

WORLD
OF
FLAVOURS

Espresso Maker

Stylish 6 cup espresso maker with long lasting high temperature silicone gasket and clearview lid

Suitable for all heat sources excluding induction

[F] Cafetière à expresso
[D] Espressoereiter
[E] Cafetera exprés



ITALIAN

[UK]

SIMPLE TO USE

1. Unscrew the top from the base.
2. Fill the base with fresh water to just below the level of the brass steam escape valve.
3. Add ground coffee of your choice to the inner filter and fill to the top.
4. Place the filter in the base section and screw the top section on tightly.
5. Heat on a moderate heat. The water will rise and filter through the coffee and fill the upper part of the coffee maker. During this (percolating) time, do not open the lid as hot coffee could bubble out and potentially scald.
6. When the coffee has percolated through and the top section is full, remove from the heat source immediately. Pour coffee slowly from the espresso maker.

CARE & USE

Wash thoroughly before first use. Handwash only. The use of a heat diffuser or gas ring reducer is recommended when heating on gas. Do not use this product in a microwave oven. Check silicone seals (gasket) periodically. Dependent on use they may need to be replaced once a year. Make sure the gas flame is adjusted properly and does not lap around the sides of the espresso maker. This will waste energy and cause the handles to get very hot. If you are unsure about the temperature of the handles, use an oven glove. The base will get very hot. Place it on a heatproof surface both during and after use. Do not leave the espresso maker on a hot stove without water in the base section. Exercise special care if the espresso maker is used near children.

GUARANTEE

12 months.

CLEANING THE ESPRESSO MAKER

Always ensure that the espresso maker is cool before dismantling for cleaning. Pour any surplus coffee away and unscrew the top from the base, remove the filter. Dispose of the used coffee grinds. Handwash in hot soapy water and rinse thoroughly. Ensure all parts are completely dry before re-assembling and storing, to prevent corrosion.

PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

[F]

FACILE A UTILISER

1. Dévissez la partie supérieure de la partie inférieure.
2. Remplissez la partie inférieure d'eau fraîche, jusqu'au dessous de la valve de dégagement de vapeur en cuivre.
3. Ajoutez du café moulu de votre choix dans le filtre intérieur et remplissez jusqu'en haut.
4. Placez le filtre dans la partie inférieure et vissez fermement la partie supérieure.
5. Chauffez à feu modéré. L'eau montera, traversera le filtre et remplira la partie supérieure de la cafetière. Pendant la percolation, n'ouvrez pas le couvercle pour éviter que le café chaud et bouillant ne déborde et ne vous brûle.
6. Lorsque le café a percolé et que la partie supérieure est pleine, retirez immédiatement la cafetière de la source de chaleur. Versez le café lentement.

ENTRETIEN ET UTILISATION

Lavez soigneusement le produit avant de l'utiliser pour la première fois. Laver à la main uniquement. L'usage d'un diffuseur thermique ou d'un réducteur de plaque de gaz est recommandé lorsque vous chauffez la cafetière sur une

cuisinière au gaz. N'utilisez pas ce produit dans un four à micro-ondes. Vérifiez régulièrement les joints en silicone. Selon la fréquence d'usage, il peut être nécessaire de les remplacer une fois par an. Veillez à ce que la flamme soit réglée correctement et à ce qu'elle ne lèche pas les côtés de la cafetière. Ceci gaspille l'énergie et chauffe excessivement les poignées. Si vous n'êtes pas sûr de la température des poignées, utilisez un gant thermique. La partie inférieure sera très chaude. Placez la cafetière sur une surface à l'épreuve de la chaleur, pendant et après usage. Ne laissez pas la cafetière sur une plaque de cuisson chaude s'il n'y a pas d'eau dans la partie inférieure. Faites tout particulièrement attention si la cafetière est utilisée en présence d'enfants.

GARANTIE

12 mois.

NETTOYAGE DE LA CAFETIERE A EXPRESSO

Vérifiez toujours que la cafetière est froide avant de la démonter pour la nettoyer. Jetez le surplus de café et dévissez la partie supérieure de la partie inférieure, puis retirez le filtre. Jetez le marc de café. Lavez à la main dans de l'eau chaude et savonneuse et rincez abondamment. Veillez à ce que toutes les pièces soient complètement sèches avant de remonter et de ranger, pour éviter les risques de corrosion.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE.

[D]

EINFACHE HANDHABUNG

1. Das Oberteil vom Unterteil abschrauben.
2. Unterteil bis knapp unter dem Dampfventil aus Messing mit Wasser befüllen.
3. Inneren Filter bis oben mit gemahlenem Kaffee Ihrer Wahl auffüllen.
4. Filter in das Unterteil einsetzen und Oberteil festschrauben.
5. Bei mäßiger Flamme erhitzen. Das Wasser steigt auf und wird durch den gemahlene Kaffee in den oberen Teil des Espressoereiters gepresst. Während dieses Vorgangs den Deckel nicht öffnen, da der heiße Kaffee überkochen könnte und Verbrühungsgefahr besteht.
6. Wenn das Wasser vollständig durchgepresst und das Oberteil voll ist, den Espressoereiter sofort von der Herdplatte nehmen. Den Kaffee langsam ausgießen.

PFLEGE & GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch gründlich spülen. Nur Handspülung. Bei der Zubereitung auf einem Gasherd wird die Verwendung eines Reduktionsrings oder eines Hitzeverteilers empfohlen. Dieses Produkt nicht in der Mikrowelle verwenden. Die Silikondichtungen in regelmäßigen Abständen. Je nach Nutzungshäufigkeit müssen diese einmal im Jahr ausgetauscht werden. Stellen Sie sicher, dass die Gasflamme richtig eingestellt ist und nicht an den Seiten des Espressoereiters leckt. Dies ist Energieverschwendung und führt dazu, dass die Griffe sehr heiß sind. Wenn Sie sich der Grifftemperatur nicht sicher sind, verwenden Sie Topflappen. Das Unterteil wird sehr heiß. Stellen Sie es sowohl während des Gebrauchs als auch danach auf eine hitzefeste Unterlage. Den heißen Espressoereiter nicht ohne Wasser im Unterteil auf dem heißen Herd lassen. Besondere Sorgfalt ist geboten, wenn der Espressoereiter in der Nähe von Kindern benutzt wird.

GARANTIE

12 Monate.

REINIGUNG DES ESPRESSOBEREITERS

Stellen Sie stets sicher, dass der Espressoereiter kalt ist, bevor Sie ihn zur Reinigung auseinandernehmen. Etwaige Kaffeereste weggießen und das

Oberteil vom Unterteil abschrauben. Filter entfernen. Benutzten Kaffeesatz entsorgen. Espressoereiter von Hand in warmer pülmittellauge und gründlich abspülen. Darauf achten, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie den Espressoereiter wieder zusammenbaut und verstaut wird, um Korrosion zu vermeiden.

DIESE ANLEITUNG BITTE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

[E]

ES FÁCIL DE USAR

1. Desenrosque la parte superior separándola de la base.
2. Llene la base con agua fresca por debajo del nivel de la válvula de escape de bronce.
3. Añada el café molido que desee en el filtro interno, llenando hasta el tope.
4. Coloque el filtro en la sección de la base y ajuste bien la parte superior.
5. Utilice un nivel de calor medio. El agua subirá y filtrará el café, llenando la parte superior de la cafetera. Durante este proceso de filtrado no abra la tapa porque puede saltar el café caliente y producir quemaduras.
6. Cuando se haya filtrado el café y la sección superior esté llena, retire inmediatamente la cafetera de la fuente de calor. Vierta el café lentamente con la cafetera.

CUIDADO Y USO

Lávalo cuidadosamente antes de usarlo. Sólo debe lavarse a mano. Recomendamos que utilice un difusor de calor o un reductor de fuego cuando utilice gas para calentar. No utilice este producto en un horno a microondas. Verifique periódicamente el estado de las juntas de silicona. Según el uso, es posible que se necesite reemplazarlas una vez al año. Asegúrese de que la llama de gas esté correctamente regulada y que no sobrealza por los costados de la cafetera exprés. Esto desperdicia energía y hace que se recalienten las manijas. Si no tiene seguridad de la temperatura de las manijas, utilice una manopla de cocina. La base se recalienta mucho. Colóquela en una superficie termorresistente antes y después de usarla. No deje la cafetera exprés en un hornillo caliente sin agua en la sección de la base. Tenga especial cuidado si utiliza la cafetera exprés cuando haya niños cerca.

GARANTÍA

12 meses.

LIMPIEZA DE LA CAFETERA EXPRES

Siempre asegúrese de que la cafetera exprés esté fría antes de desarmarla para limpiarla. Vacíe todo resto de café y desenrosque la parte superior, separándola de la base y retire el filtro. Deseche la borra del café usado. Lave la cafetera a mano con agua jabonosa y enjuáguela bien. Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a armarla y guardarla para evitar que se oxide.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Thomas Plant (Birmingham) Ltd,
Plumbob House, Valepits Road,
Garretts Green, Birmingham,
West Midlands, B33 0TD UK
Established 1850.
www.kitchencraft.co.uk