

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanweisungen
CA 310

Z
ZEROWATT



La CA 310, del tutto simile nei suoi contenuti ad una macchina professionale d'uso comune nei bars, ristoranti ed alberghi è completa di vaporizzatore per cappuccini, thè, tisane, punch ecc.

Come usare l'apparecchio

- 1 Svitare il tappo superiore A e riempire con acqua potabile.
 - 2 Premere il tasto B così che si illuminino sia la spia incorporata che la lampada spia C.
 - 3 Quando la spia C si spegne, ciò vuol dire che è stata raggiunta la temperatura giusta per ottenere un buon caffè caldo.
-

Preparazione del caffè

- 1 Togliere il porta-filtro G, ruotando la maniglia da destra a sinistra e sistemare il filtro per 1 o 2 tazzine.
 - 2 Riempire il filtro con il caffè in polvere, usando il cucchiaino in dotazione: 1 cucchiaino per 1 caffè, 2 cucchiaini per 2 caffè. Il caffè deve essere macinato un po' meno fine di quello che si usa nelle macchine da bars. Premere leggermente la polvere di caffè usando il fondo del cucchiaino.
 - 3 Sistemare il porta-filtro G, montando la maniglia L da sinistra a destra.
 - 4 Abbassare completamente la maniglia H e tenerla premuta qualche secondo, affinché l'acqua possa entrare nel cilindro. Quindi lasciare risalire la maniglia lentamente accompagnandola con la mano.
 - 5 Il Caffè comincia ad uscire.
 - 6 Per ottenere la vera crema di caffè, accompagnare il ritorno della leva con la mano accelerando la manovra.
 - 7 Sul coperchio della macchina, possono essere riscaldate le tazzine.
 - 8 Verificare il livello dell'acqua attraverso la finestrella I e provvedere al rifornimento, se il livello è al di sotto del punto centrale. Assicurarsi che il tappo A sia ben chiuso.
-

Vaporizzatore

Per usare il vaporizzatore D e preparare il cappuccino, attendere che la lampada spia C si spenga.

Quindi girare in senso antiorario la manopola F e tenere premuto il bottone E per far uscire il vapore: il vapore uscirà dopo alcuni secondi; per arrestare il vapore, girare la manopola F in senso orario.

Cosa non si deve fare

- 1 **NON** svitare il tappo A (che funziona anche da valvola di sicurezza) quando la macchina è accesa.
- 2 **NON** premere il bottone E quando il tappo A non è ben chiuso.
- 3 **NON** rifornire d'acqua, prima di aver scaricato il vapore: girare prima la manopola F in senso antiorario, scaricare il vapore, chiudere in senso orario e poi aggiungere l'acqua.

Dati tecnici

- | | |
|---|-------------|
| — Tensione | 220 V. a.c. |
| — Riscaldamento | 900 Watt |
| — Capacità serbatoio (sufficienti per circa 20 tazze di Espresso) | 1.5 lt. |
| — Dimensioni: | |
| Larghezza | 26 cm. |
| Profondità | 26.5 cm. |
| Altezza | 35 cm. |
| Peso | 8 kg. ca. |
| — Accessori: | |
| 1 Filtro per 1 tazza | |
| 1 Filtro per 2 tazze | |
| 1 Cucchiaino dosatore e pressino | |

Questo apparecchio è fabbricato con l'approvazione e sotto il controllo dell'Istituto Italiano del marchio di qualità I.M.Q.

Garanzia:

Integrale per 1 anno eccetto guasti causati da cadute o incuria.
Per qualsiasi evenienza rivolgersi dove è stato acquistato l'apparecchio, o al Centro Assistenza Zerowatt più vicino,

The Zerowatt coffee-maker mod. 310 is the ideal appliance to prepare espresso coffee and "cappuccino" of the same quality as the one of Italian bars. The vaporizer allows to heat tea, infusions etc.

How to operate the appliance

- 1 Unscrew the upper cap A and fill with water.
 - 2 Push in the red button B so as both built-in light and pilot lamp C light up.
 - 3 When the pilot lamp C switches off, it means that the right temperature to get a good coffee has been reached.
-

Preparing coffee

- 1 Take away the filter holder G by rotating its handle from right to left and place one-cup or two-cups filter.
 - 2 Fill the filter with coffee powder using the supplied dispenser: one spoonful for 1 cup and 2 spoonfuls for 2 cups. Press slightly coffee powder using spoon bottom.
The coffee employed must be ground a bit less fine than the one for bar machines.
 - 3 Place the filter holder G rotating its handle from left to right.
 - 4 Pull down completely handle H and keep it down for some seconds so as water enters the cylinder. Then, let the handle go up slowly braking it by the hand till the pressure itself will slacken speed.
 - 5 Coffee starts to come down.
 - 6 To get the real coffee-cream help with the hand the return of handle H so that to increase the pressure on coffee powder.
 - 7 The top of the coffee-maker can be used to heat cups.
 - 8 Check water level through window I and refill if the level is under the central point. Make sure the cap A is well closed.
-

Vaporizer

To use the vaporizer D and prepare "cappuccino" await that pilot lamp C switches off.
Turn the knob F anti-clockwise and keep pressed down button E to vaporize: steam will come out after some second. To stop steam, turn knob F clockwise.

What not to do

- 1 Don't unscrew the cap A (which acts as safety-valve too) when the machine is switched on.
- 2 Don't push in button E when cap A is not well tighten.
- 3 Don't refill with water before having discharged steam: first turn knob F anti-clockwise and then fill with water.

Specification

- | | |
|--|-------------|
| — Tension | 220 V. A.C. |
| — Heating | 900 W. |
| — Water tank capacity
(enough for 20 cups of espresso coffee) | 1.5 l. |
| — Dimensions | |
| Width | 26 cm. |
| Depth | 26.5 cm. |
| Height | 35 cm. |
| Weight | 8 kg. |
| — Fittings | |
| 1 Filter for 1 cup | |
| 1 Filter for 2 cups | |
| 1 dispenser spoon | |

This appliance has been manufactured under the approval of the Italian Institute of Quality I.M.Q.

La machine à café Zerowatt CA 310 est l'appareil idéal pour préparer, et du café expresso et du "cappuccino" de qualité égale à celle que l'on trouve dans les bars italiens.
Le vaporisateur permet également de chauffer rapidement le thé, les infusions, grogs, punchs, etc...

Mise en fonction de l'appareil

- 1 Dévisser le bouchon supérieur A et remplir le réservoir avec de l'eau.
 - 2 Pousser la touche B: la lampe témoin incorporée dans la touche et la lampe témoin C s'allument.
 - 3 Lorsque la lampe témoin C s'éteint, l'eau est à la bonne température pour faire du bon café.
-

Préparation du café

- 1 Enlever le porte filtre G en faisant tourner la poignée de droite à gauche et y placer le filtre pour une ou deux tasses.
 - 2 Remplir le filtre de café à l'aide de la mesure livrée avec l'appareil: une mesure pour un café et deux mesures pour deux café.
Le café doit être moulu un peu moins fin que celui qui est employé pour les machines à bar.
Presser légèrement le café avec le dos de la mesure.
 - 3 Mettre en place le filtre G en tournant la poignée de gauche à droite.
 - 4 Baisser complètement la poignée H et la laisser en bas pendant quelques secondes, afin que l'eau puisse entrer dans le cylindre.
Laisser remonter le levier en le freinant légèrement avec la main jusqu'à ce que la pression elle-même en ralentisse le retour.
 - 5 Le café commence à descendre.
 - 6 Afin d'obtenir une véritable crème de café, on conseille d'aider le retour du levier avec la main: de cette façon on augmente la pression sur le café en poudre.
 - 7 Pour obtenir du café bouillant, réchauffer les tasses en les plaçant sur le couvercle de la machine.
 - 8 Contrôler le niveau de l'eau sur l'indicateur I et en ajouter si le niveau résulte au-dessous du point central.
S'assurer que le bouchon A soit bien fermé.
-

Vaporisateur

Avant d'utiliser le vaporisateur D et avant de préparer du "cappuccino", attendre que la lampe témoin C s'éteigne: tourner la manette F dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et tenir pressé le bouton E pour faire sortir la vapeur, ce qui se produira après quelques secondes.
Pour interrompre la sortie de la vapeur, tourner la manette F dans le sens des aiguilles d'une montre.

Ce qu'il ne faut pas faire

- 1 Ne pas dévisser le bouchon A (lequel fonctionne en même temps comme vanne de sécurité) quand l'appareil est en marche.
- 2 Ne pas presser le bouton E quand le bouchon A n'est pas bien fermé.
- 3 Ne pas ajouter d'eau avant d'avoir laissé sortir la vapeur: tourner avant tout la manette F dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et seulement après cela, ajouter de l'eau.

Fiche technique

- | | |
|--|-------------|
| — Tension | 220 V. c.a. |
| — Chauffage | 900 W. |
| — Capacité réservoir (capacité suffisante pour 20 tasses d'expresso) | 1.5 lt. |
| — Dimension: | |
| Largeur | 26 cm. |
| Profondeur | 26.5 cm. |
| Hauteur | 35 cm. |
| Poids | 8 kg. |
| — Accessoires: | |
| 1 Filtre pour 1 tasse | |
| 1 Filtre pour 2 tasses | |
| 1 Mesure | |

Cet appareil a été fabriqué avec l'approbation et sous le contrôle de l'I.M.Q. Institut Italien qui confère la marque de qualité aux appareils ayant subi les test de qualité et de sécurité normalisés dans le marché commun.

Die Mokkamaschine Zerowatt CA 310 ist das ideale Gerät für die Zubereitung von Espresso und "Cappuccino" mit den gleichen Ergebnissen der grossen Bar-Maschinen.

Mit dem Dampföhrchen kann man Tee, Aufguss usw. erhitzen.

Inbetriebnahme

- 1 Oberer Propfen A abschrauben und Becken mit Wasser füllen.
 - 2 Schalter B drücken. Die im Schalter eingebaute Kontrolllampe sowie die Kontrolllampe C leuchtet auf.
 - 3 Warten bis das Wasser für einen guten Kaffee auf die richtige Temperatur aufgeheizt ist. Dies wird durch erlischen der Kontrolllampe C angezeigt.
-

Espresso Zubereitung

- 1 Filterträger G durch drehen von rechts nach links herausnehmen und 1 Tasse oder 2 Tassenfilter einsetzen.
 - 2 Mit dem Messbecher, den richtig gemahlene Kaffee im Filter einfüllen: eine Dose für 1 Kaffee oder 2 Dosen für 2 Kaffees. Der Kaffee muss nur ein wenig grober gemahlen sein als normal für Bar-Maschinen gebraucht wird. Der Kaffee mit Messbecherboden leicht hineindrücken.
 - 3 Filterträger G durch Drehen von links nach rechts einsetzen.
 - 4 Handgriff H völlig niederdrücken und ein Paar Sekunden gedrückt halten, damit Wasser im Zylinder eintreten kann. Dann der Handgriff langsam wieder steigen lassen: eventuell mit der Hand seine Geschwindigkeit bis zum Zylinder-Druck verlangsamen.
 - 5 Jetzt kommt Kaffee heraus.
 - 6 Um noch besseren Kaffee zu erhalten, Hebelrückfahrt mit Hand helfen damit der Druck auf den gemahlene Kaffee erhöht wird.
 - 7 Um die Tassen vorzuwärmen, diese auf den Deckel des Gerätes stellen.
 - 8 Durch Anzeiger I Wasserniveau überprüfen: wenn Wasserniveau unter Marke liegt, Wasser einfüllen. Prüfen ob Propfen A gut geschlossen ist.
-

Dampferzeuger

Vor Dampferzeuger-Benützung, und "Cappuccino" Vorbereitung, warten bis Kontrolllampe C erlischt Knopf F entgegen dem Uhrzeigersinn nach links drehen und Taste E gedrückt halten: Dampf wird nach ein Paar Sekunden herauskommen.

Um Dampf zu halten, Knopf F im Uhrzeigersinn nach rechts drehen.

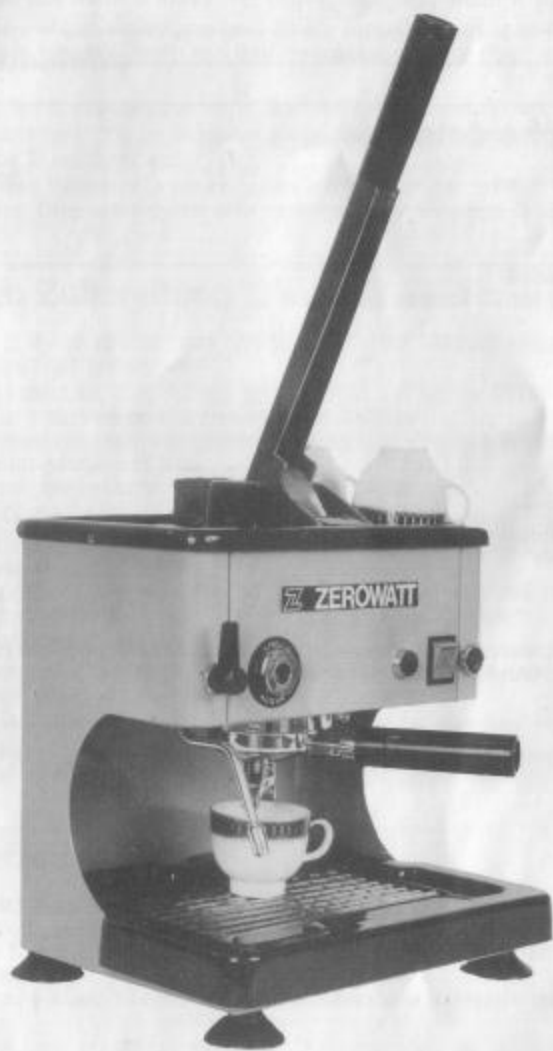
Wichtig !

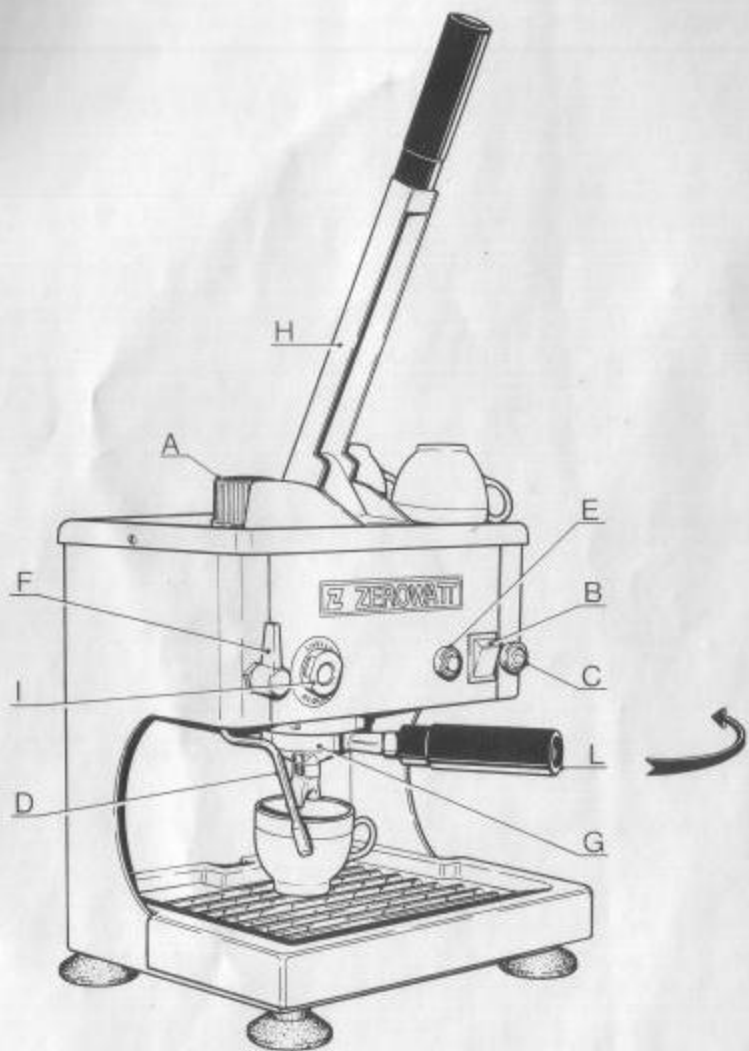
- 1 Wenn die Kaffeemaschine in Betrieb ist, Propfen A -in dem ein Sicherheitsventil eingebaut ist- nicht lösen oder herausnehmen.
- 2 Wenn Propfen A nicht völlig eingesetzt ist, Taste E nicht drücken.
- 3 Wassereinfüllung: zuerst Dampf durch Drehung vom Knopf F -entgegen dem Uhrzeigersinn nach links- austossen und nur dann, Wasser einfüllen.

Technische daten

- | | |
|--|-------------|
| — Betriebsspannung | 220 V. w.S. |
| — Heizung | 900 W. |
| — Becken-Kapazität
(ausreichend für 20 Tassen Espresso) | 1.5 l. |
| — Abmessungen: | |
| Breite | 26 cm. |
| Tiefe | 26.5 cm. |
| Höhe | 35 cm. |
| Gewicht | 8 kg. |
| — Zubehör: | |
| 1 1-Tasse Filter | |
| 1 2-Tassen Filter | |
| 1 Messbecher | |

Dieses Gerät wurde unter Aufsicht und mit Genehmigung des Italienischen Institutes für Qualitätsmarken I.M.Q. hergestellt.







24020 Nese (Bergamo) - via Busa, 19
tel. (035) 511001/510176 (8 linee) telex 30373
casella postale: Zerowatt - 24020 Nese