



Espressokocher Edelstahl EMILIO

DE

Vor Inbetriebnahme
Bevor Sie Ihren Espressokocher in Gebrauch nehmen, lesen Sie bitte aufmerksam die mitgelieferte Bedienungsanleitung des Herstellers. Alle Teile des Espressokochers sollten vor dem Erstgebrauch gründlich gereinigt werden. Lesen Sie dazu die unten stehende Reinigungsanweisung.

Zubereitung

- 1 Schrauben Sie den Espressokocher in angezeigter Pfeilrichtung auseinander und nehmen Sie den Espressotrichter aus dem Unterteil heraus.
- 2 Befüllen Sie das Unterteil bis kurz unterhalb des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser auf.
ACHTUNG: Das Sicherheitsventil darf nicht unter Wasser liegen.
- 3 Setzen Sie den Espressotrichter wieder in das Unterteil ein. Füllen Sie den Trichter mit gemahlenem Espressopulver auf und streichen Sie dieses glatt ohne es fest anzudrücken. Entfernen Sie überflüssiges Espressopulver vom Rand des Unterteils.
- 4 Kontrollieren Sie, dass Sieb und Dichtungsring richtig eingesetzt wurden. Schrauben Sie das Ober- und Unterteil in angezeigter Pfeilrichtung wieder zusammen.
- 5 Stellen Sie den Espressokocher auf eine Wärmequelle. Induktionskochfeld: Achten Sie bitte auf den vom Hersteller angegebenen Durchmesser der Topfkerennung. Gasherd: Stellen Sie das Feuer auf eine kleine Stufe, die Flamme darf nicht über den Rand des Unterteils hinausreichen. Der Espresso steigt nun durch Druck über das Steigrohr in das Oberteil. Hierbei können Geräusche durch kochenden Espresso und Wasserdampf entstehen.
- 6 Sobald sich das Oberteil mit Espresso gefüllt hat, nehmen Sie den Espressokocher von der Wärmequelle. Schenken Sie Ihren frisch zubereiteten Espresso in eine Tasse und genießen Sie ihn.

Reinigung

- Bevor Sie Ihren Espressokocher zum ersten Mal in Gebrauch nehmen können, kochen Sie bitte bis zu 3 mal Wasser das Sie dann wegschütten.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Espressokocher vor der Reinigung abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Espressokocher nur mit Wasser. Für die Reinigung verwenden Sie weder Stahlwolle noch Scheuermittel. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Espressotrichter. Auch das Steigrohr im Oberteil des Kochers muss regelmäßig auf Durchfluss geprüft werden. Entnehmen Sie hierfür die Dichtung und das Sieb. Wenn Sie merken, dass die Dichtung abgenutzt bzw. beschädigt ist, ersetzen Sie sie. Verwenden Sie hierzu nur Original-Ersatzteile des Herstellers.
- Stellen Sie den Espressokocher erst weg, wenn seine Wände gut trocken sind und schrauben Sie die beiden Teile nicht fest zusammen.

Bitte beachten Sie, dass Verfärbungen auf der Edelstahloberfläche auftreten können und keinen Qualitätsmangel aufweisen.

Sicherheitshinweise

- Der Deckelknopf kann während des Kochvorganges durch austretenden Dampf heiß werden.
- Verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Benutzen Sie den Espressokocher nie ohne Wasser im Unterteil
- Fügen Sie dem Espressopulver keine Extrakte, Kakao oder sonstige Zusätze bei. Sie könnten die Löcher des Siebs verstopfen.
- Befüllen Sie das Unterteil bis kurz unterhalb des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser. Das Sicherheitsventil darf nicht unter Wasser liegen.
- Achten Sie darauf, dass der Espressokocher vor der Verwendung ordnungsgemäß zusammengebaut und fest verschlossen ist.
- Beim Auslösen des Sicherheitsventils kann es zu heißem Dampfaustritt kommen. Achten Sie darauf, dass das Ventil nicht auf Personen gerichtet ist.
- Der Espressokocher wird bei seiner Benutzung sehr heiß. Bei Kontakt mit heißen Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr. Bitte fassen Sie den Espressokocher nur am Griff sowie am Deckelknopf an.
- Öffnen Sie den Espressokocher erst, wenn er abgekühlt ist.
- Verwenden Sie den Espressokocher nur auf den vom Hersteller angegebenen Wärmequellen. (Induktionskochfeld, Ceranfeld, Elektroherd, Gasherd)
- Halten Sie Kinder beim Gebrauch des Espressokochers fern. - Gestatten Sie Kindern nicht, diesen Espressokocher zu verwenden.

EMILIO Stainless-Steel Espresso Maker

GB

Before using for the first time
Before using your espresso maker for the first time, please read the manufacturer's instructions carefully. These instructions are included in the scope of supply. Clean all parts of the espresso maker thoroughly before using it for the first time. Read the cleaning instructions below.

Preparation

- 1 Unscrew the espresso maker in the direction shown by the arrow and take the espresso funnel out of the lower part.
- 2 Fill cold water into the lower part up to just below the safety valve. **NOTE:** The safety valve must not be covered with water.
- 3 Put the espresso funnel back into the lower part. Fill the funnel with ground espresso powder and smoothen the level gently. Remove any excessive espresso powder from the edge of the lower part.
- 4 Check that the filter screen and the sealing ring have been inserted properly. Screw the upper and lower parts together in the direction shown by the arrow.
- 5 Place the espresso maker on a source of heat. Induction hob: please observe the pot detection diameters specified by the manufacturer. Gas stove: set the flame to low; the flame must not reach out over the edge of the lower part. Pressure forces the espresso upwards through the riser tube into the upper part. The boiling espresso and water steam may cause some noise.
- 6 As soon as the upper part is filled with espresso, take the espresso maker away from the source of heat. Pour your freshly brewed espresso coffee into a cup and enjoy it.

Cleaning

- Before you can use your espresso maker for the first time, please make water up to 3 times and then pour it out.
- Make sure your espresso maker has cooled down before you clean it.
- Use only water to clean the espresso maker. Do not use either wire wool or a scouring agent to clean it. All parts are dishwasher-proof.
- Check the espresso funnel regularly. The riser tube in the upper part of the espresso maker must be checked regularly to ensure that it is not clogged. For this purpose, remove the sealing and the filter screen. If you notice that the sealing is worn or damaged, replace it. Use only original spare parts from the manufacturer as replacements.
- Do not put the espresso maker away until its walls are well dry and do not screw the two parts too tightly together.

Please note that discoloration may appear on the stainless-steel surface but this is not a quality defect.

Safety instructions

- The knob on the lid can become hot due to the steam coming out as the water boils.
- Use the product only in the way and for the purpose for which it was intended. Any other use could cause damage to objects near the product or to the product itself.
- Never use the espresso maker without water in the lower part.
- Do not add any extracts, cocoa or other additives to the espresso powder as they could clog the holes in the filter screen.
- Fill cold water into the lower part to just below the safety valve. The safety valve must not be covered by water.
- Make sure the espresso maker is assembled correctly before use and closed securely.
- Hot steam can escape when the safety valve is triggered.
- Make sure the valve is not pointing towards any person.
- The espresso maker gets very hot when used. There is a risk of being burnt if its hot surfaces are touched. Please use only the handle and the knob on the lid to touch or hold the espresso maker.
- Do not open the espresso maker until it has cooled down.
- Use the espresso maker only on the sources of heat specified by the manufacturer. (Induction hob, ceramic glass hob, electric cooker, gas stove)
- Keep the espresso maker out of reach of children during the brewing process.
- Do not let children use this espresso maker.

Cafetière italienne inox EMILIO

FR

Avant la première utilisation
Veuillez lire attentivement les instructions jointes au produit et fournies par le fabricant avant d'utiliser votre cafetière italienne pour la première fois. Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la cafetière avant de l'utiliser (voir instructions de nettoyage ci-dessous).

Préparation

- 1 Dévissez la cafetière dans le sens indiqué par les flèches et sortez la partie filtre du compartiment inférieur.
- 2 Remplissez le compartiment inférieur d'eau froide jusqu'au dessous de la soupape de sécurité. **ATTENTION :** la soupape de sécurité ne doit pas être recouverte d'eau.
- 3 Remplacez la partie filtre dans le compartiment inférieur. Remplissez le filtre de façon uniforme avec la mouture de café et pressez-la très légèrement. Enlevez l'excédent de café sur le bord de la partie inférieure.
- 4 Vérifiez que le filtre et le joint d'étanchéité sont placés correctement. Revisez ensemble les parties supérieures et inférieures dans le sens indiqué par les flèches.
- 5 Placez la cafetière sur une source de chaleur. Plaque à induction : Veillez au diamètre de reconnaissance de casserole fourni par le fabricant. Cuisinière gaz : réglez sur une petite flamme qui ne doit pas dépasser le bord de la partie inférieure. Le café monte maintenant par la conduite dans la partie supérieure. Des bruits peuvent être provoqués par le café qui bout et la vapeur d'eau.
- 6 Éteignez le feu et retirez la cafetière dès que le compartiment supérieur est rempli de café. Versez votre espresso fraîchement préparé dans une tasse et dégustez-le.

Nettoyage

- Avant d'utiliser votre cafetière pour la première fois, préparez 3 fois de l'eau que vous jetterez ensuite.
- Veillez à ce que votre cafetière soit refroidie avant le nettoyage.
- Nettoyez la cafetière uniquement avec de l'eau. N'utilisez jamais de laine de verre ou de produit abrasif.
- Vérifiez régulièrement le porte filtre de la cafetière. Contrôlez également minutieusement la conduite dans la partie supérieure de la cafetière qui ne doit pas être bouchée. A cet effet, retirez le joint et le filtre. Remplacez le joint s'il est usé ou endommagé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant.
- Rangez la cafetière italienne uniquement lorsque ses parois sont bien sèches et ne fixez pas les deux parties fermement.

Notez que des taches peuvent apparaître à la surface de l'acier inoxydable. Il ne s'agit en aucun cas d'une altération de la qualité.

Sécurité

- Le bouton du couvercle peut devenir très chaud avec la vapeur qui s'échappe pendant la cuisson.
- Utilisez le produit uniquement conformément à l'usage prévu. Toute utilisation non conforme peut éventuellement endommager le produit ou son environnement.
- N'utilisez jamais la cafetière sans eau dans le compartiment inférieur.
- N'ajoutez jamais d'extraits, de cacao ou autres additifs dans la mouture de café qui peuvent boucher les trous du filtre.
- Remplissez le compartiment inférieur d'eau froide jusqu'au dessous de la soupape de sécurité qui ne doit pas être recouverte.
- Avant d'utiliser la cafetière, assurez-vous qu'elle est montée correctement et solidement fermée.
- Une vapeur chaude peut s'échapper en retirant la soupape de sécurité. Assurez-vous qu'elle n'est pas dirigée sur des personnes.
- La cafetière devient très chaude. Risque de brûlure au contact des surfaces chaudes. Saisissez la cafetière uniquement par la poignée ou le bouton du couvercle.
- Do not open the espresso maker until it has cooled down.
- Use the espresso maker only on the sources of heat specified by the manufacturer. (Induction hob, ceramic glass hob, electric cooker, gas stove)
- Keep the espresso maker out of reach of children during the brewing process.
- Do not let children use this espresso maker.

Caffettiera, acciaio inox EMILIO

IT

Prima dell'uso
Prima di iniziare a utilizzare la caffettiera, leggere attentamente le istruzioni per l'uso fornite dal produttore. Tutti i componenti della caffettiera devono essere lavati accuratamente prima di utilizzare la caffettiera per la prima volta. Leggere le istruzioni per la pulizia riportate di seguito.

Preparazione

- 1 Svitare le due parti della caffettiera nel senso indicato dalla freccia e rimuovere il filtro a imbuto dalla parte inferiore.
- 2 Riempire la parte inferiore di acqua fredda, arrivando fino a poco sotto la valvola di sicurezza. **ATTENZIONE:** la valvola di sicurezza non deve essere coperta dall'acqua.
- 3 Ricollocare il filtro a imbuto nella parte inferiore della caffettiera. Riempire il filtro a imbuto con il caffè macinato e livellarlo senza schiacciare. Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo della parte inferiore della caffettiera.
- 4 Verificare che il filtro superiore e la guarnizione siano posizionati correttamente. Riavvitare la parte superiore e la parte inferiore della caffettiera nel senso indicato dalla freccia.
- 5 Porre la caffettiera su una fonte di calore. Piano di cottura a induzione: attenzione al diametro di riconoscimento indicato dal produttore. Fornello a gas: regolare il fuoco a fiamma bassa, in modo che quest'ultima non superi il bordo della parte inferiore. La pressione spinge ora la bevanda calda attraverso il tubicino nella parte superiore della caffettiera. Il caffè in ebollizione e il vapore dell'acqua possono fare rumore.
- 6 Quando la parte superiore si sarà riempita di caffè, togliere la caffettiera dalla fonte di calore. Versare il caffè caldo appena preparato in una tazzina e assaporarlo in tutta la sua bontà.

Pulizia

- Prima di poter utilizzare la macchina per caffè espresso per la prima volta, fatela bollire con acqua.
- Prima di procedere alla pulizia della caffettiera, accertarsi che sia fredda.
- Lavare la caffettiera solo con acqua. Non utilizzare pagliette metalliche o detersivi abrasivi. Tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il filtro a imbuto. Controllare regolarmente anche che il tubicino nella parte superiore della caffettiera non sia otturato. Per imbuto, rimuovere la guarnizione e il filtro superiore. Se la guarnizione è usurata o danneggiata, è necessario sostituirla. Utilizzare solo ricambi originali del produttore.
- Riporre la caffettiera solo quando le pareti sono perfettamente asciutte e riavvitare le due parti senza stringere.

Possono verificarsi alterazioni del colore sulla superficie d'acciaio inox, senza però pregiudicare la qualità del prodotto.

Istruzioni di sicurezza

- Durante la cottura, il pomello del coperchio può scaldarsi molto a causa del vapore fuoriuscente.
- Utilizzare il prodotto rispettando sempre le istruzioni. Eventuali utilizzi diversi possono comportare danni al prodotto o nell'ambiente in cui quest'ultimo si trova.
- Non utilizzare mai la caffettiera senza acqua nella parte inferiore.
- Al caffè non devono essere aggiunti estratti, cacao o altri additivi. I fori del filtro superiore potrebbero infatti ottuarsi.
- Riempire la parte inferiore di acqua fredda, arrivando fino a poco sotto la valvola di sicurezza. La valvola di sicurezza non deve essere coperta dall'acqua.
- Prima dell'uso, accertarsi di avere rimontato correttamente e chiuso saldamente la caffettiera.
- Se si apre la valvola di sicurezza, può fuoriuscire vapore molto caldo. Accertarsi che la valvola non sia rivolta verso le persone.
- Quando la si utilizza, la caffettiera è molto calda. Toccando le superfici bollenti si rischia di ustionarsi. Prendere la caffettiera solo dal manico e dal pomello del coperchio.
- Aprire la caffettiera solo quando si è raffreddata.
- Utilizzare la caffettiera solo sulle fonti di calore specificate dal produttore (piano di cottura a induzione, piano di cottura Ceran, piastra elettrica, fornello a gas).
- Tenere lontano i bambini durante l'utilizzo della caffettiera.
- Non consentire ai bambini di utilizzare la caffettiera.

Cafetera Espresso de acero inoxidable EMILIO

ES

Antes de la puesta en marcha
Antes de utilizar su cafetera espresso, lea detenidamente las instrucciones de uso del fabricante suministradas con el producto. Todas las piezas de la cafetera espresso deberán limpiarse profundamente antes de su primer uso. Lea al respecto las instrucciones de limpieza, que figuran más abajo.

Preparación del café

- 1 Separe las piezas superior e inferior de la cafetera espresso desenroscándolas en la dirección que indica la flecha, y extraiga el embudo situado en la pieza inferior de la cafetera.
- 2 Llene la pieza inferior con agua fría hasta justo por debajo de la válvula de seguridad. **ATENCIÓN:** La válvula de seguridad no debe estar sumergida en el agua.
- 3 Vuelva a colocar el embudo en la pieza inferior. Llene el embudo con café espresso molido y alíselo, pero sin aplastarlo. Retire los restos de café que puedan haber caído en el borde de la pieza inferior de la cafetera.
- 4 Compruebe si el filtro y el anillo de la parte inferior han quedado correctamente insertados. Vuelva a unir las piezas superior e inferior enroscándolas en la dirección que indica la flecha.
- 5 Coloque la cafetera espresso sobre una fuente de calor. Cocina de inducción: Preste atención al diámetro mínimo para el reconocimiento del recipiente. Horno de gas: Ajuste el fuego al mínimo, de manera que la llama no sobrepase el borde de la pieza inferior de la cafetera. El café espresso sube ahora por la presión a través del tubo de ascensión hasta la pieza superior de la cafetera. Durante este proceso pueden producirse sonidos de ebullición y de vapor de agua.
- 6 Una vez la pieza superior se haya llenado de espresso, retire la cafetera de la fuente de calor. Vierta su café espresso recién preparado en una taza y disfrútelo.

Limpieza

- Antes de utilizar la cafetera espresso por primera vez, hiérvela con agua.
- Deje que la cafetera espresso se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- Limpie la cafetera espresso únicamente con agua. No utilice estropajos de acero ni productos de limpieza abrasivos. Todos los componentes de la cafetera son aptos para lavavajillas.
- Controle periódicamente el embudo de café. Asimismo debe controlar periódicamente el tubo de ascensión en la pieza superior de la cafetera, para asegurar el libre paso del café. Para ello, extraiga la junta y el filtro. Cambie la junta, si detecta algún defecto o desgaste en la misma. Utilice para ello únicamente recambios originales del fabricante.
- Antes de guardar la cafetera espresso, seque bien sus paredes, y no enrosque las dos piezas completamente.

Por favor, observe que en las superficies de acero inoxidable pueden formarse manchas que no representan un defecto de calidad.

Instrucciones de seguridad

- Durante la cocción, el pomo de la tapa puede calentarse mucho debido a la salida de vapor.
- Utilice el producto únicamente para la finalidad para la que ha sido concebido. Cualquier uso distinto puede causar daños en el producto o en el entorno inmediato del mismo.
- No utilice la cafetera espresso nunca sin que haya agua en la pieza inferior.
- No agregue al café espresso molido ni extractos, ni cacao u otros aditivos, ya que podrían obstruir los orificios del filtro.
- Voeg geen extracten, cacao of andere additieven toe aan het espressopoezel. Ze zouden de gaten van de zeef kunnen doen verstoppen.
- Vul het onderste gedeelte tot net onder het veiligheidsventiel met koud water. Het veiligheidsventiel mag niet onder water liggen.
- Let erop dat de espressokoker vóór het gebruik naar behoren gemonteerd en vast afgesloten is.
- Bij het activeren van het veiligheidsventiel kan dit ertoe leiden dat er hete stoom vrijkomt. Let erop dat het ventiel niet op personen gericht is.
- De espressokoker wordt tijdens het gebruik zeer heet. Bij contact met hete oppervlakken bestaat er gevaar voor brandwonden. Geelieve de espressokoker uitsluitend met de handgreep en aan de dekselknop vast te nemen.
- Utilice la cafetera espresso sólo sobre las fuentes de calor indicadas por el fabricante (placa de inducción, vitrocerámica, cocina eléctrica o de gas).
- Mantenga alejados a los niños durante el uso de la cafetera espresso.
- No permita que esta cafetera espresso sea utilizada por niños.

Espressokoker roestvrij staal EMILIO

NL

Vóór ingebruikname
Geelieve aandachtig de bijgeleverde gebruiksaanwijzing van de fabrikant te lezen voordat u uw espressokoker in gebruik neemt. Alle onderdelen van de espressokoker dienen vóór het eerste gebruik grondig gereinigd te worden. Lees daarvoor de onderstaande reinigingsinstructies.

Espressokoffie zetten

- 1 Schroef de espressokoker in de aangegeven pijlrichting af en neem de espressotrechter uit het onderste gedeelte.
- 2 Vul het onderste gedeelte tot net onder het veiligheidsventiel met koud water aan.
- 3 LET OP: Het veiligheidsventiel mag niet onder water liggen.
- 4 Zet de espressotrechter weer in het onderste gedeelte. Vul de trechter met gemalen espressopoeder aan en strijk dit glad zonder het vast aan te drukken. Verwijder overtollig espressopoeder van de rand van het onderste gedeelte.
- 5 Controleer dat zeef en afsluitring correct aangebracht werden. Schroef het bovenste en het onderste gedeelte in de aangegeven pijlrichting weer aan elkaar.
- 6 Plaats de espressokoker op een warmtebron. Inductiekookplaat: Geelieve op de door de fabrikant aangegeven diameter van de pot-/pandetectie te letten. Gasfornuis: zet het vuur op een laag niveau, de vlam mag niet over de rand van het onderste gedeelte komen. De espresso stijgt nu door druk via de stijgbuis tot in het bovenste gedeelte. Hierbij kunnen er geluiden door kokende espresso en waterdamp ontstaan.
- 7 Zodra het bovenste gedeelte met espresso gevuld is, neemt u de espressokoker van de warmtebron. Schenk uw vers gezette espressokoffie in een kopje en geniet ervan.

Reiniging

- Voordat je je espressomachine voor de eerste keer gebruikt, moet je hem koken met water.
- Let erop dat uw espressokoker vóór de reiniging afgekoeld is.
- Reinig de espressokoker uitsluitend met water. Voor de reiniging gebruikt u noch metalen schoonmaakgereedschap noch schuurmiddelen. Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
- Controleer regelmatig de espressotrechter. Ook de stijgbuis in het bovenste gedeelte van de koker moet regelmatig op doorstroming gecontroleerd worden. Verwijder hiervoor de afsluiting en de zeef. Wanneer u merkt dat de afsluiting versleten of beschadigd is, vervangt u ze. Gebruik hiervoor uitsluitend originele wisselstukken van de fabrikant.
- Zet de espressokoker pas weg wanneer de wanden van de espressokoker goed droog zijn en schroef de beide gedeelten niet vast aan elkaar.

Geelieve in acht te nemen dat er zich verkleuringen op het roestvrij stalen oppervlak kunnen voordoen en dat deze niet op een gebrekkige kwaliteit duiden.

Veiligheidsinstructies

- De dekselknop kan tijdens het kookproces door vrijkomende damp heet worden.
- Gebruik het product uitsluitend op de daarvoor reglementair voorgeschreven wijze. Een andere toepassing leidt eventueel tot beschadigingen aan het product of in de omgeving van het product.
- Gebruik de espressokoker nooit zonder water in het onderste gedeelte!
- Voeg geen extracten, cacao of andere additieven toe aan het espressopoezel. Ze zouden de gaten van de zeef kunnen doen verstoppen.
- Vul het onderste gedeelte tot net onder het veiligheidsventiel met koud water. Het veiligheidsventiel mag niet onder water liggen.
- Let erop dat de espressokoker vóór het gebruik naar behoren gemonteerd en vast afgesloten is.
- Bij het activeren van het veiligheidsventiel kan dit ertoe leiden dat er hete stoom vrijkomt. Let erop dat het ventiel niet op personen gericht is.
- De espressokoker wordt tijdens het gebruik zeer heet. Bij contact met hete oppervlakken bestaat er gevaar voor brandwonden. Geelieve de espressokoker uitsluitend met de handgreep en aan de dekselknop vast te nemen.
- Open de espressokoker pas wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik de espressokoker uitsluitend op de door de fabrikant aangegeven warmtebronnen (inductiekookplaat, ceran-kookplaat, elektrisch fornuis, gasfornuis)
- Houid kinderen bij het gebruik van de espressokoker op veilige afstand. • Laat kinderen niet toe, deze espressokoker te gebruiken.

Cafeteira italiana de aço inoxidável EMILIO

PT

Antes da colocação em funcionamento
Leia atentamente o manual de instruções do fabricante fornecido, antes de colocar a sua cafeteira italiana em funcionamento. Todas as peças da cafeteira italiana devem ser bem lavadas antes da primeira utilização. Para isso, leia as instruções de limpeza abaixo.

Preparação

- 1 Desaperte a cafeteira italiana no sentido da seta exibido e retire o funil de expresso da parte inferior.
- 2 Encha a parte inferior com água fria até imediatamente abaixo da válvula de segurança.
- 3 **ATENÇÃO:** A válvula de segurança não pode estar coberta com água.
- 4 Coloque novamente o funil de expresso na parte inferior. Encha o funil com pó de expresso moído e alise-o, sem o pressionar com firmeza. Retire o pó de expresso excedente da margem da parte inferior.
- 5 Verifique se o passador e o anel de vedação foram colocados corretamente. Volte a apertar as partes superior e inferior juntas no sentido da seta indicado.
- 6 Coloque a cafeteira italiana sobre uma fonte de calor. Placa de indução: tenha em atenção o diâmetro mínimo para o reconhecimento do recipiente indicado pelo fabricante. Fogo a gás: coloque o lume baixo, de modo que a chama não ultrapasse o bordo da parte inferior. Agora, a pressão faz o expresso subir através do tubo de ascensão para a peça superior. O expresso a ferver e o vapor da água podem provocar algum ruído.
- 7 Logo que a peça superior esteja cheia de expresso, retire a cafeteira italiana da fonte de calor. Verta o seu café expresso acabado de fazer para uma chávena e saboreie-o.

Limpeza

- Antes de poder utilizar a sua cafeteira italiana pela primeira vez, faça café até 3 vezes e deite-o fora.
- Assure-se de que a sua cafeteira italiana está arrefecida antes da limpeza.
- Lave a cafeteira italiana apenas com água. Para a limpeza, não utilize palha de aço nem produtos de limpeza abrasivos. Todas as peças são adequadas para a máquina de lavar louça.
- Verifique regularmente o funil de expresso. O tubo de ascensão na peça superior da cafeteira também deve ser verificado quanto a obstruções. Para isso, retire a vedação e o passador. Se notar que a vedação está gasta ou danificada, substitua-a. Nesse sentido, utilize apenas peças de substituição originais do fabricante.
- Guarde a cafeteira italiana apenas quando as suas paredes estiverem bem secas e não aperte as duas peças com força.

Observe que podem ocorrer descolorações na superfície do aço inoxidável, o que não indica qualquer problema de qualidade.

Indicações de segurança

- O botão da tampa pode aquecer devido ao vapor que sai enquanto a água ferve.
- Utilize o produto apenas do modo suposto e para o fim a que se destina. Uma utilização diferente da suposta pode provocar danos junto ao produto ou no próprio produto.
- Nunca utilize a cafeteira italiana sem água na parte inferior
- Não adicione extratos, cacau ou outros aditivos ao pó de expresso. Caso contrário, poderá entupir os furos do passador.
- Encha a parte inferior com água fria até imediatamente abaixo da válvula de segurança. A válvula de segurança não pode estar coberta com água.
- Antes da utilização, assegure-se de que a cafeteira italiana está devidamente montada e bem fechada.
- O acionamento da válvula de segurança pode desencadear a saída de vapor quente. Garanta que a válvula não está virada para ninguém.
- Ao ser utilizada, a cafeteira italiana fica muito quente. Existe perigo de queimaduras, em caso de contacto com superfícies quentes. Pegue na cafeteira italiana apenas pela peça ou pelo botão da tampa.
- Abra a cafeteira italiana apenas quando esta estiver arrefecida.
- Utilize a cafeteira italiana apenas em fontes de calor indicadas pelo fabricante. (Placa de indução, placa de vitrocerâmica, fogo elétrico, fogão a gás)
- Durante a utilização da cafeteira italiana, mantenha as crianças afastadas. • Não permita que as crianças utilizem esta cafeteira italiana.

Inden ibrugtagning

- Før du bruger din espressokande, skal du læse producentens vedlagte brugsanvisning omhyggeligt. Alle espressokandens dele skal rengøres grundigt inden første brug. Læs til det formål den nedenstående rengøringsvejledning.
- Tilberedning
- 1 Skru espressokanden fra hinanden i pilens retning, og fjern espresso-tragten fra den nederste del.
- 2 Fyld koldt vand i den nederste del til lige under sikkerhedsventilen.
- **BEMÆRK:** Sikkerhedsventilen må ikke være dækket af vand.
- 3 Sæt espresso-tragten tilbage i den nederste del. Fyld tragten med formalet espressopulver, og glat det ud uden at trykke det fast. Fjern alt overskydende espressopulver fra kanten af den nederste del.
- 4 Kontrollér, at si og tætningsring er sat rigtigt i. Skru den øverste og nederste del sammen igen i pilens retning.
- Stil espressokanden på en varmekilde. Induktionskogeplade: Følg producentens angivelse med hensyn til registrering af grydediameter. Gaskomfur: Sæt ilden på lille flamme; den må ikke rage ud over kanten af den nederste del. Espressoen stiger nu ved hjælp af trykket gennem stigrøret og ind i den øverste del. Der kan opstå lyste af kogende espresso og vanddamp.
- 5 Så snart den øverste del er fyldt med espresso, tages espressokanden af varmekilden. Hæld den frisklavede espresso i en kop, og nyd den.

Rensning

- Inden du bruger espressokanden første gang, skal du lave op til 3 gange kaffe, som du smider ud.
- Sørg for, at espressokanden er kølet helt af, inden den renses.
- Espressokanden må kun renses med vand. Brug ikke ståluld eller silibende rengøringsmidler til rensning. Alle dele tåler opvaskemaskine.
- Kontrollér jævnligt espressotragten. Kontrollér også jævnligt, om stigrøret i den øverste del er tilstoppet. Fjern til det formål trykningen og sien. Hvis tætningen er slidt eller ødelagt, skal den udskiftes. Brug altid kun producentens originale reservedele.
- Stil først espressokanden på plads, når væggene er helt tørre, og skru ikke delene for fast sammen.

Bemærk, at misfarvning kan forekomme på overfladen i rustfrit stål, og at det ikke er en kvalitetsmangel.

Sikkerhedsanvisninger

- Knappen på låget kan blive varm under tilberedningsprocessen på grund af udtrængende damp.
- Brug kun produktet på den tilsigtede måde. Enhver anden anvendelse kan føre til beskadigelse af produktet eller i nærheden af produktet.
- Brug aldrig espressokanden, hvis der ikke er vand i den nederste del
- Tilføj ikke noget andet til espressopulveret som fx kakao. Det kan tilstoppe hullerne i sien.
- Fyld koldt vand i den nederste del til lige under sikkerhedsventilen. Sikkerhedsventilen må ikke være dækket af vand.
- Sørg for, at espressokanden er sat rigtigt sammen og lukket tæt inden brug.
- Når sikkerhedsventilen udløses, kan der komme varm damp ud. Sørg for, at ventilen ikke er rettet mod personer.
- Espressokanden bliver meget varm under brug. Der er fare for forbrænding ved kontakt med de varme overflader. Tag kun fat i espressokanden ved håndtaget og knappen på låget.
- Åbn først espressokanden, når den er afkølet.
- Brug kun espressokanden på de varmefkilder, der er specificeret af producenten. (Induktionskogeplade, keramisk kogeplade, elektrisk komfur, gaskomfur)
- Børn må ikke komme i nærheden af espressokanden, når den er i brug. • Giv ikke børn lov til at bruge espressokanden.