



Instructions pour
l'emploi de la cafetière
express à
hydro-compression

Instructions for the use
of coffee-machine water
compression system

Gebrauchsanweisung für
die Wasserdruck-
Kaffeemaschine

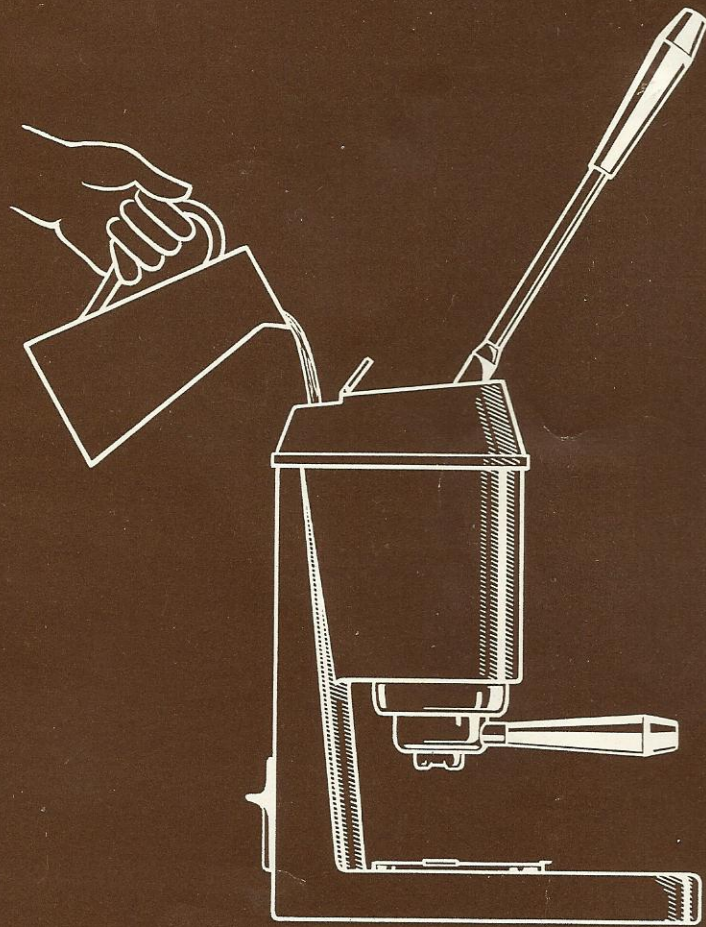
Instrucciones por el uso
de la cafetera a
hidro-compresion

CA 708

Istruzioni per l'uso della
macchina da caffè a
idro-compresione

baby bar

ZEROWATT



Riempimento

Si versa l'acqua nel serbatoio della macchina sollevando il coperchio a cerniera (figura 1). La capacità del serbatoio è sufficiente per circa 10 tazzine di caffè. L'ACQUA NON DEVE MAI SUPERARE L'APPENDICE MARCATTA «LIVELLO» che si trova all'interno del serbatoio e che è visibile a coperchio aperto. Quando il serbatoio è vuoto lo si riempie nuovamente e si attende che l'acqua sia calda.

Inserzione in circuito

Dopo il riempimento alzare alla posizione 1 la levetta dell'interruttore per iniziare il riscaldamento.

Quando la lampada spia, posta a lato dell'interruttore, si spegne, l'acqua ha raggiunto la temperatura di 95°C controllata dal termostato e si può procedere alla preparazione del caffè.

Remplissage

On verse l'eau dans le réservoir de la cafetière, en soulevant le petit couvercle à charnière (voir dessin 1).

Sa capacité est suffisante pour préparer 10 cafés à l'italienne. LE NIVEAU DE L'EAU NE DOIT PAS DEPASSER LA SAILLIE MARQUÉE «LIVELLO» à l'intérieur du réservoir qui est visible à couvercle ouvert. Quand le réservoir est vide, il faut le remplir et laisser chauffer l'eau.

Mise en circuit

Après avoir rempli d'eau le réservoir, il faut soulever en position 1 le levier de l'interrupteur. Lorsque la lampe de signalisation, qui se trouve près de l'interrupteur, s'éteint, l'eau a atteint une température, contrôlée par un thermostat, de 95°C et on peut procéder à la préparation du café.

Filling

Put water into the machine opening the little hinged top lid (see picture 1).

The capacity of the tank is sufficient to prepare ten cups of coffee. However the maximum level of THE WATER MUST ALWAYS REMAIN A LITTLE BELOW THE JUTTING THIN PLATE MARKED «LIVELLO» which is inside the tank and visible on opening the top lid. Once empty, the tank must be filled up again, an water heated to boiling temperature.

Switching on

After filling up heat the water by lifting the snap switch up to position 1.

When the spy-lamp, next to the switch, goes out, the water temperature, controlled by a thermostat, is at 95°C. Now you can make your coffee.

Einfüllen des Wassers

Das Wasser wird nach öffnen des oben befindlichen Deckels eingefüllt. Das Fassungsvermögen des Wasserbehälters ist für die Zubereitung von ca 10 Tassen Espresso ausreichend.

AUF JEDEN FALL MUSS DER WASSERSPIEGEL UNTERHALB DER MIT LIVELLO BEZEICHNETEN MARKE BLEIBEN.

Die Niveaumarkie ist im Inneren des Behälters angebracht und nach öffnen des Deckels sichtbar. Wenn der Behälter leer ist, wird er neu gefüllt. Danach wartet man bis das Wasser wieder heiss ist.

Einschalten der Kaffeemaschine

Nach dem Füllen Schalter in Stellung 1 bringen, um die Heizung einzuschalten.

Wenn die Lampe seitlich des Schalters erlischt, hat das Wasser die vom Thermostat kontrollierte Temperatur von 95°C erreicht und man kann mit der Bereitung des Kaffees beginnen.

Rellenamiento

Se vierte agua en el tanque de la cafetera levantando la tapa a forma de cierre que se encuentra detrás en la parte superior (dibujo 1).

La cabida del tanque es suficiente para aprontar más o menos 10 tazas de café.

EL NIVEL MAXIMO DEL AGUA TIENE QUE TOCAR APENAS EL APENDICE MARCADO «LIVELLO» que se encuentra en la parte interior del tanque y que es visible a tapita abierta.

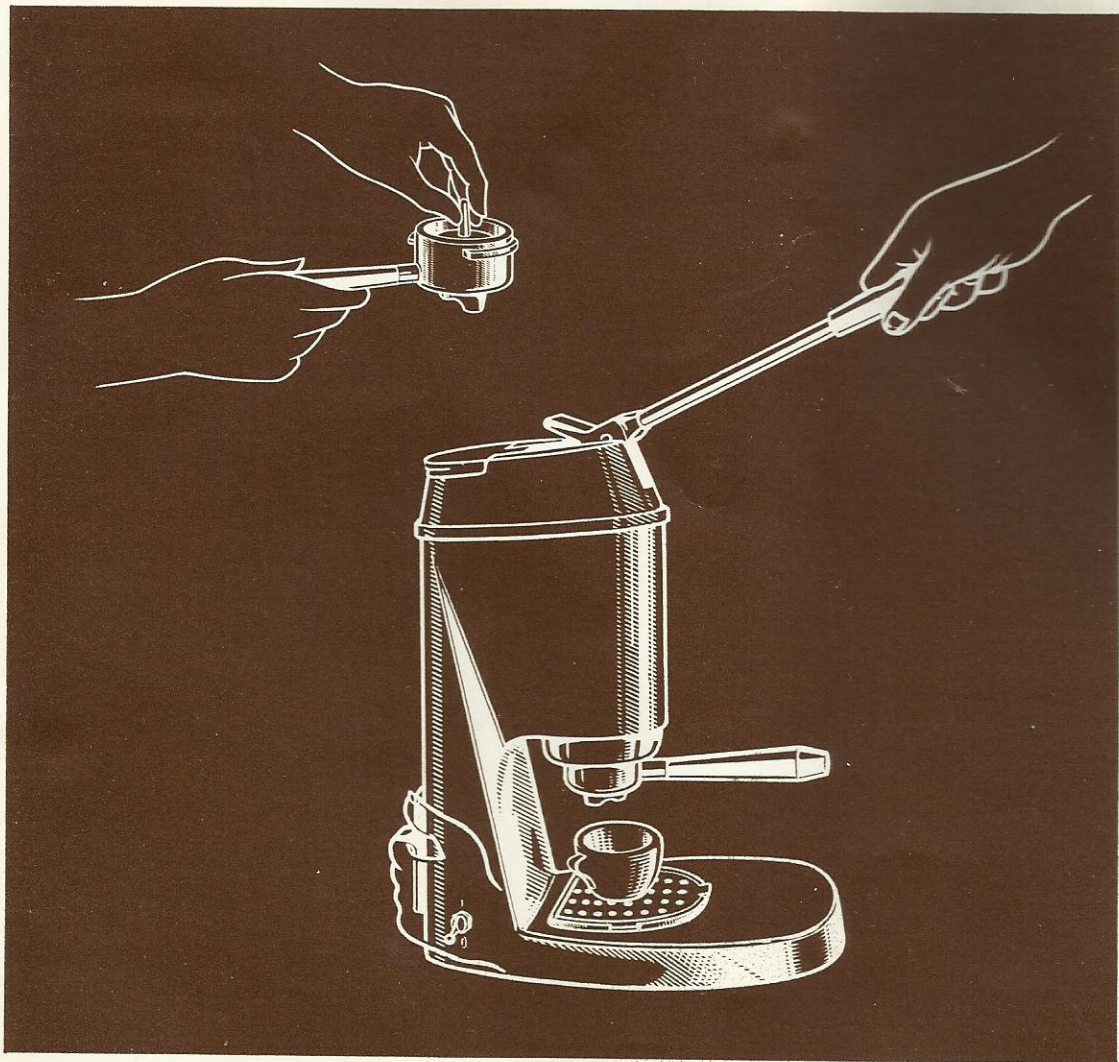
Terminada el agua contenida en el tanque se procede a un eventual rellenamiento, esperando el tiempo necesario para que sea nuevamente calentada.

Inserción del circuito

Antepuesto que HAY QUE EVITAR DE MANERA ABSOLUTA DE PROPINAR CORRIENTE A LA CAFETERA ANTES DE HABER RELLENADO EL TANQUE, por el calentamiento del agua se procede levantando en posición 1 la palanquita del interruptor situada en la parte lateral izquierda.

Cuando la lamparita puesta al lado del interruptor se apaga quiere decir que el agua es a 95 grados controlada del termostato.

En este momento se puede proceder a la preparación del café.



Preparazione del caffè

La caffettiera è provveduta di due filtri, rispettivamente per uno o due caffè.

Si riempie il filtro prescelto con caffè macinato finemente, e lo si deve comprimere in modo adeguato — MA NON ECCESSIVO — servendosi del pestello in dotazione (figura 2).

Si monta il porta filtro sulla macchina, ruotandolo da sinistra verso destra, per ottenere l'incastro a baionetta. Si sistemano quindi le due tazzine (o la tazzina) sotto i beccucci sull'apposito vaso soio con coperchio traforato.

Idrocompressione

Abbassare completamente la leva e tenerla in tale posizione per qualche secondo, affinché l'acqua entri nel cilindro.

Abbandonare poi la leva: essa tornerà automaticamente in alto nella sua posizione di riposo.

Per avere una crema caffè meno concentrata, è sufficiente abbassare nuovamente la leva quando essa è ancora all'inizio della corsa di ritorno.

Questa operazione può eventualmente essere ripetuta per ottenere la diluizione desiderata. Evitare di abbassare la leva a vuoto, senza cioè l'opportuna dose di caffè.

Preparation du café

L'appareil est livré avec deux filtres de différentes mesures: l'un pour un seul café, l'autre pour deux.

Après avoir choisi votre filtre, il faut le remplir de café en poudre très finement moulu. Pressez le café dans le filtre, à l'aide du pilon dont l'appareil est équipé (voir dessin 2). Montez ensuite le bac porte-filtre sur l'appareil en lui faisant faire un demi-tour de gauche à droite pour l'encaster dans son endroit. L'on doit poser à la fin une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre.

Hydro-compression

Il faut baisser complètement le levier et le tenir dans cette position quelques secondes afin que l'eau puisse pénétrer dans le cylindre.

Lâchez-le ensuite: il retournera automatiquement à sa position habituelle. Pour avoir une crème de café moins concentrée, il suffit de baisser encore le levier quand il est encore au début de sa marche de retour vers le haut. Cette opération peut éventuellement être répétée pour obtenir la dilution désirée.

Ne baissez pas le levier avant d'avoir mis le café.

Preparing the coffee

The coffee machine is provided with two filters, the smaller gives a cup of coffee, the bigger two.

Take the filter you have chosen, fill it with very finely ground coffee powder. If you want a creamy coffee press the coffee powder softly into the filter.

To do this you can use the pestle supplied by us (see picture 2). Finally set up the filter holder in its ring and rotate it from left to right, to fix it up.

Now put one (or two) coffee cups under the spouts on the perforated tray.

Water compression

Pull the lever completely down and keep it in this position a short while, to allow water to enter the cylinder.

Then leave the lever and it will automatically lift in its normal position. If you want a less concentrated cup of coffee, it is sufficient to pull the lever down again when it begins to return to its upper position. You may repeat this operation to obtain the dilution you like.

Do not pull the lever down if the filter is not filled with coffee powder.

Zubereitung des Kaffees

Die Kaffeemaschine ist mit zwei Filtern ausgerüstet, wovon einer für die Zubereitung von n° 1 Tasse Espresso bestimmt ist und der andere für die Zubereitung von n° 2 Tassen Espresso. Man füllt den gewählten Filter mit sehr fein gemahlenem Kaffeepulver. Und presst das Pulver mit dem auf Bild 2 gezeigten Stampfer in den Filter.

Der Kaffee darf weder zu lose, in diesem Falle wird er nicht ausgenutzt, noch zu fest hineingepresst werden.

Der Filterträger wird eingesetzt und mit einer Drehung von links nach rechts befestigt. Danach setzt man die Kaffeetasse oder die Kaffeetassen unter die Ausflüsse.

Erzeugung des Wasserdruckes

Man drückt den Hebel komplett nach unten und hält /denselben für einige Sekunden in dieser Stellung, damit das Wasser in den Zylinder eintritt, nun lässt man den Hebel los, derselbe geht daraufhin automatisch in die oberste Stellung.

Wenn ein weniger starker Kaffee gewünscht wird, so muss man den Hebel wieder nach unten drücken, wenn sein Rücklauf beginnt.

Das kann eventuell so oft wiederholt werden, bis man die gewünschte Kaffeestärke erzielt. Es ist zu vermeiden, daß der Hebel ohne Filter oder Kaffee gedrückt wird.

Preparación del café

La cafetera está provista de dos diferentes filtros, uno que contiene la dosis para un solo café, el otro para dos cafés en el mismo tiempo. Se rellena el filtro escogido con café molido muy fino. Para poder conseguir el mejor aprovechamiento hay que comprimirlo en un modo adecuado sirviéndose de el presador (dibujo 2).

El montaje del porta-filtro sobre la cafetera se efectúa con rotación de izquierda a derecha, para lograr el encastre a bayoneta.

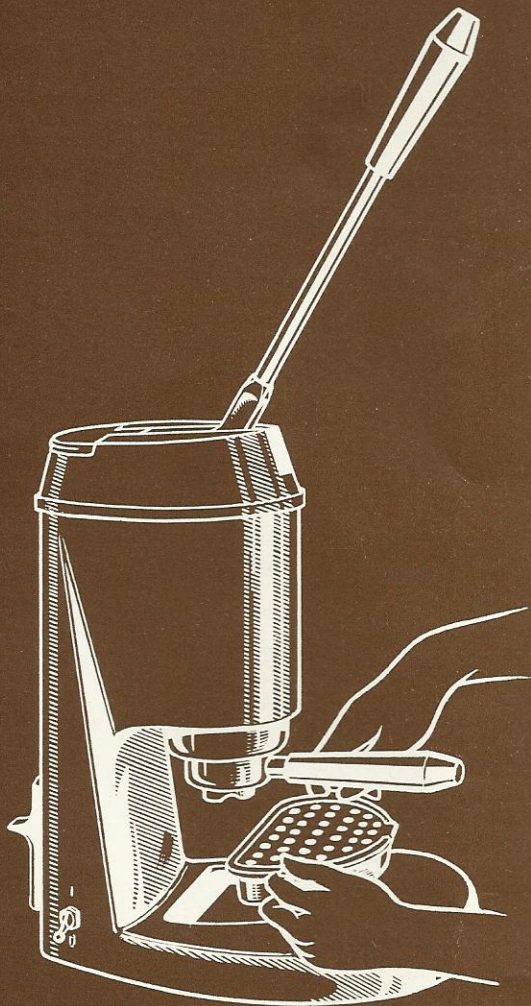
Después de este montaje se colocan las dos tazitas (o la tazita) bajo los grifos y sobre el platillo con tapa agujereada.

Hidro compresión

Bajar completamente la palanca de maniobra y tratarla en esta posición por algunos segundos para que el agua penetre en el cilindro. Dejar la palanca, ella volverá automáticamente hacia arriba en su posición de descanso.

Para obtener una crema de café menos concentrada, es suficiente bajar otra vez la palanca cuando la misma está iniciando su vuelta a la posición de descanso.

Si se desea un café más largo todavía, la operación ya mencionada se puede repetir más veces hasta obtener la concentración deseada. Se aconseja de evitar de bajar la palanca a vacíos sin la oportuna dosis de café.



Pulizia

Per ottenere dei caffè veramente aromatici e per conservare bene la macchina, subito dopo averla adoperata, bisogna:

- * lavare ed asciugare i filtri ed il portafiltro

- * pulire da residui di caffè la parte della macchina dove va innestato il portafiltro

- * pulire con strofinaccio umido, ed asciugare, l'esterno della macchina

- * se la macchina **NON VIENE** usata giornalmente, occorre vuotarla del residuo di acqua, capovolgendola e sollevando il coperchio a cerniera.

Manutenzione della macchina

Quando si nota che l'operazione di idrocompressione avviene troppo lentamente o non avviene affatto, le cause possono essere:

- * grana del caffè troppo fina

- * doccetta del cilindro sporca

- * guarnizioni del pistone consumate

Per smontare e pulire la doccetta del cilindro, togliere la guarnizione che la tiene in sede e quindi liberarne tutti i fori che risultassero ostruiti.

Per cambiare invece le guarnizioni del pistone occorre: smontare la doccetta come nel caso precedente, svitare il pistone che uscirà dalla parte inferiore del cilindro e sostituire le due guarnizioni, bagnare le due guarnizioni per ridurre l'attrito e riavvitare a fondo il pistone. Rimontare infine la doccetta.

Nettoyage

Le nettoyage soigneux de l'appareil est fondamental pour la préparation d'un café vraiment aromatique et pour la conservation de l'appareil.

Après l'usage il faut donc:

* ôter le marc du café resté dans l'endroit où est monté le bac porte-filtre

* frotter et essuyer l'extérieur de la cafetière

Si l'appareil n'est pas employé tous les jours, il faut vider le réservoir, en ouvrant le couvercle et en tournant l'appareil sens dessus-dessous.

Manutention

Si l'opération d'hydro-compression est trop lente ou n'advient pas, les causes peuvent être:

* café moulu trop fin

* douche du cylindre sale

* garnitures du piston usées

Pour démonter la douche du cylindre, il faut ôter le joint qui la tient et nettoyer les trous éventuellement obstrués.

Pour changer les garnitures du piston il faut:

démonter la douche comme pour le cas susdit, dévisser le piston qui sortira de la partie inférieure du cylindre, remplacer les deux garnitures, les mouiller pour réduire la friction et revisser le piston. Enfin remonter la douche.

Cleaning

An essential condition for preparing a really aromatic cup of coffee is that the machine should be thoroughly cleaned and therefore when you have drunk your coffee act as follows:

* wash and dry the filters and the filter holder

* clean away the coffee grounds from inside the ring where the filter holder is fixed

* clean and dry the body of the coffee-machine

If the machine is not daily used it is necessary to empty the water out of the tank by overturning the coffee-machine after opening the hinged lid.

Maintenance

When hydro-compression is slow or it does not happen at all, the causes may be:

* coffee ground too thin

* cylinder douche too dirty

* piston-gaskets too much worn out

To disassemble the cylinder douche, remove the joint which keeps it in its place, clean it through and fix it up again.

To change the piston-gaskets proceed as follows:

first disassemble the douche as said before, unscrew the piston which will come out from the bottom side of the cylinder, substitute the two gaskets, wet the two gaskets in order to reduce the friction and screw up again the piston. At the end fix the douche again in its place.

Reinigung

Größte Sauberkeit ist von grundlegender Wichtigkeit für die Zubereitung eines aromatischen Kaffees und für die Lebensdauer der Maschine.

Nach jeder Benutzung muß folgendes durchgeführt werden:

* Filter und Filterträger waschen und abtrocknen

* Die Befestigungsstellen des Filterträgers von Kaffeeresten reinigen

* Das Gehäuse der Kaffeemaschine mit einem feuchten Lappen abwischen und danach abtrocknen

* Falls die Kaffeemaschine nicht täglich benützt wird muß sie geleert werden, indem man sie auf den Kopf stellt. Es ist darauf zu achten, daß der Deckel des Wasserhalters dabei geöffnet ist.

Wartung

Bemerkt man, daß der Wasserdruk zu langsam ansteigt oder sich nicht bildet, kann dies folgende Ursachen haben:

* Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.

* Die Zylinder-Düse ist verstopft

* Die Dichtung des Kolbens ist verbraucht

Zur Reinigung der Zylinderdüse wird dieselbe ausgebaut indem man vorher die Dichtung entfernt, welche die Düse in ihrem Sitz hält. Danach werden sämtliche verschmutzen Löcher gereinigt.

Die Zylinderdichtungen werden wie folgt gewechselt:

Man entfernt zuerst die Zylinderdüse wie vorher beschrieben und schraubt dann den Kolben heraus, welcher aus dem unteren Teil des Zylinders herausgezogen wird. Die Dichtungen werden gewechselt und die neuen Dichtungen angefeuchtet, um die Reibung zu vermindern.

Der Kolben ist fest wieder einzuschrauben und danach die Zylinderdüse einzusetzen.

Limpieza

La limpieza cuidadosa de la cafetera es condición esencial, sea para una buena conservación, sea para la preparación de un café verdaderamente aromático, por lo tanto al finalizar el uso se necesita:

* lavar y secar los filtros y el porta-filtro

* limpiar de los residuos de café la parte de la cafetera donde va puesto el porta-filtro

* limpiar con trapo húmedo y secar la parte externa del aparato

* si el aparato no viene usado diariamente es menester sacar los residuos de agua, poniendo la parte superior asida abajo con la previa abertura de la tapa que cierra el agujero de ingreso del agua misma.

Manutención de la cafetera

Quando se nota que la operación de hidro-compresión se efectúa lentamente o no se efectúa para nada, las razones pueden ser:

* café molido demasiado fino

* ducha del cilindro sucia

* guarnición del émbolo consumada

Para desarmar y limpiar la ducha del cilindro se necesita sajar la guarnición que lo tiene apretado y limpiar los agujeros si éstos resultan obstruidos.

Por la sustitución de la guarnición del émbolo se necesita desarmar la ducha como en el precedente caso, destornillar el émbolo y sacarlo de la parte inferior del cilindro y efectuar la sustitución de las dos guarniciones.

Mojar las dos guarniciones por reducir el afrontamiento y volver a atornillar a fondo el émbolo.

Al final proceder al montaje de la ducha siguiendo al contrario las operaciones mencionadas.