



macchina da crema caffè ad idro-compressione per la vostra casa

machine à café électrodomestique à hidrocompression

**the real italian coffee machine
for your home**

maquina para café a hidrocompression para su casa

**hydrokompressions Kaffeekreme
Maschine für Ihren Haushalt**

Istruzioni per l'uso

A Mettere nel recipiente ① l'acqua sufficiente per i caffè che si desiderano fare.

Si può eventualmente aggiungere dell'acqua durante le operazioni. Accendere la resistenza tramite l'interruttore ②.

B Per fare un caffè utilizzare il filtro conico, per due caffè usare il filtro cilindrico.

Riempire il filtro ③ di caffè macinato, poi comprimerlo con il presetto ④ finché sia un mezzo centimetro sotto il bordo. Serrare a fondo il portafiltro ⑤.

C Sul coperchio ⑥ del recipiente si può mettere una tazza rovesciata per preriscalarla con il vapore.

D SPEGNERE LA RESISTENZA, abbassare la leva ⑦ e fare qualche piccolo movimento di pompaggio finché si vedono uscire dal portafiltro le prime gocce di caffè.

Lasciare la leva, che deve risalire da sola e dolcemente.

Per ottenere un buon caffè la leva deve risalire in 7-8 secondi.

Se risale più velocemente il caffè sarà leggero, nel caso contrario sarà freddo e troppo forte.

Se la bevanda esce troppo lentamente significa che il caffè è macinato troppo fine o eccessivamente pressato; se la bevanda esce troppo rapidamente significa che il caffè è macinato troppo grosso o non pressato.

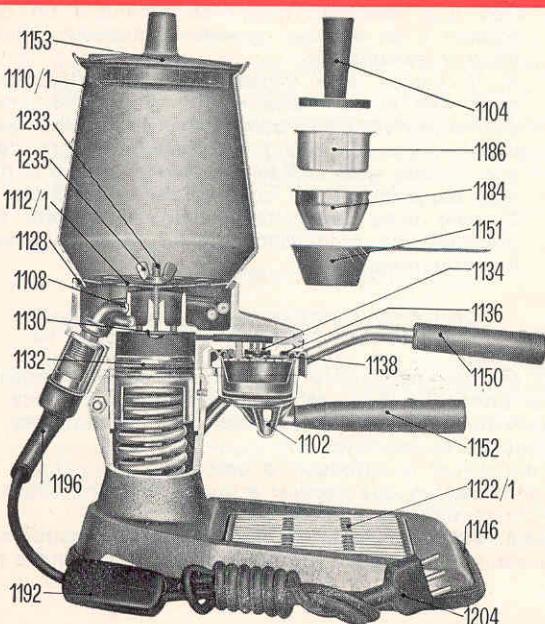
ESPULSORE AUTOMATICO

L'espulsore ha una funzione di emergenza che limita l'eventuale danno sganciando la presa in ceramica. Il ripetuto funzionamento « a secco » danneggia le guarnizioni e la resistenza elettrica.

Per reinserire la presa occorre:

1° - accertarsi che la macchina sia fredda.

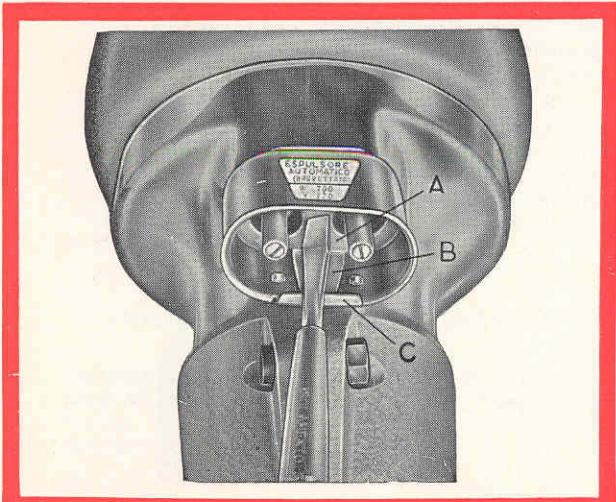
2° - spingere a fondo il cursore « A » - con un attrezzo - finché la linguetta « B » sia trattenuta dal gancio « C ».



Mode d'emploi



MADE IN ITALY



FEAR

Via Paruta, 74
20127 MILANO (Italy)

A Mettre dans le récipient ① l'eau suffisante pour les cafés que l'on désire obtenir.

On peut ajouter de l'eau pendant les opérations. Enclencher la résistance au moyen de l'interrupteur ②.

B Pour faire un café utiliser le filtre ③ conique, pour deux cafés employer le filtre cylindrique.

Remplir le filtre de café moulu, puis le comprimer à l'aide du tasseur ④ jusqu'à ce qu'il soit un demi-centimètre au dessous du bord.

Serrer à fond le porte-filtre ⑤.

C Sur le couvercle ⑥ du récipient on peut mettre une tasse renversée pour la chauffer préalablement par la vapeur.

D DÉCLENCHEZ LA MACHINE, abaisser le levier ⑦ et faire quelque petit mouvement de pompage jusqu'à ce qu'on voit les premières gouttes sortant du portefiltre.

Lâcher le levier qui doit remonter librement et doucement.

Pour obtenir un bon café le levier doit remonter en 7 à 8 secondes.

S'il remonte plus rapidement le café sera léger, dans le cas contraire il sera froid et trop amer.

Si la boisson sort trop lentement, cela signifie que le café est moulu trop fin ou pressé excessivement; si la boisson sort trop rapidement cela signifie que le café est moulu trop gros ou non pressé.

EXPULSEUR AUTOMATIQUE

L'expulseur a une fonction de secours qui limite l'éventuel dégât détachant la fiche de céramique. Le répété emploi sans eau dans le récipient détériore les joints et la résistance électrique.

Pour remplacer la fiche il faut:

1° - attendre que la machine soit froide.

2° - pousser à fond l'expulseur « A » à l'aide d'un outil jusqu'à ce que la languette « B » soit retenue par le crochet « C ».

Instructions for use

A Put sufficient water in the container ① for the desired number of cups of coffee.

If required, water can be added during operations. Turn on the heating element by means of the switch ②.

B To make one cup of coffee use the conical filter, for two cups on the cylindrical filter.

Fill the filter ③ with ground coffee, then press it down with the press ④ until half a centimetre below the rim.

Screw the filter holder ⑤ right down.

C An upturned cup may be put on the container lid ⑥ to be warmed by the steam.

D Lower the lever ⑦ and pump the handle lightly up and down until the first drops of coffee are seen to leave the filter holder.

Release the lever, which should gently rise by itself.

In order to obtain good coffee the lever should rise in 7-8 seconds.

If the lever rises more quickly the coffee will be weak; if the opposite is the case, it will be cold and too strong.

If the drink comes out too slowly, it means that the coffee has been ground too finely and/or been pressed down too much; if the beverage comes out too quickly, the coffee has been ground too coarsely and/or not pressed down enough.

AUTOMATIC EJECTOR

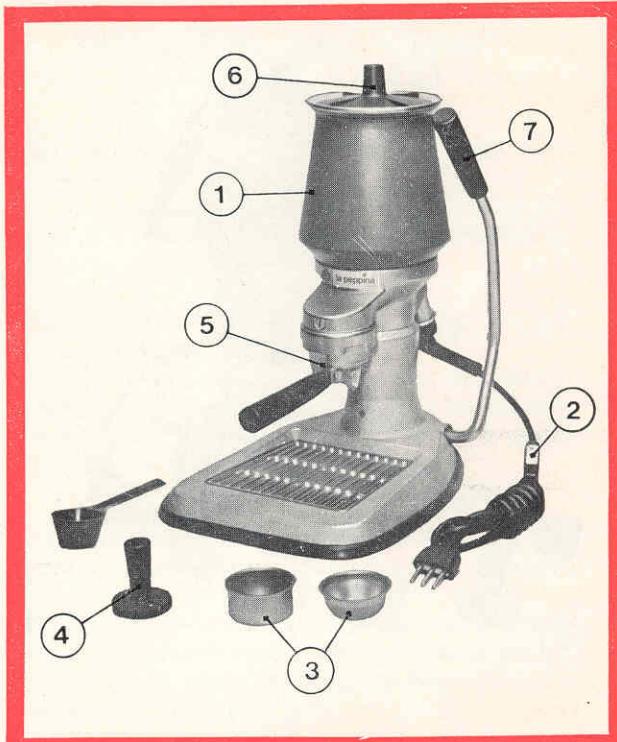
The ejector is an emergency device which limits the possible damage disconnecting the ceramic plug.

The repeated use with no water in the container damages the washers and the electric element.

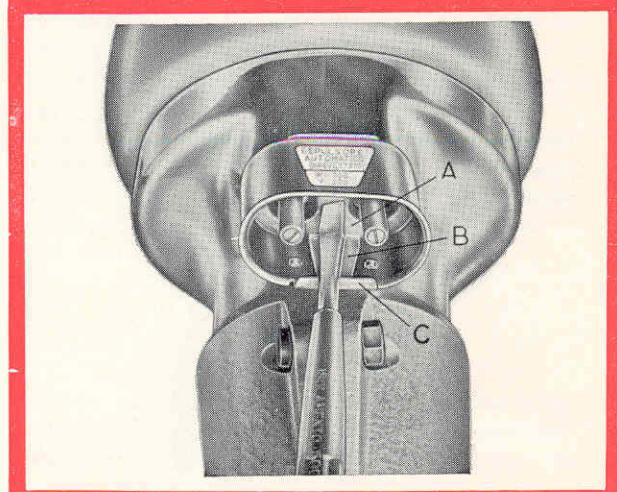
In order to re-connect the plug to the machine proceed as follows:

1° - make sure that the machine is cold.

2° - push ejector «A» down with a screwdriver until the tongue «B» is engaged by the clamp «C».



MADE IN ITALY



FEAR
Via Paruta, 74
20127 MILANO (Italy)

Gebrauchsanweisung

A Wasser, entsprechend der gewünschten Tassenanzahl, in den Behälter ① füllen. Es kann jederzeit auch während der Zubereitung Wasser zugesetzt werden.

Durch die Betätigung des Netzdruckschalters ② wird die Maschine in Betrieb genommen.

B Für eine Tasse Kaffee wird das kegelförmige, und für zwei Tassen das zylindrische Sieb genommen ③.

Mit dem Dosierlöffel wird der Kaffee in das jeweilige Sieb gegeben und mit dem mitgelieferten Handpresser ④ eingepresst. Das Sieb wird in den Siebträger (Einsatz) ⑤ eingelegt und in dem dafür vorgesehenen Verschluß der Maschine durch eine Drehung von links nach rechts (bis zur Mitte) eingesetzt.

C Auf dem Deckel des Behälters kann man eine umgestürzte Tasse stellen, um sie vor dem Gebrauch durch den entweichenden Dampf zu erwärmen ⑥.

D Der Kompressionshebel ⑦ wird langsam bis zum Anschlag nach unten gezogen, wird in dieser Stellung (unten) einigemale etwas auf und ab betätigt, bis der Espresso-Kaffee herauszufließen beginnt.

Nun wird der Hebel losgelassen, worauf er langsam in seine Ruhestellung zurückkehrt. Um einen guten Kaffee zu erzielen, muß der Hebel innerhalb von 7-8 Sekunden zurückgehen.

ZU BEACHTEN: Fließt der Kaffee zu langsam heraus, wurde der Kaffee zu fein gemahlen oder zu fest in das Sieb gepresst. Im umgekehrten Fall, wenn das Getränk also zu rasch herausfließt, wurde der Kaffee zu grob gemahlen oder zu wenig fest in das Sieb gepresst.

AUTOMATISCHER SICHERHEITS-AUSWERFER

Derselbe hat eine Schutzfunktion, welche sofort in Kraft tritt, wenn vergessen wird die Maschine abzudrehen oder dieselbe ohne Wasser (im Behälter) in Betrieb genommen wird.

Um die Keramik-Steckdose einzusetzen, muss man warten bis die Maschine kalt ist, dann schiebt man den Austreiber (A) mit einem Werkzeug ganz hinein, bis die Zunge (B) vom Haken (C) aufgehoben wird.

Wir möchten nochmals darauf hinweisen, daß auf keinem Fall vor dem Erkalten der Maschine das Wasser nachgefüllt werden darf.

Modo de empleo

A Poner en el depósito ① la cantidad de agua suficiente para la elaboración de cuantas tazas se desean (puede agregarse más agua durante las operaciones).

Conectar la resistencia eléctrica accionando el interruptor ② que se encuentra a lo largo del cordon.

B Para preparar una taza de café debe emplearse el filtro cónico; para dos tazas el filtro cilíndrico. Llenar el filtro ③ con café molido, comprimiéndolo con el prensa-café ④ hasta un medio centímetro mas bajo del borde del filtro.

Colocar el porta-filtro ⑤ y apretarlo al fondo de izquierda a derecha hasta que quede perpendicular a la cafetera.

C Sobre la tapa ⑥ del recipiente se puede colocar una taza invertida para que se caliente y se esteriliza con el vapor que sale del deposito.

D APAGAR LA RESISTENCIA, bajar la palanca ⑦ hasta que llegue a la posición horizontal y en esta posición hacer algunos pequeños movimientos de bombeo hasta que salgan las primeras gotas de café por las boquillas.

Después soltar la palanca dejándola que sola regrese lentamente a su posición vertical.

Para lograr un buen café la palanca debe subir en 7 ó 8 segundos aproximadamente.

Con una velocidad mayor se obtendría un café aguado o en el caso opuesto demasiado concentrado y además frío.

Si la bebida sale demasiado lentamente, quiere decir que el café está molido demasiado fino ó bien está demasiado comprimido en el filtro. Si la bebida sale demasiado rápidamente quiero decir que el café está molido demasiado grueso ó bien está demasiado poco comprimido en el filtro.

El café tiene que estar molido de manera que presente una granulación similar a la del azúcar refinado normal.

EXPULSOR AUTOMATICO DE SEGURIDAD

El expulsor automático de seguridad es un dispositivo de protección que actúa cuando nos olvidamos de desconectar la máquina o cuando la conectamos sin agua en el depósito.

Para volver a introducir o colocar el conectador de cerámica, hay que esperar a que la máquina esté fría. Acto seguido, se procede así:

Se empuja a fondo el expulsor (A) con un instrumento hasta que la lengüeta (B) quede sujetada en el gancho (C)