

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

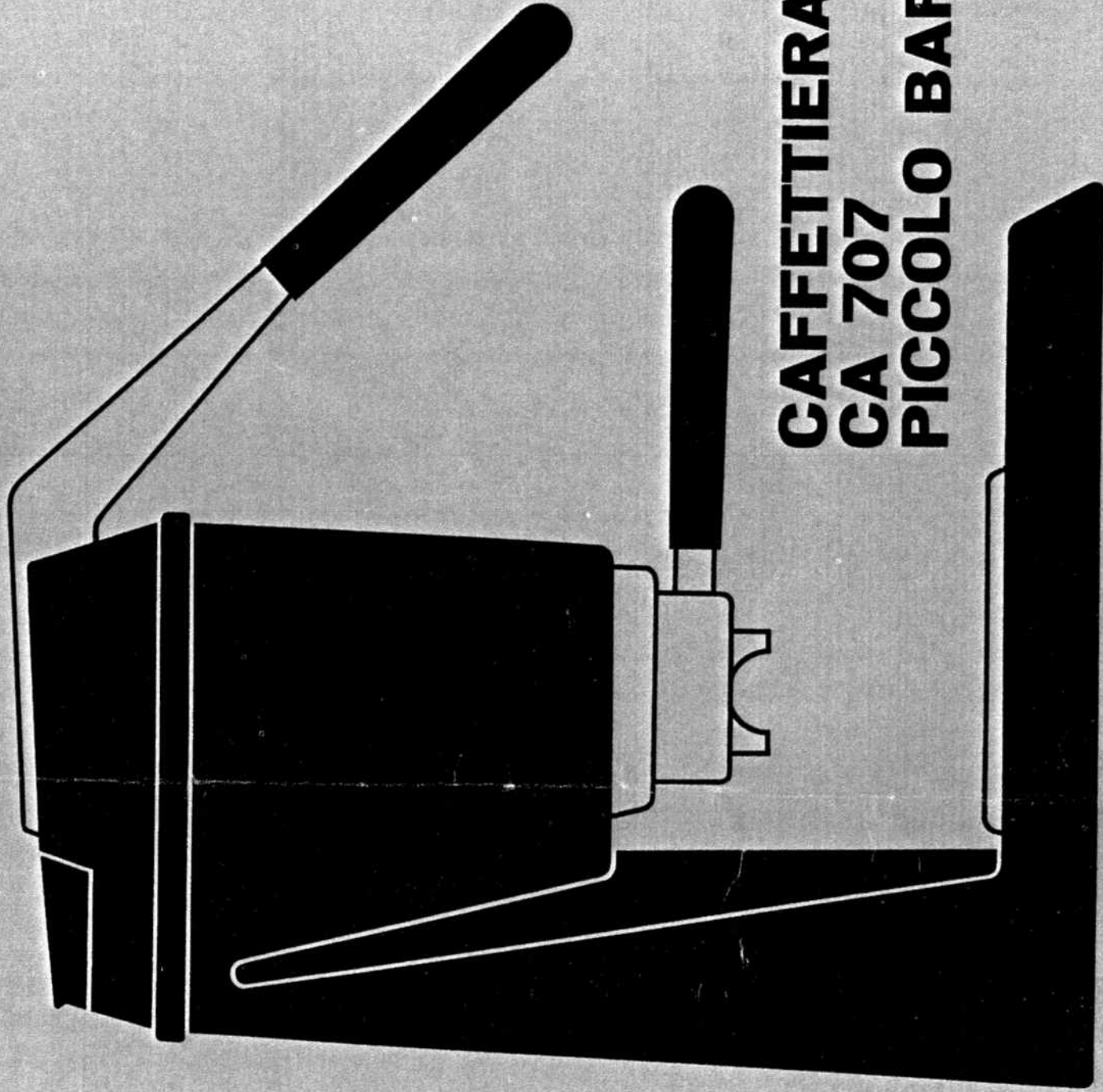
ZEROWAT

instructions pour le
maniement de la cafetière express
à hydro-compression

instructions for the use
of coffee-machine
water compression system

gebrauchsanweisung für die
kaffeemaschine durch
wasserdruck

instrucciones por el uso
de la cafetera
a hidro-compresion



**CAFFETTIERA
CA 707
PICCOLO BAR**

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

**instructions pour le
maniement de la cafetière express
à hydro-compression**

**instructions for the use
of coffee-machine
water compression system**

**gebrauchsanweisung für die
kaffeemaschine durch
wasserdruck**

**instrucciones por el uso
de la cafetera
a hidro-compresion**

REMPLISSAGE

On peut verser 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.

LE NIVEAU DE L'EAU NE DOIT PAS DEPASSER LA SAILLIE MARQUEE « LIVELLO » à l'intérieur du réservoir qui est visible à couvercle ouvert.

Au moment où le réservoir s'est vidé il faut le remplir encore et chauffer l'eau à température d'ébullition.

FILLING

Pour 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, and water heated to boiling temperature.

EINFÜLLUNG DES WASSERS

Man füllt das Wasser in die Oeffnung, indem man den hinten befindlichen Deckel hochhebt.

Das Fassungsvermögen des Wasserbehälters ist gross genug für die Zubereitung von ca. 10 Tassen.

AUF JEDEN FALL ABER MUSS DER WASSERSPIEGEL IMMER UNTER DEM MIT « LIVELLO » gezeichneten, im Innern des Wasserbehälters befindlichen und bei geöffnetem Deckel sichtbaren Abschnitt bleiben.

Wenn kein Wasser mehr im Behälter vorhanden ist, schüttet man neues Wasser nach und wartet, bis dieses sich erwärmt hat.

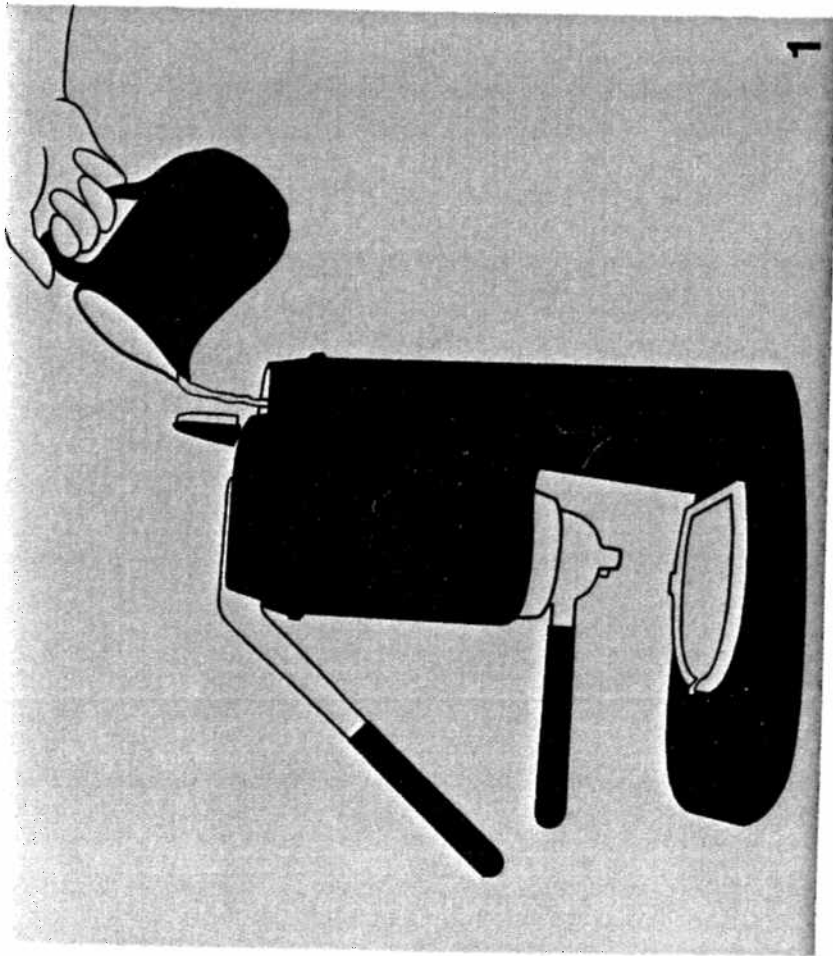
RELLENAMIENTO

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

La cabida del tanque es suficiente para aprontar mas 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.



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 MARCATA « 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.

MISE EN CIRCUIT

ON DOIT ABSOLUMENT EVITER DE METTRE L'APPAREIL SOUS COURANT SANS AVOIR REMPLI D'EAU LE RESERVOIR; cela fait on la rechauffe en soulevant à position 1 le levier de l'interrupteur placé à gauche de la machine.

Dans dix minutes environ l'eau entre en ébullition. L'on doit alors couper le courant, en remettant sur 0 le levier de l'interrupteur et proceder après à la préparation du café.

SWITCHING ON

When the tank is filled up heat the water by lifting the snap switch, on the machine left side, up to position 1.

DO NEVER LIFT THE SNAP SWITCH IF THE TANK HAS NO WATER IN. In 10 minutes about the water will be boiling; by this time current must be switched off by putting the snap switch down to position 0. NOW, AT LAST, YOU CAN MAKE YOUR COFFEE.

DAS STROMEINSCHALTEN

VOR ALLEM DARF DIE MASCHINE NIEMALS UNTER STROM GESETZT WERDEN, BEVOR DER WASSERBEHALTER GEFUELLT IST. Wenn Wasser im Behälter ist, wird der kleine Schalter auf der linken Seite auf Position 1 gestellt. Nach ungefähr 10 Minuten kocht das Wasser, was man an dem typischen Geräusch erkennt. Dann wird der Strom abgeschaltet, indem der kleine Schalter wieder auf 0 gestellt wird und der Kaffee kann bereitet werden.

INSERZIONE IN CIRCUITO

SI DEVE EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO DI DARE CORRENTE ALLA MACCHINA SENZA AVERNE PRIMA RIEMPITO D'ACQUA IL SERBATOIO, poi la si scalda alzando alla posizione 1 la levetta dell'interruttore situato nel fianco sinistro.

Dopo circa 10 minuti l'acqua entra in ebollizione emettendo il suo caratteristico rumore, per cui SI TOGLIE CORRENTE, riportando sullo 0 la levetta dell'interruttore, e si procede alla preparazione del caffè.

INSERCIÓN DEL CIRCUITO

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

Después de 10 minutos el agua entra en ebullición emitiendo su característico ruido, luego se QUITA LA CORRIENTE, llevando en posición 0 la palanquita del interruptor luego se procede a la preparación del café.

The logo for Zerowat is displayed in a stylized, bold, sans-serif font. The letters are thick and black, set against a light, textured background. The word 'ZEROWAT' is enclosed within a dark, rounded rectangular border that follows the shape of the text.

PREPARATION DES CAFES

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

Votre filtre choisi, il faut le remplir de café en poudre très finement moulu, comme l'échantillon ci-joint.

Pressez doucement le café dans le filtre, en vous aidant avec la cuillère-mesure 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'encastrer dans son endroit.

L'on doit poser à la fin une (ou deux) tasses sous les becs du porte-filtre.

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, similar to the sample hereattached. If you want a creamy coffee press the coffee powder softly into the filter. To do this you can use the spoon

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.

VORBEREITUNG DES KAFFEES

Die Maschine ist mit zwei verschiedenen Filtern ausgerüstet, einer kann nur das Quantum für eine Tasse, der andere für zwei Tassen aufnehmen. Man

füllt den gewünschten Filter mit sehr fein gemahlenem Kaffeepulver (wie Bild 2 in der kleinen Mustertüte mitgegeben) und man presst ihn mit dem auf

Bild 2 gezeigten Löffel fest hinein, damit er gut ausgenützt wird. Natürlich darf der Kaffee nicht zu fest in den Filter gepresst werden.

Man setzt den Filterträger ein, indem man eine Bewegung von links nach rechts ausführt, bis der Filterträger fest sitzt. Dies geschieht in einer Art

und Weise, die in jeder Bar üblich ist. Danach schiebt man ein oder zwei Tassen unter die kleinen Hähne auf den durchlöchernten Untersatz.

PREPARACION DEL CAFE

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 según la muestra contenida en el sobrecito adjunto a la presente, para poder conseguir el

mejor aprovechamiento hay que comprimirlo en un modo adecuado — NO EXCESIVO — sirviéndose de la misma pieza usada para el rellenamiento

(debujo 2).

El montaje del porta-filtro sobre la cafetera se efectúa de la manera usual que se usa en los bars, es decir con rotación de izquierda a derecha, para

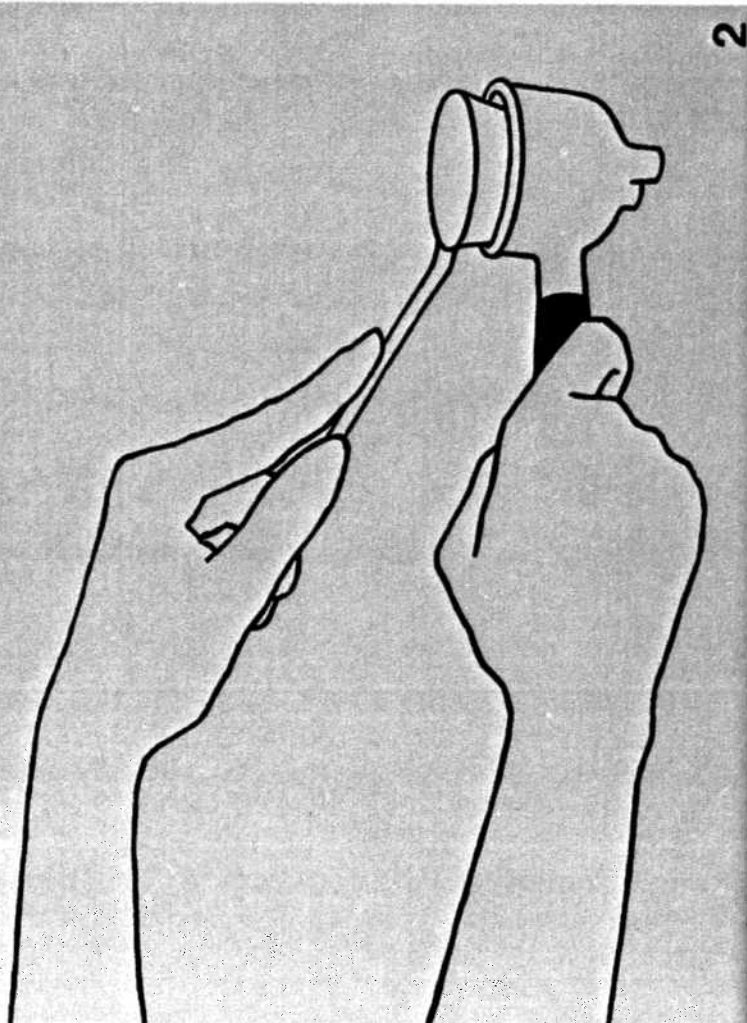
lograr el encastre a bayoneta. Después de este montaje se colocan las dos tazitas (o la tazita) bajo los grifos y sobre el platillo con tapa agujereada.

PREPARAZIONE DEL CAFE'

La caffettiera è provveduta di due filtri, rispettivamente per uno o due caffè. Si riempie il filtro prescelto con caffè macinato finemente come nella bustina

allegata, e lo si deve comprimere in modo adeguato — MA NON ECCESIVO — servendosi dello stesso utensile usato per il riempimento (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 vassoio con coperchio traforato.



- soulevez le levier jusqu'à la fin de sa course
- attendez quelques secondes afin que l'eau puisse pénétrer dans le cylindre
- abaissez le levier lentement (on a un effet contraire si on force le levier en bas à la hâte)
- le dessin No. 3 montre la meilleure position de tenir la machine pour arriver au meilleur résultat avec le moindre effort
- un café délayé on l'obtient répétant l'opération deux ou trois fois.

WATER COMPRESSION

To obtain an « espresso » coffee, water under pressure must pass through coffee powder. This becomes possible by operating the proper lever of the coffee machine in the following way:

- lift the lever completely
- wait a short while to allow water to enter the cylinder
- pull down the lever slowly
- it is no use to rush the lever down.

Picture No. 3 shows the way the machine is to be held to have a good performance in the shortest time. If you want a less concentrated cup of coffee repeat the operation twice or three times.

WASSERDRUCK

Man hebt den Hebel hoch und lässt ihn in dieser Position für einige Sekunden, damit das Wasser in den Zylinder eintritt. Nun drückt man den Hebel nach unten, wodurch der Wasserdruck entsteht. Dieser Druck — der von der Schnelligkeit, mit der der Kaffee herauskommt abhängt — darf nie zu stark sein, unnötige Mühe kann vermieden werden.

Das Bild 3 zeigt eine richtige Position, die geeignet ist, einen sehr guten Kaffee bei geringst möglicher Anstrengung zu erhalten; natürlich kann jeder in gewisser Hinsicht nach eigenem Belieben verfahren. Je nach der gewünschten Stärke des Kaffees muss man die beschriebene Bewegung ein oder mehrere Male ausführen.

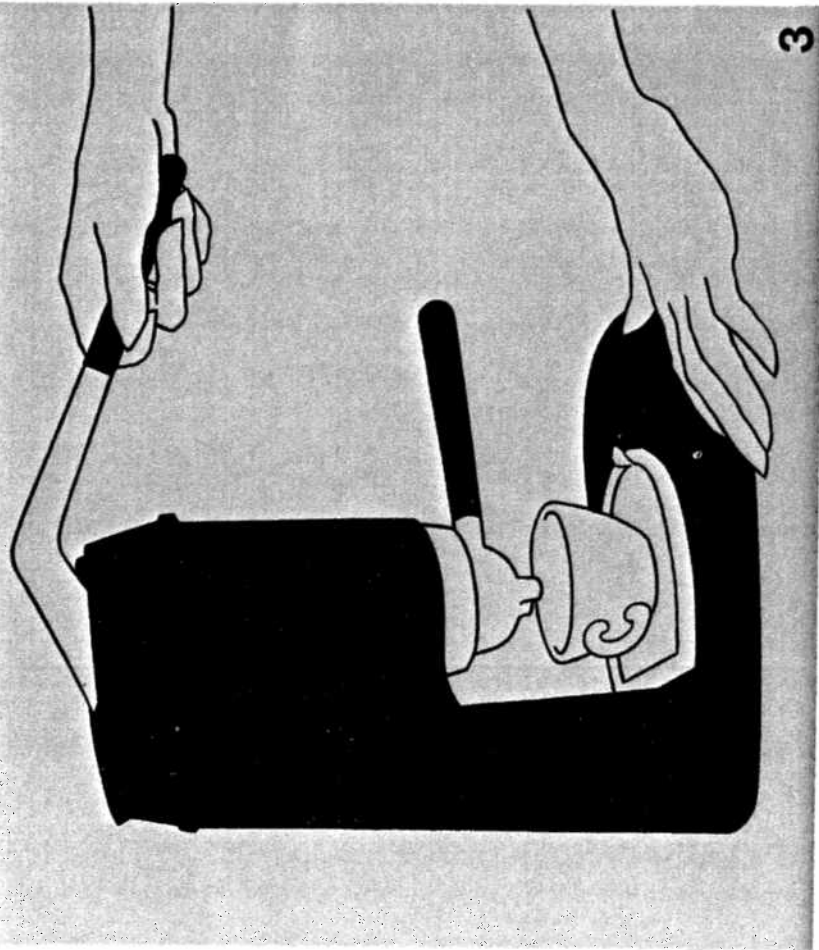
HIDRO-COMPRESION

Se levanta completamente la palanca de manobra y se deja en esta posición POR ALGUNOS SEGUNDOS para que el agua penetre en el cilindro; en el mismo tiempo se inicia la manobra de hidro-compresion, ejecutando una presión ADECUADA HACIA LA PARTE BAJA en la palanca arriba mencionada.

Esta presión — que depende de la velocidad de salida del café — no debe ser nunca excesiva para evitar esfuerzo inútil.

El dibujo 3 muestra una de las posiciones correctas para obtener resultados mejores con poco esfuerzo, naturalmente cada operador puede hacer como mejor le agrada.

Si se desean cafés concentrados o diluidos ocurrirán una o más maniobras como la ya mencionada.



IDRO-COMPRESIONE

Si solleva completamente la leva di manovra. Dopo aver atteso qualche secondo, affinché l'acqua penetri nel cilindro, si abbassa la leva.

E' fatica inutile abbassarla in fretta.

Nella figura 3 e indicata una delle posizioni corrette per ottenere il migliore risultato col minor sforzo. Per avere un caffè più diluito basta ripetere l'operazione.

HYDRO-COMPRESSION

L'on obtient un bon « Espresso » seulement si l'on fait passer de l'eau sous pression à travers du café en poudre.

Cela sera possible si vous soulevez et abaissez le levier de manoeuvre

de notre machine dans l'ordre suivant:

MANOVRE SUCCESSIVE

Durante gli svuotamenti e riempimenti del filtro, si deve ripristinare il riscaldamento dell'acqua inserendo la corrente mediante l'interruttore per il tempo necessario a riportarla all'ebollizione.

Si ricorda di togliere sempre la corrente prima di azionare la leva di idro-compresione.

AVIS IMPORTANT

Rappelez vous d'insérer le chauffage, pendant l'interval nécessaire pour nettoyer le filtre, jusqu'au moment où l'eau bouille. Avant d'actionner le levier de manoeuvre coupez le courant.

IMPORTANT WARNINGS

Remember when you are cleaning the filter, to insert the current, so as to keep the water to boiling temperature.

On the contrary the current **MUST ALWAYS BE SWITCHED OFF** when the water compression lever is being used.

WICHTIGE GEBRAUCHSANWEISUNG

Während des Entleerens und Nachfüllens des Filters muss das Wasser wieder erwärmt werden, indem der Strom eingeschaltet wird und man wartet, bis das Wasser kocht.

Man denke immer daran, den Strom abzuschalten, bevor man den Hebel für den Wasserdruck betätigt.

MANIOBRAS SUCESIVAS

Durante los vacios y rellenamientos del filtro hay que restaurar el calentamiento, cerrando el interruptor el tiempo necesario para llevarla a la ebullición.

Se recomienda siempre de quiar la corriente antes de accionar la palanca de hidro-compresión.

SVUOTAMENTO DEL FILTRO

Si smonta il portafiltro, ruotandolo da destra verso sinistra, e si vuota in apposito recipiente all'uopo predisposto, il caffè sfruttato contenuto nel filtro, effettuando, ove occorra, la sua pulizia.

VIDAGE DU FILTRE

Démontez le bac porte-filtre en le faisant tourner de droite à gauche, et videz le filtre dans la petite assiette sous la grille perforée.

EMPTYING THE FILTER

Remove the filter holder by rotating it leftwards and empty the coffee grounds in the basin under the tray.

ENTLEERUNG DES FILTERS

Der Filterträger wird von rechts nach links gedreht und in das mit dem durchlöcherten Deckel bedeckte kleine Becken entleert. Dieses Becken muss durch Herausnahme gereinigt werden.

VACIOS DE LOS FILTROS

Se desarma el porta-filtro con rotación de derecha hacia izquierda, vaciando el café disfrutado en un recipiente predispuesto, efectuando donde será necesario su limpieza.

- ôter le fond du café resté dans l'endroit où est monte 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 son couvercle et en tournant l'appareil dessus-dessous.

MAINTENANCE

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 gutter-basin with perforated tray which is easily removable from its place (see picture 4)
 - 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.

REINIGUNG

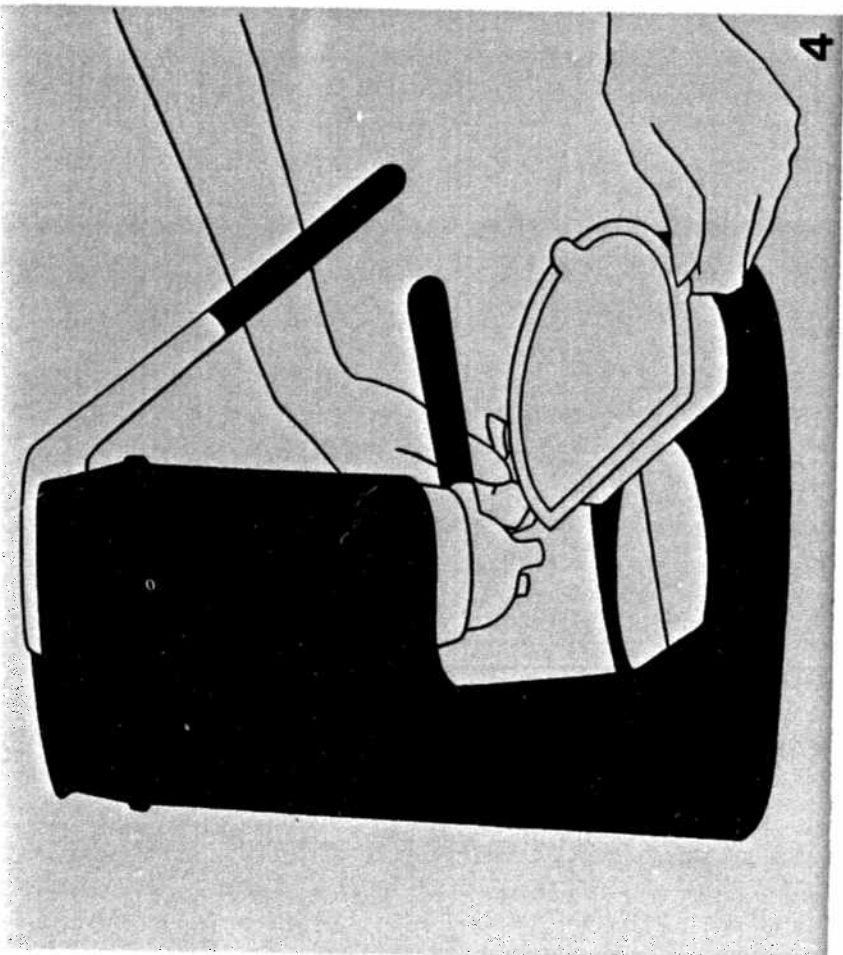
Die grösste Sauberkeit der Maschine ist von grundlegender Wichtigkeit für die Zubereitung eines aromatischen Kaffees und für die Lebensdauer der Maschine. Nach jedem Gebrauch ist folgendes nötig:

- Waschen und Abtrocknen des mit dem durchlöchernten Deckel bedeckten Beckens, das man wie in Bild 4 gezeigt, herausnimmt.
 - Waschen und Abtrocknen des Filters und des Filterträgers.
 - Die Stellen, an denen der Filterträger befestigt wird, von Kaffeerechten reinigen.
 - Reinigung und Abtrocknen des Aeusseren der Maschine.
- Falls die Maschine nicht täglich gebraucht wird, muss das Wasser ausgeschüttet werden, indem man die Maschine nach unten hält und darauf achtet, dass der Deckel für das Wasser geöffnet ist.

LIMPIEZA

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

- Lavar y secar el platillo recoge gotas, con tapa agujereada, despues de haberlo quitado de la propia sede (debujo 4).
 - 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 humedo 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 hacia abajo con la previa abertura de la tapa que cierra el agujero de ingreso de agua misma.



PULIZIA

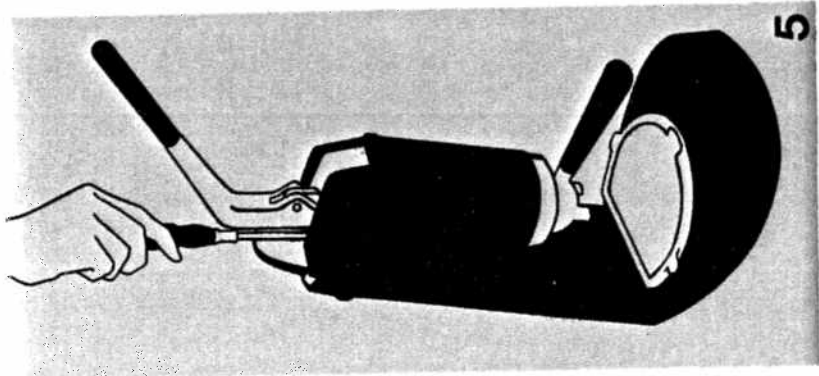
Per ottenere del caffè veramente aromatico e per conservare bene la macchina, subito dopo averla adoperata, bisogna:

- lavare ed asciugare il vassoio raccogliogocce con coperchio traforato, dopo averlo tolto dalla propria sede (figura 4);
- 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.

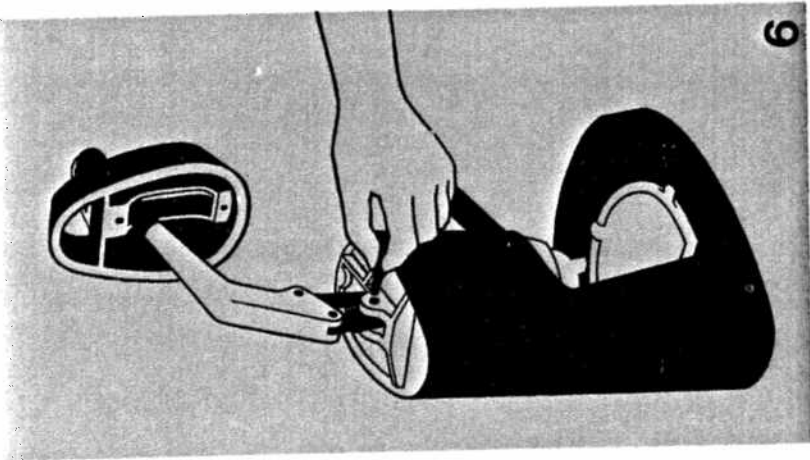
MANUTENTION

Le nettoyage soigneux de l'appareil est fondamental pour la preparation d'un café vraiment aromatique et pour la conservation de l'appareil. Apres l'usage il faut donc:

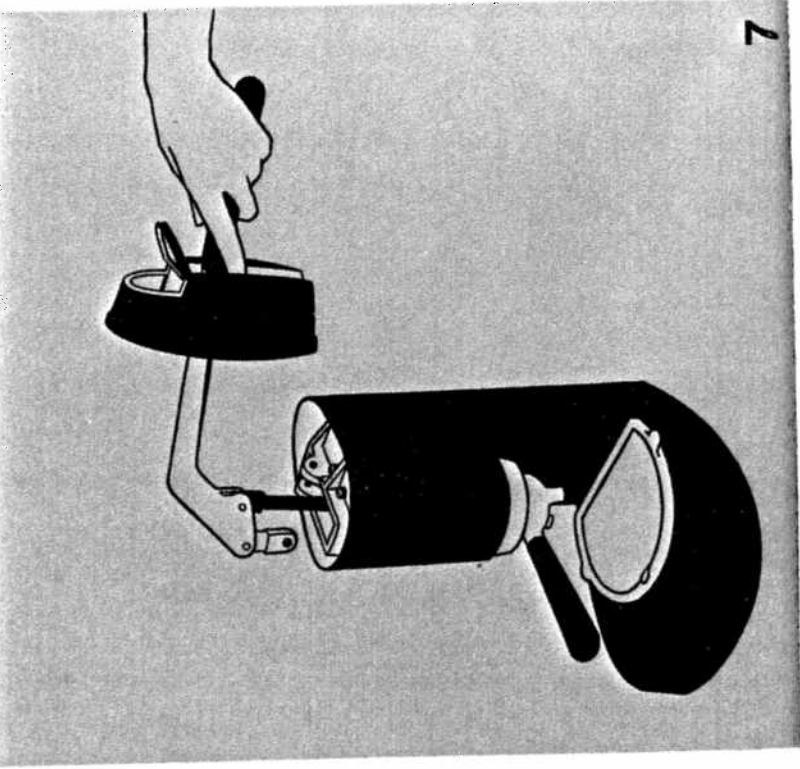
- laver et essuyer la petite assiette avec sa grille perforée qui sont asportables (voir dessin 4)



5



6



7

MANUTENZIONE REGISTRAZIONE DEL PISTONE

Quando si nota che per ottenere un normale caffè occorre eseguire diverse operazioni di idro-compressione occorre registrare la tenuta del pistone.

Per fare ciò occorre:

- svitare le 2 viti di fissaggio del coperchio superiore (figura 5)
- sollevare il coperchio lungo la leva, e sfilare il perno dello snodo, previo smontaggio di una delle 2 copiglie di arresto (figura 6)
- ruotare IN SENSO ORARIO di uno o più giri, a seconda delle necessità, la leva di comando (figura 7).

il rimontaggio si effettua eseguendo le operazioni suddette nell'ordine inverso

AJUSTEMENT DU PISTON

Si pour faire un bon café il vous faut soulever et abaisser le levier de manoeuvre plusieurs fois, le piston ne comprime pas l'eau suffisamment et demande d'être ajusté. Opérez donc comme suit:

- dévissez les deux vis qui fixent la calotte supérieure (voir dessin 5)
- soulevez la calotte le long du levier de manoeuvre, désexillez le pivot de l'articulation après avoir enlevé un des deux mandrins d'arrêt (voir dessin 6)
- faites tourner à droite le levier de manoeuvre une ou deux fois (voir dessin 7).

Pour le montage des pièces effectuez à l'envers les opérations citées ci-dessus.



WARTUNG EINSTELLUNG DES KOLBENS

Wenn man bemerkt, dass zum Erhalt eines normalen Kaffees es notwendig ist, den Hebel für den Wasserdruck mehrere Male zu betätigen, muss die Dichtung des Kolbens eingestellt werden. Dies geschieht folgendermassen:

- die beiden am oberen Deckel befindlichen Schrauben ausdrehen (Bild 5)
- den Deckel längs des Hebels hochheben und den Bolzen von dem Gelenk herausnehmen, nachdem man die beiden Haltestifte herausgenommen hat (Bild 6)
- den Hebel im Uhrzeigersinn ein oder mehrere Male hin und her drehen (Bild 7)
- die Maschine wird in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben, wieder zusammengebaut.

MANUTENCION REGISTRO DEL EMBOLO

Cuando se nota que para obtener un normal café se necesita llevar a cabo diversas operaciones de hidro-compresión es menester registrar la tenuta del embolo. Para hacer esto se necesita:

- Destornillar los 2 tornillos que fijan la tapa superior (debujo 5).
- Levantar la tapa hacia la palanca, quitar el perno de articulación, previa extracción de una de las dos chavetas de bloqueo (debujo 6).
- Girar en sentido horario, de una o más vueltas, según la necesidad la palanca superior.

El montaje se efectúa siguiendo las operaciones mencionadas en sentido contrario.

ADJUSTMENT OF THE PISTON

In case you have to operate the water compression lever up and down several times before having a good creamy coffee, the piston must be adjusted. To do this act as follows:

- unscrew the two screws fixing the top-cover (see picture 5)
- raise the cover along the lever and take away the pivot out of the articulation, after having dismounted one of the two stop-pivot-prickles (see picture 6)
- make the lever turning clock-wise once or twice (see picture 7).

User will follow the inverse procedure when mounting is to be made.

RICAMBIO ELEMENTO RISCALDANTE

Per ricambiare l'elemento riscaldante occorre:

- svitare le 2 viti di fissaggio del coperchio (figura 5);
 - sollevare il coperchio lungo la leva (figura 6);
 - svitare i 4 dadi n. 19 della figura 8 che fissano il piano porta leva;
 - sfilare verso l'alto tutto il gruppo comprendente la leva, il coperchio, il piano porta leva ed il pistone;
 - capovolgere la caffettiera e smontare il fondello-targhetta n. 8 della figura 8;
 - liberare i 2 conduttori elettrici dell'elemento riscaldante dai relativi morsetti dell'interruttore;
 - svitare i 2 dadi esagonali che fissano l'elemento riscaldante alla caffettiera, e sfilare l'elemento stesso dal corpo della caffettiera.
- Il rimontaggio si effettua eseguendo le operazioni suddette nell'ordine inverso, avendo cura di sistemare accuratamente sia le guarnizioni dei 2 raccordi di fissaggio dell'elemento, sia quella n. 22 della figura 8, che si trova fra il coperchio ed il corpo della caffettiera, per evitare perdite di acqua. Eventualmente ci si assicurerà pure della perfetta registrazione del pistone ripetendo le operazioni del capitolo precedente.

RECHANGE DE L'ELEMENT CHAUFFANT

Pour changer l'élément chauffant il faut:

- dévisser les deux vis qui fixent la calotte (voir dessin 5)
 - soulever la calotte le long du levier (voir dessin 6)
 - dévisser les 4 écrous No. 19 qui fixent la plaque de soutien du levier
 - désenfiler vers l'hauf le groupe qui comprend: le levier avec sa plaque de soutien, la calotte et le piston
 - renverser la cafetière et ôter la plaquette No. 8
 - détacher des broches de l'interrupteur, les deux conducteurs électrique de l'élément chauffant
 - dévisser les deux écrous à tête hexagonale qui fixent l'élément chauffant à la cafetière et détacher l'élément du corps de l'appareil.
- Pour le montage il faut faire à l'envers les opérations citées ci-dessus. Prenez garde de placer à leur place les jonctions des deux raccords qui fixent l'élément chauffant, aussi bien que la jonction No. 22 du dessin afin d'empêcher toute fuite d'eau. Assurez vous à la fin que le piston soit parfaitement ajusté. Au cas contraire opérez suivant les instructions du paragraphe relatif.

CHANGE OF THE HEATING ELEMENT

To change the heating element it is necessary:

- to unscrew the two screws fixing the top cover (see picture 5)
- to raise the cover along the lever (see picture 6)
- to unscrew the 4 nuts No. 19 (see picture 8) fixing the plate on which lever articulation is mounted
- to lift the group including the lever, the top cover, the plate holding the lever articulation and the piston
- to overturn the coffee machine and to take off the bottom-small-plate No. 8 (see picture 8)
- to detach the two electricity cables of the heating element from their switch clamps
- to unscrew the two hexagonal nuts fixing the heating element to the coffee machine, and to take off this element from the body of the coffee machine.

User will follow the inverse procedure when mounting is to be made.

During the operations of assembling, be careful to place the two packings of the heating element terminals in their right position; the same is to be done for packing No. 22 of picture 1.

You will so prevent water leakage.

It is strongly advisable besides, to adjust the piston according to instructions given at the proper paragraph above.

AUSWECHSELN DES HEIZWIDERSTANDES

Zum Auswechseln des Heizelementes (Widerstand) ist notwendig:

- die 2 Schrauben des Deckels losdrehen (Bild 5)
- den Deckel längs des Hebels hochheben (Bild 6)
- die 4 Schrauben n° 19 des Bildes 8, die die Platte zur Befestigung des Hebels ausdrehen
- die ganze Gruppe, d.h. den Hebel, den Deckel, die Platte zur Befestigung des Hebels und den Kolben herausnehmen
- die Maschine nach unten halten und die untere Platte mit dem Typenschild abnehmen
- die 2 elektrischen Zuleitungen des Heizwiderstandes von den Klemmen abnehmen
- die 2 6-kantigen Schrauben, die den Heizwiderstand an der Maschine befestigen, aufdrehen, den Heizwiderstand herausnehmen.

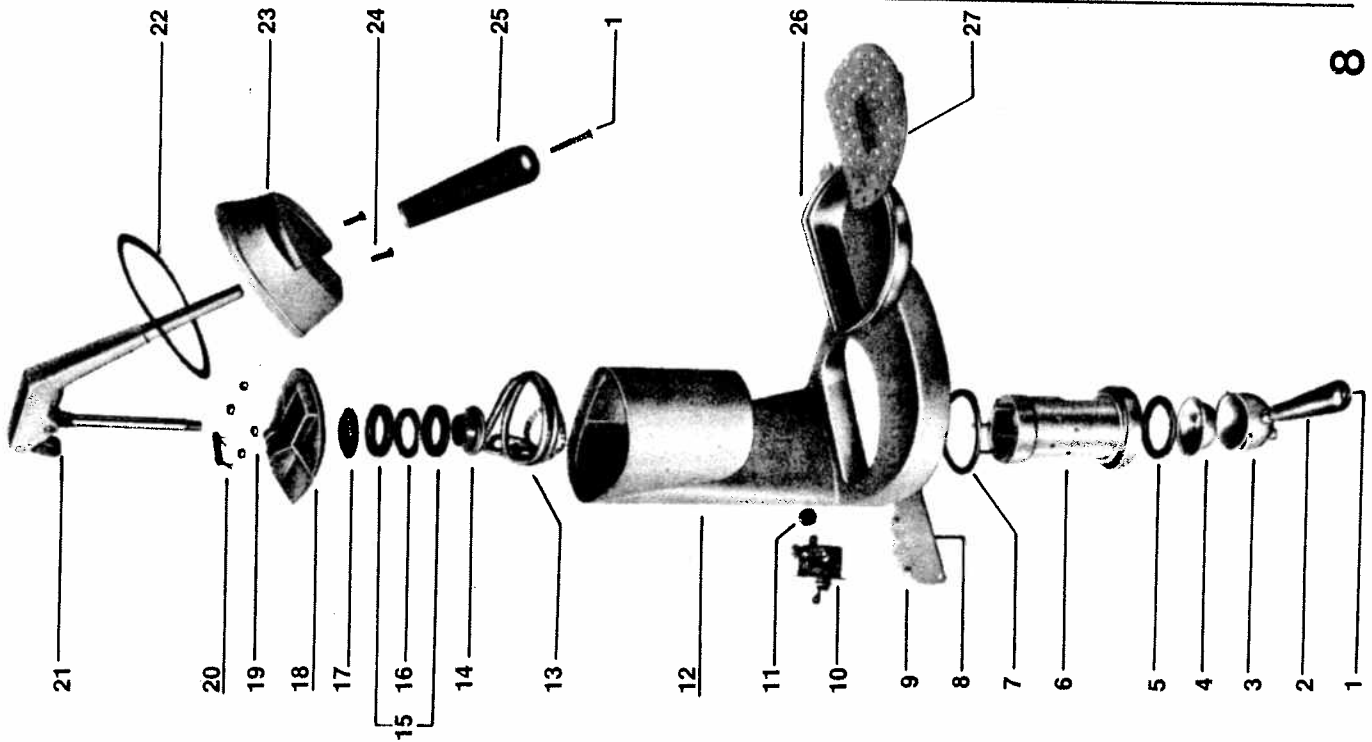
Die Maschine wird in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben, wieder zusammengebaut. Man achte darauf, sowohl die Dichtungen der 2 Befestigungsschrauben, wie auch die n° 22 von Bild 8 richtig anzubringen, um Wasserverluste zu vermeiden. Man überzeuge sich von der richtigen Montage und der richtigen Einstellung des Kolbens, indem man die Vorgänge des vorherigen Abschnitts wiederholt.

CAMBIO DEL ELEMENTO CALENTADOR

Para cambiar el elemento calentador es necesario:

- Destornillar los dos tornillos que fijan la tapa superior (debujo 5).
- Levantar la tapa hacia la palanca (debujo 6).
- Desenroscar las 4 tuercas n° 19 del dibujo 8 que fijan el soporte de la palanca.
- Extraer hacia arriba todo el grupo, palanca inclusa, la tapa, el soporte de la palanca y el embolo.
- Volcar completamente la cafetera, desarmar el fondillo signo n° 8 del dibujo 8.
- Librar los dos conductores electricos del elemento calentador de los relativos bormes del interruptor, desenroscar las dos tuercas exagonales que fijan el elemento calentador al aparato y extraer el elemento mismo del cuerpo de la cafetera.

El montaje se efectua siguiendo al contrario las operaciones mencionadas, cuidando en modo particular, sea el montaje de las guarniciones de las dos uniones que fijan el elemento, sea la n° 22 del dibujo 8, que se encuentra entre la tapa y el cuerpo de la cafetera, para evitar perdidas de agua. Además hay que asegurarse del perfecto registro del embolo, repitiendo eventualmente las operaciones del capitulo anterior.



Pos.	N. di el. No. de l'él. No. of the el. Teil Nr. N° de el.	Denominazione	Dénomination
1	707/1	Viti fissaggio manico portafiltro e leva	Vis fixant la manette du bac et du levier
2	707/2	Manicco in bakelite per portafiltro	Manette bakélite pour bac porte-filtre
3	707/3	Portafiltro	Bac porte-filtre
4	707/4	Filtro (per 1 e 2 caffè)	Filtre (1 ou 2 cafés)
5	707/5	Guarnizioni per filtro	Jonction pour filtre
6	707/6	Cilindro	Cylindre
7	707/7	Guarnizione per cilindro	Jonction pour cylindre
8	707/8	Fondello-targhetta	Plaque de fond
9	707/9	Piedini gomma	Petits pieds en caoutchouc
10	707/10	Interruttore bipolare a leva	Interrupteur bipolaire à levier
11	707/11	Passacavo gomma	Protection du cable
12	707/12	Corpo principale	Corps de la cafetière
13	707/13	Elemento riscaldante completo	Élément chauffant complet
14	707/14	Corpo del pistone	Piston
15	707/15	Guarnizioni per pistone	Jonction pour piston
16	707/16	Distanziatore per pistone	Bague d'ajustement pour piston
17	707/17	Premi guarnizione per pistone	Plaque presse-jonctions pour piston
18	707/18	Piano porta leva	Plaque de soutien du levier
19	707/19	Dadi per fissaggio piano porta leva	Ecrous fixant la plaque porte-levier
20	707/20	Perno con snodo e asta pistone	Pivot avec mandrins pour articulation
21	707/21	Leva	Levier avec articulation et tige du piston
22	707/22	Guarnizione per coperchio superiore	Jonction pour calotte
23	707/23	Coperchio superiore	Calotte
24	707/24	Viti per fissaggio coperchio superiore	Vis fixant la calotte
25	707/25	Manicco in bakelite per leva	Manette en bakélite pour levier
26	707/26	Vassoio raccogli-gocce	Assiette-gouttière
27	707/27	Coperchio perforato per vassoio	Grille perforée

Denomination

Screws fixing the handle of the filter holder and lever
 Bakelite handle for filter holder
 Filter holder
 Filter for 1 or 2 cups
 Circular packing for filter
 Cylinder
 Circular packing for cylinder
 Bottom-small plate
 Rubber feet
 Bi-polar snap switch
 Small rubber packing for cable protection
 Body of the machine
 Complete heating element
 Piston
 Circular packing for piston
 Metallic over piston ring
 Press plate for piston packings
 Plate holding lever articulation
 Nuts fixing the holding lever plate
 Pivot with prickles for articulation system
 Water compression lever with articulation and piston shaft
 Circular packing for top cover
 Top cover
 Screws fixing the top cover
 Bakelite handle for water compression lever
 Outer basin
 Perforated tray

Benennung

Befestigungsschrauben für Filter-Handgriff und Hebel
 Handgriff für Filterträger
 Filterträger
 Filter
 Filter-Dichtung
 Zylinder
 Zylinder-Dichtung
 Typenschild-Platte
 Gummifüße
 Netz-Schalter
 Kabel-Stopfbüchse aus Gummi
 Gehäuse
 Kompl. Heizelement
 Kolben
 Kolben-Dichtungen
 Kolben-Abstandhalter
 Kolben-Dichtungsdrücken
 Platte zur Befestigung des Hebels
 Befestigungsschrauben
 Stiftpolzen
 Gelenk-Hebel und Kolbenstange
 Dichtung für Deckel
 Oberer Deckel
 Befestigungsschrauben für den oberen Deckel
 Handgriff für den Hebel
 Becken
 Durchlöcherter Deckel

Denominación

Tornillos de bloqueo mango porta-filtro y palanca
 Mango baquelita para porta filtro
 Porta-filtro
 Filtro (para 1 y 2 cafés)
 Garnición para filtro
 Cilindro
 Garnición para cilindro
 Fondillo
 Patitas de goma
 Interruptor bipolar a palanca
 Pasa-cable en goma
 Cuerpo principal
 Elemento calentador completo
 Cuerpo del embolo
 Garnición del embolo
 Distanciator para el embolo
 Prensa garnición para embolo
 Soporte porta palanca
 Tuercas que fijan el soporte de la palanca
 Perno con chavetas para articulación
 Palanca con articulación y asta embolo
 Garnición para la tapa superior
 Tapa superior
 Tornillos que fijan la tapa superior
 Mango en baquelita para la palanca
 Guantero para recoquer gottas
 Tapa para el platillo