

MDL02 "Pulcina"**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 concentrazione di profumo 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 dell'area mediterranea.

La Caffettiera espresso "Pulcina" è stata disegnata da Michele De Lucchi e prodotta nel 2015.

Dal 2017 la Caffettiera espresso "Pulcina" nella versione sei tazze permette di realizzare anche un ottimo caffè all'americana, grazie all'apposito filtro, disponibile anche come accessorio per tutte le versioni sei tazze. L'uso del filtro per caffè all'americana consente di dosare correttamente la miscela di polvere per caffè filtrato in modo da raggiungere la proporzione ideale tra caffè ed acqua (gr. 10 di caffè per il 30 d'acqua). Per il caffè all'americana, si raccomanda di utilizzare esclusivamente le apposite miscele per caffè.

Questa Caffettiera è realizzata in fusione di alluminio, un ottimo conduttore di calore. Il manico e il pomolo sono in resina termoplastica. L'alluminio conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle parti 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 sue caratteristiche fisiche l'alluminio, rispetto all'acciaio, è però molto più facilmente aggredibile da fattori atmosferici: se la Caffettiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di asciugare la prima di riportarla 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.

Come usare la Caffettiera

Per ottenere un'estrazione ottimale di tutte le sostanze aromatiche del caffè ed esaltarne il gusto, seguire questo procedimento: RIPIEMTE la caldaia con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza. Questa indicazione è valida sia per il caffè espresso che per il caffè all'americana (fig. 3).

INSERITE la caldaia nel 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.

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

Before using the Espresso coffee maker for the first time

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 volume and the intense 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 "Pulcina" Espresso maker was designed by Michele De Lucchi in 2015.

From 2017, you'll be able to make an excellent American-style coffee too with the 6-cup version of the "Pulcina" Espresso maker, thanks to the special filter (also available as an accessory for all 6-cup versions). The use of the filter for an American-style coffee allows you to measure out just the right amount of filter coffee powder to ensure the ideal proportion of coffee to water (10g of coffee for every 30cl of water). When making American-style coffee, remember to use only the special blends for filter coffee.

The Coffee maker is made of cast aluminium, an excellent heat conductor. The handle and knob are made of thermoplastic resin.

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 molla per il getto di vapore non sia rivolta verso di voi. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma bassa. Questo accorgimento è utile per evitare che l'alluminio si annerasca in modo antestetico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma siliconica. In caso di utilizzo su piastre ad induzione eletromagnetica, 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, TOGLIE TE la Caffettiera dal fuoco. Durante la preparazione del caffè, 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 sgorgate per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorgato successivamente.

VERSATE il caffè nelle tazzine.

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

Come prendersi cura della Caffettiera

Prima di aprire la Caffettiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che si sia raffreddata. Sciacquate le varie parti della Caffettiera sotto acqua corrente e sciacquate con cura.

Ricordate che per non alterare l'aroma del caffè, la Caffettiera espresso non va mai lavata con detergivo. Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la Caffettiera e di riporla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.

Descrizione della Caffettiera

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

- A caldaia
- B valvola di sicurezza
- C microfiltro superiore
- D guarnizione in gomma siliconica
- E contenitore superiore
- F coperchio
- G manico in resina termoplastica
- H pomolo in resina termoplastica
- I filtro ad imbuto

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 solva versione per induzione (tre e sei tazze), su piastre ad induzione eletromagnetica.

Sono disponibili tre versioni: da cl 7 per una tazza, da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze. La versione da cl 15 per tre tazze è da cl 30 per sei tazze è disponibile anche per piastre ad induzione eletromagnetica.

È possibile utilizzare il filtro per caffè all'americana su tutte le versioni da cl 30 per sei tazze.

Prima dell'uso

LAVATE accuratamente la Caffettiera all'interno con acqua e detergente liquido su piatti. Sciacquate con cura sotto acqua corrente. Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, per togliere alla Caffettiera il sapore metalllico.

Come usare la Caffettiera

Per ottenere un'estrazione ottimale di tutte le sostanze aromatiche del caffè ed esaltarne il gusto, seguire questo procedimento: RIPIEMTE la caldaia con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza. Questa indicazione è valida sia per il caffè espresso che per il caffè all'americana (fig. 3).

INSERITE la caldaia nel 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.

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

Before using the Espresso coffee maker for the first time

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 volume and the intense 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 "Pulcina" Espresso maker was designed by Michele De Lucchi in 2015.

From 2017, you'll be able to make an excellent American-style coffee too with the 6-cup version of the "Pulcina" Espresso maker, thanks to the special filter (also available as an accessory for all 6-cup versions). The use of the filter for an American-style coffee allows you to measure out just the right amount of filter coffee powder to ensure the ideal proportion of coffee to water (10g of coffee for every 30cl of water). When making American-style coffee, remember to use only the special blends for filter coffee.

The Coffee maker is made of cast aluminium, an excellent heat conductor. The handle and knob are made of thermoplastic resin.

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 molla per il getto di vapore non sia rivolta verso di voi. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma bassa. Questo accorgimento è utile per evitare che l'alluminio si annerasca in modo antestetico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma siliconica. In caso di utilizzo su piastre ad induzione eletromagnetica, 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, TOGLIE TE la Caffettiera dal fuoco. Durante la preparazione del caffè, 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 sgorgate per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorgato successivamente.

VERSATE il caffè nelle tazzine.

Use instructions

To extract all the aromatic substances of the coffee in the best possible way and obtain the maximum flavor, proceed as follows: FILL the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve. This applies in the case of both espresso coffee and American-style coffee (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-style coffee (L), follow the same procedure but use a smaller amount of ground coffee, to suit the limited filter capacity (fig. 4).

MAKE SURE that the upper filter plate and the gasket are properly positioned in the base of the upper body. The aluminum gives espresso a characteristic flavor thanks to the gradual formation of a thin film of coffee on the inner walls of the coffee maker. In gastronomic terms, coffee prepared with an aluminum coffee maker has a fuller and more rounded flavor than one made with a stainless steel coffee maker. However, due to its physical characteristics, aluminum 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 flavor.

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 flavor. In particular, we recommend you use the special blend for filter coffee if you want to enjoy a good American-style 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 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. This precaution is useful to preserve the rubber gasket, keep the thermoplastic resin handle from being damaged and prevent scorching and discoloration of the aluminum.

When using the appropriate version on an electromagnetic induction plate, always select a medium plate value to ensure the espresso maker works properly (fig. 6).

As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column into the upper body, REMOVE the 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 heat source when the boiler is empty will damage it permanently. The steel base of the induction versions is subject to colour changes over time.

• Before using the espresso coffee maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage. Keep them safe and conserve them for the entire working life of the product.

• Keep the espresso maker out of reach of young children when in use and while it is still hot.

• This espresso maker is intended for home use only; it should only be used for making coffee.

• Position the espresso maker so that the jet of steam is directed away from you.

• Make sure the espresso maker is properly closed before using it.

• After use and before opening the espresso maker, wait until it has cooled down completely or place it under running water.

• To avoid being scalded, never touch the hot surfaces of the espresso maker: always use the handle and heat insulating pot holders.

• Do not use the espresso maker without water in the boiler, otherwise this could damage it irreparably.

• Always place the espresso maker on a suitable diameter ring, and if using it on a gas burner, keep the flame at medium/high level in order not to damage the surface finish and to optimise gas consumption.

• Caring for your espresso coffee maker Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker

Always wait

MDL02 "Pulcina" Cafetera espresso

Diseñada a comienzos de los años '30, la Cafetera espresso es la última verdadera "invenção" 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 uso del agua que sigue un trayecto desde abajo hacia arriba (fig. 2) a través del café molido, ha sido considerada no solo 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 espresso "Pulcina" ha sido diseñada por Michele De Lucchi en el año 2015.

Desde el año 2017, la Cafetera espresso "Pulcina" en la versión seis tazas permite realizar un óptimo café americano, gracias al filtro específico disponible incluso como accesorio para todas las versiones seis tazas. El uso del filtro para café americano permite dosificar correctamente la mezcla de polvo para café filtrado en modo de obtener la proporción ideal entre café y agua (10 g de café por 30 cl de agua). Para el café americano, se recomienda utilizar exclusivamente las mezclas específicas para café filtrado.

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 espresso un gusto característico debido a la gradual formación en las paredes internas de la Cafetera de una delgada película de café, en términos gastronómicos, el gusto del café preparado con la Cafetera de aluminio se puede definir como más sustancial y más redondo de aquél producido con las Cafeteras espresso de acero inoxidable. Por sus características físicas respecto del acero el aluminio está mucho más expuesto a la agresión de los agentes atmosféricos: en caso de no utilizar la Cafetera cotidianamente, recomendamos secarla y guardarla desmontada en su ambiente seco. Conviene preparar un café a desear antes del uso a fin de eliminar posibles malos sabores. Recuérdese además que, en particular 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. Conservelas y consultélas durante todo el período 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 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 irreparablemente.

- 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. En caso de uso en placas de inducción electromagnética, para la versión específica, seleccionar siempre un valor intermedio de la placa, para no perjudicar el funcionamiento de la Cafetera.

- 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. Esta indicación es válida tanto para el café espresso como para el café americano.

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 microfiltro superior
E guarnición en goma con silicona
F contenedor superior
G tapa
H mango de resina termoplástica
I pomo de resina termoplástica

y, en la versión para café americano, L filtro de embudo para café americano

Esta Cafetera puede utilizarse sobre quemadores de gas, placas eléctricas y placas de vitrocerámica y, sólo en la versión para producción (tres y seis tazas), en placas de inducción electromagnética. Está disponible en tres versiones: de 7 cl para una taza, de 15 cl para tres tazas y de 30 cl para seis tazas. La versión de 15 cl, para tres tazas, y de 30 cl, para seis tazas, se encuentra disponible incluso para placas de inducción electromagnética. Puede utilizarse el filtro para café americano en todas las versiones de 30 cl para seis tazas.

Antes del uso

LAVAR cuidadosamente la parte interna de la Cafetera con agua y detergente líquido para vajillas. Aclare con cuidado bajo agua corriente. Preparar algunos cafés a desear, utilizando los fondos, a fin de eliminar el sabor metálico inicial.

Cómo usar la Cafetera

Para conseguir una extracción óptima de todas las sustancias aromáticas del café y exaltar su gusto, sigue este procedimiento:

LLENAR la caldera con agua fría, sin superar el borde inferior de la válvula de seguridad. Esta indicación es válida tanto para el café espresso como para el café americano (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 americano (L), seguir el mismo procedimiento, utilizando la menor cantidad de café molido sugerida por la reducida capacidad del filtro específico (fig. 4).

Le recomendamos que utilice café no demasiado molido de manera que al agua, al hervir, no le cueste pasar por el café, sino lo haga lentamente, impregnándose de todo su sabor. Particularmente, para preparar un buen café americano, se aconseja utilizar la mezcla específica para café filtrado.

CONTROLAR que el microfiltro y la guarnición estén en sus alojamientos, en la base del contenedor superior.

ENROSCAR el contenedor superior en la caldera (fig. 5) hasta obtener un cierto 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. Esto es útil a fin de evitar que el aluminio se ennegrezca de modo antiesmético y que se quemé el mango de resina termoplástica y también para garantizar la conservación de la guarnición de goma con silicona.

REINIGAR el aparato de la mejor manera posible con agua y jabón. Luego, se debe secar con un paño seco y se limpia el exterior del aparato.

RETIRAR la Cafetera del fuego. Usar siempre mango, sin tocar las superficies calientes de la Cafetera misma.

ABRIR la tapa y mezclar lentamente, con una cuchillería, de manera que el café salido primero, más denso, se mezcle con el menos denso salido después.

VERTER el café en las tazas.

Atención: Recuerde que dejando la Cafetera con la caldera sin agua sobre la fuente de calor se dañará irreparablemente. El fondo de acero de las versiones por producción está sujetó, como consecuencia del uso normal, a una variación de color.

Cómo cuidar la Cafetera

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

Aclare todas las piezas de la Cafetera bajo agua corriente y seque con cuidado. Recuerde que, para alterar el aroma del café, la Cafetera espresso no deberá ser lavada nunca con detergente.

CONTROLEER de que el borde inferior de la válvula de seguridad. Esta indicación es válida tanto para el café espresso como para el café americano.

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

acabado superficial de la Cafetera. 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 y su alojamiento. Sustituir las piezas que puedan estar dañadas.

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

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

Koffiezettappaard volledig is afgekoeld voordat het water geopend, of laat het afkoelen onder stroomd water.

- Raak de hete delen van het Koffiezettappaard niet aan zodat u geen brandwonden kunt oplopen en de pakking van siliconenring niet te verbranden.
- Gebruik het Koffiezettappaard niet zonder water in het ketelje zodat het apparaat niet onherstelbaar wordt beschadigd.

• Plaats het Koffiezettappaard steeds op een warmtebron met gepaste diameter.

In geval dat wordt gebruikt, moet de vlam op een gemiddeld/laag niveau gehouden worden zodat de afverkeringen van het Koffiezettappaard niet worden beschadigd en het gasverbruik wordt geoptimaliseerd.

Indien een elektromagnetische inductiekooplamp wordt gebruikt, voor de speciale versie, moet altijd een gemiddelde waarde van de plat geselecteerd worden om te voorkomen dat de werking van de koffiezetter wordt geschadigd.

• Vervang eventueel versleten delen met originele reserveselen.

• Reinig regelmatig de microfilter bovenaan het Koffiezettappaard zodat de filter zelf niet verstopt raakt.

• Let op tijdens het hullen van het ketelje dat het water onderaan van het veiligheidsventiel niet overschrijdt. Deze aanduiding geldt voor zowel Espresso als voor de plat geselecteerd worden om te voorkomen dat de werking van de koffiezetter wordt geschadigd.

Giet de koffie in de koppen.

Attentie: Ondhou dat wanneer het

apparaatje met het ketelje zonder water op de hittebron wordt gelaten, het onherstelbaar beschadigd zal raken. Indien een elektromagnetische inductiekooplamp

wordt gebruikt, voor de speciale versie,

moet altijd een gemiddelde waarde van de plat geselecteerd worden om te voorkomen dat de werking van de koffiezetter wordt geschadigd.

• G自分の方へ蒸気が噴き出しないよう方向

ベコーカーを向けてください。

• G使用する前に常に注意を守ってください。

• ベコーカーが動作中または熱になっ

ているときは、お手の手の届かない場所に

置いてください。

• このベコーカーは家庭用です。コーヒ

ーを淹れること以外でのご使用は避け

ください。

• エスプレッソマーカーは危険な場合

は必ず手で取ってください。

• ベコーカーを運ぶときに必ず手を離さ

ないでください。

• ベコーカーを運ぶときに必ず手を離さ

ないでください。