

DC06“Moka” Caffettiera Espresso

Disegnata agli inizi degli anni '30, la Caffettiera Espresso è l'ultima vera "invenzione" tra i vari procedimenti per fare il caffè in uso sul nostro pianeta. Caratterizzata dalla velocità di esecuzione, dalla quantità ristretta e dalla coinvolgente varietà di profumi e di gusto della bevanda prodotta, ottenute grazie al passaggio dell'acqua che compie un percorso dal basso verso l'alto (fig. 2) attraverso il caffè macinato, essa è considerata non solo il simbolo del "caffè all'italiana" ma anche il tipico modo di fare il caffè nei paesi europei della zona mediterranea.

La Caffettiera Espresso "Moka" è stata disegnata da David Chipperfield nel 2019. Questa Caffettiera è prodotta in fusione di alluminio, un ottimo conduttore di calore. Il manico è in resina termoplastica. L'alluminio conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico. Per la sua struttura, esso fornirà sulle pareti interne della Caffettiera di una sottile pellicola di caffè; in termini gastronomici il gusto del caffè preparato con la Caffettiera in alluminio si può definire più corposo e più rotondo di quello del caffè prodotto con le Caffettiere espresso in acciaio inossidabile. Per le caratteristiche fisiche l'alluminio, rispetto all'acciaio, è stato molto più facilmente aggredibile da fattori atmosferici: se la Caffettiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di asciugarla prima di riporla smontata in ambiente asciutto e di fare un caffè a perdere prima dell'uso, in modo da eliminare eventuali cattivi sapori. Inoltre ricordate che, in particolari condizioni di umidità ambientale, si possono formare macchie di ossidazione sul corpo della Caffettiera, soprattutto se non viene usata spesso: queste macchie non pregiudicano la preparazione di un buon caffè.

- ### ATTENZIONE
- Prima di utilizzare la Caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso al fine di evitare eventuali rischi e danni. Conservatele e consultatele per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.
 - Tenete la Caffettiera lontano dalla portata dei bambini quando è in funzione o quando è ancora calda.
 - Questa Caffettiera è destinata esclusivamente all'uso domestico: utilizzatela solo per preparare il caffè.
 - Posizionate la Caffettiera in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi.
 - Prima di utilizzare la Caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.
 - Dopo l'uso, prima di aprire la Caffettiera, attendete che si sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
 - Per non scottarvi, non toccate le superfici calde della Caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.
 - Non usate la Caffettiera senza acqua nella caldaia, per non danneggiarla irreparabilmente.
 - Ponete sempre la Caffettiera su una fonte di calore di diametro adeguato e, in caso di un gas, tenete la fiamma a un livello medio/basso, per evitare di danneggiare la finitura superficiale della Caffettiera e per ottimizzare il consumo di gas.
 - Sostituite le parti eventualmente usurate con pezzi di ricambio originali.
 - Ricordate di pulire periodicamente il microfiltro superiore della Caffettiera per evitare che si otturi.
 - Quando riempite la caldaia fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

Descrizione della Caffettiera Espresso
Questa Caffettiera Espresso è prodotta in pressofusione di alluminio. È composta di (fig. 1):

- A caldaia
- B valvola di sicurezza
- C filtro ad imbuto
- D guarnizione in gomma silconica
- E microfiltro superiore
- F contenitore superiore
- G coperchio
- H pomolo in resina termoplastica
- I manico in resina termoplastica
- e, nella versione per caffè all'americana
- L filtro ad imbuto per caffè all'americana

Questa Caffettiera può essere utilizzata su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica e, nella sola versione per induzione (nove tazze), su piastre ad induzione elettromagnetica.

Sono disponibili quattro versioni: da 7 l per una tazza, da 15 l per tre tazze, da 30 l per sei tazze e da 45 l per nove tazze. La versione per 9 tazze può essere utilizzata anche per ottenere un ottimo caffè all'americana, grazie all'apposito filtro ad imbuto.

Prima dell'uso

LAVATE accuratamente la Caffettiera all'interno con acqua corrente. Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, per togliere alla Caffettiera il sapore metallico.

Come usare la Caffettiera Espresso

RIEMPITE la caldaia con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (fig. 3). **INSERITE** nella caldaia il filtro ad imbuto. Riempite con caffè macinato fino all'orlo e livellate senza premere troppo.

Qualora si utilizzi il filtro per caffè all'americana (L), seguire la stessa procedura, utilizzando la minor quantità di caffè macinato suggerita dalla ridotta capienza dell'apposito filtro (fig. 4). Vi consigliamo di usare caffè macinato non troppo finemente, in modo che l'acqua, bollendo, passi attraverso il caffè senza fatica ma lentamente, impregnandosi di tutto il sapore. In particolare, per la preparazione di un buon caffè all'americana, vi consigliamo di utilizzare l'apposita miscela per caffè filtrato.

CONTROLLATE che il microfiltro superiore e la guarnizione si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore. **AVVITATE** il contenitore superiore sulla caldaia (fig. 5) fino alla chiusura totale. Prima di utilizzare la Caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa. **METTETE** la Caffettiera sulla fonte di calore. Posizionate la in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma bassa (fig. 6). Questo accorgimento è utile per evitare che l'alluminio si ammenga in modo antestetico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma silconica. In caso di utilizzo su piastre ad induzione elettromagnetica, selezionate sempre un valore medio della piastra, per non compromettere il funzionamento della caffettiera (fig. 6). Appena il caffè è fuoriuscito completamente dalla colonna centrale del contenitore, **Togliete** la Caffettiera dal fuoco. Non toccate le superfici calde della Caffettiera, ma usate sempre il manico. **APRITE** il coperchio e mescolate lentamente, con un cucchiaino, in modo che il caffè sgorgato per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorgato successivamente.

VERSATE il caffè nelle tazze.

Attenzione: ricordate che lasciare la Caffettiera con la caldaia senza più acqua sul fuoco la danneggerà irreparabilmente. Il fondo in acciaio delle versioni per induzione è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazioni di colore.

Pulizia e manutenzione

Prima di aprire la Caffettiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che si sia raffreddata.

Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie: i detersivi, gli additivi utilizzati e le temperature raggiunte durante il ciclo di lavaggio danneggiano irreparabilmente la finitura superficiale della Caffettiera.

Sciacquate le varie parti della Caffettiera sotto acqua corrente. Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la Caffettiera e di riporla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo. Ricordate che, per non alterare l'aroma del caffè, la Caffettiera Espresso NON va mai lavata con detersivo.

Attenzione: pulite periodicamente con uno scovolino l'interno della colonna. Sciacquate con cura sotto acqua corrente alle disposizioni del proprio Comune. Il corretto smaltimento, assicurato dal disassemblaggio di manico e pomolo in plastica dal corpo, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente.

Smaltimento
Il prodotto, al termine della propria vita utile, deve essere smaltito conformemente alle disposizioni del proprio Comune. Il corretto smaltimento, assicurato dal disassemblaggio di manico e pomolo in plastica dal corpo, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente.

Ricambi
In caso di usura, smarrimento o danneggiamento, potete acquistare presso il vostro rivenditore Alessi di fiducia i seguenti ricambi:

- C filtro ad imbuto
- D guarnizione in gomma silconica
- E microfiltro superiore
- L filtro ad imbuto per caffè all'americana

DC06“Moka” Espresso Coffee Maker

Designed in the early 30s, the Espresso Coffee Maker is the last true "invention" among the various coffee making methods in use on our planet. Characterised by quick preparation, concentrated flavour and the perfect aroma and flavour of the coffee produced by water flowing vertically upwards through the ground coffee (fig. 2), it does not just symbolise Italian coffee, but has also become the typical coffee making method in all the European countries of the Mediterranean basin.

The "Moka" Espresso Coffee Maker was designed by David Chipperfield in 2019. The Espresso Coffee Maker is made of cast aluminium, an excellent heat conductor. The handle and knob are made of thermoplastic resin. Aluminium gives espresso a characteristic flavour thanks to the gradual formation of a thin film of coffee on the inner walls of the Espresso Coffee Maker. In gastronomic terms, coffee prepared with an aluminium espresso coffee maker has a fuller and more rounded flavour than one made with stainless steel. However, due to its physical characteristics, aluminium is much more susceptible to atmospheric impact than stainless steel: if the coffee maker is not used daily it should be disassembled and placed in a dry location. When used again, the first batch of coffee should be discarded in order to eliminate any unpleasant flavour.

In humid environments small spots of oxidation may appear on the body of the Coffee Maker if not used for extended periods. These spots in no way affect the quality of the coffee produced.

Cleaning and Maintenance

Always wait for the Espresso Coffee Maker to cool before opening or cleaning it.

DO NOT wash the Espresso Coffee Maker in a dishwasher: the detergents and additives used, and the high temperatures reached during the wash cycle, can permanently damage the surface finish.

Disassemble the Coffee Maker and rinse all its parts under running water. We recommend storing the disassembled Coffee Maker in a dry and ventilated place, especially during long periods of inactivity. NEVER wash it with soap: this will alter the flavour of subsequent coffees.

Warning: Periodically clean the inside of the column with a brush. Carefully clean the filter funnel, filter plate, rubber gasket and seat under running water. Replace any worn parts.

Disposal
At the end of its useful life, the product must be disposed of in accordance with the provisions of the local authorities. Proper disposal, ensured by the disassembly of the plastic handle and knob from the body, helps avoiding potential negative effects on the environment.

Spare parts
In case of wear, loss, or damage, the following spare parts are available at your Alessi dealer:

- C filter funnel
- D rubber gasket
- E upper filter plate
- F upper body
- G lid
- H knob in thermoplastic resin
- I handle in thermoplastic resin
- and, for the American coffee version
- L funnel filter for American coffee

This Coffee Maker can be used on gas, electric hobs, glass-ceramic hobs and, only for the induction version (nine cups), on electromagnetic induction hobs.

There are four versions available: with 7 cl for one cup, 15 cl for three cups, 30 cl for six cups and with 45 cl for 9 cups. The version for 9 cups can also be used to obtain an excellent American coffee, thanks to the special funnel filter.

Before use

WASH it out carefully with running water. Make and discard several batches of coffee, using the grounds to eliminate any metallic taste.

How to use

FILL the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve (fig. 3). **PLACE** the filter funnel into the boiler. Fill the filter funnel to the brim with ground coffee and level it by pressing gently. When using the filter for American coffee (L), follow the same procedure, using the least amount of ground coffee suggested by the reduced capacity of the specific filter (fig. 4). We recommend using coffee that is not too finely ground so that the boiling water will

flow through easily but slowly and extract all the flavour. In particular, to prepare a good American coffee, we recommend using the special mix for filtered coffee.

MAKE SURE that the upper filter plate and the gasket are properly positioned in the base of the upper body. **SCREW** the upper body firmly onto the boiler (fig. 5).

Before using the Espresso Coffee Maker, make sure it is correctly closed. **PLACE** the Espresso Coffee Maker on the burner. Position it so that the jet of steam is directed away from you. If you are using a gas burner, keep the flame low (fig. 6). This precaution is useful to preserve the rubber gasket, keep the thermoplastic resin handle from being damaged and prevent scorching and discolouration of the aluminium. In case of use on electromagnetic induction hobs, always select an average value of the hob, to avoid compromising the operation of the Espresso Coffee Maker (fig. 6). As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column into the upper body, **REMOVE** the Espresso Coffee Maker from the flame. Never touch the hot surfaces of the Espresso Coffee Maker. Always use the handle. **OPEN** the cover and stir the coffee slowly with a small spoon to evenly mix it since the coffee bubbling up at the end tends to be weaker than that percolating up at the beginning. **POUR** the coffee into espresso cups.

Warning: Leaving the Espresso Coffee Maker on the flame when the boiler is empty will damage it permanently. The steel base of the induction versions is subject to colour changes following normal use.

Cleaning and Maintenance

Always wait for the Espresso Coffee Maker to cool before opening or cleaning it.

DO NOT wash the Espresso Coffee Maker in a dishwasher: the detergents and additives used, and the high temperatures reached during the wash cycle, can permanently damage the surface finish.

Disassemble the Coffee Maker and rinse all its parts under running water. We recommend storing the disassembled Coffee Maker in a dry and ventilated place, especially during long periods of inactivity. NEVER wash it with soap: this will alter the flavour of subsequent coffees.

Warning: Periodically clean the inside of the column with a brush. Carefully clean the filter funnel, filter plate, rubber gasket and seat under running water. Replace any worn parts.

Disposal
At the end of its useful life, the product must be disposed of in accordance with the provisions of the local authorities. Proper disposal, ensured by the disassembly of the plastic handle and knob from the body, helps avoiding potential negative effects on the environment.

Spare parts
In case of wear, loss, or damage, the following spare parts are available at your Alessi dealer:

- C filter funnel
- D rubber gasket
- E upper filter plate
- L funnel filter for American coffee

This Coffee Maker can be used on gas, electric hobs, glass-ceramic hobs and, only for the induction version (nine cups), on electromagnetic induction hobs.

There are four versions available: with 7 cl for one cup, 15 cl for three cups, 30 cl for six cups and with 45 cl for 9 cups. The version for 9 cups can also be used to obtain an excellent American coffee, thanks to the special funnel filter.

Before use

WASH it out carefully with running water. Make and discard several batches of coffee, using the grounds to eliminate any metallic taste.

How to use

FILL the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve (fig. 3). **PLACE** the filter funnel into the boiler. Fill the filter funnel to the brim with ground coffee and level it by pressing gently. When using the filter for American coffee (L), follow the same procedure, using the least amount of ground coffee suggested by the reduced capacity of the specific filter (fig. 4). We recommend using coffee that is not too finely ground so that the boiling water will

DC06“Moka” Cafetière Espresso

Dessinée au début des années 30, la Cafetière Espresso est la dernière véritable "invention" parmi les différents procédés de préparation du café utilisés sur notre planète. Elle se caractérise par la vitesse d'exécution, par la quantité restreinte du café et par la concentration du parfum et du goût de la boisson obtenue, résultat du passage de l'eau – qui accomplit un parcours du bas vers le haut (fig. 2) – à travers le café moulu. Cette Cafetière Espresso est considérée à juste titre non seulement comme le symbole même du "café à l'italienne" mais également comme la seule manière de préparer le café dans les pays européens de la Méditerranée. La Cafetière Espresso "Moka" a été dessinée par David Chipperfield en 2019. Cette Cafetière Espresso est produite en fusion d'aluminium, excellent conducteur de chaleur. La poignée et le pommette sont en résine thermoplastique. L'aluminium donne au café espresso sa saveur caractéristique grâce au collutage de la Cafetière, c'est-à-dire au dépôt qui se forme progressivement sur ses parois internes, en termes gastronomiques on peut dire que le goût du café préparé dans une Cafetière en aluminium est plus corsé et plus onctueux que celui du café préparé dans une Cafetière en acier inoxydable. Par ses caractéristiques physiques, l'aluminium est plus sensible aux facteurs atmosphériques que l'acier: si la Cafetière n'est pas utilisée chaque jour, il est recommandé de bien l'essuyer avant de la ranger, démontée, dans un endroit sec. Avant une nouvelle utilisation, il convient de faire d'abord un café à jeter de façon à éliminer les saveurs désagréables. Par ailleurs, n'oubliez pas qu'en cas d'humidité ambiante, des taches d'oxydation peuvent se former sur le corps de la Cafetière, surtout lorsqu'elle n'est que rarement utilisée: ces taches n'altèrent rien la préparation d'un bon café.

ATTENTION
• Avant toute utilisation de la Cafetière, lisez et suivez attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et tout dommage. Conservez et consultez la notice pendant toute la durée de vie de la Cafetière.
• Tenez la Cafetière hors de portée des enfants lorsqu'elle fonctionne ou qu'elle est encore chaude.
• Cette Cafetière est destinée à un usage exclusivement domestique: utilisez-la uniquement pour préparer le café.
• Placez la Cafetière de façon que le jet de vapeur ne soit pas dirigé dans votre direction.
• Avant de mettre la Cafetière sur la source de chaleur, assurez-vous qu'elle soit correctement fermée.
• Une fois le café versé, avant d'ouvrir la Cafetière, attendez qu'elle soit complètement froide ou refroidissez-la sous un jet d'eau courante.
• Pour ne pas vous brûler, ne touchez jamais les surfaces chaudes de la Cafetière; utilisez toujours la poignée et une manique isolante.
• N'utilisez jamais la Cafetière sans eau dans la chaudière car vous risquez de l'endommager irréremédiablement.
• Placez toujours la Cafetière sur une source de chaleur de diamètre adapté. Sur le gaz, maintenez la flamme à un niveau moyen / bas afin d'éviter d'endommager le revêtement superficiel et d'optimiser la consommation de gaz.
• Remplacez les parties éventuellement usées par des pièces détachées d'origine.
• Souvenez-vous de nettoyer périodiquement le micro filtre supérieur de la Cafetière pour éviter qu'il se bouche.
• Lorsque vous remplissez d'eau la chaudière, veillez à ce que le niveau se trouve en dessous du bord inférieur de la valve de sécurité.

Nettoyage et entretien
Avant d'ouvrir la Cafetière pour la laver, attendez qu'elle soit parfaitement froide.

Le lavage en lave-vaisselle est déconseillé: les détergents, les additifs et les températures élevées du lave-vaisselle endommageraient irréremédiablement le fini superficiel de la Cafetière.

Rincez les différentes parties de la Cafetière sous l'eau du robinet. Après utilisation, nous vous conseillons de sécher la Cafetière et de la ranger démontée, dans un endroit sec et aéré, surtout en cas de non-utilisation prolongée. N'oubliez pas que, pour ne pas altérer l'arôme du café, la Cafetière Espresso NE DOIT jamais être lavée avec un produit détergent.

Attention: Nettoyez périodiquement l'intérieur du tube central à l'aide d'un goupillon. Rincez soigneusement sous l'eau courante le filtre-entonneur, le micro-filtre, le joint en caoutchouc silicé et leurs sièges respectifs. Remplacez les pièces éventuellement usées.

Élimination
Le produit, à la fin de sa vie utile, doit être éliminé conformément aux dispositions de la municipalité. La bonne élimination, assurée par le démontage de la poignée et du pommette en plastique de la timbale, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement.

Pièces de rechange
En cas d'usure, de perte ou d'endommagement, vous pouvez trouver les pièces suivantes chez le revendeur Alessi de votre zone:

- C filtre-entonneur
- D joint en caoutchouc silicé
- E micro-filtre supérieur
- L filtre entonneur pour café à l'américaine

Cette Cafetière peut être utilisée sur le gaz, sur des plans de cuisson électriques, sur des tables vitrocéramiques et, uniquement dans la version pour induction (neuf tasses), sur des tables à induction électromagnétique.

Elle est disponible en quatre versions: de 7 cl pour une tasse, de 15 cl pour trois tasses, de 30 cl pour six tasses et de 45 cl pour 9 tasses. La version pour 9 tasses peut être utilisée aussi pour obtenir un café à l'américaine optimal, grâce au filtre entonneur correspondant.

Avant la première utilisation

LAVEZ soigneusement l'intérieur de la Cafetière Espresso avec de l'eau courante. Faites plusieurs cafés à jeter en réutilisant les marcés pour supprimer le goût de métal.

Utilisation de la Cafetière Espresso

REMPLISSEZ la chaudière d'eau froide jusqu'au bord inférieur de la valve de sécurité (fig. 3). **PLACEZ** le filtre-entonneur dans la chaudière. Remplissez-le de café moulu jusqu'à la quantité restreinte du café et par la concentration du parfum et du goût de la boisson obtenue, résultat du passage de l'eau – qui accomplit un parcours du bas vers le haut (fig. 2) – à travers le café moulu. Cette Cafetière Espresso est considérée à juste titre non seulement comme le symbole même du "café à l'italienne" mais également comme la seule manière de préparer le café dans les pays européens de la Méditerranée. La Cafetière Espresso "Moka" a été dessinée par David Chipperfield en 2019. Cette Cafetière Espresso est produite en fusion d'aluminium, excellent conducteur de chaleur. La poignée et le pommette sont en résine thermoplastique. L'aluminium donne au café espresso sa saveur caractéristique grâce au collutage de la Cafetière, c'est-à-dire au dépôt qui se forme progressivement sur ses parois internes, en termes gastronomiques on peut dire que le goût du café préparé dans une Cafetière en aluminium est plus corsé et plus onctueux que celui du café préparé dans une Cafetière en acier inoxydable. Par ses caractéristiques physiques, l'aluminium est plus sensible aux facteurs atmosphériques que l'acier: si la Cafetière n'est pas utilisée chaque jour, il est recommandé de bien l'essuyer avant de la ranger, démontée, dans un endroit sec. Avant une nouvelle utilisation, il convient de faire d'abord un café à jeter de façon à éliminer les saveurs désagréables. Par ailleurs, n'oubliez pas qu'en cas d'humidité ambiante, des taches d'oxydation peuvent se former sur le corps de la Cafetière, surtout lorsqu'elle n'est que rarement utilisée: ces taches n'altèrent rien la préparation d'un bon café.

ATTENTION
• Avant toute utilisation de la Cafetière, lisez et suivez attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et tout dommage. Conservez et consultez la notice pendant toute la durée de vie de la Cafetière.
• Tenez la Cafetière hors de portée des enfants lorsqu'elle fonctionne ou qu'elle est encore chaude.
• Cette Cafetière est destinée à un usage exclusivement domestique: utilisez-la uniquement pour préparer le café.
• Placez la Cafetière de façon que le jet de vapeur ne soit pas dirigé dans votre direction.
• Avant de mettre la Cafetière sur la source de chaleur, assurez-vous qu'elle soit correctement fermée.
• Une fois le café versé, avant d'ouvrir la Cafetière, attendez qu'elle soit complètement froide ou refroidissez-la sous un jet d'eau courante.
• Pour ne pas vous brûler, ne touchez jamais les surfaces chaudes de la Cafetière; utilisez toujours la poignée et une manique isolante.
• N'utilisez jamais la Cafetière sans eau dans la chaudière car vous risquez de l'endommager irréremédiablement.
• Placez toujours la Cafetière sur une source de chaleur de diamètre adapté. Sur le gaz, maintenez la flamme à un niveau moyen / bas afin d'éviter d'endommager le revêtement superficiel et d'optimiser la consommation de gaz.
• Remplacez les parties éventuellement usées par des pièces détachées d'origine.
• Souvenez-vous de nettoyer périodiquement le micro filtre supérieur de la Cafetière pour éviter qu'il se bouche.
• Lorsque vous remplissez d'eau la chaudière, veillez à ce que le niveau se trouve en dessous du bord inférieur de la valve de sécurité.

Nettoyage et entretien
Avant d'ouvrir la Cafetière pour la laver, attendez qu'elle soit parfaitement froide.

Le lavage en lave-vaisselle est déconseillé: les détergents, les additifs et les températures élevées du lave-vaisselle endommageraient irréremédiablement le fini superficiel de la Cafetière.

Rincez les différentes parties de la Cafetière sous l'eau du robinet. Après utilisation, nous vous conseillons de sécher la Cafetière et de la ranger démontée, dans un endroit sec et aéré, surtout en cas de non-utilisation prolongée. N'oubliez pas que, pour ne pas altérer l'arôme du café, la Cafetière Espresso NE DOIT jamais être lavée avec un produit détergent.

Attention: Nettoyez périodiquement l'intérieur du tube central à l'aide d'un goupillon. Rincez soigneusement sous l'eau courante le filtre-entonneur, le micro-filtre, le joint en caoutchouc silicé et leurs sièges respectifs. Remplacez les pièces éventuellement usées.

Élimination
Le produit, à la fin de sa vie utile, doit être éliminé conformément aux dispositions de la municipalité. La bonne élimination, assurée par le démontage de la poignée et du pommette en plastique de la timbale, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement.

Pièces de rechange
En cas d'usure, de perte ou d'endommagement, vous pouvez trouver les pièces suivantes chez le revendeur Alessi de votre zone:

- C filtre-entonneur
- D joint en caoutchouc silicé
- E micro-filtre supérieur
- L filtre entonneur pour café à l'américaine

Cette Cafetière peut être utilisée sur le gaz, sur des plans de cuisson électriques, sur des tables vitrocéramiques et, uniquement dans la version pour induction (neuf tasses), sur des tables à induction électromagnétique.

Elle est disponible en quatre versions: de 7 cl pour une tasse, de 15 cl pour trois tasses, de 30 cl pour six tasses et de 45 cl pour 9 tasses. La version pour 9 tasses peut être utilisée aussi pour obtenir un café à l'américaine optimal, grâce au filtre entonneur correspondant.

Avant la première utilisation

LAVEZ soigneusement l'intérieur de la Cafetière Espresso avec de l'eau courante. Faites plusieurs cafés à jeter en réutilisant les marcés pour supprimer le goût de métal.

DC06“Moka” Espressokocher

Der zu Beginn der 30er Jahre entworfene Espressokocher ist die letzte wirkliche "Erfindung" unter den verschiedenen Verfahren zur Kaffe Zubereitung auf der ganzen Welt. Bei diesem Verfahren, das durch eine rasche und geringe Menge und einen konzentrierten Duft und Geschmack des hergestellten Getränks gekennzeichnet ist, wird das Wasser von unten nach oben (Abb. 2) durch den gemahlenen Kaffee gepresst. Der Espressokocher ist daher nicht nur das Symbol für den "Kaffee all'italiana", sondern gilt auch als typisches Verfahren für die Kaffe Zubereitung in den südeuropäischen Ländern. Der Espressokocher "Moka" wurde von David Chipperfield im Jahre 2019 entworfen. Dieser Espressokocher ist aus Aluminium hergestellt, das über eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit verfügt. Der Griff und der Knopf bestehen aus thermoplastischem Kunstharz. Das Aluminium verleiht dem Espresso einen charakteristischen Geschmack, der durch die Ablagerung einer dünnen Kaffeeschicht an den Innenwänden des Espressokochers zusätzlich verstärkt wird. In gastronomischer Hinsicht ist der Geschmack eines Kaffees, der mit einem Espressokocher aus Aluminium zubereitet wird, vollmundiger und ausgewogener, als wenn er mit einem Espressokocher aus rostfreiem Stahl zubereitet wird.

Ausgrund seiner physikalischen Eigenschaften weist jedoch Aluminium eine geringere Beständigkeit gegenüber atmosphärischen Einflussfaktoren. Bei täglichem Gebrauch des Espressokochers empfehlen wir, ihn zu trocknen, bevor er in seine Einzelteile zerlegt und an einen trockenen Ort weggestellt wird, und vor dem Gebrauch einen Espresso zu brühen, der weggeschüttet wird und lediglich dazu dienen soll, das Geschmacksbeeinträchtigung zu beseitigen. Es wird weiterhin darauf verwiesen, dass sich bei einer bestimmten Luftfeuchtigkeit auf dem Korpus des Espressokochers Oxidationsflecken bilden können. Das gilt vor allem, wenn der Koffein selten in Gebrauch ist. Diese Fleckenbildung beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des zubereiteten Espresso.

ACHTUNG
• Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Espressokochers die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.
• Der in Betrieb befindliche oder noch heiße Espressokocher darf außer Reichweite von Kindern zu halten.
• Dieser Espressokocher ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie sie nur für die Zubereitung von Kaffee.
• Positionieren Sie den Espressokocher so, dass der Dampfstrahl nicht in Ihre Richtung zielt.
• Vor Gebrauch des Espressokochers ist zu kontrollieren, dass er fest verschlossen ist.
• Bevor Sie den Espressokocher nach dem Gebrauch öffnen, warten Sie bitte ihre vollständige Abkühlung ab oder halten Sie sie unter einen kalten Wasserstrahl.
• Berühren Sie aufgrund der Verbrennungsgefahr nicht die heißen Oberflächen des Espressokochers. Verwenden Sie stets den Henkel und wärmeisolierte Topflappen.
• Das Kannenunterteil muss für die Benutzung des Espressokochers stets mit Wasser gefüllt sein, um die unwiederbringliche Beschädigung der Kanne zu vermeiden.
• Stellen Sie den Espressokocher stets auf eine Wärmequelle geeigneten Durchmessers. Bei Verwendung auf einer Gaskochstelle ist die Flamme auf einer mittleren bis niedrigen Stärke zu halten, damit das Oberflächenfinish des Espressokochers nicht beschädigt und der Gasverbrauch optimiert wird.
• Eventuell abgenutzte Teile sind gegen Original-Ersatzteile auszuwechseln.
• Reinigen Sie regelmäßig das Feinsieb des Espressokochers, um es gegen Verstopfungen zu schützen.
• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

Beschreibung des Espressokochers
Dieser Espressokocher wird aus Aluminium hergestellt. Er ist wie folgt zusammengesetzt (Abb. 1):

- A Unterteil
- B Sicherheitsventil
- C Trichterfilter
- D Gummidichtung aus Silikon
- E Oberes Filtersieb
- F Oberer Teil
- G Deckel
- H Knopf aus thermoplastischem Kunstharz
- I Griff aus thermoplastischem Kunstharz und, in der Version für Filterkaffee
- L Trichterfilter für Filterkaffee

Diese Kaffeekanne kann auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochfeldern sowie in der Induktionsversion (neun Tassen) auf elektromagnetischen Induktionskochfeldern verwendet werden.

Es sind vier Ausführungen verfügbar: zu 7 cl für eine Tasse, 15 cl für drei Tassen und 30 cl für sechs Tassen und 45cl für 9 Tassen. Die Version für 9 Tassen kann

Vor der erstmaligen Benutzung

SPÜLEN Sie den Espressokocher gründlich mit fließendem Wasser sorgfältig aus. Brühen Sie mehrmals unter Verwendung von Filterkaffee Espresso auf, damit der Espressokocher den Metallgeschmack verliert.

Benutzung des Espressokochers

FÜLLEN Sie das Unterteil maximal bis zur Unterseite des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser (Abb. 3). **SETZEN** Sie den Trichterfilter in das Unterteil ein. Füllen Sie ihn bis zum Rand mit Kaffeepulver und begradigen Sie es unter leichter Druckausübung. Bei Verwendung des Filters für Filterkaffee (L), genauso vorgehen und die geringste Menge gemahlene Kaffees verwenden, die durch das reduzierte Füllvolumen des jeweiligen Filters vorgegeben wird (Abb. 4). Wir empfehlen Ihnen, nicht zu fein gemahlene Kaffee zu verwenden, so daß das kochende Wasser mühelos, aber langsam das volle Aroma entlockt. Insbesondere für die Zubereitung eines guten Filterkaffees empfehlen wir die Verwendung der entsprechenden Mischung für Filterkaffee.

KONTROLLIEREN Sie, dass sich das obere Filtersieb und die Dichtungen in ihren Positionen an der Unterseite des Oberteils befinden. **SCHRAUBEN** Sie vollständig das Oberteil auf das Unterteil (Abb. 5) auf. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Espressokocher ordnungsgemäß verschlossen ist.

STELLEN Sie den Espressokocher auf die Wärmequelle. Stellen Sie den Espressokocher so auf, dass der Dampfstrahl nicht gegen Sie gerichtet ist. Bei Verwendung eines Gasherdes wird empfohlen, die Flamme niedrig zu stellen (Abb. 6). Damit soll verhindert werden, dass das Aluminium an schwarz, die noch heiße Espressokocher darf außer Reichweite von Kindern zu halten. Dieser Espressokocher ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie sie nur für die Zubereitung von Kaffee. Positionieren Sie den Espressokocher so, dass der Dampfstrahl nicht in Ihre Richtung zielt. Vor Gebrauch des Espressokochers ist zu kontrollieren, dass er fest verschlossen ist. Bevor Sie den Espressokocher nach dem Gebrauch öffnen, warten Sie bitte ihre vollständige Abkühlung ab oder halten Sie sie unter einen kalten Wasserstrahl. Berühren Sie aufgrund der Verbrennungsgefahr nicht die heißen Oberflächen des Espressokochers. Verwenden Sie stets den Henkel und wärmeisolierte Topflappen. Das Kannenunterteil muss für die Benutzung des Espressokochers stets mit Wasser gefüllt sein, um die unwiederbringliche Beschädigung der Kanne zu vermeiden. Stellen Sie den Espressokocher stets auf eine Wärmequelle geeigneten Durchmessers. Bei Verwendung auf einer Gaskochstelle ist die Flamme auf einer mittleren bis niedrigen Stärke zu halten, damit das Oberflächenfinish des Espressokochers nicht beschädigt und der Gasverbrauch optimiert wird. Eventuell abgenutzte Teile sind gegen Original-Ersatzteile auszuwechseln. Reinigen Sie regelmäßig das Feinsieb des Espressokochers, um es gegen Verstopfungen zu schützen. Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

Achtung: Wenn Sie den Espressokocher ohne Wasser im Unterteil auf der eingeschalteten Wärmequelle lassen, wird dieser unwiederbringlich beschädigt. Der Stahlboden der Induktionsversionen unterliegt bei normalem Gebrauch Farbabweichungen.

Reinigung und Instandhaltung

Warten Sie ab, bis der Espressokocher abgekühlt ist, bevor Sie ihn zur Reinigung oder Instandhaltung öffnen.

Von der Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird abgeraten, da die heute üblichen Spül- und Zusatzmittel sowie die im Spülzyklus erreichten Temperaturen das Oberflächenfinish des Espressokochers unwiederbringlich beschädigen können.

Spülen Sie die verschiedenen Teile des Espressokochers unter fließendem Wasser aus. Nach dem Gebrauch empfehlen wir, den Espressokocher zu trocknen und in seine Einzelteile zerlegt an einen trockenen, gut belüfteten Ort wegzustellen. Das gilt insbesondere bei längerem Nichtgebrauch. Um den Espresso geschmack nicht zu beeinträchtigen, darf der Espressokocher niemals mit Spülmittel gere

DC06“Moka” Cafetera para Café Exprés

Diseñada a comienzos de los años ‘30, la Cafetera para Café Exprés es la última verdadera “invención” entre los diferentes procedimientos de preparación del café utilizados en nuestro planeta. Caracterizada por su velocidad de ejecución, por la cantidad restringida y la concentración de perfume y gusto de la bebida producida, características que se obtienen gracias al paso del agua que sigue un trayecto desde abajo hacia arriba (fig. 2) a través del café molido, ha sido considerada no sólo como el símbolo del “café a la italiana” sino también como el típico modo de preparar el café en los países europeos del área mediterránea.

La Cafetera para Café Exprés “Moka” ha sido diseñada por David Chipperfield en el año 2019. Esta Cafetera está realizada en fundición de aluminio, un excelente conductor de calor. El mango y el pómulo son de resina termoplástica. El aluminio confiere al café expreso un gusto característico debido a la gradual formación en las paredes internas de la Cafetera de una delgada película de resina que mejora los gustos. El gusto del café preparado con la Cafetera de aluminio se puede definir como más sustancial y más redondo de aquel producido con las Cafeteras expreso de acero inoxidable. Por sus características físicas, respecto del acero el aluminio es mucho más expuesto a la agresión de los agentes atmosféricos; en caso de no utilizar la Cafetera cotidianamente, recomendamos secarla y guardarla desmontada en ambiente seco. Conviene preparar un café a desecar antes del uso a fin de eliminar posibles malos sabores.

Recuérdese además que, en particulares condiciones de humedad ambiental, podrían formarse manchas de oxidación en el cuerpo de la Cafetera, sobre todo en caso de uso no frecuente; estas manchas no impiden ni alteran la preparación de un buen café.

- ATENCIÓN**
- Antes de utilizar la Cafetera, lea y siga atentamente las instrucciones de uso con el fin de evitar eventuales riesgos y daños. Conserve y consulte durante todo el periodo de uso del producto.
 - Mantenga la Cafetera lejos del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o cuando esté aún caliente.
 - Esta Cafetera está destinada exclusivamente al uso doméstico: utilícela solo para preparar café.
 - Coloque la Cafetera de manera que el chorro de calor no esté dirigido hacia usted.
 - Antes de utilizar la Cafetera, asegúrese de que esté correctamente cerrada.
 - Después del uso, antes de abrir la Cafetera, espere a que se haya enfriado completamente o bien colóquela bajo un chorro de agua corriente.
 - Para no quemarse, no toque de las superficies calientes de la Cafetera: use siempre el mango y los agarres aislantes.
 - No use la Cafetera sin agua en la calderita para no dañarla irremparablemente.
 - Coloque siempre la Cafetera sobre una fuente de calor de diámetro adecuado y, en caso de uso con gas, mantenga la llama a un nivel medio/bajo, para no dañar el acabado superficial de la Cafetera y para optimizar el consumo de gas.
 - Sustituya las partes que estuvieran desgastadas por repuestos originales.
 - Recuerde limpiar periódicamente el microfiltro superior de la Cafetera para evitar que se atasque.
 - Cuando rellene la calderita, preste atención a que el agua no supere el borde inferior de la válvula de seguridad.

Descripción de la Cafetera
Esta Cafetera está realizada en fundición a presión de aluminio. Está compuesta por (fig. 1):

- A caldera
- B válvula de seguridad
- C filtro de embudo
- D guarnición en goma con silicona
- E microfiltro superior
- F contenedor superior
- G tapa
- H pomo de resina termoplástica
- I mango de resina termoplástica
- J en la versión para café a la americana
- L filtro de embudo para café a la americana

Esta Cafetera puede utilizarse sobre quemadores de gas, placas eléctricas, placas de vitrocerámica y, solo en la versión de inducción (nueve tazas), en placas de inducción electromagnética.

Está disponible en cuatro versiones: de 7 cl para una taza, de 15 cl para tres tazas y de 30 cl para seis tazas y de 45 cl para 9 tazas. La versión para 9 tazas se puede utilizar también para obtener un óptimo café americano, gracias al filtro de embudo.

Antes del uso

LAVAR cuidadosamente la parte interna de la Cafetera con agua corriente. Preparar algunos cafés a desecar, utilizando los fondos, a fin de eliminar el sabor metálico inicial.

Cómo usar la Cafetera

LLENAR la caldera con agua fría, sin superar el borde inferior de la válvula de seguridad (fig. 3). COLOCAR en la caldera el filtro de embudo. Llenar con café molido hasta el borde y nivelar sin presionar excesivamente. Si se utiliza el filtro para café a la americana (L), respetar el mismo procedimiento, utilizando la menor cantidad de café molido sugerida debido a la reducida capacidad del filtro (fig. 4). Le recomendamos que utilice café no demasiado molido de manera que el agua, al hervir, no le cueste pasar por el café, sino lo haga lentamente, impregnándose de todo su sabor.

CONTROLAR que el microfiltro superior y de guarnición estén en sus alojamientos, en la base del contenedor superior. ENROSCAR el contenedor superior en la caldera (fig. 5) hasta obtener un cierre total. Antes de usar la Cafetera controlar que haya quedado correctamente cerrada. PONGA la Cafetera sobre la fuente de calor. Posicionarla de manera que el chorro de vapor no quede dirigido hacia el usuario. En caso de uso sobre quemador de gas, recomendamos mantener la llama a bajo nivel (fig. 6). Esto es útil a fin de evitar que el aluminio se ennegrezca de modo antistético y que se quemé el mango de resina termoplástica y también para garantizar la conservación de la guarnición de goma con silicona. En caso de usar placas de inducción electromagnética, seleccionar siempre un valor medio de la placa, para no perjudicar el funcionamiento de la cafetera (fig. 6). Apenas el café ha salido completamente por el conducto central del contenedor, RETIRAR la Cafetera del fuego. Usar siempre su mango, sin tocar las superficies calientes de la Cafetera misma. ABRIR la tapa y mezclar lentamente, con una cucharilla, de manera que el café salido primero, más denso, se mezcle con el menos denso salido después. VERTER el café en las tacitas.

Atención: Recuérdese que dejando la Cafetera con la caldera sin agua sobre el fuego, ésta se dañará irremparablemente. El fondo de acero de las versiones de inducción puede variar de color como consecuencia del uso normal.

Limpieza y Mantenimiento

Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, antes de abrir la Cafetera se deberá esperar hasta que se enfrie.

Desaconsejamos lavar la Cafetera en lavavajillas: en efecto, los detergentes y los aditivos utilizados, además de las temperaturas alcanzadas durante el ciclo de lavado, provocan daños irreparables en el acabado superficial de la Cafetera.

Aclarar todas las piezas de la Cafetera bajo agua corriente. Después del uso aconsejamos secar la Cafetera y guardarla desarmada en ambiente seco y ventilado, particularmente en caso de uso poco frecuente. Recuérdese que, para no alterar el aroma del café, la Cafetera para Café Exprés no deberá ser lavada nunca con detergente.

Atención: Limpiar periódicamente con un cepillo adecuado la parte interna del conducto central. Enjuagar cuidadosamente bajo agua corriente el filtro de embudo, la placa filtro, la guarnición de goma con silicona y su alojamiento. Sustituir las piezas que puedan estar dañadas.

Eliminación
Al finalizar la vida útil, el producto se debe eliminar respetando las disposiciones de su Ayuntamiento. La correcta eliminación, quitando el mango y el pomo de plástico del cuerpo, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente.

Recambios
En caso de desgaste, extravió o daño, es posible adquirir en la tienda de su revendedor Alessi de confianza los siguientes recambios:

- C filtro de embudo
- D guarnición en goma con silicona
- E microfiltro superior
- L filtro de embudo para café a la americana

DC06“Moka” Espresso Koffiezetter

Deze Espresso Koffiezetter, ontworpen aan het begin van de jaren ‘30, is de laatste echte “uitvinding” onder de verschillende koffiezetprocedures die in de wereld gebruikt worden. Gekenmerkt door de eenvoudige bereidingswijze, kleine hoeveelheden, intense smaak en aroma, is de met dit apparaat verkregen koffie, waarbij het water van beneden naar boven (fig. 2) door de gemalen koffie stroomt, niet alleen het symbool van “Italiaanse koffie” geworden maar tevens de in alle Europese landen van het Middellandsezegebied gebruikte methode van koffiezetten. De Espresso Koffiezetter “Moka” is ontworpen door David Chipperfield in 2019.

Dit koffiezetapparaat is vervaardigd uit gegoten aluminium, een uitstekende warmtegeleider. De handgreep en de knop zijn van thermoplastische hars. Aluminium geeft aan de espressokoffie een karakteristieke smaak, dankzij een dun koffielaaie dat zich op geleidelijke wijze op de binnenwanden van het apparaat afzet; in gastronomische termen kan men de smaak van koffie gemiddeld/laag niveau gehouden worden zodat de afwerking van het Koffiezetapparaat niet worden beschadigd. Het gebruik van het gasverbruik wordt geoptimaliseerd. Vervang eventueel versleten delen met originele reserveden. Reinig regelmatig de microfilter bovenaan het Koffiezetapparaat zodat de filter zelf niet verstopt raakt. Let op tijdens het vullen van het keteltje dat het water de onderrand van het veiligheidsventiel niet overschrijdt.

ATTENTIE
• Voordat het Koffiezetapparaat wordt gebruikt, moet de gebruiksaanwijzing aandachtig worden doorgelezen zodat eventuele beschadigingen en risico’s worden vermeden. Bewaar ze tijdens de ganse gebruiksduur van het product, en raadpleeg ze indien noodzakelijk.

- Houd het Koffiezetapparaat uit de buurt van kinderen wanneer het in werking en nog heet is.
- Dit Koffiezetapparaat is uitsluitend bestemd voor huiselijk gebruik; het mag enkel gebruikt worden om koffie te maken.
- Positioneer het Koffiezetapparaat zodanig dat de stoom niet naar uzelf wordt gericht.
- Controleer voordat het Koffiezetapparaat wordt gebruikt of het correct werd gesloten.
- Wacht, na het gebruik, tot het Koffiezetapparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt geopend, of laat het afkoelen onder stromend water.
- Raak de hete delen van het Koffiezetapparaat niet aan zodat u geen brandwonden kunt oplopen: gebruik steeds de handgreep en een pannenslap.
- Gebruik het Koffiezetapparaat niet zonder water in het keteltje zodat het apparaat niet onherstelbaar wordt beschadigd.
- Plaats het Koffiezetapparaat steeds op een warmtebron met gepaste diameter. In geval gas wordt gebruikt, moet de vlam op een gemiddeld/laag niveau gehouden worden zodat de afwerking van het Koffiezetapparaat niet worden beschadigd en het gasverbruik wordt geoptimaliseerd.
- Vervang eventueel versleten delen met originele reserveden.
- Reinig regelmatig de microfilter bovenaan het Koffiezetapparaat zodat de filter zelf niet verstopt raakt.
- Let op tijdens het vullen van het keteltje dat het water de onderrand van het veiligheidsventiel niet overschrijdt.

Reiniging en onderhoud
Wacht tot de koffiezetter is afgekoeld alvorens hem te openen om met onderhoud en reiniging te beginnen.

Wij raden wassen in de vaatwasser af: de reinigingsmiddelen, de gebruikte additieven en de temperaturen die tijdens de afwasclus bereikt worden beschadigen de oppervlakteafwerking van de koffiezetter op onherstelbare wijze.

Spool de verschillende delen van het Espresso Koffiezetapparaat onder stromend water. Na gebruik adviseren wij om de koffiezetter af te drogen en uit elkaar gehaald op te bergen op een droge en geventileerde plek, vooral in geval van lange periodes waarin hij niet gebruikt wordt.

Onthoud dat, om niet het aroma van de koffie aan te tasten, het apparaatje nooit met afwasmiddel gereinigd mag worden.

Attentie: Reinig de binnenkant van het pijpje regelmatig met een klein ragertje. Spoel het trechterfilter, het filterplaatje, de pakking van siliconenrubber en hun zitting zorgvuldig onder stromend water af. Vervang onderdelen die eventueel versleten zijn.

Afvoer
Aan het einde van zijn nuttige levenstijd, moet het product volgens de richtlijnen van uw Gemeente afgevoerd worden. De correcte afvoer, verzekerd door de demontage van het handvat en de knop in plastic van het lichaam, helpt om negatieve effecten op de omgeving te vermijden.

Onderdelen
In geval van slijtage, verlies of beschadiging kunt u bij uw Alessi winkel de volgende reserveonderdelen kopen:

C trechterfilter
D pakking van siliconenrubber
E bovenste microfilter
L trechterfilter voor Amerikaanse koffie

Deze Caffettiera kan gebruikt worden op gas, elektrische platen, op glaskeramiekkolven, en enkel in de versie voor (negen koppen), op elektromagnetische inductieplaten.

Er zijn vier versies beschikbaar: van 7 cl voor één kopje van 15 cl voor drie kopjes en van 30 cl voor zes kopjes en van 45 voor 9 kopjes. De versie voor 9 kopjes kan ook gebruikt worden om een heerlijke Amerikaanse koffie te zetten, dank zij de speciale trechterfilter.

Vóór gebruik

REINIG het apparaatje zorgvuldig van binnen met stromend water.

Zet enkele malen koffie die weggegooid moet worden, om de metaalmaak van het apparaatje te verwijderen.

Gebruik van de Espresso Koffiezetter

VUL het keteltje met koud water tot de onderste rand van het veiligheidsventiel (fig. 3). BRENG het trechterfilter in het keteltje in. Vul het tot de rand met gemalen koffie en strijk glad zonder overmatig aan te drukken (fig. 4). Indien men de filter voor de Amerikaanse koffie (L) gebruikt, volg dan dezelfde procedure, maar met minder gemalen koffie zoals gesuggereerd door de beperkte ruimte in de speciale filter (fig. 4). Aangeraden wordt niet al te fingemalen koffie te gebruiken zodat het kokende water zonder moeite maar langzaam door de koffie heen kan stromen en al het aroma op kan nemen.

CONTROLEER of het bovenste microfilter en de pakking zich in hun zitting bevinden, aan de onderkant van het kannetje. SCHROEF het kannetje op het keteltje (fig. 5) totdat het goed gesloten is. Controleer, voordat u de koffiezetter gebruikt, of hij correct gesloten is. PLAATS het Espresso Koffiezetapparaat op de warmtebron. Plaats het zodanig dat de stoomafgifte niet op u is gericht. Als u een gasfornuis gebruikt, adviseren wij om de vlam laag te houden (fig. 6). Dit is nuttig om te voorkomen dat het aluminium op anti-esthetische wijze zwart wordt, om de handgreep van thermoplastische hars niet te verbranden en om de pakking van siliconenrubber in goede toestand te behouden. Bij gebruik op elektromagnetische inductieplaten, kies u het beste steeds een tussenomstande van de plaat, om de werking van de koffiemachine (fig. 6) niet in het gedrang te brengen. Zodra de koffie volledig door het pijpje in het kannetje is gelopen, NEEMT u de koffiezetter van het vuur af. Raak niet de hete oppervlakken van de koffiezetter aan, maar gebruik altijd de handgreep.

OPEN het deksel en roer de koffie met een lepelje, zodat de sterkere koffie die het eerst uit het pijpje is gestroomd, gemengd wordt met de minder sterke koffie die later is uitgelopen. GIET de koffie in de koppen.

Attentie: Onthoud dat wanneer het apparaatje met het keteltje zonder water op het vuur wordt gelaten, het onherstelbaar beschadigd zal raken. De stalen bodem van de versies voor inductie is, ten gevolge van normaal gebruik, onderhevig aan veranderingen van kleur.

Reiniging en onderhoud
Wacht tot de koffiezetter is afgekoeld alvorens hem te openen om met onderhoud en reiniging te beginnen.

Wij raden wassen in de vaatwasser af: de reinigingsmiddelen, de gebruikte additieven en de temperaturen die tijdens de afwasclus bereikt worden beschadigen de oppervlakteafwerking van de koffiezetter op onherstelbare wijze.

Spool de verschillende delen van het Espresso Koffiezetapparaat onder stromend water. Na gebruik adviseren wij om de koffiezetter af te drogen en uit elkaar gehaald op te bergen op een droge en geventileerde plek, vooral in geval van lange periodes waarin hij niet gebruikt wordt.

Onthoud dat, om niet het aroma van de koffie aan te tasten, het apparaatje nooit met afwasmiddel gereinigd mag worden.

Attentie: Reinig de binnenkant van het pijpje regelmatig met een klein ragertje. Spoel het trechterfilter, het filterplaatje, de pakking van siliconenrubber en hun zitting zorgvuldig onder stromend water af. Vervang onderdelen die eventueel versleten zijn.

Afvoer
Aan het einde van zijn nuttige levenstijd, moet het product volgens de richtlijnen van uw Gemeente afgevoerd worden. De correcte afvoer, verzekerd door de demontage van het handvat en de knop in plastic van het lichaam, helpt om negatieve effecten op de omgeving te vermijden.

Onderdelen
In geval van slijtage, verlies of beschadiging kunt u bij uw Alessi winkel de volgende reserveonderdelen kopen:

C trechterfilter
D pakking van siliconenrubber
E bovenste microfilter
L trechterfilter voor Amerikaanse koffie

Deze Caffettiera kan gebruikt worden op gas, elektrische platen, op glaskeramiekkolven, en enkel in de versie voor (negen koppen), op elektromagnetische inductieplaten.

Er zijn vier versies beschikbaar: van 7 cl voor één kopje van 15 cl voor drie kopjes en van 30 cl voor zes kopjes en van 45 voor 9 kopjes. De versie voor 9 kopjes kan ook gebruikt worden om een heerlijke Amerikaanse koffie te zetten, dank zij de speciale trechterfilter.

Vóór gebruik
REINIG het apparaatje zorgvuldig van binnen met stromend water.

DC06“Moka” Espresso Koffiezetter

1930年代初期にデザインされたこの型のエスプレッソメーカーは、現在使われている様々なコーヒー抽出器の中でも最後のものの発明といえます。蒸気圧によって急速に熟湯を下からにコーヒー粉に通過させて抽出することで得られる凝縮された強い香りと味わいを特徴とするエスプレッソは(図2)、イタリアコーヒーを象徴するだけでなく、地中海沿岸のヨーロッパ諸国における典型的なコーヒー抽出法となっています。*モカ”エスプレッソメーカー”は、2019年デヴィッド・チップパーフィールドによってデザインされました。このコーヒーメーカーは本体が熱効率の高いアルミニウム製で、ハンドルとつまみはプラスチック製です。コーヒーメーカーの内側に薄いコーヒーマスクを徐々に形成し、エスプレッソに独特な風味を与えます。アルミニウム製のエスプレッソメーカーで淹れたコーヒーは、ステンレス製で淹れたものに比べ、より豊かで柔らかい風味となります。しかしアルミニウムはその物理的特性により、ステンレスに比べて気象の影響を受けやすいため、毎日お使いでない場合は、パーツを取り外して乾燥した場所に保管する必要があります。再び使用する時は、不快な匂いを取り除くため、最初に淹れたコーヒーは捨ててください。湿度の高い環境下では、長期使用し小さい斑点が現れることがあります。これらの斑点は淹れるコーヒーの質にならに影響を与えることはありません。

ご注意
• 危険な事態や損害を避けるため、コーヒーメーカーを使用しない前に取扱説明書をよくお読みになり、注意事項を忠実に守ってください。本製品の使用期間中は、取扱説明書を保管し、必要に応じて参照してください。

- コーヒーメーカーが作動中または高温になっているときは、お手元の手の届かない場所に置いてください。
- このコーヒーメーカーは家庭用です。コーヒーを淹れること以外のご使用は避けてください。
- ご自分の方へ蒸気が噴き出するような方向へコーヒーメーカーを向けてください。
- ご使用前に前に、コーヒーメーカーが正しく閉まっているかどうか確認してください。
- ご使用後は、完全に冷えるまで待つか、または流水をかけて冷やしてからコーヒーメーカーを開けてください。
- やけどをしないよう、コーヒーメーカーが熱くなっているときは直接触らずに、断熱性の網つかみで持ち手を握りかかしてください。
- 空炊きをしますと、コーヒーメーカーが傷み、取り返しのつかないこととなりますので、必ず水を入れてからお使いください。
- コーヒーメーカーは、適切なサイズのコンロにかけてください。ガスコンロの場合、表面の仕上がり傷を避けることにより、また凝縮したガスの消費を避けるため、火加減を中火から弱火にしてください。
- 部品が摩耗した場合は、純正部品と交換してください。
- マイクロフィルターの目詰まりを避けるため、必ず定期的にお手入れを行ってください。
- 水を入れる時に、水の量が安全バルブの上の端を超えないようご注意ください。

注意: 定期的な筒状部の内側をブラシで清掃してください。

スベア部品
以下のスベア部品が古くなったり、紛失または壊れた時には、最寄りのAlessi代理店でご購入いただけます。

C フィルターバスケット
D ゴムパッキン
E フィルタープレート
L アメリカンコーヒー用フィルターバスケット

このコーヒーメーカーは、ガスコンロ、電気コンロ、セラミックガラス製トッププレートで使うことができます。さらに電磁調理器用バージョン(9杯用)に限り、IHクッキングヒーターで使えます。

次の4バージョンがあります: 7 ml (1杯用)、15 ml (3杯用)、30 ml (6杯用)、45 ml (9杯用) 9杯用バージョンにはアメリカンコーヒー用フィルターバスケットが備わっているため、美味しいアメリカンコーヒーを淹れることができます。

エスプレッソメーカーを最初にご使用いただく前に、
流水で丁寧にすすいでください。コーヒー粉で金属味を取り除くために、数回コーヒーを淹れて捨ててください。

エスプレッソメーカーの使い方
セーフティバルブより上に水がないよう下部のポイラー部に水を入れます(図3)。

ポイラーにフィルターバスケットをセットします。フィルターバスケットにコーヒー粉を録まで入れ、軽く押して表面を平らにします。アメリカンコーヒー用フィルター(L)を使う場合は、専用フィルター(図4)。

の容量に合わせて、エスプレッソコーヒーの場合よりも少なめのコーヒー粉を使用し、通常と同じ手順で淹れます。沸騰したお湯が通り易くゆくゆく風味が抽出できるように、細かく挽きすぎないコーヒー粉を使うことをお勧めします。

特に美味しいアメリカンコーヒーを淹れるには、アメリカンコーヒー専用にブレンドされたコーヒー粉を使うのが秘訣です。

フィルタープレートおよびゴムパッキンが本体上部のポット部のベースにきちんとセットされているか確認して、ポット部をポイラー部にしっかりとねじ込みます(図5)。エスプレッソメーカーをお使いになる前に、正しく閉まっていることを確認してください。エスプレッソメーカーをレンジの上に置き、蒸気圧が自然に膨れた方向に向かうよう本体製品を置いてください。ガスレンジをお使いの場合は、炎を低くしてください(図6)。この注意事項を守らないと、ゴムパッキンが破れたり、本体アルミニウムが黒ずむことがあります。また、プラスチック製ハンドルが大変熱くなる場合があります。電磁調理器を使用する場合は、コーヒーメーカーの機能を損なうことのないよう、クッキングヒーターの強さを「中」に設定してください(図6)。

中央の筒状部からポット部へコーヒーが湧き上がるのを止まらせずに、エスプレッソメーカーを火から移します。エスプレッソメーカーの熱くなった表面には決して触れないでください。必ずハンドルを持って取り除くください。カバーを開け、最初に上がった濃いコーヒーと最後のものの薄いコーヒーが混ざるように小さじでコーヒーをゆっくりに回します。コーヒーをデミタスカップに注ぎます。

ご注意: ポイラーを空焚きする、エスプレッソメーカーが傷んだり修理不可能になる場合がありますのでご注意ください。電磁調理器用バージョンのコーヒーメーカーの底はステンレス製なので、普通にお使いいただくうちに色が変わることがあります。

お手入れ

お手入れをするためにコーヒーメーカーを開けるときは、冷めるのを待ってからにしてください。

洗い機でエスプレッソメーカーを洗う。
使用する洗剤や塩加減、および洗浄サイクル中の高温によって表面加工が永久的に傷む可能性がありますので、お避けください。

流水ですべてのパーツを洗浄し。コーヒーの味を変化させるので、決して洗剤で洗浄しないでください。ご使用後、特に頻りに使わない場合は、エスプレッソメーカーを乾かしてパーツを取り外した状態で、通気の良い乾燥した場所に保管してください。

ご注意: 定期的な筒状部の内側をブラシで清掃してください。

スベア部品
以下のスベア部品が古くなったり、紛失または壊れた時には、最寄りのAlessi代理店でご購入いただけます。

C フィルターバスケット
D ゴムパッキン
E フィルタープレート
L アメリカンコーヒー用フィルターバスケット

このコーヒーメーカーは、ガスコンロ、電気コンロ、セラミックガラス製トッププレートで使うことができます。さらに電磁調理器用バージョン(9杯用)に限り、IHクッキングヒーターで使えます。

次の4バージョンがあります: 7 ml (1杯用)、15 ml (3杯用)、30 ml (6杯用)、45 ml (9杯用) 9杯用バージョンにはアメリカンコーヒー用フィルターバスケットが備わっているため、美味しいアメリカンコーヒーを淹れることができます。

エスプレッソメーカーを最初にご使用いただく前に、
流水で丁寧にすすいでください。コーヒー粉で金属味を取り除くために、数回コーヒーを淹れて捨ててください。

エスプレッソメーカーの使い方
セーフティバルブより上に水がないよう下部のポイラー部に水を入れます(図3)。

ポイラーにフィルターバスケットをセットします。フィルターバスケットにコーヒー粉を録まで入れ、軽く押して表面を平らにします。アメリカンコーヒー用フィルター(L)を使う場合は、専用フィルター(図4)。

の容量に合わせて、エスプレッソコーヒーの場合よりも少なめのコーヒー粉を使用し、通常と同じ手順で淹れます。沸騰したお湯が通り易くゆくゆく風味が抽出できるように、細かく挽きすぎないコーヒー粉を使うことをお勧めします。

DC06“Moka” Espresso 咖啡壺

在我们生活的这个星球上，目前有着各种各样的咖啡制作方法，而30年代初设计的Espresso 咖啡壺则被誉为这些方法中的终极“发明”。

速成、浓缩、香浓醇郁——自下而上垂直流过咖啡粉(图2)的沸水产生的这些特质，令Espresso 咖啡壺不仅成为意大利咖啡的象征，而且成为风行于地中海盆地所有欧洲国家的典型咖啡制作方法。“Moka”是由设计师David Chipperfield于2019年设计。咖啡壺的制作材料为优质导热材料——铝。

把手和基座材料为热塑性树脂。铝质咖啡壺内壁上部形成的薄层咖啡膜令Espresso 咖啡散发独特的香味。从美食角度看，用铝质咖啡壺煮制的咖啡比用不锈钢咖啡壺煮制的咖啡香味更浓郁、更醇郁。

不过，由于物理特性的关系，铝比不锈钢更易受大气影响；平时不用时，应将咖啡壺拆开，放在干燥的地方。再次使用时，应将第一壶咖啡倒掉，去除异味。

在潮湿的环境中，如果长期不用，咖啡壺壳体上可能会出现因氧化而出现斑点。这些斑点绝对不会影响煮出的咖啡的品质。

- 在使用Espresso 咖啡壺之前，认真阅读本说明书并严格遵守，以免造成损坏。将说明书放在安全的地方，并在整个产品使用期间妥善保管。
- 在使用Espresso 咖啡壺时，以及在咖啡壺加热时，不可让儿童接近。
- 本Espresso 咖啡壺为家用型：它仅可用于制备咖啡。
- 请勿将咖啡壺的蒸汽喷嘴朝自己。
- 在使用Espresso 咖啡壺前，确保咖啡壺已妥善闭合。
- 在使用后以及打开Espresso 咖啡壺前，应将其彻底冷却或将其置于流动水中冷却。
- 为避免烫伤，切勿触碰Espresso 咖啡壺的加热表面：请务必使用壶嘴和隔热垫布。
- 请勿在壺中无水的情况下使用Espresso 咖啡壺，否则会造成无法修复的损坏。
- 请务必将Espresso 咖啡壺置于直接合适的加热面上，如在燃气具燃器上方使用，请将火焰调到中/高火档，这样既可防止产品的表面抛光层受损，又能节约燃气用量。
- 请勿使用原装配件更换磨损的部件。
- 切记要定期清洁Espresso 咖啡壺的过滤腔腔体，以防止其堵塞。
- 向壺内注水时，应确保水位始终低于安全阀的底缘。

咖啡壺详细介绍
本咖啡壺由铸铝制成。包括(图1)：

- A 下壶
- B 安全阀
- C 过滤漏斗
- D 上部过滤网盘
- E 橡胶垫圈
- F 上盖
- G 盖
- H 热塑性树脂基座
- I 热塑性树脂把手
- 以及，适用于美式咖啡壺的L 美式咖啡过滤漏斗

该款咖啡壺可在燃气灶、电热板玻璃陶瓷加热板上加热，但只有感应加热咖啡壺(9杯)可放在电磁感应加热板上进行加热。

共有四种容量规格可供选择：1杯(7cl)、3杯(15cl)、6杯(30cl)以及9杯(45cl)。由于采用了专用的过滤漏斗，9杯的规格也可煮出美味的美式咖啡。

在首次使用

流水仔细清洗干净。煮制几壶咖啡并倒掉，利用咖啡粉消除金属的味道。

Espresso 咖啡壺使用方法

将冷水倒进下壶，水位必须低于安全阀(图3)。将过滤漏斗放进下壶。向过滤漏斗中加入咖啡粉至漏斗边缘，轻轻压实。在使用美式咖啡过滤漏斗(L)时，遵循同样的流程，使用专门小容量过滤漏斗建议的最少咖啡粉量(图4)。我们建议不要使用太细的咖啡粉，这样能让沸水轻易且缓慢地流过，从而萃取全部香味。尤其是在制备美味的美式咖啡时，我们建议使用专门用于过滤咖啡的咖啡粉。

必须将上部过滤网盘和垫圈放在上壶底座的正确位置。将上壶牢牢拧在下壶上(图5)。在使用Espresso 咖啡壺前，确保咖啡壺已妥善闭合。将咖啡壺放到热源上；蒸汽嘴不要朝向自己。

如果使用燃气炉，请使用小火(图6)。这样可保护橡胶垫圈，防止损坏热塑性树脂把手，预防烧焦和铝的褪色。如要在电磁感应加热板上使用，请始终选择加热的中等温度，以免损害咖啡壺的功能(图6)。一旦咖啡停止从中央导管向上壶内流

入，即从火焰上取下咖啡壺。切勿接触Espresso 咖啡壺的热表面。拿起咖啡壺时一定要使用把手。打开壶盖，用小汤匙缓慢地搅拌咖啡，使咖啡混合均匀，因为最后冒出来的咖啡比最初冒出来的咖啡味道淡。

将咖啡倒入咖啡杯。

警告：下壶中无水时，若继续将Espresso 咖啡壺放在火焰上烧煮，将造成永久损坏。正常使用过程中，感应加热咖啡壺的铜底会产生颜色变化。

清洁和保养

必须等Espresso 咖啡壺冷却后再打开进行清洗。

不要用洗碗机清洗Espresso 咖啡壺：所用的洗涤剂、添加剂以及在清洗循环期间达到的高温均会对咖啡壺的表面光洁度造成永久损坏。

拆开咖啡壺，用流水冲洗所有部件。使用后，将Espresso 咖啡壺擦干，拆开放在干燥通风的地方(特别是长期不用时)。切勿用肥皂清洗：这会影响到此后煮制的咖啡的香味。

警告：定期用刷子清洁导管内部。用流水仔细清洗过滤漏斗、过滤网盘、橡胶垫圈和底座。更换磨损的部件。

处理
在产品使用寿命结束时，必须按照当地政府的规定处理。从壶体上拆卸塑料把手和基座可确保咖啡壺的正确处理，有助于避免对环境产生潜在负面影响。

配件
以下备件如有磨损、丢失或损坏，可向Alessi 经销商购买：

- C 过滤漏斗
- D 上部过滤网盘
- E 橡胶垫圈
- L 美式咖啡过滤漏斗

注意: 定期的筒状部的内侧用刷子进行清洗。

备用部件
以下备用部件如果变旧或丢失/丢失或损坏，请及时向最近的Alessi 代理店购买。

C 过滤器篮
D 橡胶垫圈
E 过滤器板
L 美式咖啡过滤器

这款咖啡壶可在燃气灶、电热板和玻璃陶瓷加热板上加热，但只有感应加热咖啡壶(9杯)可放在电磁感应加热板上进行加热。

共有四种容量规格可供选择：1杯(7cl)、3杯(15cl)、6杯(30cl)以及9杯(45cl)。由于采用了专用的过滤漏斗，9杯的规格也可煮出美味的美式咖啡。

在首次使用
流水仔细清洗干净。煮制几壶咖啡并倒掉，利用咖啡粉消除金属的味道。

Espresso 咖啡壶使用方法
将冷水倒进下壶，水位必须低于安全阀(图3)。