- Non usate la caffettiera senza acqua nella caldaietta, per non danneggiarla.
- Ponete sempre la caffettiera su una fonte di calore di diametro adeguata e, in caso di uso su gas, tenete la fiamma a un livello medio/basso, per evitare di danneggiare la finitura superficiale della caffettiera e per ottimizzare il consumo di gas.
- Sostituite le parti eventualmente usurate con pezzi di ricambio originali.
- Ricordate di pulire periodicamente il microfiltro superiore della caffettiera per evitare che si atturi.
- Quando riempite la caldaietta fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

Descrizione della caffettiera espresso

- Questa caffettiera è prodotta in fusione di alluminio. È composta di (fig. 1):
- A Caldaietta
 - B Filtro ad imbuto
 - C Guarnizione in silicone
 - D Microfiltro superiore
 - E Vite pomolo
 - F Coperchio
 - G Spinotto in ottone
 - H Vite pomolo
 - I Vite manico
 - L Valvola di sicurezza
 - M Manico
 - N Pomolo

Questa caffettiera può essere utilizzata su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica, ma solo versioni per induzione, su piastre ad induzione elettromagnetica.



Prima dell'uso

Lavate accuratamente la caffettiera all'interno con acqua corrente. Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, per togliere alla caffettiera il sapore metallico.

Come usare la caffettiera espresso

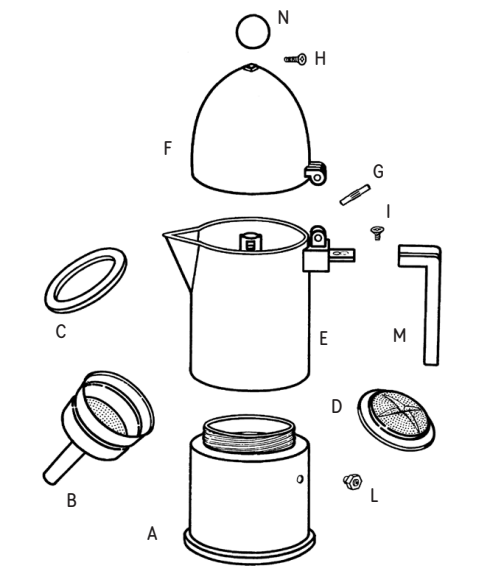
Riempite la caldaietta (A) con acqua fredda badando a non superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (fig. 3). Inserite nella caldaietta il filtro ad imbuto (B). Riempite con caffè macinato il filtro ad imbuto fino all'orlo e livellate senza premere troppo (fig. 4). Vi consigliamo di usare caffè macinato non troppo finemente, in modo che l'acqua, bollendo, passi attraverso il caffè senza fatica ma lentamente, impregnandosi di tutto il sapore. Controllate che la piastrina filtro (D) e la guarnizione (C) si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore (E). Avvitare il contenitore superiore sulla caldaietta (fig. 5) fino alla chiusura totale. Prima di utilizzare la caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa. Mettete la caffettiera sulla fonte di calore. Posizionala in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma molto bassa. In caso di utilizzo su piastre ad induzione elettromagnetica, selezionate sempre un valore medio della piastra, per non compromettere il funzionamento della caffettiera (fig. 6A-6B). Questo accorgimento è utile per la buona conservazione della guarnizione in silicone, per non bruciare il manico in plastica e per evitare che l'alluminio si ammarrisca in modo antistetico. Appena il caffè è fuoriuscito completamente dalla colonnina centrale del contenitore, togliete la caffettiera dal fuoco. Non toccate le superfici calde della caffettiera, ma usate sempre il manico. Vi consigliamo di mescolare lentamente, con un cucchiaino, in modo che il caffè sgorgiato per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorgiato successivamente. Versate il caffè nelle tazzine.

Attenzione

Ricordate che lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irreparabilmente. Il fondo in acciaio delle versioni per induzione è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazione di colore.

Come prend

FIG.1



ES
Cafetera exprés “La cupola” 9095

Diseñada a principios de los años 30, la cafetera exprés es el último «invento» real de los diversos métodos de preparación de café que se utilizan en el mundo.

Caracterizada por su rápida preparación, su volumen concentrado y el intenso aroma y sabor del café producido por el agua que fluye verticalmente hacia arriba (fig.2) a través del café molido, no solo simboliza el café italiano, sino que se ha convertido también en el método típico de preparación del café en todos los países europeos de la cuenca del Mediterráneo.

“La Cupola” fue diseñada por Aldo Rossi en 1985. Está fabricada en aluminio fundido; el mango es de PA, y el caldero tiene un grueso disco de aluminio en la base, que actúa como escudo de la llama y favorece el máximo aprovechamiento del calor. El esquema de construcción se ilustra en la fig. 1. Existen dos versiones: cl 30 para seis tazas y cl 15 para tres tazas. Las versiones cl 30 para seis tazas también están disponibles para placas de inducción electromagnéticas.

El aluminio, el metal en el que está realizada “La cupola”, es un excelente conductor de calor y proporciona al café un gusto característico debido a la formación progresiva en las paredes internas de la cafetera de una capa fina de café; en términos gastronómicos, el gusto del café preparado con “La cupola” puede definirse con más cuerpo y más redondo que el del café realizado con las cafeteras exprés de acero inoxidable. Por sus características físicas el aluminio, respecto del acero, es más fácil de atacar por parte de factores atmosféricos: si la cafetera no se utiliza a diario recomendamos guardarla desmontada en entorno seco y preparar un café a desecar antes del uso, para eliminar eventuales malos sabores. Además, recuerde que, en condiciones especiales de humedad ambiental, pueden producirse manchas de óxido en el cuerpo de la cafetera no utilizada desde hace mucho tiempo; dichos manchas no perjudican la preparación de un buen café.

¡Atención!

- Antes de usar la cafetera, lea y siga las instrucciones cuidadosamente para evitar cualquier riesgo de daño. Guárdelas y consérvelas durante toda la vida útil del producto.
- Mantenga la cafetera fuera del alcance de los niños pequeños cuando lo use y mientras esté caliente.
- Esta cafetera está destinada solo a un uso doméstico: solo debe usarse para hacer café.
- Coloque la cafetera de manera que el chorro de vapor no se dirija hacia usted.
- Asegúrese de que la cafetera esté bien cerrada antes de usarla.
- Después de su uso y antes de abrir la cafetera, espere hasta que se haya enfriado completamente o pángala bajo un chorro de agua.
- Para evitar quemarse, nunca toque las superficies calientes de la cafetera: use siempre el mango y las asas de aislamiento térmico.
- No utilice la cafetera exprés sin agua en el depósito de agua; de lo contrario, podría dañarla irreparablemente.
- Coloque siempre la cafetera exprés en un anillo de diámetro adecuado y, si se utiliza en un quemador de gas, mantenga la llama a nivel medio/bajo para no dañar el acabado de la superficie y optimizar el consumo de gas.
- Sustituya cualquier pieza desgastada por piezas de repuesto originales únicamente.
- Recuerde limpiar periódicamente el túnel del filtro de la cafetera exprés para evitar que se atasque.
- Cuando llene el depósito de agua, asegúrese de que el agua se mantenga por debajo del borde inferior de la válvula de seguridad.

Descripción de la cafetera

Esta cafetera es fabricada en aluminio fundido. Está compuesta por (fig.1):

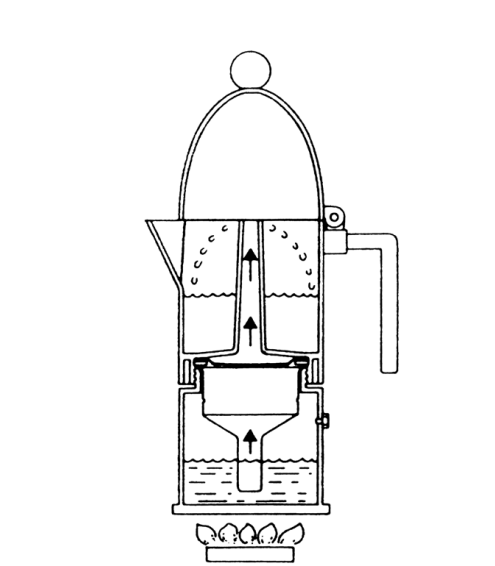
- A Caldera
- B Filtro de embudo
- C Guarnición de silicona
- D Microfiltro superior
- E Colector con columna interna para la salida del café
- F Tapa
- G Clavija de latón
- H Tornillo pomo
- I Tornillo mango
- L Válvula de seguridad
- M Mango
- N Pomo

Esta cafetera puede utilizarse en placas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y sólo en las versiones de inducción, en placas de inducción electromagnética.

Antes de usar la cafetera exprés por primera vez

Lave el interior cuidadosamente con agua. Haga y desheche varios lotes de café, usando los posos para eliminar cualquier sabor metálico.

FIG.2



Instrucciones de uso

Llene el depósito de agua (A) con agua fría sin sobrepasar el borde inferior de la válvula de seguridad (fig.3). Introduzca en el depósito de agua el filtro de embudo (B).

Llene con café molido el filtro de embudo hasta el borde y nivele sin presionar demasiado (fig.4). Le recomendamos que utilice café no demasiado molido de manera que el agua, al hervir, no le cueste pasar por el café, sino lo haga lentamente, impregnándose de todo su sabor.

Controle que la placa del filtro (D) y la guarnición (C) estén en sus alojamientos, en la base del contenedor superior (E). Enrosque el contenedor superior en el depósito de agua (fig.5) hasta que se cierre completamente. Antes de usar la cafetera controle que haya quedado correctamente cerrada.

Ponga la cafetera sobre la fuente de calor. Posicionala de manera que el chorro de vapor no quede dirigido hacia usted.

De utilizar sobre un fuego de gas, recomendamos mantener la llama muy baja. En caso de uso en placas de inducción electromagnética, seleccionar siempre un valor intermedio de la placa, para no perjudicar el funcionamiento de la cafetera (fig.6A-6B). Lo cual permite conservar bien la guarnición de caucho, no quemar el mango de plástico y evitar que el aluminio se ponga negro de manera antiestética.

En cuanto el café haya salido completamente de la columna central del contenedor, saque la cafetera del fuego. Usar siempre su mango, sin tocar las superficies calientes de la cafetera misma. Le recomendamos que mezcle lentamente, con una cucharilla, de manera que el café salido primero, más denso, se mezcle con el menos denso salido después. Vierta el café en las tazas.

Atención

Recuérdese que