

Use aperto 675x480 mm - carta bianca 75x110 mm - folded size 150x36 mm - uncoated black paper 80 g/m<sup>2</sup> - printed in Italy

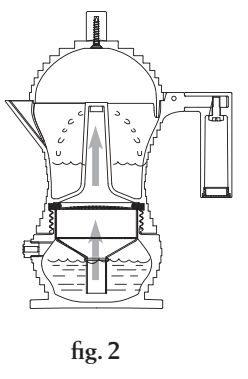
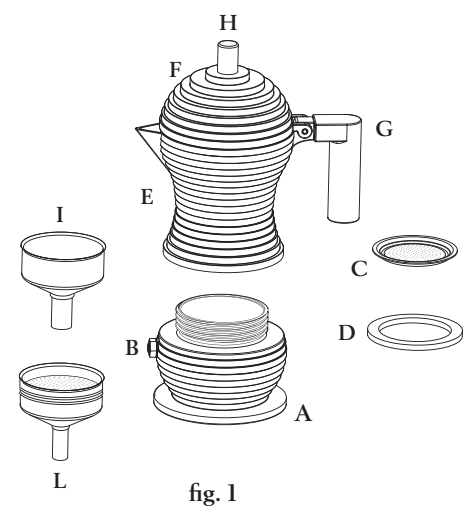


fig. 2

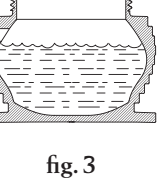


fig. 3

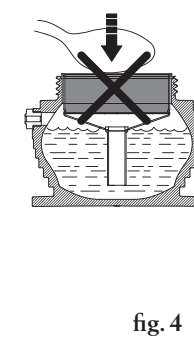


fig. 4

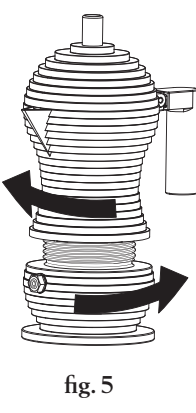
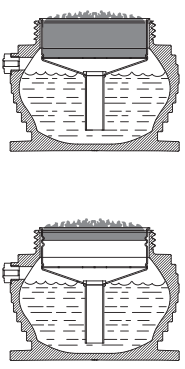


fig. 5

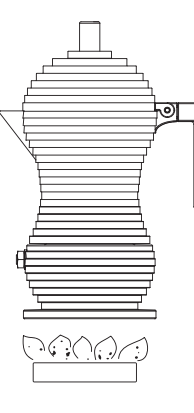
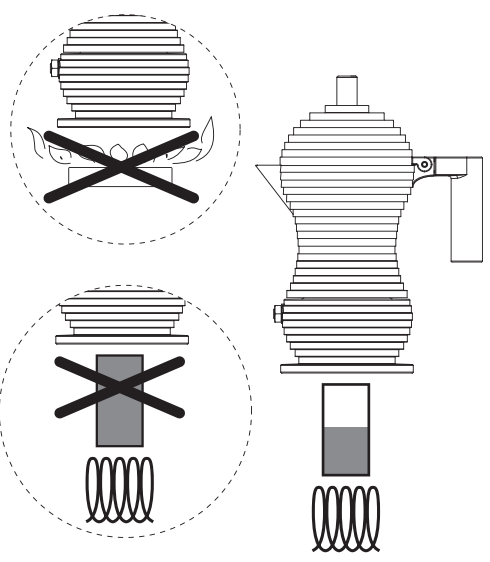


fig. 6



alterations as a result of normal use.

gas burner, keep the flame at medium/low level in order not to damage the surface finish and to optimize gas consumption...

Description of the coffee maker The coffee maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

and for the American-style coffee version L filter funnel for American-style coffee

### MDL02 "Pulcina" Cafetière express

Dessinée au début des années 30, la cafetière express est la dernière véritable "invention" parmi les différents procédés de préparation du café utilisés sur notre planète.

- Avant de mettre la cafetière sur la source de chaleur, assurez-vous qu'elle soit correctement fermée.
- Une fois le café versé, avant d'ouvrir la cafetière, attendez qu'elle soit complètement froide ou refroidissez-la sous un jet d'eau courante.

Description de la cafetière Cette cafetière est produite par moulage sous pression d'aluminium. Elle se compose de (fig. 1):

et, dans la version pour café à l'américaine L filtre-entonnion

VERSEZ le café dans les tasses. Attention: N'oubliez pas que la cafetière oubliée sur la source de chaleur alors qu'il n'y a plus d'eau dans la chaudière, sera endommagée irrémédiablement.

Entretien de la cafetière Avant d'ouvrir la cafetière pour la laver, attendez qu'elle soit parfaitement froide. Rincez les différentes parties de la cafetière sous l'eau du robinet et séchez avec soin.

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

### MDL02 "Pulcina" Espresso cooker

Der zu Beginn der 30er Jahre entwickelte Espresso-Kocher ist die letzte wirkliche "Erfindung" unter den verschiedenen Verfahren zur Kaffeeverbereitung auf der ganzen Welt.

Avant la première utilisation LAVÉZ soigneusement l'intérieur de la cafetière avec de l'eau et un produit à vaisselle liquide. Rincez soigneusement sous l'eau courante.

### Utilisation de la cafetière

Afin d'obtenir une extraction optimale de toutes les substances aromatisées du café et d'exalter son goût, suivez les instructions ci-dessous: REMPLISSEZ la chaudière d'eau froide jusqu'au bord inférieur de la valve de sécurité.

CONTRÔLEZ que le micro-filtre supérieur et le joint soient correctement placés dans leur siège, à la base du récipient supérieur.

- Avant toute utilisation de la cafetière, lisez et suivez attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et dommage.
- Placez la cafetière de façon que le jet de vapeur ne soit pas dirigé dans votre direction.

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

e, nella versione per caffè all'americana L filtro ad imbuto per caffè all'americana

Questa caffettiera può essere utilizzata su gas, piastre elettriche, in vetroceramica e, nella sola versione per induzione (tre e sei tazze), su piastrina ad induzione elettromagnetica.

### Prima dell'uso

LAVATE accuratamente la caffettiera all'interno con acqua e detersivo liquido per piatti. Sciacquate con cura sotto acqua corrente.

### Come usare la caffettiera

Per ottenere un'estrazione ottimale di tutte le sostanze aromatiche del caffè ed esaltarne il gusto, seguite questo procedimento: REMPLITE la caldaietta con acqua fresca evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

CONTROLLATE che il microfiltro superiore e la guarnizione si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore.

ATTENZIONE • Prima di utilizzare la caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso al fine di evitare eventuali rischi e danni.

CAUTION! • Before using the espresso maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage.

VERSATE il caffè nelle tazzine. Attenzione: ricordate che lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggia irrimediabilmente.

Come prendersi cura della caffettiera Prima di aprire la caffettiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che si sia raffreddata.

con detersivo. Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la caffettiera e di riparla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.

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

MDL02 "Pulcina" Espresso Coffee Maker Designed in the early 30s, the espresso maker is the last true "invention" among the various coffee making methods in use on our planet.

This espresso coffee maker can be used on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates and, in the case of the version for induction hob, only on induction hob on an electromagnetic induction plate.

### Before using the espresso coffee maker for the first time

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.

### Use instructions

To extract all the aromatic substances of the coffee in the best possible way and obtain the maximum flavour, proceed as follows: FILL the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve.

WE recommend using coffee that is not too finely ground so that the boiling water will flow through easily but slowly and extract all the flavour.

MAKE SURE that the upper filter plate and the gasket are properly positioned in the base of the upper body.

CAUTION! • Before using the espresso maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage.

- 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

so, dass der Dampfstrahl nicht in Ihre Richtung zielt. N'oubliez pas que la cafetière oubliée sur la source de chaleur alors qu'il n'y a plus d'eau dans la chaudière, sera endommagée irrémédiablement.

Besreibung des Espresso-Kaffeekochers Dieser Kaffeekocher wird aus Aluminium hergestellt. Er ist wie folgt zusammengesetzt (Abb. 1):

und für die Amerikanischen Kaffee-Version L Trichterfilter für Amerikanischen Kaffee

Dieser Espresso-Kaffeekocher kann auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochfeldern, und, nur in der Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

### Vor der erstmaligen Benutzung

SPÜLEN Sie den Espresso-Kaffeekocher gründlich mit Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel aus. Unter fließendem Wasser sorgfältig abspülen.

### Benutzung des Espresso-kaffeekochers

Gehen Sie folgendermaßen vor, um eine optimale Extraktion aller Aromastoffe des Kaffees und vollen Geschmack zu erzielen: FÜLLEN Sie das Unterteil maximal bis zur Unterseite des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser.

abgenutzt wird. Bei Verwendung auf elektromagnetischen Induktionsplatten der hierzu vorgesehenen Ausführung, wählen Sie immer einen mittleren Wert der Platte, um die Funktionsweise des Espresso-kochers nicht zu beeinträchtigen (Abb. 6).

Pflege des Espresso-Kaffeekochers Warten Sie ab, bis der Espresso-Kocher abgekühlt ist, bevor Sie ihn zur Reinigung oder Instandhaltung öffnen.

Beschreibung des Espresso-Kaffeekochers Dieser Kaffeekocher wird aus Aluminium hergestellt.

Erstzuteile Bei Abnutzung, Verlust oder Beschädigung können Sie die folgenden Ersatzteile bei Ihrem Alessi Händler käuflich erwerben:

L Trichterfilter für Amerikanischen Kaffee

Dieser Espresso-Kaffeekocher kann auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochfeldern, und, nur in der Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

Vor der erstmaligen Benutzung SPÜLEN Sie den Espresso-Kaffeekocher gründlich mit Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel aus.

### Benutzung des Espresso-kaffeekochers

Gehen Sie folgendermaßen vor, um eine optimale Extraktion aller Aromastoffe des Kaffees und vollen Geschmack zu erzielen: FÜLLEN Sie das Unterteil maximal bis zur Unterseite des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser.

### KONTROLLIEREN Sie, dass sich das obere Filtersieb und die Dichtungen in ihren Aufnahmen an der Unterseite des Oberteils befinden.

SCHFRAUBEN Sie vollständig das Oberteil auf das Unterteil (Abb. 5) auf. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Espresso-kocher ordnungsgemäß verschlossen ist.

### KONTROLLIEREN Sie, dass sich das obere Filtersieb und die Dichtungen in ihren Aufnahmen an der Unterseite des Oberteils befinden.

SCHFRAUBEN Sie vollständig das Oberteil auf das Unterteil (Abb. 5) auf. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Espresso-kocher ordnungsgemäß verschlossen ist.

BEACHTEN Sie: • Die Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

ATTENZIONE: • Prima di utilizzare la caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso al fine di evitare eventuali rischi e danni.

CAUTION: • Before using the espresso maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage.

BEACHTEN Sie: • Die Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

ISTRUZIONI/AVVERTENZA MDL02

info@ales.si (for USA only) info@ales.com



### Vor der erstmaligen Benutzung

SPÜLEN Sie den Espresso-Kaffeekocher gründlich mit Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel aus. Unter fließendem Wasser sorgfältig abspülen.

### Benutzung des Espresso-kaffeekochers

Gehen Sie folgendermaßen vor, um eine optimale Extraktion aller Aromastoffe des Kaffees und vollen Geschmack zu erzielen: FÜLLEN Sie das Unterteil maximal bis zur Unterseite des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser.

### KONTROLLIEREN Sie, dass sich das obere Filtersieb und die Dichtungen in ihren Aufnahmen an der Unterseite des Oberteils befinden.

SCHFRAUBEN Sie vollständig das Oberteil auf das Unterteil (Abb. 5) auf. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Espresso-kocher ordnungsgemäß verschlossen ist.

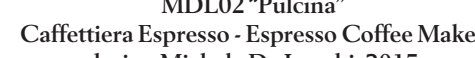
BEACHTEN Sie: • Die Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

ATTENZIONE: • Prima di utilizzare la caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso al fine di evitare eventuali rischi e danni.

CAUTION: • Before using the espresso maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage.

BEACHTEN Sie: • Die Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

MDL02 "Pulcina" Caffettiera Espresso - Espresso Coffee Maker design Michele De Lucchi, 2015



ISTRUZIONI/AVVERTENZA MDL02

