Caffettiera espresso "Moka Alessi" AAM33

Disegnata agli inizi degli anni '30, la Caffettiera espresso è l'ultima vera "invenzione" tra i vari procedimenti per fare il caffè in uso sul 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 Alessi" è stata disegnata da Alessandro Mendini nel 2011.

Questa Caffettiera è prodotta in fusione di alluminio, un ottimo conduttore di calore. Il manico e il pomolo sono in resina termoplastica.
L'alluminio conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle 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 pregiudicano 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 si sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
- Per non scottarvi, non toccate le superfici calde della caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.
- Non usate la caffettiera senza acqua nella caldaietta, 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 eventualmente usurate con pezzi di ricambio originali.
- Ricordate di pulire periodicamente il microfiltro superiore della caffettiera per evitare che si otturi.
- Quando riempite la caldaietta fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

Descrizione della Caffettiera
Questa Caffettiera è prodotta in pressofusione di alluminio. E' composta di (**fig. 1**):

A caldaietta
B valvola di sicurezza
C filtro ad imbuto
D microfiltro superiore
E guarnizione in gomma siliconica
F contenitore superiore
G coperchio
H manico in resina termoplastica
I pomolo in resina termoplastica

Questa Caffettiera può essere utilizzata su fornello a gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica ma non su piastre ad induzione elettromagnetica. Sono disponibili tre versioni: da cl 7 per una tazza, da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze.

Prima dell'uso

LAVATE accuratamente la Caffettiera all'interno con acqua e detersivo liquido per piatti. Sciacquate con cura sotto acqua corrente.
Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, per togliere alla Caffettiera il sapore metallico.

Come usare la Caffettiera

RIEMPITE la caldaietta con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (**fig. 3**).
INSERITE nella caldaietta il filtro ad imbuto. Riempite con caffè macinato fino all'orlo e livellate senza premere troppo (**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.

CONTROLLATE che il microfiltro superiore e la guarnizione si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore.
AVVITATE il contenitore superiore sulla caldaietta (**fig. 5**) fino alla chiusura totale. Prima di utilizzare la Caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.
METTETE la Caffettiera sulla fonte di calore. Posizionatela in modo che il getto di vapore non sia rivolto 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 annerisca in modo antiestetico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma siliconica.
Appena il caffè è fuoriuscito completamente dalla colonnina centrale del contenitore, TOGLIETE la Caffettiera dal fuoco. Non toccate le superfici calde della Caffettiera, 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.
VERSATE il caffè nelle tazzine.

Attenzione: Ricordate che lasciare la Caffettiera con la caldaietta senza più acqua sul fuoco la danneggerà irreparabilmente.

Come prendersi cura della Caffettiera
Prima di aprire la Caffettiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che si sia raffreddata.
Sciacquate le varie parti della Caffettiera sotto acqua corrente e asciugate con cura.
Ricordate che, per non alterare l'aroma del caffè, la Caffettiera non va mai lavata con detersivo.
Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la Caffettiera e di riporla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.
Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie: i detersivi, gli additivi utilizzati e le temperature raggiunte durante il ciclo di lavaggio danneggiano irreparabilmente la finitura superficiale della Caffettiera.

Attenzione: Pulite periodicamente con uno scovolino l'interno della colonnina. Risciacquate con cura sotto acqua corrente il filtro ad imbuto, la piastrina filtro, la guarnizione in gomma siliconica e la loro sede. Sostituite le parti eventualmente usurate.

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

C filtro ad imbuto
D microfiltro superiore
E guarnizione in gomma siliconica

"Moka Alessi" AAM33 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 Alessi" Espresso Maker was designed by Alessandro Mendini in 2011.
The 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 coffee maker. In gastronomic terms, coffee prepared with an aluminium coffee maker has a fuller and more rounded flavour than one made with a stainless steel 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.
In humid environments small spots of oxidation may appear on the body of the coffee maker if not used for extended periods. These spots in no way affect the quality of the coffee produced.

WARNING
- Before using the espresso maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage. Keep them safe and conserve 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.
- Position the espresso maker so that the jet of steam is directed away from you.
- Make sure the espresso maker is properly closed before using it.
- After use and before opening the espresso maker, wait until it has cooled down completely or place it under running water.
- To avoid being scalded, never touch the hot surfaces of the espresso maker: always use the handle and heat insulting pot holders.
- 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 gas burner, keep the flame at medium/high level in order not to damage the surface finish and to optimise gas consumption.
- Replace any worn parts with original spare parts only.
- Remember to clean periodically the filter tunnel of the espresso maker to prevent it from becoming blocked.
- When filling the boiler make sure that the water stays below the bottom edge of the safety valve.

Description of the Espresso Coffee Maker
This Espresso Coffee Maker is made of cast aluminium. It consists of (**fig. 1**):

A boiler
B safety valve
C filter funnel
D upper filter plate
E rubber gasket
F upper body
G lid
H handle in thermoplastic resin
I knob in thermoplastic resin

This Espresso Coffee Maker can be used on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates, but NOT on electromagnetic induction plates.
Available in three sizes: one cup (7 cl), three cups (15 cl) and six cups (30 cl).

Before the first use

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.

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 (**fig. 4**).
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.
SCREW the upper body firmly onto the boiler (**fig. 5**).
Before using the Espresso Coffee Maker, make sure it is correctly closed.
PLACE the Coffee Maker on the burner. Position it so that the jet of steam is directed away from you. If you are using a gas burner, keep the flame low (**fig. 6**). This precaution is useful to preserve the rubber gasket, keep the thermoplastic resin handle from being damaged and prevent scorching and discolouration of the aluminium.
As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column into the upper body, REMOVE the coffee maker from the flame. NEVER touch the hot surfaces of the Espresso Coffee Maker. ALWAYS use the handle.
OPEN the cover and stir the coffee slowly with a small spoon to evenly mix it since the coffee bubbling up at the end tends to be weaker than that percolating up at the beginning.
POUR the coffee into espresso cups.

Warning: Leaving the Espresso Coffee Maker on the flame when the boiler is empty will damage it permanently.

Caring for your Espresso Coffee Maker
Always wait for the Espresso Coffee Maker to cool before opening or cleaning it.
Disassemble the Coffee Maker and rinse all its parts under running water. Dry carefully.
NEVER wash it with soap: this will alter the flavour of subsequent coffees.
After use, dry the Espresso Coffee Maker and place it, disassembled, in a dry and well-ventilated place, especially in case of infrequent use.
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.

Warning: Periodically clean the inside of the column with a brush.
Carefully clean the filter funnel, filter plate, rubber gasket and seat under running water. Replace any worn parts.

Spare parts
In case of wear, loss, or damage, the following spare parts are available at your Alessi dealer:

C filter funnel
D upper filter plate
E rubber gasket

Cafetière Espresso "Moka Alessi" AAM33

Dessinée au début des années 30, la Cafetière espresso est la dernière véritable "invention" parmi les différents procédés de préparation du café utilisés sur notre planète.
Elle se caractérise par la vitesse d'exécution, par la quantité restreinte du café et par la concentration du parfum et du goût de la boisson obtenue, résultat du passage de l'eau – qui accomplit un parcours du bas vers le haut (**fig. 2**) – à travers le café moulu. Cette cafetière est considérée à juste titre non seulement comme le symbole même du "café à l'italienne" mais également comme la seule manière de préparer le café dans les pays européens de la Méditerranée.
La Cafetière Expresso "Moka Alessi" a été dessinée par Alessandro Mendini en 2011.
Cette Cafetière est produite en fusion d'aluminium, excellent conducteur de chaleur. La poignée et le pommeau sont en résine thermoplastique.
L'aluminium donne au café espresso sa saveur caractéristique grâce au culottage de la Cafetière, c'est-à-dire au dépôt qui se forme progressivement sur ses parois internes; en termes gastronomiques on peut dire que le goût du café préparé dans une Cafetière en aluminium est plus corsé et plus onctueux que celui du café préré dans une Cafetière en acier inoxydable.
Par ses caractéristiques physiques, l'aluminium est plus sensible aux facteurs atmosphériques que l'acier: si la Cafetière n'est pas utilisée chaque jour, il est recommandé de bien l'essuyer avant de la ranger, démontée, dans un endroit sec.
Avant une nouvelle utilisation, il convient de faire d'abord un café à jeter de façon à éliminer les saveurs désagréables.

Par ailleurs, n'oubliez pas qu'en cas d'humidité ambiante, des taches d'oxydation peuvent se former sur le corps de la Cafetière, surtout lorsqu'elle n'est que rarement utilisée: ces taches n'altèrent en rien la préparation d'un bon café.

ATTENTION
- Avant toute utilisation de la cafetière, lisez et suivez attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et dommage. Conservez et consultez la notice pendant toute la durée de vie de la cafetière.
- Tenez la cafetière hors de portée des enfants lorsqu'elle fonctionne ou qu'elle est encore chaude.
- Cette cafetière est destinée à un usage exclusivement domestique : utilisez-la uniquement pour préparer le café.
- Placez la cafetière de façon que le jet de vapeur ne soit pas dirigé dans votre direction.
- 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.
- Pour ne pas vous brûler, 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'éviter d'endommager le revêtement superficiel et d'optimiser la consommation de gaz.
- Remplacez les parties éventuellement usées par des pièces détachées d'origine.
- Souvenez-vous de nettoyer périodiquement le micro filtre supérieur de la cafetière pour éviter qu'il se bouche.
- Lorsque vous remplissez d'eau la chaudière, veillez à ce que le niveau se trouve en dessous du bord inférieur de la valve de sécurité.

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

A chaudière
B valve de sécurité
C filtre-entonnoir
D micro-filtre supérieur
E joint en caoutchouc siliconé
F récipient supérieur
G couvercle
H poignée en résine thermoplastique
I pommeau en résine thermoplastique

Cette Cafetière peut être utilisée sur les plans de cuissons gaz, électriques, tables vitrocéramiques, à l'exception des tables à induction électromagnétique.
Elles sont disponibles dans trois versions: 7 cl pour une tasse, 15 cl pour trois tasses et 30 cl pour six tasses.

Avant la première utilisation

LAVEZ soigneusement l'intérieur de la Cafetière avec de l'eau et un produit à vaisselle liquide. Rincer soigneusement sous l'eau courante.
Faites plusieurs cafés à jeter en réutilisant les marcs pour supprimer le goût de métal.

Utilisation de la cafetière

REMPLISSEZ la chaudière d'eau froide jusqu'au bord inférieur de la valve de sécurité (**fig. 3**).
PLACEZ le filtre-entonnoir dans la chaudière. Remplissez-le de café moulu jusqu'à ras bord et aplatissez sans trop tasser (**fig. 4**).
Nous vous recommandons du café non trop finement moulu ce qui permet à l'eau qui bout de passer à travers le café sans difficulté mais lentement et de s'imprégner de toute sa saveur.

CONTRÔLEZ que le micro-filtre supérieur et le joint soient correctement placés dans leur siège, à la base du récipient supérieur.
VISSEZ le récipient supérieur sur la chaudière (**fig. 5**) jusqu'à fermeture complète.
Avant d'utiliser la Cafetière, assurez-vous qu'elle soit correctement fermée.
METTEZ LA CAFETIÈRE sur la source de chaleur. Positionnez-la de telle sorte que le jet de vapeur ne soit pas orienté sur vous. Sur les feux à gaz, il est recommandé de maintenir la flamme au minimum (**fig. 6**). Cette précaution est utile pour éviter que l'aluminium ne noircisse et devienne inesthétique, pour ne pas brûler la poignée en résine thermoplastique et pour la bonne conservation du joint en caoutchouc de silicone.

Dès que le café est totalement sorti du tube central du récipient, RETIREZ la Cafetière de la source de chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes de la Cafetière, saisissez-la toujours par la poignée.
OUVREZ le couvercle et melangez lentement avec une petite cuiller de manière à ce que le café jailli le premier, plus dense, s'uniformise avec le reste.
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.
N'oubliez pas que, pour ne pas altérer l'arôme du café, la Cafetière espresso ne doit jamais être lavée avec un produit détersif.
Après utilisation, nous vous conseillons de sécher la Cafetière et de la ranger démontée, dans un endroit sec et aéré, surtout en cas de non-utilisation prolongée.
Le lavage en lave-vaisselle est déconseillé: les détersifs, les additifs et les températures élevées du lave-vaisselle endommageraient irrémédiablement le fini superficiel de la Cafetière.

Attention: Nettoyez périodiquement l'intérieur du tube central à l'aide d'un goupillon.
Rincez soigneusement sous l'eau courante le filtre-entonnoir, le micro-filtre, le joint en caoutchouc siliconé et leurs sièges respectifs. Remplacez les pièces éventuellement usées.

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

C filtre-entonnoir
D micro-filtre supérieur
E joint en caoutchouc siliconé

Espressokocher "Moka Alessi" AAM33

Der zu Beginn der 30er Jahre entworfene Espressokocher ist die letzte wirkliche "Erfindung" unter den verschiedenen Verfahren zur Kaffeezubereitung auf der ganzen Welt.
Bei diesen Verfahren, das durch eine rasche Zubereitung, eine geringe Menge und einen konzentrierten Duft und Geschmack des hergestellten Getränks gekennzeichnet ist, wird das Wasser von unten nach oben (**Abb. 2**) durch den gemahlenen Kaffee gepresst. Der Espressokocher ist daher nicht nur das Symbol für den "caffè all'italiana", sondern gilt auch als typisches Verfahren für die Kaffeezubereitung in den südeuropäischen Ländern.
Der Espressokocher "Moka Alessi" wurde von Alessandro Mendini im Jahre 2011 entworfen.
Dieser Espressokocher ist aus Aluminiumguss hergestellt, das über eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit verfügt. Der Griff und der Knopf bestehen aus thermoplastischem Kunstharz.
Das Aluminium verleiht dem Espressokaffee einen charakteristischen Geschmack, der durch die Ablagerung einer dünnen Kaffeeschicht an den Innenwänden des Espressokochers entsteht. In gastronomischer Hinsicht ist der Geschmack eines Kaffees, der mit einem Espressokocher aus Aluminium zubereitet wird, vollmundiger und ausgewogener, als wenn er mit einem Espressokocher aus rostfreiem Stahl zubereitet wird.
Aufgrund seiner physikalischen Eigenschaften zeigt jedoch Aluminium eine geringere Beständigkeit gegenüber atmosphärischen Einflussfaktoren. Bei täglichem Gebrauch des Espressokochers empfehlen wir, ihn zu trocknen, bevor er in seine Einzelteile zerlegt und an einen trockenen Ort weggestellt wird, und vor dem Gebrauch einen Espresso zu brühen, der weggeschüttet wird und lediglich dazu dienen soll,
Geschmacksbeeinträchtigungen zu beseitigen.
Es wird weiterhin darauf verwiesen, dass sich bei einer bestimmten Luftfeuchtigkeit auf dem Korpus des Espressokochers Oxidationsflecken bilden können. Das gilt vor allem, wenn der Kocher selten in Gebrauch ist. Diese Fleckenbildung beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des zubereiteten Espressos.

ACHTUNG
- Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.
- Die in Betrieb befindliche oder noch heiße Espressomaschine ist außer Reichweite von Kindern zu halten.
- Diese Espressomaschine ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie sie nur für die Zubereitung von Kaffee.
- Positionieren Sie die Espressomaschine so, dass der Dampfstrahl nicht in Ihre Richtung zielt.
- Vor Gebrauch der Espressomaschine ist zu kontrollieren, dass sie fest verschlossen ist.
- Bevor Sie die Espressomaschine nach dem Gebrauch öffnen, warten Sie bitte ihre vollständige Abkühlung ab oder halten Sie sie unter einen Kaltwasserstrahl.
- Berühren Sie aufgrund der Verbrennungsgefahr nicht die heißen Oberflächen der Espressomaschine. Verwenden Sie stets den Henkel und wärmeisolierende Topflappen.
- Das Kannenunterteil muss für die Benutzung der Espressomaschine stets mit Wasser gefüllt sein, um die unwiederbringliche Beschädigung der Kanne zu vermeiden.
- Stellen Sie die Espressomaschine stets auf eine Wärmequelle geeigneten Durchmessers. Bei Verwendung auf einer Gaskochstelle ist die Flamme auf einer mittleren bis niedrigen Stärke zu halten, damit das Oberflächenfinish der Espressomaschine nicht beschädigt und der Gasverbrauch optimiert wird.
- Eventuell abgenutzte Teile sind gegen Original-Ersatzteile auszuwechseln.
- Reinigen Sie regelmäßig das Feinsieb der Espressomaschine, um es gegen Verstopfungen zu schützen.
- Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

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

A Unterteil
B Sicherheitsventil
C Trichterfilter
D Oberes Filtersieb
E Gummidichtung aus Silikon
F Oberteil
G Deckel
H Griff aus thermoplastischem Kunstharz
I Knopf aus thermoplastischem Kunstharz

Dieser Espresso-Kaffeekocher kann auf Gas-, Elektro- und Gasceramikkochfeldern, jedoch nicht auf Induktions-kochfeldern benutzt werden.
Es sind drei Ausführungen verfügbar: 7 cl für eine Tasse, 15 cl für drei Tassen und 30 cl für sechs Tassen.

Vor der erstmaligen Benutzung

SPÜLEN Sie den Espresso-Kaffeekocher gründlich mit Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel aus. Unter fließendem Wasser sorgfältig abspülen.
Brühen Sie mehrmals unter Verwendung von Kaffeesatz Espresso auf, damit der Kaffeekocher den Metallgeschmack verliert.

Benutzung des Espresso-Kaffeekochers

FÜLLEN Sie das Unterteil maximal bis zur Unterkante des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser (**Abb. 3**).
SETZEN Sie den Trichterfilter in das Unterteil ein. Füllen Sie ihn bis zum Rand mit Kaffeepulver und begradigen Sie es unter leichter Druckausübung (**Abb. 4**).
Wir empfehlen Ihnen, nicht zu fein gemahlenen Kaffee zu verwenden, so daß das kochende Wasser mühelos, aber langsam das volle Aroma annimmt.

KONTROLLIEREN Sie, dass sich das obere Filtersieb und die Dichtungen in ihren Aufnahmen an der Untersei te des Oberteils befinden.
SCHRAUBEN Sie vollständig das Oberteil auf das Unterteil (**Abb. 5**) auf. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Espressokocher ordnungsgemäß verschlossen ist.
STELLEN SIE DEN KAFFEEKOCHER auf die Wärmequelle. Stellen Sie den Espressokocher so auf, dass der Dampfstrahl nicht gegen Sie gerichtet ist. Bei Verwendung eines Gasherdes wird empfohlen, die Flamme niedrig zu stellen (**Abb. 6**). Damit soll verhindert werden, dass das Aluminium anschwärzt, der Griff aus thermoplastischem Kunstharz verbrennt und die Gummidichtung aus Silikon abgenutzt wird.

NEHMEN Sie den Espressokocher vom Herd, sobald der Espresso vollständig aus dem Steigrohr des Behälters ausgetreten ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Espressokochers, sondern verwenden Sie hierfür stets nur den Griff.
Öffnen Sie den Deckel und rühren sie langsam mit einem Kaffeelöffel um, so daß sich der zuerst vorgesprudelte und dickflüssigere Kaffee mit dem weniger dickflüssigen, der danach vorsprudelte, vermischt.
Schenken Sie den Espresso in die Tassen ein.

Achtung: Wenn Sie den Espressokocher ohne Wasser im Unterteil auf der eingeschalteten Wärmequelle lassen, wird dieser unwiederbringlich beschädigt.

Pflege des Espresso-Kaffeekochers
Warten Sie ab, bis der Espressokocher abgekühlt ist, bevor Sie ihn zur Reinigung oder Instandhaltung öffnen.
Spülen Sie die verschiedenen Teile des Kaffeekochers unter fließendem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
Um den Espressogeschmack nicht zu beeinträchtigen, darf der Espressokocher niemals mit Spülmittel gereinigt werden.
Nach dem Gebrauch empfehlen wir, den Espressokocher zu trocknen und in seine Einzelteile zerlegt an einen trockenen, gut belüfteten Ort wegzustellen.
Das gilt insbesondere bei längerem Nichtgebrauch.
Von der Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird abgeraten, da die heute üblichen Spül- und Zusatzmittel sowie die im Spülzyklus erreichten Temperaturen das Oberflächenfinish des Espressokochers unwiederbringlich beschädigen können.

Achtung: Reinigen Sie regelmäßig mit einer Stielbürste das Innere des Steigrohres.
Spülen Sie den Trichterfilter, die Filterplatte, die Gummidichtung aus Silikon und deren Aufnahme gründlich unter fließendem Leitungswasser ab. Wechseln Sie eventuell abgenutzte Teile aus.

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

C Trichterfilter
D Oberes Filtersieb
E Gummidichtung aus Silikon

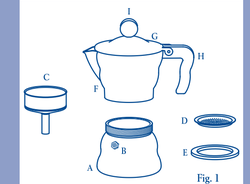


Fig. 1

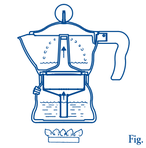


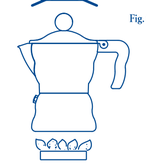
Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6



A di ALESSI
www.alessi.com

Cafetera Expreso "Moka Alessi" AAM33

Diseñada a comienzos de los años '30, la Cafetera Expreso 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 Expreso "Moka Alessi" ha sido diseñada por Alessandro Mendini en el año 2011.

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 café; en términos gastronómicos, 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 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 desechar 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 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 microfiltro superior
E guarnición en goma con silicona
F contenedor superior
G tapa
H mango de resina termoplástica
I pomo de resina termoplástica

Esta Cafetera puede utilizarse sobre quemadores de gas, placas eléctricas y placas de vitrocerámica pero no sobre placas de inducción electromagnética.
Está disponible en tres versiones: de 7 cl para una taza, de 15 cl para tres tazas y de 30 cl para seis tazas.

Antes del uso

LAVAR cuidadosamente la parte interna de la Cafetera con agua y detergente líquido para vajillas. Aclare con cuidado bajo agua corriente.
Preparar algunos cafés a desechar, 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 (**fig. 4**).
Le recomendamos que utilice café no demasiado molido de manera que al 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 la guarnición estén en sus alojamientos, 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 antiestético y que se queme el mango de resina termoplástica y también para garantizar la conservación de la guarnición de goma con silicona.
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 irreparablemente.

Cómo cuidar la Cafetera
Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, antes de abrir la cafetera se deberá esperar hasta que se enfríe.
Aclare todas las piezas de la cafetera bajo agua corriente y seque con cuidado.
Recuérdese que, para no alterar el aroma del café, la Cafetera Expreso no deberá ser lavada nunca con detergente.
Después del uso aconsejamos secar la Cafetera y guardarla desarmada en ambiente seco y ventilado, particularmente en caso de uso poco frecuente.
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.

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.

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

C filtro de embudo
D microfiltro superior
E guarnición de goma con silicona

Koffiezetapparaat "Moka Alessi" AAM33

Deze Espresso Koffiezetter, ontworpen aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetprocédés 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 Middellandseezeegebied gebruikte methode van koffiezetten.
De Espresso Koffiezetter "Moka Alessi" is ontworpen door Alessandro Mendini in 2011.
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 koffielaagje dat zich op geleidelijke wijze op de binnenwanden van het apparaatje afzet; in gastronomische termen kan men de smaak van koffie gezet met een aluminium Espresso Koffiezetter definiëren als "met meer body" en voller dan die van koffie gezet met een roestvrijstalen Espresso Koffiezetter.
Vanwege de fysische kenmerken van aluminium ten opzichte van die van staal, is aluminium makkelijker door atmosferische factoren aan te tasten: als het apparaatje 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.
Onthoud bovendien dat, onder bijzonder vochtige omgevingsomstandigheden, zich oxidatievlekken op het apparaatje 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 pannenlap.
- Gebruik het koffiezetapparaat niet zonder water in hetketeltje zodat het apparaat niet onherstelbaar wordt beschadigd.
- Plaats het koffiezetapparaat steeds op een warmtebron met gepaste diameter. In geval gas wordt gebruikt, moet de vlam op een gemiddeld/laag niveau gehouden worden zodat de afwerkingen van het koffiezetapparaat niet worden beschadigd en het gasverbruik wordt geoptimaliseerd.
- 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 bovenste microfilter
E pakking van siliconenrubber
F kannetje
G bedekking
H handgreep van thermoplastische hars
I knop van thermoplastische hars

Deze Espresso Koffiezetter kan gebruikt worden op een gasfornuis, op elektrische kookplaten, glaskeramiek kookplaten, maar niet op elektromagnetische inductiekookplaten.

Er zijn drie versies beschikbaar: van 7 cl voor één kopje, van 15 cl voor drie kopjes en van 30 cl voor zes kopjes.

Vóór gebruik

Reinig het apparaatje zorgvuldig van binnen met water en vloeibaar afwasmiddel. Goed spoelen onder stromend water.
Zet enkele malen koffie die weggegooid moet worden, om de metaalsmaak van het apparaatje te verwijderen.

Gebruik van

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**).
Aangeraden wordt niet al te fijngemalen 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 kanneteje 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 stoomafgiffte 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-esthetische wijze zwart wordt, om de handgreep van thermoplastische hars niet te verhanden en om de pakking van siliconenrubber in goede toestand te behouden.
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 lepeltje, 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.

Verzorging van de Espresso Koffiezetter
Wacht tot de koffiezetter is afgekoeld alvorens hem te openen om met onderhoud en reiniging te beginnen.
Spoel de verschillende delen van het Espresso Koffiezetapparaat onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
Onthoud dat, om niet het aroma van de koffie aan te tasten, het apparaatje nooit met afwasmiddel gereinigd mag worden.
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.
Wij raden wassen in de vaatwasser af: de reinigingsmiddelen, de gebruikte additieven en de temperaturen die tijdens de afwascyclus bereikt worden beschadigen de oppervlakteafwerking van de koffiezetter op onherstelbare wijze.

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.

Onderdelen
In geval van slijtage, verlies of beschadiging kunt u bij uw Alessi winkel de volgende reserveonderdelen kopen:

C trechterfilter
D bovenste microfilter
E pakking van siliconenrubber

"モカ・アレッシ" AAM33 エスプレッソメーカー

1930年代初頭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コーヒー抽出器の中でも最後の真の発明といえます。
蒸気圧によって急速に熱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と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・アレッシ"エスプレッソメーカーは、2011年アレッサンドロ・メンディーニ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壁に薄いコーヒー膜を徐々に形成し、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、より豊かでまろやかな風味となります。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。
湿気の多い環境下では、長期間使用しないと、エスプレッソメーカーの本体に酸化した小斑点が現れることがあります。これらの斑点は淹れるコーヒーの質にならび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ご使用になる前に取扱説明書を良くお読みになり、注意事項を忠実に守って下さい。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、お子様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へのご使用は避けてください。
- ご自分の方へ蒸気が噴き出ないような方向へコーヒーメーカーを 向けてください。
- ご使用になる前に、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ときは直接触らずに、断熱性の鍋つかみで持ち手を掴むようにしてください。
- 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になりますので、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、表面の仕上げ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 フィルタープレート
E ゴムパッキン
F ポット部
G ふた
H プラスチック製ハンドル
I プラスチック製つまみ

このエスプレッソメーカーは、ガスレンジ、電気およびガラスセラミックの調理器でお使いいただけますが、電磁調理器ではご使用いただけません。
次の3種類があります：1カップ用（70 ml）、3カップ用（150 ml）、6カップ用（300 ml）

エスプレッソメーカーを最初にご使用いただく前に、

水と液体食器洗剤で丁寧に洗ってください。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こないように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縁まで入れ、軽く押して表面を平らにします（**図 4**）。
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、細かく挽きすぎていないコーヒー粉を使うことをお勧めします。

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、正しく閉じ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。蒸気が自分から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、ゴムパッキンがいたんだり、本体アルミニウムが黒ずむことがあります。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。
中央の筒状部からポット部へコーヒーが湧き上がるのが止まったらすぐに、エスプレッソメーカーを火から降ろします。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扱ってください。
カバーを開け、最初に上がってき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かき回します。
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と、エスプレッソメーカーが傷んで修理不可能になる場合がありますのでご注意ください。

エスプレッソメーカーのお手入れ
エスプレッソメーカーが冷めてから、開けたりお手入れしてください。
流水ですべてのパーツを洗浄し、完全に乾燥させてください。
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、特に頻繁に使わない場合は、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。
皿洗い機でエスプレッソメーカーを洗うと、使用する洗剤や添加剤、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、お避けください。

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。

スペア部品
以下のスペ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 フィルタープレート
E ゴムパッキン

"系列" AAM33 咖啡壶

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 咖啡壶则被誉为这些方法中的终极"发明"。
速成、浓缩、香浓馥郁——自下而上垂直流过咖啡粉（**图 2**）的沸水产生的这些特质，令 咖啡壶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。
"系列"咖啡壶由设计师亚历山卓· 麦迪尼（Alessandro Mendini）于 2011 年设计。
咖啡壶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。
铝质咖啡壶内壁上日渐形成的薄薄咖啡膜令 咖啡散发出独特的香味。从美食角度看，用铝质咖啡壶煮制的咖啡比用不锈钢咖啡壶煮制的咖啡香味更浓郁、更圆润。
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，应将咖啡壶拆开，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，咖啡壶壶体上可能会因氧化而出现斑点。这些斑点绝对不会影响煮出的咖啡的品质。

警告
- 在使用 Espresso 咖啡壶之前，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 咖啡壶时，以及在咖啡壶尚灼热时，不可让儿童接近。
- 本 Espresso 咖啡壶为家用型：它仅可用于制备咖啡。
- 请勿将咖啡壶的蒸汽嘴朝向自己。
- 在使用 Espresso 咖啡壶前，确保咖啡壶已妥善闭合。
- 在使用后以及打开 Espresso 咖啡壶前，应待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 咖啡壶的灼热表面：请务必使用壶炳和隔热垫布。
- 请勿在壶中无水的情况下使用 Espresso 咖啡壶，否则会造成无法修复的损坏。
- 请务必将 Espresso 咖啡壶置于直径合适的加热圆上， 如在燃气型燃烧器上使用，请将火焰调到中/高火档，这样既可防止产品的表面抛光层受损，又能节约燃气用量。
- 请仅使用原装配件更换磨损的部件。
- 切记要定期清洁 Espresso 咖啡壶的过滤器腔体，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。

咖啡壶详细介绍
本咖啡壶由铸铝制成。
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 上壶
G 壶盖
H 热塑性树脂把手
I 热塑性树脂盖钮

咖啡壶可以放在煤气灶、电热板、玻璃搪瓷加热板上进行加热，但不能放在电磁感应加热板上进行加热。
提供三种容量规格：1 杯（7 cl），3 杯（15 cl），6 杯（30 cl）。

在首次使用 咖啡壶之前，

用水和洗碗剂将咖啡壶仔细清洗干净。用流水仔细清洗干净。
煮制几壶咖啡并倒掉，利用咖啡粉清除金属的味道。

咖啡壶使用方法

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，轻轻压平（**图 4**）。
我们建议不要使用太细的咖啡粉，这样能让沸水轻易但缓慢地流过，从而萃取全部香味。

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 咖啡壶前，确保咖啡壶已妥善闭合。
将咖啡壶放到燃烧器上；蒸汽嘴不要朝向自己。如果使用煤气炉，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。
一旦咖啡停止从中央导管向上壶内滤入，即从火焰上取下咖啡壶。切勿接触 咖啡壶的热表面。拿取咖啡壶一定要使用把手。
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浓。
将咖啡倒入咖啡杯。

警告: 下壶中无水时，若继续将 咖啡壶放在火焰上烧煮，将造成永久损坏。

咖啡壶保养
必须等 咖啡壶冷却后再打开进行清洁。
拆开咖啡壶，用流水冲洗所有部件。仔细擦干。
切勿用肥皂清洗：这会影响此后煮制的咖啡的香味。
使用后，将 咖啡壶擦干，拆开放在干燥通风的地方（特别是不经常使用时）。
不要用洗碗机清洗 Espresso 咖啡壶：
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壶的表面光洁度造成永久损坏。

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

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

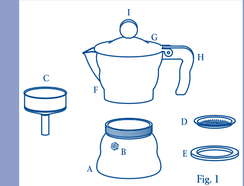


Fig. 1

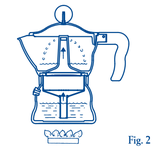


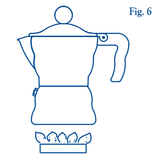
Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6



A di ALESSI
www.alessi.com