

DC06 "Moka" Caffettiera Espresso

Qualora si utilizzi il filtro per caffè all'americana (L), seguire la stessa procedura, utilizzando la minor quantità di caffè macinato suggerita dalla ridotta capacità 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 microfilto superiore e la guarnizione si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore.
AVITATE il contenitore superiore sulla caldaiaetta (fig. 5) fino alla chiusura totale. Prima di utilizzare la Caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.

METTETE la Caffettiera sulla fonte di calore. Prezionatevi in modo che il getto di vapore non si rivolga 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 ammucchi in modo antietico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma siliconica. In caso di utilizzo su piastra 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. Queste spese non hanno alcuna influenza sulla 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 sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
- Per non scottarsi, non toccate le superfici calde della Caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.
- Non usate la Caffettiera senza acqua nella caldaiaetta, per non danneggiarla irreparabilmente.
- Ponete sempre la Caffettiera su una fonte di calore di diametro adeguato e, in caso di uso su 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 consumate usurate con pezzi di ricambio originali.
- Ricordate di pulire periodicamente il microfilto superiore della Caffettiera per evitare che si otturi.
- Quando riempite la caldaiaetta 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 caldaiaetta
- B valvola di sicurezza
- C filtro ad imbuto
- D guarnizione in gomma siliconica
- E microfilto superiore
- F coperchio
- 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, piastra elettrica, piastra in vetroceramica e, nella sola versione per induzione (nove tazze), su piastra ad induzione elettromagnetica.

Sono disponibili quattro versioni: da 7 cl per una tazza, da 15 cl per tre tazze, da 30 cl per sei tazze e da 45 cl per 9 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 caldaiaetta con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (fig. 3).

INSERITE nella caldaiaetta il filtro ad imbuto. Riempite con caffè macinato fino all'orlo e levigate senza premere troppo.

DC06 "Moka" Espresso Coffee Maker

Disegnata agli inizi degli anni '30, la Caffettiera Espresso è l'ultima vera "invenzione" tra i vari procedimenti per fare il caffè in uso nel 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 "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 dovuto al progressivo formarsi delle 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 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 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 preindividuano 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 sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
- Per non scottarsi, non toccate le superfici calde della Caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.
- Non usate la Caffettiera senza acqua nella caldaiaetta, per non danneggiarla irreparabilmente.
- Ponete sempre la Caffettiera su una fonte di calore di diametro adeguato e, in caso di uso su 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 consumate usurate con pezzi di ricambio originali.
- Ricordate di pulire periodicamente il microfilto superiore della Caffettiera per evitare che si otturi.
- Quando riempite la caldaiaetta fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

Cleaning and Maintenance

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

Pulizia e manutenzione

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

ATTENZIONE

- Avant toute utilisation de la Cafetière, lire et suivre attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et dommage. Conservez et conservez la notice pendant toute la durée de vie de la Cafetière.
- Ne pas utiliser la Cafetière au bout de l'usage pour empêcher que le jet de vapeur ne soit dirig e dans votre direction.
- Positionner la Cafetière de sorte que le jet de vapeur ne soit pas dirig e vers vous.
- Tenir la Cafetière hors de port e des enfants lorsqu'elle fonctionne ou qu'elle est encore chaude.
- Cette Cafetière est destin e à un usage exclusivement domestique : utilisez-la uniquement pour préparer le café.
- Placer la Cafetière de facon que le jet de vapeur ne soit pas dirig e dans votre direction.
- Avant de mettre la Cafetière sur la source de chaleur, assurez-vous qu'elle soit correctement ferm e.
- Une fois le café servis, avant d'ouvrir la Cafetière, attendez qu'elle soit compl tement froide ou refroidissez-la sous un jet d'eau courante.
- Pour ne pas bruler, 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 irrémédiablement.
- 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'eviter d'endommager le revêtement superficiel et d'optimiser la consommation de gaz.
- Remplacez les parties utilis es ou d閒euses.
- Nettoyage et entretien

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

Le lavage de la vaisselle est d間conseill : les d茅f茅ts, les additifs et les températures  lev es du lave-vaisselle endommagent irrémédiablement le filtre superficiel de la Cafetière.

Spares

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

Description of the Espresso Coffee Maker

The Espresso Coffee Maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

- A boiler
- B safety valve
- 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 filter ad imbuto per caffè all' americana

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" 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 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 "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 a stainless steel Espresso Coffee Maker. 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.

AVERTISE the coffee maker is not suitable for use on an induction cooktop. This is because the induction coil may affect the performance of the coffee maker.

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.

CAUTION

- Before using the Espresso Maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage. Keep them safe and observe 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.

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.

Pulizia e manutenzione

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

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.

ATTENTION

- Avant toute utilisation de la Cafetière, lire et suivre attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et dommage. Conservez et conservez la notice pendant toute la durée de vie de la Cafetière.
- Ne pas utiliser la Cafetière au bout de l'usage pour empêcher que le jet de vapeur ne soit dirig e dans votre direction.
- Positionner la Cafetière de sorte que le jet de vapeur ne soit pas dirig e vers vous.
- Tenir la Cafetière hors de port e des enfants lorsqu'elle fonctionne ou qu'elle est encore chaude.
- Cette Cafetière est destin e à un usage exclusivement domestique : utilisez-la uniquement pour préparer le café.
- Placer la Cafetière de facon que le jet de vapeur ne soit pas dirig e dans votre direction.
- Avant de mettre la Cafetière sur la source de chaleur, assurez-vous qu'elle soit correctement ferm e.
- Une fois le café servis, avant d'ouvrir la Cafetière, attendez qu'elle soit compl tement froide ou refroidissez-la sous un jet d'eau courante.
- Pour ne pas bruler, 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 irrémédiablement.
- 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'eviter d'endommager le revêtement superficiel et d'optimiser la consommation de gaz.
- Remplacez les parties utilis es ou d閒euses.

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.

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

Description of the Espresso Coffee Maker

The Espresso Coffee Maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

- A boiler
- B safety valve
- 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 filter ad imbuto per caffè all' americana

Description of the Cafetière Espresso

Cette Cafetière Espresso est produite par moulage sous pression d'aluminium.

Elle se compose de (fig. 1):

- A chaudière
- B valve de s閏curit 
- C filtre-entonneur
- D joint en caoutchouc silic ne
- E microfilte supérieur
- F couvercle
- G pommeau en résine thermoplastique
- H poignée en résine thermoplastique
- I poignée en résine thermoplastique et, dans la version pour café l'americaine
- L filtre entonneur pour café l'americaine

Pieces de rechange

En cas d'usage, 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 silic ne
E microfilte supérieur
L filtre entonneur pour café l'americaine

Description of the Espresso cookers

Cette Cafetière Espresso est produite par moulage sous pression d'aluminium.

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 utilis e aussi pour obtenir un café l'americaine optimal, gr ce au filtre entonneur correspondant.

How to 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" Cafeti re Espresso

Desin ee au début des années 30, la Cafetière Espresso est la dernière v『tre invent e』 parmi les différentes procédés de préparation du café utilis es sur notre planète. Elle se caractérise par la vitesse d'exécution, par la quantit  restante du parfum et du goût de la boisson obtenu, résultat du passage de l'eau - qui accomplit un parcours du bas vers le haut (fig. 5) - à travers le filtre moulu.

PLACEZ la Cafetière Espresso sur le brûleur. Positionnez-le de sorte que le jet de vapeur soit dirig e vers l'extérieur. Si vous utilisez un brûleur, positionnez-le de sorte que le jet de vapeur soit dirig e vers l'ext 

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 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 à 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 expres una gama característica 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 expreso 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 ambiente seco. Conviene preparar un café a deschar 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.

VERTER el café en las tazas.

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 del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o cuando esté sin calentar.

• Esta Cafetera está destinada exclusivamente al uso doméstico; utilícela solo para preparar café.

• Coloque la Cafetera de manera que el chorro de agua 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 y no coloque la boca sobre un chorro de agua caliente.

• 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.

• 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 guardincón en goma con silicona
E microfiltro superior
F contenedor superior
G tapa
H mango de resina termoplástica
I mango de resina termoplástica y en la versión para café à la americana
L filtro de embudo para café à 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 deschar, utilizando los fondos, a fin de eliminar el sabor metálico inicial.

Cómo usar la Cafetera**Espresso Koffiezetter**

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 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 à 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 expres una gama característica 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 expreso 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 ambiente seco. Conviene preparar un café a deschar 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.

VERTER el café en las tazas.

ATENCIÓN
• Verifique que el Koffiezapparat wordt gebruikt, moet de gebruiksaanwijzing aandachtig worden doorgelezen zodat eventuele beschadigingen en risico's worden vermeden. Bewaar ze tijdens de indrukking van de versies voor gebruik zodat een eventuele slechte smaak wordt vermeden.

Onthoud bovenheden dat, onder bijzonder voorzichtige omgevingsmoeilijkheden, zich oxidatievekken op het apparaat kunnen vormen, vooral al niet de droge vloek op bergen en een moe koffie te zetten en weg te gooien. Dient u een koffie te maken, neem dan de volgende voorzichtige maatregelen:

ATTENTIE

• Voordat het Koffiezapparat wordt gebruikt, moet de gebruiksaanwijzing aandachtig worden doorgelezen zodat eventuele beschadigingen en risico's worden vermeden. Bewaar ze tijdens de indrukking van de versies voor gebruik zodat een eventuele slechte smaak wordt vermeden.

Onthoud bovenheden dat, onder bijzonder voorzichtige omgevingsmoeilijkheden, zich oxidatievekken op het apparaat kunnen vormen, vooral al niet de droge vloek op bergen en een moe koffie te zetten en weg te gooien. Dient u een koffie te maken, neem dan de volgende voorzichtige maatregelen:

ATTENTION

• Vervolgens dat wanneer het apparaat met het keteltje zonder water op het vuur wordt gelaten, het onherstelbaar beschadigd zal raken.

De stalen bodem van de versies voor indrukking is, ten gevolge van normaal gebruik, onderhevig aan veranderingen van kleur.

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.

Acclare todas las piezas de la Cafetera bajo agua corriente.

Después del uso, seca las piezas de la Cafetera y guardala desarma en ambiente seco y ventilado, particularmente en caso de uso poco frecuente.

Recuérdese que, para alterar el aroma del café, la Cafetera para Café Exprés no deberá ser lavada nunca con detergente.

Atención: Onthoud dat wanneer het apparaat met het keteltje zonder water op het vuur wordt gelaten, het onherstelbaar beschadigd zal raken.

• 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 del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o cuando esté sin calentar.

• Esta Cafetera está destinada exclusivamente al uso doméstico; utilícela solo para preparar café.

• Coloque la Cafetera de manera que el chorro de agua 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 y no coloque la boca sobre un chorro de agua caliente.

• 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.

• 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 guardincón en goma con silicona
E microfiltro superior
F contenedor superior
G tapa
H mango de resina termoplástica
I mango de resina termoplástica y en la versión para café à la americana
L filtro de embudo para café à 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 deschar, utilizando los fondos, a fin de eliminar el sabor metálico inicial.

DC06 "Moka"**Espresso Koffiezetter**

Zet enkele malen koffie die weggegooid moet worden, om de metaalsmaak 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 fabrikant ruimte in de speciale filter (fig. 4).

We raden aan om de filter voor de Amerikaanse koffie te gebruiken omdat deze een groter aantal koffiegranules kan opvangen.

De Espresso Koffiezetter "Moka" is ontworpen door David Chipperfield in 2019.

Dit Espresso Koffiezetter, ontworpen

aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetterprocedures 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 de Middellandse Zeegegebied gebruikte methode van de koffiezetter.

De Espresso Koffiezetter "Moka" is ontworpen door David Chipperfield in 2019.

Dit Espresso Koffiezetter, ontworpen

aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetterprocedures 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 de Middellandse Zeegegebied gebruikte methode van de koffiezetter.

De Espresso Koffiezetter "Moka" is ontworpen door David Chipperfield in 2019.

Dit Espresso Koffiezetter, ontworpen

aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetterprocedures 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 de Middellandse Zeegegebied gebruikte methode van de koffiezetter.

De Espresso Koffiezetter "Moka" is ontworpen door David Chipperfield in 2019.

Dit Espresso Koffiezetter, ontworpen

aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetterprocedures 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 de Middellandse Zeegegebied gebruikte methode van de koffiezetter.

De Espresso Koffiezetter "Moka" is ontworpen door David Chipperfield in 2019.

Dit Espresso Koffiezetter, ontworpen

aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetterprocedures 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 de Middellandse Zeegegebied gebruikte methode van de koffiezetter.

De Espresso Koffiezetter "Moka" is ontworpen door David Chipperfield in 2019.

Dit Espresso Koffiezetter, ontworpen

aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetterprocedures 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 de Middellandse Zeegegebied gebruikte methode van de koffiezetter.

</div