

DC06“Moka” Cafetera para Café Exprés

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

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

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

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

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

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

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

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

Antes del uso

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

Cómo usar la Cafetera

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

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

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

Limpieza y Mantenimiento

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

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

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

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

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

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

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

DC06“Moka” Espresso Koffiezetter

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

Dit koffiezetapparaat is vervaardigd uit gegoten aluminium, een uitstekende warmtegeleider. De handgreep en de knop zijn van thermoplastische hars. Aluminium geeft aan de espressokoffie een karakteristieke smaak, dankzij een dun koffielaaie dat zich op geleidelijke wijze op de binnenwanden van het apparaat afzet; in gastronomische termen kan men de smaak van koffie gemengd met een aluminium Espresso Koffiezetter definiëren als “met meer body” en voller dan die van koffie gezet met een roestvrijstaal Espresso Koffiezetter. Vanwege de fysieke kenmerken van aluminium ten opzichte van die van staal, is aluminium makkelijker door atmosferische factoren aan te tasten. Als het apparaat niet dagelijks gebruikt wordt, adviseren wij om het af te drogen alvorens het uit elkaar gehaald op een droge plek op te bergen en om een maal koffie te zetten en weg te gooien, zodat een eventuele slechte smaak wordt vermeden. Dit houdt bovendien dat, onder bijzonder vochtige omgevingsomstandigheden, zich oxidatievlekken op het apparaat kunnen vormen, vooral al het niet dikwijls gebruikt wordt: deze vlekken benadelen niet de bereiding van goede koffie.

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

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

Beschrijving van de Espresso Koffiezetter
Dit Koffiezetapparaat is vervaardigd uit persgegoten aluminium. Hij bestaat uit (fig. 1):

- A keteltje
- B veiligheidsventiel
- C trechterfilter
- D pakking van siliconenrubber
- E bovenste microfilter
- F kannetje
- G bedekking
- H knop van thermoplastische hars
- I handgreep van thermoplastische hars en, in de versie voor Amerikaanse koffie L, trechterfilter voor Amerikaanse koffie

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

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

Vóór gebruik

REINIG het apparaatje zorgvuldig van binnen met stromend water.

Zet enkele malen koffie die weggegooid moet worden, om de 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 beperkte ruimte in de speciale filter (fig. 4). Aangeraden wordt niet al te fingemalen koffie te gebruiken zodat het kokende water zonder moeite maar langzaam door de koffie heen kan stromen en al het aroma op kan nemen.

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

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

Reiniging en onderhoud

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

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

Spoel de verschillende delen van het Espresso Koffiezetapparaat onder stromend water. Na gebruik adviseren wij om de koffiezetter af te drogen en uit elkaar gehaald op te bergen op een droge en geventileerde plek, vooral in geval van lange periodes waarin hij niet gebruikt wordt. Onthoud dat, om niet het aroma van de koffie aan te tasten, het apparaatje nooit met afwasmiddel gereinigd mag worden.

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

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

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

DC06“Moka” Espresso Koffiezetter

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

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

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

コーヒーメーカーの説明
このコーヒーメーカーはアルミニウム製です。以下のパーツから構成されています(図1):

- A ボイラー部
- B セーフティバルブ
- C フィルターバスケット
- D ゴムパッキン
- E フィルタープレート
- F ポット部
- G 蓋
- H プラスチック製つまみ
- I プラスチック製ハンドル
- J アメリカンコーヒー用バージョンのみ
- L アメリカンコーヒー用フィルターバスケット

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

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

エスプレッソメーカーを最初にご使用いただく前に、

流水で丁寧にすすいでください。コーヒー粉で金属味を取り除くために、数回コーヒーを淹れて捨ててください。

エスプレッソメーカーの使い方

セーフティバルブより上に水がないよう下部のボイラー部に水を入れます(図3)。ボイラーにフィルターバスケットをセットします。フィルターバスケットにコーヒー粉を録まで入れ、軽く押して表面を平らにします。アメリカンコーヒー用フィルター(L)を使う場合は、専用フィルター(図4)。の容量に合わせて、エスプレッソコーヒーの場合よりも少なめのコーヒー粉を使用し、通常と同じ手順で淹れます。沸騰したお湯が通り易くゆっくり風味が抽出できるように、細かく挽きすぎないコーヒー粉を使うことをお勧めします。

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

フィルタープレートおよびゴムパッキンが本体上部のポット部のベースにきちんとセットされているか確認して、ポット部をボイラー部にしっかりとねじ込みます(図5)。エスプレッソメーカーをお使いになる前に、正しく閉まっていることを確認してください。エスプレッソメーカーをレンジの上に置きます。蒸気が自然に離れた方向に向かうように本製品を置いてください。ガスレンジをお使いの場合は、炎を低くしてください(図6)。この注意事項を守らないと、ゴムパッキンがはれたり、本体アルミニウムが黒ずむ場合があります。また、プラスチック製ハンドルが大変熱くなる場合があります。電磁調理器を使用する場合は、コーヒーメーカーの機能を損なうことのないよう、クッキングヒーターの強さを「中」に設定してください(図6)。中央の筒状部からポット部へコーヒーが湧き上がるのを止まらせずに、エスプレッソメーカーを火から移します。エスプレッソメーカーの熱くなった表面には決して触れないでください。必ずハンドルを持って取り除くください。カバーを開け、最初に上がった濃いコーヒーと最後の方の薄いコーヒーが混ざるように小さじでコーヒーをゆっくり回します。コーヒーをデミタスカップに注ぎます。

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

お手入れ

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

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

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

ご注意: 定期的に筒状部の内側をブラシで清掃してください。フィルターバスケット、フィルタープレート、ゴムパッキン等を流水で丁寧に洗ってください。磨耗したパーツがあれば取り替えてください。

廃棄について
本製品の寿命を迎えたときには、お住まいの市区町村の規則に従って廃棄しなければいけません。プラスチック製のハンドルとつまみを確実に本体から取り外して正しく廃棄することにより、環境への悪影響を避けることができます。

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

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

DC06“Moka” Espresso 咖啡壺

在我们生活的这个星球上，目前有着各种各样的咖啡制作方法，而30年代初设计的Espresso 咖啡壺则被誉为这些方法中的终极“发明”。速成、浓缩、香浓醇郁——自下而上垂直流过咖啡粉(图2)的沸水产生的这些特质，令Espresso 咖啡壺不仅成为意大利咖啡的象征，而且成为风行于地中海盆地所有欧洲国家的典型咖啡制作方法。

“Moka”是由设计师 David Chipperfield 于2019年设计。咖啡壺的制作材料为优质导热材料——铝。把手和盖钮材料为热塑性树脂。铝质咖啡壺内壁自上日渐形成的薄层咖啡膜令Espresso 咖啡散发独特的香味。从美食角度看，用铝质咖啡壺煮制的咖啡比用不锈钢咖啡壺煮制的咖啡香味更浓郁、更醇郁。不过，由于物理特性的关系，铝比不锈钢更易受大气影响：平时不用时，应将咖啡壺拆开，放在干燥的地方。再次使用时，应将第一壶咖啡倒掉，去除异味。在潮湿的环境中，如果长期不用，咖啡壺壳体上可能会出现因氧化而出现斑点。这些斑点绝对不会影响煮出的咖啡的品质。

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

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

咖啡壺详细介绍
本咖啡壺由铸铝制成。包括(图1):

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

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

在首次使用

用流水仔细清洗干净。煮制几壶咖啡并倒掉，利用咖啡粉消除金属的味道。

Espresso 咖啡壺使用方法

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

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

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

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

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

清洁和保养

必须等 Espresso 咖啡壺冷却后再打开进行清洗。

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

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

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

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

配件
以下备件如有磨损、丢失或损坏，可向 Alessi 经销商购买:

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

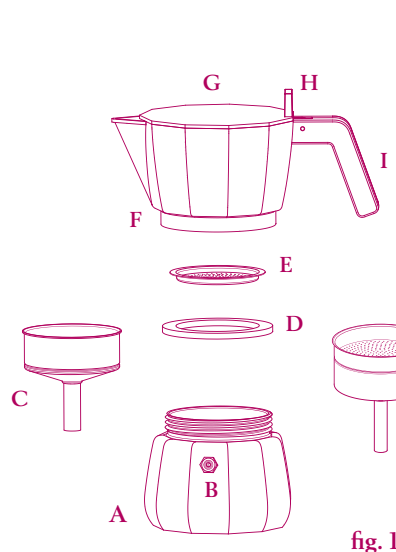


fig. 1

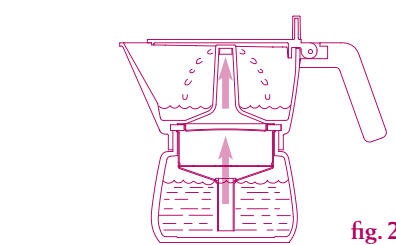


fig. 2



fig. 3



fig. 4

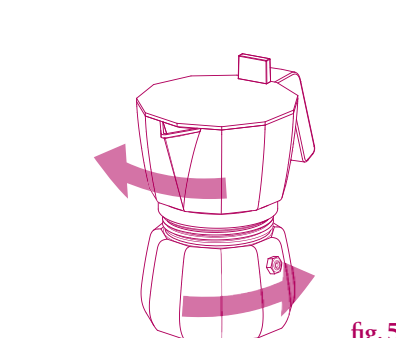


fig. 5



fig. 6

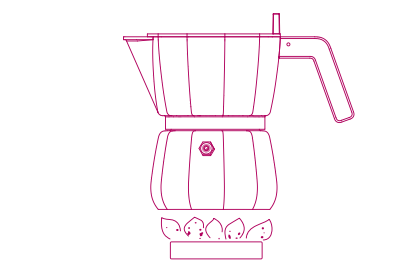


fig. 7



fig. 8

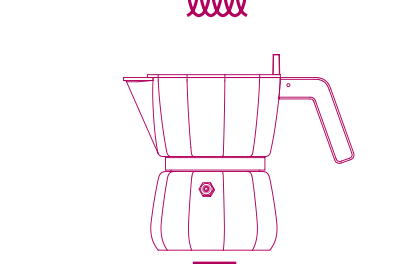


fig. 9



fig. 10