

Data of query

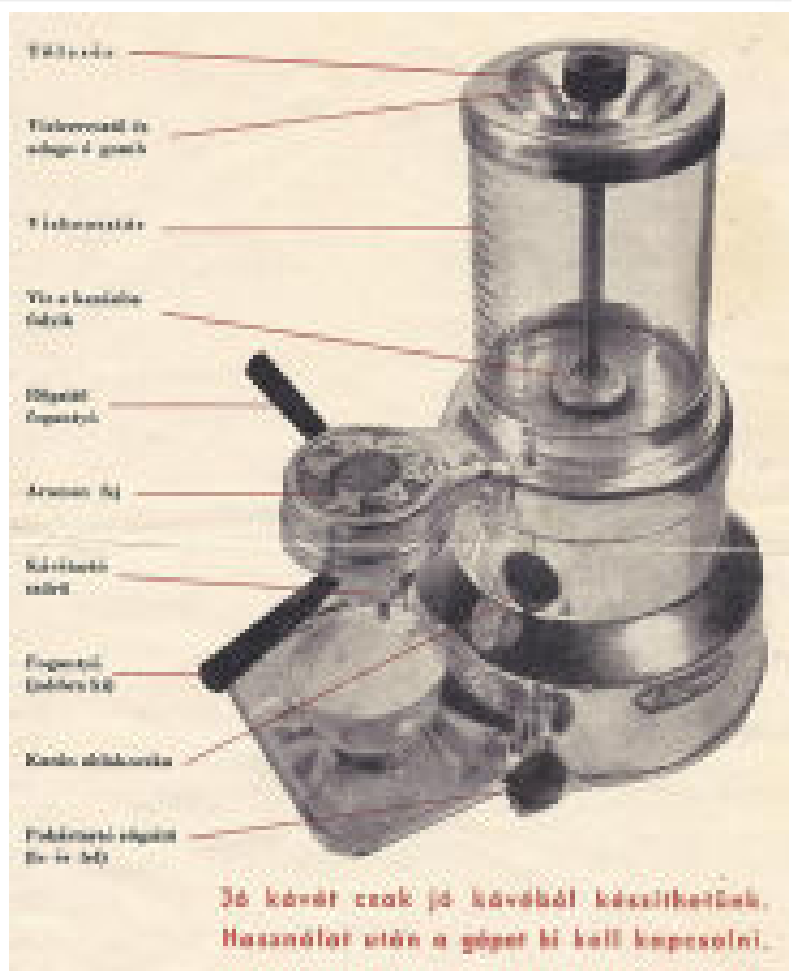
Date of inspection of the files	2015.12.05 00:13
Date of last update	2014.06.16 16:02

Status data

Oltalom nem áll fenn

Bibliographic data

Date of filing of the application	1948.12.15
Title of patent	Kávé-, tea-, tojásfőző, étel- és italmelegítő készülék
Rightholder	(100%) Magyar Állam; ()
Inventor	(100%) Feldmann György; Budapest (HU)





SZABADALMI OKIRAT

AZ ORSZÁGOS TALÁLMÁNYI HIVATAL
ehhez az okirathoz fűzött leírás és rajz alapján

1 4 0 3 9 6

sám alatt lajstromozott szabadalmat adott.

A szabadalom tulajdonosa:

a Magyar Állam, mint Feldmann György villanyszerelő-
mester jogutóda, Budapest

A szabadalom címe:

Kávé-, tea-, tojás-főző, étel-és ital
előmelegítő készülék

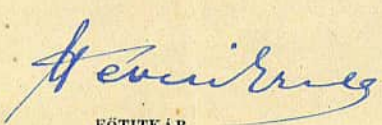
A találmány bejelentésének napja és a szabadalom
oltalmi idejének kezdete:
1948 december 15.

A szabadalom - elsőbbsége: -

Az évi díjak minden év
december 15.
napján előre esedékesek.

Budapest, 1950 december hó.

ORSZÁGOS TALÁLMÁNYI HIVATAL


FŐTITKÁR

6./Az 5. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja jellemezve a túszelep szárából kiemelkedő nyulvánnyal és ezen nyulvánnyal együttműködő, a körgyűrűfelületen elrendezett lejtős kényszerpálya sugárirányú bevágásaival.

7./ A 4.-6. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a túszelepet körülvevő és annak szárát vezető, csőalakú szárral ellátott szeleppel és utóbbi fejében alakított, a túszelephez tartozó szelepfészekkel.

8./A 7. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve csőalakú szelepszárban, utóbbihoz tartozó szelepféjben és a szelepféj fészében alakított harántfuratokkal.

9./ Az 1.-8. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a kazán megfigyelőablakával.

10./Az 1.-9. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a kazán fenéklapjában alakított külső mélyedéssel és utóbbiban elrendezett, egynél több villamos ellenállással, amelyek közül az egyik az előfűtést biztosítja.

11./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a kazánt térköz hagyásával körülvevő, a kazán fedéllapjából kiemelkedő csőcsomokon rögzített, a viztartályt a kerületi részén alátámasztó, a fej áthatolási helyén kivágással ellátott hőszigetelő köpennyel.

12./ A 11. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a hőszigetelő köpeny külső palástján, annak alsó szélé közelében oldhatóan vagy tartósan rögzített, az edényeket hordozó tálcákkal.

13./ A 12. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a hőszigetelő köpenynek a kazánfenék alatti részében alakított, a meleg levegőt a tálcák alá vezető áttörésekkel.

14./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a hőszigetelő köpeny fenéknyílását lezáró, oldhatóan rögzített komronggal.

15./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a fejnek a szűrőbetéthez csatlakozó csatornájában elrendezett zárószervvel.

16./ Az 1.-14. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a szűrőbetét kifolyócsövét elzáró szervvel.

17./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a közvetlen gőzkivezetésre való fekvő I-alakú csőnek a vízszintes szára körüli forgathatóságával.

I rajzlap melléklettel

ORSZÁGOS TALÁLMÁNYI HIVATAL

SZABADALMI LEÍRÁS

140396 szám

34 1 1-9 osztály F-11527 alapszám /XVIII.a/

Kávé-, tea-, tojás-főző, étel- és ital-előmelegítő
készülék.

A Magyar Állam, mint

FELDMANN György villanyszerelőmester, jogutódja Budapest.

A bejelentés napja: 1948 december 15.

A találmány tárgya kávé-, tea-, tojás-főző, étel és ital-előmelegítő készülék. A találmány szerinti készülék kávéfőzéstől függetlenül forró víz és gőz termelésére felhasználható.

A találmány szerinti készülék áramfogyasztásban jelentős megtakarítást biztosít, amennyiben kávéfőzésnél vagy forró víz vagy gőz termelésénél pontosan lemérhetően csak annyi vizet adagolnak a vizesartályból a kazánba, amennyire egyszeri használatnál szükség van. A víz többi része a kávéfőzőkészüléknek a kazán feletti vizesartályában tárolva marad. Kivánt esetben a vizesartályt kisebb vagy nagyobb mértékű csepegtetésre állíthatjuk be és a vízecseppeket az üres kazán felhevített fenéklepjára ejtjük, miáltal elérjük azt, hogy a víz azonnal gőzzé alakul át. A mindenkori kívánalmaknak megfelelően a kávéfőzést kiiktathatjuk és csak külön csövön kiáramló gőzt vagy külön csövön kiáramló forró vizet termelünk vagy egyidejűleg kávéfőzünk és külön csöveken kilépő gőzt fejlesztünk és vizet forralunk. A találmány szerinti készülék a kávéfőzésnél, a víz-gőz-keverék összetételének, tehát a kilugozás mértékének finom határok közötti változtatását teszi lehetővé.

A találmány szerinti készüléknél gondos tömitést, állandó karbantartást igénylő csapokra nincsen szükség. A készülék kezelése egyszerű, különös szakértelmet nem igényel.

A találmány szerinti készülék vizesartályát a kazánal összekötő kettős szelep a víz kétféle adagolását teszi lehetővé. Vagy pontosan mérhető kisebb vízmennyiséget engedhetünk le a kazánba vagy, ha egyszerre nagyobb mennyiségű vizet akarunk felforralni, úgy a vizesartály vízmennyiségének jelentős részét pillanatok alatt a kazánba leboosáthatjuk.

A találmány kávé-, tea-, tojás-főző, étel- és ital-előmelegítő-készülék, jellemezve a kazánon tömitőbetét kösbeiktatásával rögzített, a oldható szűrőbetétet hordósó oly fej-

jel, amelyben a szűrőbetéthez vezető csatornán kívül gőz és forró víz kivezetésére való, szelepekkel ellátott két csatorna van.

A mellékelt rajz a találmány szerinti készülék példaképpen vett megoldási alakját mutatja. Az

1. ábra a készülék kisebb léptékű távlati képe. A
2. ábra nagyobb léptékű középmetSZete és részben oldalnézete. A
3. ábra a szűrőtokot hordozó, a kazánnal oldhatóan összeerősített fej fölülnézete, a tűszelepek és azok fogantyúi nélkül, a
4. ábra a 2. ábra A-B vonala mentén vett, nagyobb léptékű vízszintes metszet és részben fölülnézet. Az
5. ábra a 2. ábra egy részletét, nevezetesen a viztartályt a kazánnal összekötő kettős szelepet nagyobb léptékű metszetben és részben nézetben szemlélteti.

Az -1- kazán fenéklapjának -2- mélyedésében a -3,4- villamos ellenállások szigetelőmasszába vannak beágyazva. A kazán fenéklapjának a -3,4- villamos ellenállásokat befogadó -2- mélyedését alul a -6- fémlap zárja, amelyet helyzetében az -1- kazán fenéklapjára forrasztott -5- csap csavarmentekére csavarolt -7- csavaranya rögzít. Az -1- kazán -8- fedele az -1- kazán kifelé hajlított karimájához a -9- tömitőgyűrű közbeiktatásával a -10- csavarkötésekkel van rögzítve. Az -1- kazán palástjához a -11- hengeres nyulvány csatlakozik, amelynek külső végét hollandi csavaranyával rögzített -12- megfigyelőablak zárja.

Az -1- kazánt, térköz hagyásával, a -13- hőszigetelőköpeny zárja körül, amelynek felső lapjához alakított kör alakú -15- nyíláson és a -18- viztartály fenéklapjában alakított, kör alakú -19- nyíláson a -8- kazánfedél -14- csőcsonkjának vékonyított, külső csavarmentekkel ellátott -16- nyulványa hatol át. A -13- köpenynek a -15- fúratnál szomszédos része a -14- csőcsonk -17- vállán fekszik fel. A -18- viztartály fenéklapjának kerületi részét a -13- köpeny felső lapja alátámasztja. A -13- köpenyt és a -18- viztartályt szerelési helyzeteikben, a -20- és -21- tömitőgyűrűk közbeiktatásával, a -17- nyulványra csavarolt -22- csavaranya biztosítja. A -18- viztartályt fölül a -23- fedél zárja, amelynek fordított csónkakúp alakú -24- középrésze beöntőtölcsér szerepét tölti be. A -24- tölcser fenéklapjában a -25- nyílások vannak. A -24- tölcser a -26- hüvellyel egy testet alkot, amely a -27- szelep cső alakú -28- szára felső végét vezeti. A -27- szelep -28- szára felső végén a -29- fogantyú van rögzítve.

A -8- fedélben alakított -30- fúrat a -27- szelephez tartozó, fordított csónkakúp alakú -31- szelepfészekben folytatódik /2., 5. ábrák/. A -29- fogantyú -32- fúratán a -33- tűszelep hatol át, amelynek kúpos alsó vége a -27- szelep fenék részében alakított -34- fúratot zárja. A -34- fúratához a -33- tűszelep szára felül nagyobb átmérőjű -35- fúrat csatlakozik. A -34,35- fúratokat egymással a -33- tűszelephez tartozó, fordított csónkakúp alakú -73- szelepfészek köti össze. A -27- sze-

lebben a -36- hasántfúratok, a -14- csövesek -16- nyulványában a -36- fúratoknál nagyobb méretű -37- fúratok és a -27- szelep családok -28- szárában, különböző magasságokban a -38- fúratok vannak.

A -27- szelep -28- szárának felső végén rögzített -29- fogantyú felső lapjában, körgyűrű-felületen alakított -39- ékpálya / kényszerpálya / a -33- tűszelep szárában rögzített -40- csappal / 2. és 4. ábrák / együttműködve a -33- tűszelep körforgatásakor annak fokozatos emelését biztosítja. Visszaesészes / kirázódási / veszély kiküszöbölésére a -39- ékpályában a sugárirányú -42- bevágások vannak / 4. ábra /. A -39- ékpálya emelkedése úgy van megválasztva, hogy a -33- tűszelepnek a záróhelyzetből / alaphelyzetből / kiindulva, 90°-nyi szöggel való elforgatása pl. 0.1 mm emelésnek felel meg. Ily módon a -34- fúraton át a víz csepegtetésének mértékét a legfinomabb határok között beállíthatjuk. Ha csak gőzt akarunk fejleszteni, úgy a fel-fűtött üres kazánba cseppenként vezetjük be a vizet, amely a kazánfenéken azonnal elpárolog.

A -27- szelep -28- szárát fölül a -23- fedél hengeres -26- nyulványa, míg alul a -8- fedél -14- csövesekje vékonyabb -16- nyulványának hengeres fúrata vezeti. Ha a -27- szelepet a -29- fogantyúnál fogva emeljük, úgy a -33- tűszelep a -27- szeleppel együtt emelkedik, a nagyobb keresztmetszetű -30- fúrat szabadrá válik és az -1- kazán pillanatok alatt vízzel megtölt-hető.

Az -1- kazán -8- fedőlapján, a -77- tömítőbetét köz-beiktatásával, a -43- fej van a rajzon nem látható csavarokkal rögzítve. A -43- fejnek fölülnézetben körív-alakú -44- ütköző-válla a -13- hőszigetelő-köpeny oldalpalástjára illeszkedik. A -13- köpeny palástjában a -43- fej átvezetésére a -74- áttörés van alakítva / 2. ábra /. A -43- fej, a szabad végén, az oldalra rögzített -45- szűrőtokot hordja, amelynek fenéklapjához a -46- kifolyósó csatlakozik. Utóbbi alsó vége a vízszintes -47- csap körül lengethető -48- csappantólappal vagy más zárószervvel zár-ható, melyet nyitási és zárási határhelyzetében rugó biztosít. Ez a -48- csappantólap azonban elmaradhat és helyette a -43- fej-ben alakított -49- csatornában külön zárószerv, pl. tűszelep alkalmazható, mellyel a -45- szűrőbetét és az -1- kazán közötti összeköttetés megszakítható. A -49- csatorna az -50- szállósóval van összekötve, amelyen át a gőznyomás az -1- kazán forró vizét a -45- szűrőbetéten és a -46- csövön át az -51- csészébe kiszorítja. A -49- csatorna az -1- kazán gősterével az -52- fúraton és utóbbihoz csatlakozó -53- csövön át van összekötve. Az -52- fúrat az -54- tűszeleppel nyitható vagy zárható. A -43- fejben még az -55, 58- csatornák vannak. Az -55- csatorna az -1- kazán -8- fedelén áthatoló -56- fúratnál van összekötve. Az -55- fú-rathoz az -59- tűszelep / 1. ábra / tartozik. Az -55- fúrat-hoz, illetve utóbbi elágazásához fekvő I-alakú -57- kifolyósó csat-lakozik, amelyen át a gőz a melegítendő folyadékot vagy ételt tartalmazó edénybe vezethető.

Az -58- csatorna a -60- szállósóval van összekötve / 2.3. ábrák /. Az -58- csatorna az 1. ábrán látható -61- tűsze-leppel zárható. Az -58- csatornához, illetve utóbbi elágazásához a fekvő I-alakú -62- kifolyósó csatlakozik, amelyen át a forró víz kivezethető.

A -13- köpeny hengerpalástján rögzített -63- fűlekbe a -64- tálcák -65- nyelvei fölülről bevezethetők /beakaszthatók/. Célszerűen több -64- tálca van a -13- köpenyen oldhatóan rögzítve. A -13- köpeny alsó, osonkakúp-alakú részének -66- fűratain át a -13- köpenyen belüli térből a meleg levegő a -64- tálcák alá áramolhat és azokat, továbbá a felettük elrendezett edényeket, pl. csészéket előmelegíti, szárítja.

A -13- köpeny fenéknívillását a -67- korong, célszerűen öntvény-korong zárja le, amely a -13- köpeny alsó pereméhez a -68- csavarokkal van oldhatóan rögzítve. A -67- korong kerületi részéből két függőleges -69- csap emelkedik ki /2. ábra/, amelyek a -45- szűrőbetét alatt elrendezett -70- tálca -71- szemölcsének fűratain hatolnak át és, a -70- tálca magassági helyzetének változtatását teszik lehetővé. A mindenkor beállított helyzet a -72- csavarorsóval rögzíthető.

A -18- viztartály palástján a -75- vizállásmutató cső van rögzítve, amelyen a -76- index csúsztatható. Utóbbit mindenkor beállított helyzetében surlódást létesítő rugó rögzíti. A -3- és -4- villamos ellenállások közül a kisebbik, a -3- ellenállás, az előfűtést biztosítja, amely a kapcsolóvillának a konnectorba behelyezésekor áramot kap, míg a -4- ellenállást a rajzon nem ábrázolt kapcsolóval kapcsoljuk be. Kettőnél több villamos ellenállás is használható.

A találmány lényegének érintése nélkül egynél többi -46- kifolyósó alkalmazható.

Ha kizárólag vizgőzt akarunk termelni, a -46- csövet a -48- csappantólap segítségével zárjuk vagy a -49- csatornába iktatott, a rajzon nem ábrázolt tűszeleppel a -45- szűrőbetét és a kazán közötti összeköttetést megszakítjuk, a villamos ellenállásokat bekapcsoljuk, az -59- tűszelepet nyitjuk és a -41- fogantyúnál fogva a -33- tűszelepet az első vagy második vagy harmadik nyitási /csepegtetési/ helyzetébe elforgatjuk. A víz cseppenként hull a -34- fűraton át az üres -1- kazán ferró fenéklapjára, ott azonnal gőzzé alakul át, amely az -57- csövön át a szabadba jut. A -33,27- szelepek biztonsági szelepek szerepét is betöltik, amennyiben túl nagy a kazán belső terében a gőznyomás, az a -33- szelepet vagy mind a -33-, mind a -27- szelepet átmenetileg felemeli, a -18- viztartályba hatol és a -36,37,38- oldalfűratokon át a vízbe kerül, lecsapódik. A fekvő L-alakú -57- cső a vízszintes szára körül forgathatóan lehet elrendezve, hogy az -57- cső függőleges szarát felfelé lehessen irányítani oly célból, hogy a gőzt szitára helyezett szilárd ételek melegítésére, felfrissítésére vagy belégzési célokra lehessen felhasználni.

Ha csak külön kibocsátandó forró vizet akarunk termelni, úgy a -46- cső -48- elzárószervét vagy a -49- csatornában elhelyezett, a rajzon nem ábrázolt tűszelepet zárjuk, míg a -61- tűszelepet nyitjuk és az áramkörök bekapcsolása után a kívánt mennyiségben adagolt vizet a -41- vagy -29- fogantyú fel-emelésével a -18- viztartályból az -1- kazánba lebocsátjuk. A fejlődő gőz a vizet a -60- szállócsövön, az -58- csatornán és a -62- kifolyócsövön át kiszorítja. Kávéfőzésnél az -54- viz-gőzkeverék-szabályozó szelep segítségével módunkban áll a -49- csatornán át csak forró vizet vagy pedig finom határok között változtatható arányban viz-gőz-keveréket a -45- szűrőbetétten átvezetni. Az -52- fűrat mértani tengelye a -49- fűrat mértani

tengelyével tompaszögöt zár be, úgyhogy az -52- furaton át a -49- csatornába bevezetett gőz az utóbbiban áramló forró vízre injektor-szerű hatást fejt ki. Ha az -52- furatot zárjuk, a növekedő gőznyomás az időegység alatt nagyobb vízmennyiséget szorít a -49- csatornán a -45- szűrőbetéten át, míg az -59- furat nyitásakor a keverékben több lesz a gőz és kevesebb a víz.

A találmány lényegének érintése nélkül a rajzon látható megoldási alaktól eltérően a -18- vizeztartály -23- fedele és a -14- csőcsont vékonyabb -16- nyulványa a -28- szelepszárat körülvevő csővel köthető össze, melynek alsó végét a -16- nyulvány külső csavarmeneteire csavarjuk, míg a cső felső csavarmentes végére csavarolt csavaranya a -23- fedélnek a csövet körülvevő -26- nyulványa felső peremére szorul, azonban a csőalakú -28- szelepszár szabad emelését nem gátolja. Az előbb említett cső palástjának alsó részében is vannak harántfuratok, oly célból, hogy a víz a -34- és -30- furatok felé szabadon lefolyhasson és túlnyomás esetén az -1- kazánból a -18- tartályba a hatoló gőz a vizezterbe kerülhessen.

A találmány lényegének érintése nélkül kettős szelep helyett egyetlen -33- tűszelep alkalmazható, amely az előzőekben említett, a -23- fedelet a -16- nyulvánnyal összekötő csővön belül vagy a -23- fedél szűkebb hengeres -26- nyulványában és a -16- nyulványnak az alsó végén kúposan szűkülő furatában lehet vezetve és ugyanúgy mint a 2. ábrán látható -33- tűszelep, tartósan emelhető és mindenkor beállított helyzetében rögzíthető. Ebből a célból a -33- tűszelep -40- csapja a -23- fedél -26- hengeres nyulványán vagy pedig az előzőekben említett összekötő cső felső végén elrendezett, a -39- ékpályához hasonló ékpályával együttműködhet.

S z a b a d a l m i i g é n y p o n t o k :

1./ Kávé-, tea-, tojás-főző, étel- és ital-előmelegítő-készülék, jellemezve a kazánon, tömitőbetét közbeiktatásával rögzített, az oldható szűrőbetét hordozó oly fejjel, amelyben a szűrőbetéthez vezető csatornán kívül gőz és forróvíz kivezetésére való szelepekkel ellátott két csatorna van.

2./ Az 1. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a fejben alakított, a szűrőbetéthez csatlakozó csatornát a kazán gőzterével összekötő furattal és utóbbival együttműködő, a fejben elrendezett víz-gőz-keverő-szeleppel.

3./ A 2. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, melyet az jellemez, hogy a szűrőbetéthez csatlakozó csatorna és utóbbi a kazán gőzterével összekötő furat egymással tompaszögöt zárnak be.

4./ Az 1.-3. igénypontok szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a kazán fölött elrendezett, a vizeztartályon áthaladó, különböző magassági helyzetek ben beállíthatóan rögzíthető, vizezadagolást vagy vizezsepegtetést biztosító tűszeleppel.

5./ A 4. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a tűszeleppel együttműködő, körgyűrűfelületen elrendezett lejtős kényszerpályával.

6./Az 5. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja jellemezve a tűszelep szárából kiemelkedő nyulvánnyal és ezen nyulvánnyal együttműködő, a körgyűrűfelületen elrendezett lejtős kényszerpálya sugárirányú bevágásaival.

7./ A 4.-6. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a tűszelepet körülvevő és annak szárát vezető, csőalakú szárral ellátott szeleppel és utóbbi fejében alakított, a tűszelephez tartozó szelepfészekkel.

8./A 7. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve csőalakú szelepszárban, utóbbihoz tartozó szeleplejben és a szeleplej fészében alakított harántfuratokkal.

9./ Az 1.-8. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a kazán megfigyelőablakával.

10./Az 1.-9. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a kazán fenéklapjában alakított külső mélyedéssel és utóbbiban elrendezett, egynél több villamos ellenállással, amelyek közül az egyik az előfűtést biztosítja.

11./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a kazánt térköz hagyásával körülvevő, a kazán fedéllapjából kiemelkedő csőcsomokon rögzített, a vízteret a kerületi részen alátámasztó, a fej áthatalási helyén kivágással ellátott hőszigetelő köpennyel.

12./ A 11. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a hőszigetelő köpeny külső palástján, annak alsó szélé közelében oldhatóan vagy tartósan rögzített, az edényeket hordozó tálcákkal.

13./ A 12. igénypont szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a hőszigetelő köpenynek a kazánfenék alatti részében alakított, a meleg levegőt a tálcák alá vezető áttörésekkel.

14./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a hőszigetelő köpeny fenéknyílását lezáró, oldhatóan rögzített komoranggal.

15./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a fejnek a szűrőbetéthez csatlakozó csatornájában elrendezett zárószervvel.

16./ Az 1.-14. igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a szűrőbetét kifolyócsövét elzáró szervvel.

17./ Az előző igénypontok bármelyike szerinti készülék kiviteli alakja, jellemezve a közvetlen gőzkivezetésre való fekvő L-alakú csőnek a vízszintes szára körüli forgathatóságával.

1 rajzlap melléklettel

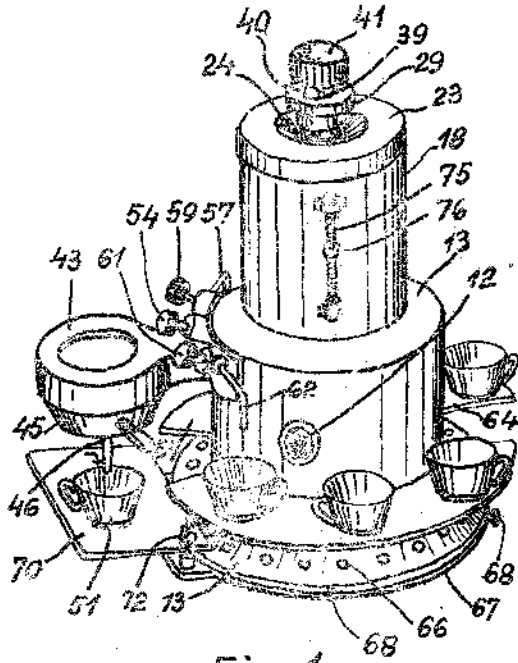


Fig. 1.

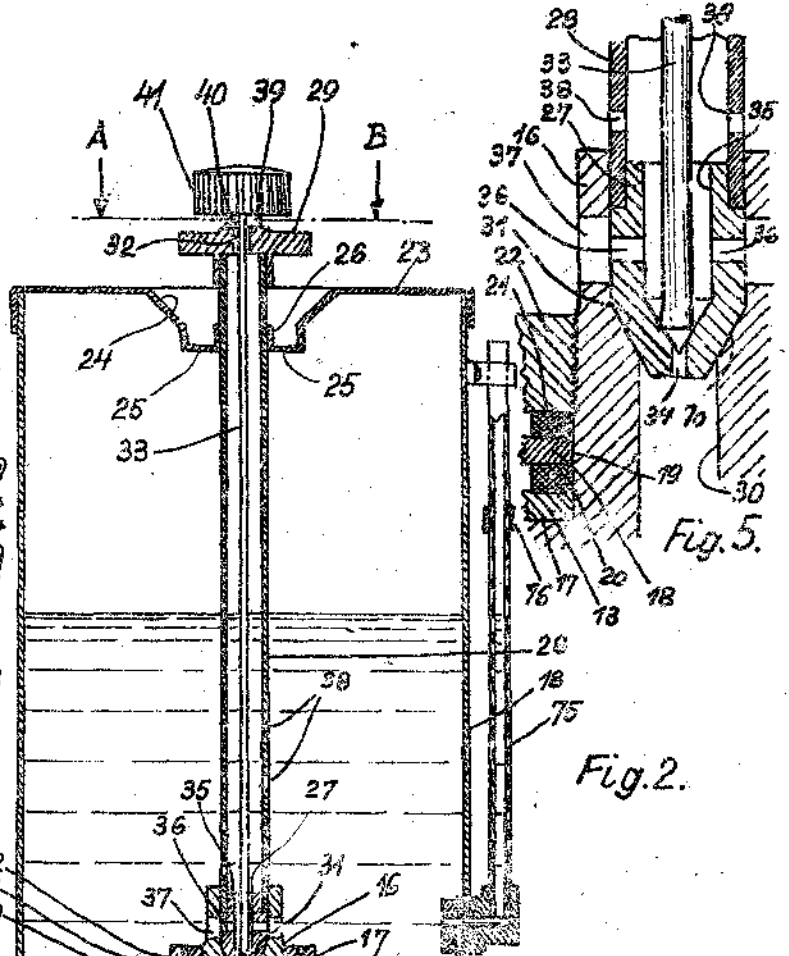


Fig. 2.

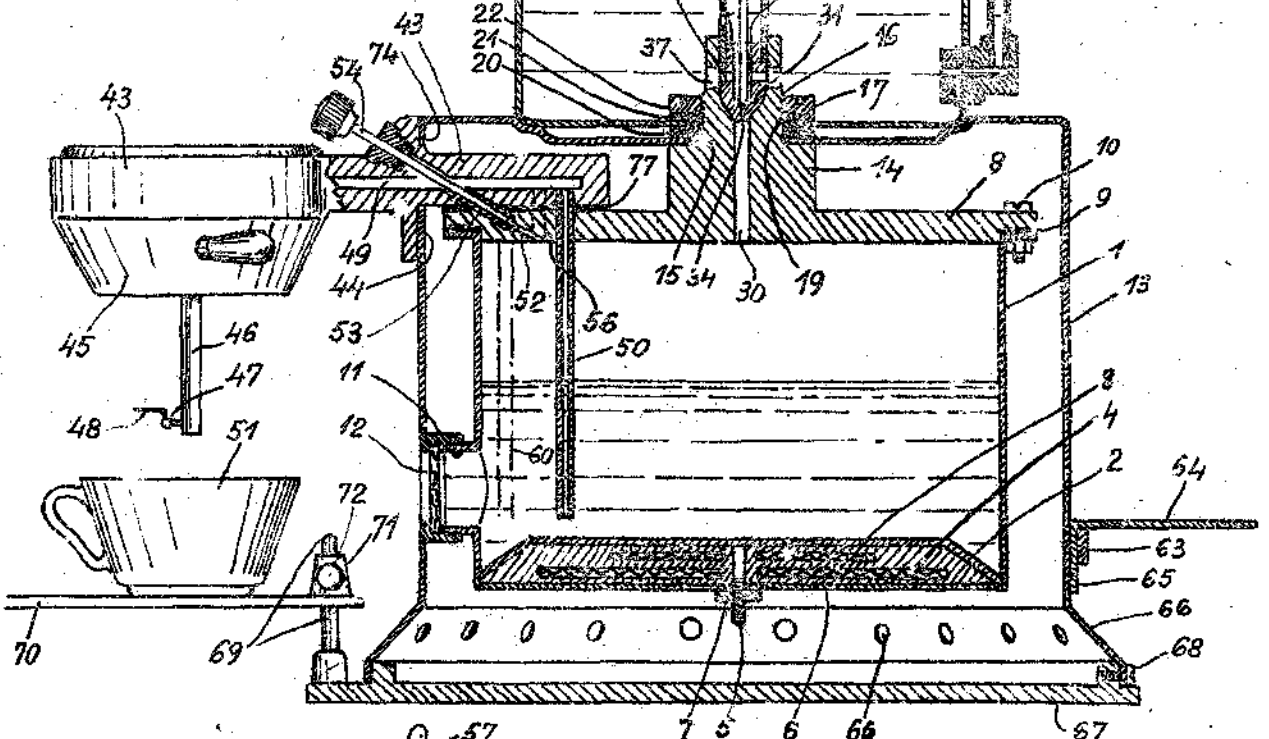


Fig. 3.

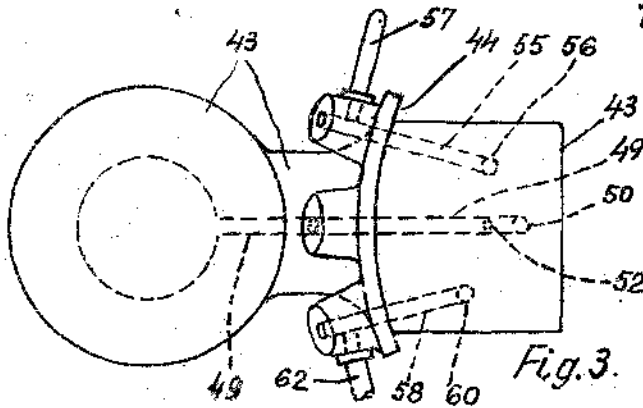


Fig. 4.

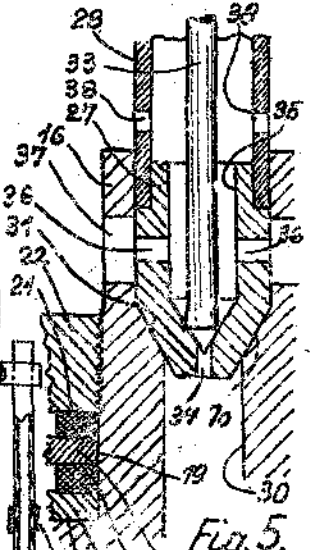


Fig. 5.

A kiadásért felel a Tervegazdasági Könyvkiadó vezetője.
JEGYZÉKSZOROSÍTÓ - F.v.: Krausz Ferenc, Budapest V.
Királyi Pál-u. 5.

Brochure EN DE FR

AROMAX



„AROMAX“ COFFEE PERCOLATOR

„AROMAX“ CAFETIERE

„AROMAX“ KAFFEEMASCHINE

Directions for use

This machine with its functional and yet attractive appearance has two unsurpassed features which have made it popular in modern households and in confectioneries, bars as well.

The Aromax has a glass-cylinder preheater storage tank with a continuous requirement of only 50 watts. This arrangement enables quick percolation of best coffee without incurring high power costs. Dispensing of water into the kettle according to scale on glass tank. Maximum power consumption of 350 watts only during the very short time of percolation. Light weight body of chromium-plated aluminium, copper kettle inside tinned.

Aromax is the real percolator for coffee addicts. Easy handling, quick service, low cost, and high economy in coffee.

- A) Fill water into the preheater tank. Each division of the scale on the glass cylinder equals one cup of coffee.
- B) Let water into the kettle by lifting the knob on top of the tank. When the kettle is full close it by depressing the knob. Kettle holds water sufficient for two cups.
- C) Place ground coffee into percolator. This has a bayonet catch to provide tight contact with steam head. Do not fill brimful because it gets clogged.
- D) Switch on current.
- E) Switch off immediately when coffee is out.
- F) Preheat AROMAX steamhead by letting through one charge of clean boiling water. This will improve quality of percolated coffee.
- G) Be careful when refilling empty glass tank because it will easily crack from too cold water.
- H) Water dispenser is safety valve as well. When knob is lifted by steam pressure this indicates that filter is clogged and requires cleaning.
- I) Never use too finely powdered coffee.

Mode d'emploi

Cette machine, d'une forme appropriée à son emploi et, pourtant, attrayante, est devenue très populaire dans le ménage moderne, les pâtisseries, les bars etc. Sa popularité est due à deux avantages qui n'ont pas été surpassés:

L'AROMAX est pourvu d'un verre cylindrique qui sert de chauffer à l'avance, dont la puissance nécessaire continuellement est seulement de 50 watts. Cet arrangement permet de préparer très vite le meilleur café sans beaucoup de frais pour le courant électrique.

L'eau nécessaire pour la chaudière est à mesurer selon l'échelle se trouvant sur le récipient de verre. La puissance maxima de 350 watts n'est nécessaire que pendant le temps très court de la préparation. Le corps, du poids léger, est fait en aluminium chromé; la chaudière de cuivre est, en dedans, étamée.

C'est la cafetière idéale des amateurs du bon café. Elle se caractérise par son maniement aisé, son fonctionnement rapide, les frais modérés et une grande économie en café.

- A) Versez de l'eau dans le réchauffeur. Chaque degré sur l'échelle au cylindre de verre est égal à une tasse de café.
- B) Levez le bouton se trouvant sur le couvercle du réchauffeur, pour faire couler l'eau dans le chaudière. Quand la chaudière est pleine, on presse le bouton pour la fermer. Dans la chaudière, il y a place pour deux tasses de café.
- C) On met maintenant le café moulu dans le filtre. Il ne faut pas le remplir entièrement, parce qu'autrement il se bouche. Le filtre est muni d'une monture de baïonnette, pour assurer un contact étroit avec le récipient de vapeur.
- D) Mettez le contact électrique.
- E) Dès que le café est fait, il faut couper le circuit.
- F) Le récipient de vapeur est à chauffer à l'avance, en laissant couler à travers ce récipient de l'eau bouillante. On obtient ainsi le meilleur café.
- G) En remplissant de nouveau le réchauffeur, il faut agir avec précaution, parce que le verre se brise facilement au contact de l'eau trop froide.
- H) Le bouchon d'alimentation d'eau sert également de soupape de sûreté. Lorsque le bouton se soulève par suite de la pression de la vapeur, cela veut dire que le filtre se bouche et doit être nettoyé.
- I) N'employez pas de café trop finement moulu.

Gebrauchsanweisung

Diese Kaffeemaschine mit ihrem zweckdienlichem, dabei angenehmem Äußern ist im modernen Haushalt, in den Konditoreien, Bars usw. sehr beliebt. Dies ist zwei besonderen Vorteilen zuzuschreiben:

Die Maschine ist mit einem Glaszylinder versehen, der als Vorwärmer dient. Die nötige Stromstärke beträgt ständig bloß 50 Watt. Der Kaffee kann daher schnell und mit einem geringen Kostenaufwand zubereitet werden.

Die für den Kessel nötige Wassermenge ist entsprechend der auf dem Glasbehälter angebrachten Skala zu bemessen. Die höchste Stromstärke von 350 Watt ist nur während der ganz kurzen Zeit der Zubereitung notwendig.

Der verchromte Aluminiumkörper ist von geringem Gewichte. Der Kupferkessel ist innen verzinkt.

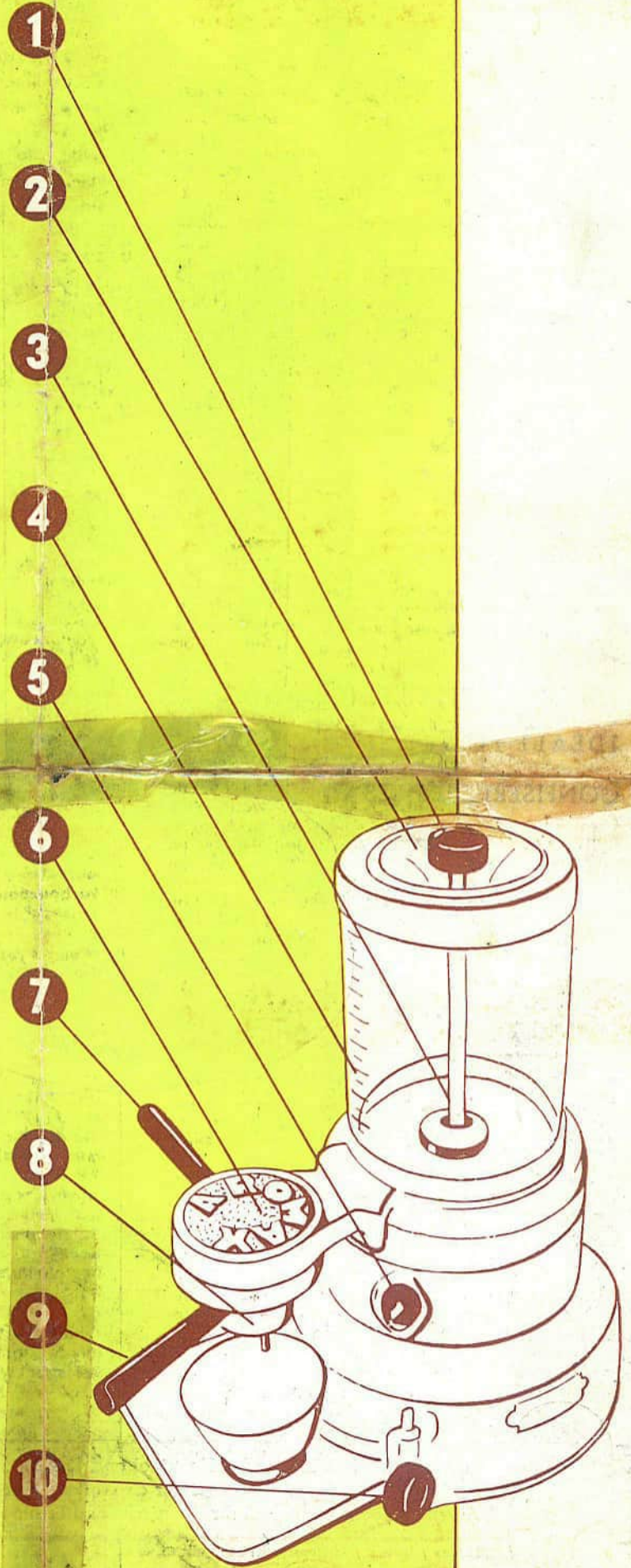
Für Kaffeeliebhaber ist AROMAX die ideale Kaffeemaschine. Ihre Haupteigenschaften sind: leichte Handhabung, schnelle Arbeit, geringer Kostenaufwand und höchste Ersparnis an Kaffee.

- A) Man giesst Wasser in den Vorwärme-Behälter. Jede Stufe der Skala auf dem Glaszylinder entspricht einer Tasse Kaffee.
- B) Man zieht den Knopf auf dem Deckel des Behälters hinauf, um das Wasser in den Kessel laufen zu lassen. Sobald der Kessel voll ist, schließt man denselben, indem man den Knopf zurückdrückt. In den Kessel geht Wasser für zwei Tassen Kaffee hinein.
- C) Jetzt gibt man den gemahlene Kaffee in den Seiher. Man darf den Seiher nicht ganz füllen, denn sonst verstopft er sich. Der Seiher ist mit einem Bajonettverschluss versehen, um einen engen Anschluß mit dem Dampfbehälter zu sichern.
- D) Der elektrische Strom ist nun einzuschalten.
- E) Sobald der Kaffee fertig ist, schalte man den Strom sofort aus.
- F) Der AROMAX-Dampfbehälter ist vorzuwärmen, indem man das siedende reine Wasser durch ihn laufen läßt. Dies verbessert auch die Qualität des fertigen Kaffees.
- G) Bei der Wiederauffüllung des Glasbehälters soll man sehr vorsichtig umgehen, denn sonst kann das Glas vom zu kalten Wasser leicht springen.
- H) Der Wasserspeiser dient zugleich als Sicherheitsventil. Hebt sich der Knopf infolge des Dampfdruckes, dann ist der Seiher verstopft und muß gereinigt werden.
- I) Der Kaffee soll nicht zu fein gemahlen sein!

1. KNOB FOR LETTING WATER DOWN AND DOSING IT
2. FUNNEL
3. WATER FLOWS INTO THE KETTLE
4. WATER-SCALE
5. KETTLE WINDOW
6. AROMAX HEAD
7. FASTENING HANDLE
8. FILTER OF COFFEE HOLDER
9. HANDLE (RIGHT OUT)
10. KNOB FOR FIXING GLASS HOLDER (DOWN AND UP)

1. BOUTON POUR FAIRE ENTRER ET DOSER L'EAU
2. ENTONNOIR
3. L'EAU ENTRE DANS LA CHAUDIÈRE
4. ÉCHELLE POUR L'EAU
5. FENÊTRE DE LA CHAUDIÈRE
6. TÊTE AROMAX
7. MANCHE DE FIXATION
8. FILTRE DU PORTE-CAFÉ
9. MANCHE (À DROITE DEHORS)
10. BOUTON POUR FIXER LE PORTE-GOBELET (EN BAS ET EN HAUT)

1. WASSERHERABLASS- UND DOSIERUNGSKNOPF
2. TRICHTER
3. DAS WASSER FLIESST IN DEN KESSEL HINEIN
4. WASSEREINTEILUNG
5. KESSELFENSTERCHEN
6. AROMAX-KOPF
7. BEFESTIGUNGS-HANDGRIFF
8. SEIHER DES KAFFEEBEHALTERS
9. HANDGRIFF (RECHTS HERAUS)
10. BEFESTIGUNGSKNOPF FÜR DEN GLASHALTER (ABWÄRTS UND AUFWÄRTS)



PLACED IN THIS
ATTRACTIVE HOOD
THE AROMAX IS
AN IDEAL COFFEE
DISPENSER IN THE
CONFECTIONERY,
OR BAR

*

LOGÉ DANS CETTE
CAGE DE FORME ÉLÉ-
GANTE, L'AROMAX
EST UNE CAFETIÈRE
IDÉALE POUR LES
CONFISERIES ET LES
BARS

*

AROMAX IN IHREM
HÜBSCHEN GEHÄUSE
IST DIE RICHTIGE
KAFFEEMASCHINE
FÜR KONDITOREIEN
UND BARS



Foreign Trade Company for Electrical and Precision Mechanical Products
Société pour le Commerce Extérieur de Produits Électriques et de Précision
Aussenhandelsgesellschaft für Elektrische und Feinmechanische Erzeugnisse

Letters / Lettres / Briefanschrift: Budapest 51, P. O. B. 4

Telegrams / Télégrammes / Drahtanschrift: ELEKTRO Budapest.

Editor responsible: Árpád Herczeg.

945. Printed by Stephaneum. Responsible: John Ketskés.

ELEKTROIMPEX