



SAMA

di Salvatori Marino

costruzioni elettromeccaniche
20154 Milano, via Losanna 36
tel. 343485 - 384502

MACCHINE PER CAFFÈ SAMA

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Togliere il ripiano scaldatezze e svitare il tappo della caldaia. Riempire la caldaia d'acqua e controllare il livello ottico; richiudere coll'apposito tappo, riportando il ripiano scaldatezze nella posizione d'origine. Assicurarsi che la spina sia innestata, nella presa di corrente. Azionare l'interruttore/spia: risulta sempre acceso per segnalare l'inserimento della macchina sulla rete di alimentazione elettrica.
2. Quando la spia di controllo della temperatura si spegne, aprire per qualche secondo, il rubinetto del vapore. Uscita l'aria contenuta nella caldaia, richiudere il rubinetto vapore. Raggiunta la temperatura ottimale di esercizio, la spia di controllo si spegnerà nuovamente. La lampada di controllo risulta accesa quando la macchina acquista calore, è spenta quando è stata raggiunta la temperatura di esercizio.
3. A questo punto, e soltanto quando la macchina è fredda e stiamo parlando del gruppo erogatore, con una pompa di acqua bollente trattenuta nel cilindro (usando l'apposita leva) scaldare il gruppo, la coppa portafiltro e possibilmente la tazzina, destinata a raccogliere l'infuso.
4. Riempire il filtro, con una o due dosi di caffè, secondo necessità e comprimere coll'apposito pressino la miscela nel portafiltro. Innestare saldamente il portafiltro sul gruppo, e manovrare la leva dall'alto in basso. A fine corsa, lasciarla libera, di ritornare nella posizione di partenza. Questa operazione si ripeterà fino a raggiungere la quantità d'infuso desiderato.
5. Per ottenere dalla macchina, vapore o acqua bollente, basta azionare in senso verticale, alto o basso, la manopola del rubinetto predestinato all'uso: **dopo l'impiego ripulire vaporizzando il rubinetto vapore.**
6. Una volta adoperata la macchina, ripulire i filtri, il porta-filtro, con molta cura e liberarla dalle impurità dovute all'impiego. Prima di procedere, ad un successivo riempimento della caldaia, svuotarla del vapore contenuto, usando per lo scarico l'apposito rubinetto/vapore: **non svitare mai il tappo della caldaia, quando la macchina è in pressione.**
7. Desiderando degli « ottimi caffè » è necessario selezionare la qualità della miscela, o macinarla secondo gradazione bar. Questa macchina, per le sue caratteristiche tecniche, e motivi di economia pratica, può funzionare sempre, notte e giorno: il buon funzionamento della stessa, è **garantito dalla utile quantità d'acqua nella caldaia.**
E' corredata di spina avente contatto di terra: **deve in ogni caso funzionare collegata a terra.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Quitar la repisa calienta-tazas y destornillar la tapa de la caldera. Llenar de agua la caldera y controlar el nivel óptico; cerrar con la tapa indicada, colocando de nuevo en su lugar la repisa calienta-tazas. Cerciorarse de que el enchufe esté puesto. Accionar el interruptor/control: está siempre encendido para indicar que la máquina está en contacto con la red de alimentación eléctrica.
2. Cuando la lámpara de control de la temperatura se apaga, abrir durante unos segundos, el grifo del vapor. En cuanto salga el aire contenido en la caldera, volver a cerrar el grifo vapor. Alcanzada la temperatura óptima de trabajo, la lámpara de control se apagará nuevamente. La lámpara de control está encendida cuando la máquina se calienta, se apaga cuando la máquina ha alcanzado la temperatura de trabajo.
3. Entonces, y únicamente cuando la máquina está fría y estamos hablando del grupo erogador, bombeando un poco de agua hirviendo del cilindro (usando la correspondiente palanca) calentar el grupo, la copa porta-filtro y posiblemente la tacita, destinada a recoger la infusión.
4. Llenar el filtro con una o dos dosis de café, según el caso, y comprimir la mezcla en el porta filtro por medio de la prensa correspondiente. Encajar bien el porta filtro en el grupo y llevar la palanca de arriba hacia abajo. Al llegar al punto de tope, dejarla de modo que vuelve por sí misma al punto de partida. Esta operación debe repetirse hasta obtener la cantidad de infusión deseada.
5. Para obtener vapor hirviendo de la máquina, basta mover en sentido rotatorio el grifo/vapor adecuado; después del empleo, limpiar con vapor la salida del vapor.
6. Una vez usada la máquina, es necesario limpiar, con mucho cuidado, los filtros y el porta filtro y quitar a la máquina cualquier impureza debida a su empleo. Antes de volver a llenar la caldera, hay que vaciarla del vapor que aún contenga, usando para descargarla el correspondiente grifo/vapor: **no se debe destornillar nunca la tapa de la caldera mientras la máquina esta en presión.**
7. Si se desea obtener « óptimos cafés » se debe seleccionar la calidad de la mezcla y molerlo de acuerdo al tipo bar. Está máquina, por sus características técnicas y por razones prácticas de economía, puede funcionar siempre, noche y día; el buen funcionamiento de la misma **está garantizado por una útil cantidad de agua en la caldera.**
Está equipada con un enchufe con toma de tierra: **debe funcionar siempre conectada a tierra.**

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Tassenvorwärmplatte abnehmen und Kesselstopfen abschrauben. Heizkessel mit Wasser anfüllen und optische Wasserstandanzeige prüfen. Stopfen aufschrauben und Tassenvorwärmplatte erneut aufsetzen. Stromkabel anschliessen und sodann Leuchtschalter betätigen. Beständiges Aufleuchten des Warnlämpchens zeigt den Anschluss des Geräts an das Stromnetz an.
2. Sobald die Temperaturanzeige verlischt, ist einige Sekunden lang der Dampfahn zu öffnen. Nach Entweichen der Luft aus dem Kessel ist der Dampfahn wieder zu schliessen. Sobald die optimale Betriebstemperatur erreicht ist, verlischt der Leuchtanzeiger. Das Lämpchen leuchtet beim Aufheizen auf und verlischt automatisch, sobald die Betriebstemperatur erreicht.
3. **Die nachfolgende Anleitung betrifft ausschliesslich die Kaffeeverteilerereinheit bei kaltem Gerät.** Durch Anpumpen von Heisswasser aus dem Zylinder (d.h. durch Betätigen des entsprechenden Hebels) werden nun Verteilerereinheit, Filterhalter und — wenn möglich — auch die leere Kaffeetasse aufgewärmt.
4. Filter je nach Bedarf mit ein oder zwei Kaffeeportionen füllen und mit dem mitgelieferten Stempel in den Filterhalter pressen. Filterhalter fest einsetzen und Hebel nach unten drücken. Am Endanschlag Hebel freigeben, damit er in die Ausgangsstellung zurückkehren kann. Dieser Handgriff wird so oft wiederholt, bis die gewünschte Kaffeemenge ausgeflossen ist.
5. Für die Dampfanzapfung, den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn drehen. Nach jedem Gebrauch den Dampfahn durch Kurzes Dampfausblasen veinigen.
6. Nach Verwendung des Geräts sind Filter und Filterhalter sorgfältig zu reinigen und allfällige Kaffeereste zu entfernen. Vor Nachfüllen des Heizkessels ist der noch vorhandene Dampf durch das dazu vorgesehene Ventil abzulassen. **Wenn der Kessel unter Druck steht, darf auf keinen Fall der Schaubverschluss geöffnet werden.**
7. Wenn Sie wirklich erstklassigen Mokka wünschen, wählen Sie die richtige Kaffeemischung und mahlen sie sodann auf die richtige Feinheit (« Bar » aus. Das Gerät ist dank seiner vorzüglichen technischen Ausführung äusserst wirtschaftlich und praktisch. Es ist jederzeit Tag und Nacht einsatzbereit. **Es genügt, dass laufend die richtige Wassermenge im Kessel ist.**
Der mitgelieferte Stecker ist geerdet. **Es ist darauf zu achten, dass die Erdleitung nicht unterbrochen wird.**

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Remove the cup-heater shelf and unscrew the boiler cap. Fill the boiler with water and check the visual gauge; close again with the appropriate cap, putting the cup-heater shelf back in its original position. Make sure that the plug is properly inserted in the current tap. Operate the pilot light switch: the light is always « on » to signal connection of the machine to the power supply network.
2. When the temperature control light goes out, open the steam cock for a few seconds. As soon the air contained in the boiler has escaped, close the steam cock. When the optimum operating temperature has been reached, the control light will go out again. The control lamp comes on while the machine is acquiring heat, but is off when the operating temperature has been reached.
3. At this point, **and only when the machine is cold and here we are talking about the dispenser unit**, with a pumpful of boiling water kept in the cylinder (using the appropriate lever) heat the unit, the filter-holder cup and if possible the cup to take the infusion.
4. Fill the filter with one or two measures of coffee, as required, and press the mixture in the filter-holder by means of the presser. Connect the filter-holder firmly on the unit

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE

1. Ôter le plateau chauffe-tasses et dévisser le bouchon de la chaudière. Remplir d'eau la chaudière et contrôler le niveau optique; revisser le bouchon et ramener le plateau chauffe-tasse dans sa position d'origine. S'assurer si la fiche est branchée dans la prise de courant. Actionner l'interrupteur/voyant: il est allumé lorsque la machine est branchée au réseau d'alimentation électrique.
2. Lorsque le voyant de contrôle de la température s'éteint, ouvrir le robinet de la vapeur pendant quelques secondes. Laisser sortir l'air contenu dans la chaudière et revisser le robinet en question. La température optimale de service une fois atteinte, le voyant de contrôle s'éteindra de nouveau. La lampe de contrôle est allumée lorsque la température augmente; elle est éteinte, lorsque la machine atteint la température de service.
3. **A ce point, et seulement lorsque la machine est froide (et nous parlons du groupe distributeur)**, chauffer le groupe, la coupe porte-filtre et — si possible — la tasse à café, avec de l'eau bouillante retenue dans le cylindre (utiliser, à cet effet, le levier approprié).
4. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café, suivant la nécessité et presser le mélange dans le porte-filtre à l'aide de la petite presse appropriée. Brancher solidement le porte-filtre au groupe et manoeuvrer le levier du haut vers le bas. A fin course, laisser ce levier libre de retourner à la position de départ. Répéter cette opération jusqu'à atteindre la quantité d'infusion désirée.
5. Pour obtenir de la machine la vapeur, il suffit d'actionner le robinet/vapeur approprié dans le sens rotatoire; après l'usage, nettoyer en vaporisant l'orifice de sortie de la vapeur.
6. La machine une fois utilisée, nettoyer avec soin les filtres et le porte-filtre et ôter toute impureté. Avant de procéder à un remplissage ultérieur de la chaudière, avoir soin de la vider de la vapeur contenue à l'aide du robinet/vapeur approprié: **ne jamais dévisser le bouchon de la chaudière lorsque la machine est sous pressions.**
7. Si l'on désire des « cafés excellents », il est nécessaire de sélectionner la qualité du mélange et de le mouder au degré « bar ». Cette machine, qui présente des caractéristiques techniques considérables et assure une économie pratique, peut fonctionner toujours, nuit et jour; le bon fonctionnement de cette machine **est garanti par la quantité d'eau utile contenue dans la chaudière.**
Elle est munie d'une fiche avec la terre, et doit toujours être branchée à la terre pendant son fonctionnement.

and operate the lever from the top downwards. At the end of the stroke, leave it free to return to the starting position. This operation will be repeated until the desired quantity of infusion is reached.

5. To obtain steam or boiling water from the machine it is enough to operate the appropriate steam with a rotary movement; **after use, clean by passing steam through the steam tap.**
6. Once the machine has been used, reclean filters and filter-holder with great care and free them from impurities due to operation. Before proceeding to the next filling of the boiler, empty it of the steam contained therein, using the appropriate steam tap for discharge: **never unscrew the boiler cap when the machine is under pressure.**
7. To obtain « excellent coffees », the quality of the mix must be selected and it must be ground according to bar grades. This machine, because of its technical features and practical economy can work all the time, night and day: efficient operation thereof **is guaranteed by the useful quantity of water in the boiler.**
It is equipped with a plug having an earth contact: **when in operation it must always be earthed.**