



Bedienungsanleitung



1. Espressokocher in ausgekühltem Zustand auseinanderschrauben, indem Sie das Ober- und Unterteil gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den Trichtereinsatz herausnehmen.
2. Unterteil des Espressokochers bis maximal kurz unter das Sicherheitsventil mit Wasser füllen. Achten Sie darauf, dass das Sicherheitsventil nicht unter Wasser liegt, da sonst die Funktion und Sicherheit des Ventils nach mehrmaligem Gebrauch durch verkalken stark beeinträchtigt werden kann.
3. Trichtereinsatz einsetzen und mit Espresso-Kaffeepulver füllen und die Füllung glatt streichen. Pulver nicht fest anpressen!
4. Ober- und Unterteil des Espressokochers wieder zusammenschrauben, indem Sie beide Teile im Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie darauf, dass das Sieb und der Dichtungsring ordnungsgemäß eingesetzt sind.
5. Wählen Sie nun die richtige Wärmequelle für Ihren Espressokocher aus. Bei Gasherden darf die Flamme nicht seitlich am Kocher hochsteigen.
6. Espresso bei nicht zu hoher Temperatur kochen, um ein Überkochen zu vermeiden. Der Espresso-Kaffee steigt unter leichtem Blubbern in den oberen Behälter. Espressokocher von der Heizquelle nehmen, sobald das Geräusch verstummt ist.

Achtung:

Der Kocher wird im Gebrauch sehr heiß und bei einem Kontakt mit der Oberfläche besteht Verbrennungsgefahr. Deshalb bei Gebrauch nur am Griff oder Deckelknopf anfassen ggf. mit einem Topflappen oder Topfhandschuh.

Lassen Sie keine Kinder in die Nähe des Espressokochers, wenn dieser in Gebrauch ist.

Beim Auslösen des Sicherheitsventils kann es zu heißem Dampf- ausstoß kommen, deshalb nie das Ventil auf den Benutzer richten.

Den Kocher nie auseinanderschrauben, bevor er nicht von der Herdplatte entfernt und abgekühlt ist. Den Deckel niemals vor Beendigung des Kochvorganges öffnen.

Verwenden Sie nur reines nicht zu fein gemahlene Espresso-Kaffee pulver. Kaffee-Extrakt und zu fein gemahlene Kaffee- pulver können das Sieb verstopfen.

Den Espressokocher mit warmen Wasser und Spülmittel reinigen. Für einen einwandfreien Gebrauch sollte die Säule, die Filterplatte und ihre Dichtung von Zeit zu Zeit gründlich gereinigt werden.

Unsere Empfehlung:

Den Espresso mit einem Löffel kurz vor dem servieren umrühren und in vorgewärmten Espressotassen servieren.