



Creme Mocha

ein Kaffee mit ausgeprägtem Milchgeschmack und einer gewissen Süße. Ein Kaffee für alle, die einen leichten Kaffee mögen.

Bestandteile: Kaffeebohnen, Milchpulpa, Milchzucker, Vanille, Kakao, Kakaopulpa, Kaffeekonzentrat, Kaffeestärke, Kaffeekonservierungsmittel, Geschmacksverbesserer, Aromen, Süßungsmittel, Emulgatoren, Farbstoff: E171.



Creme Mocha Beans

ein Kaffee mit ausgeprägtem Milchgeschmack und einer gewissen Süße. Ein Kaffee für alle, die einen leichten Kaffee mögen.

Bestandteile: Kaffeebohnen, Milchpulpa, Milchzucker, Vanille, Kakao, Kakaopulpa, Kaffeekonzentrat, Kaffeestärke, Kaffeekonservierungsmittel, Geschmacksverbesserer, Aromen, Süßungsmittel, Emulgatoren, Farbstoff: E171.



monkano® - Gebrauchs- und Bedienungsanleitung



STS Stumpf GmbH
Falkenstrasse 6
90602 Pyrbaum

www.monkano.de
info@monkano.de
Tel.: 0049 (0) 9180 - 1059

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses monkano®-Herdkochers und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie in uns und unsere Marke setzen.

Vor dem ersten Gebrauch den Herdkocher bitte gut von Hand spülen (nicht in die Spülmaschine geben) und mit reichlich klarem Wasser nachspülen. Wir empfehlen vor dem ersten Kaffeegenuss 2-3 Kaffees zu zubereiten und diese dann wegzugießen.

Die monkano®-Herdkocher sind für alle gebräuchlichen Herderarten geeignet – die mit der Induktionskuhrenzeichnung auch für Induktionsherde.

Zubereitung:

- Den unteren Behälter bis zum unteren Rand des Sicherheitsventils (a) mit kaltem Wasser füllen (Fig. 2)
- Den Siebträger (b) einsetzen
- Den Siebträger (b) mit grob gemahlenem Kaffee bis zum oberen Rand befüllen – das Kaffeespulver nicht festdrücken, nur abstreichen. (Es sollten keine Kaffeesreste mehr am Rand des Filters sein (Fig. 3))
- Die Kanne (c) mit Siebeinknotz (d) und Silikontülung (e) auf den unteren Behälter schrauben – bitte vermeiden Sie Druck auf den Griff der Kanne
- Den monkano®-Herdkocher auf den Herd stellen – bei der Verwendung eines Gasherds darauf achten, dass die Flammen nicht über den Rand des monkano®-Herdkochers hinausreichen [Werbrennungsgefahr]
- Den Kaffee bei mittlerer Hitze zubereiten
- Den monkano®-Herdkocher von der Hitzequelle nehmen sobald die Kanne (c) ungefähr zur Hälfte mit Kaffee gefüllt ist



Vorsichtsmaßnahmen:

- Den monkano®-Herdkocher vor dem Öffnen abkühlen lassen
- Den monkano®-Herdkocher niemals ohne Wasser auf den Herd stellen
- Der untere Behälter darf ausschließlich mit Wasser befüllt werden
- Den heißen monkano®-Herdkocher nur am Griff und am Deckelknopf berühren
- Den heißen monkano®-Herdkocher von Kindern fernhalten
- Keine Zusätze wie Tee oder Kakao verwenden – Versetzungsgefahr!

Reinigung und Pflege:

- Reinigung nur mit Wasser ohne Zusatz von Scheuer- oder Spülmittel
- Keine Scheuerbeschaffen verwenden
- Die monkano®-Herdkocher sind nicht für die Spülmaschine geeignet
- Den monkano®-Herdkocher erst wieder zusammenstellen und zuschrauben wenn alle Einzelteile trocken sind [nicht fest zuschrauen]
- Dichtung und Filter sorgfältig auf Verschleiß prüfen und bei Bedarf mit original-Ersatzteilen [diese erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler] ersetzen

Garantie:

Der monkano®-Herdkocher verfügt über die gesetzlichen Garantieleistungen. Der Beginn der Garantie ist das Datum auf Ihrem Kaufbeleg / Kaufzettel. Normale Abnutzung unterliegt nicht der Garantie. Keine Garantieansprüche beziehen bei unzügiger Benutzung, bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung, wenn keine original-Ersatzteile verwendet werden oder wenn der monkano®-Herdkocher von einer unbefugten Person repariert oder verändert wurde.

monkano® - Kaffeezubereitung



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses monkano®-Herdkochers und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie in uns und unsere Marke setzen.

1. Schritt

Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität!



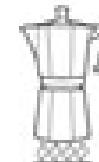
2. Schritt

Verwenden Sie nur gemahlenen Kaffee, der für Herdkocher geeignet ist. Dieser Kaffee ist etwas grober. Zu fein gemahlener Kaffee kann den Filter verstopfen.



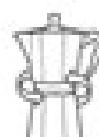
3. Schritt

Achten Sie darauf, dass Ihr Wasser möglichst kaltr ist. Stilles Wasser aus der Flasche eignet sich am besten.



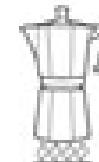
4. Schritt

Beachten Sie: Füllen Sie das Wasser nur bis knapp unterhalb des Sicherheitsventils des Wassergehäuses. Füllen Sie den Kaffee locker in den Siebträger bis zum Rand. Ganz wichtig: nur abstreichen - nicht umpressen!



5. Schritt

Schrauben Sie nun das Oberteil auf den Wassergehäuse.



6. Schritt

Stellen Sie den Herdkocher bei niedriger Hitze auf den Herd, damit der Kaffee langsam und schonend aufkochen kann. Nur so bleibt das Aroma bestehen.



7. Schritt

Schalten Sie die Hitzequelle ab, sobald der Herdkocher ein blubberndes Geräusch von sich gibt. Entfernen Sie die Kanne ggf. von der Hitzequelle und warten Sie bis kein Geräusch mehr zu hören ist. Dann ist Ihr Kaffee fertig.

8. Schritt

Rühren Sie den Kaffee vor dem Eingießen kurz um.