

## Caffettiera a presso-filtro o infusiera GV09 "Inka"

Questa caffettiera a presso-filtro, utilizzabile anche come infusiera, è stata disegnata da Guido Venturini nel 2000, ispirandosi ad un modo di fare il caffè oggi molto diffuso nel Nord Europa e in America, inventato in Italia negli anni '20: il filtro a pressione manuale.

Realizzata in acciaio inossidabile 18/10 e poliammide, con bicchiere interno in vetro pirofilo, "Inka" è nata per preparare un caffè con un gusto particolare, diverso non soltanto dall'espresso o dal "percolator" ma anche dal sistema Melitta con filtri di carta e dalla napoletana. La sua caratteristica principale consiste nel permettere un dosaggio a piacere del rapporto tra la quantità di caffè macinato e di acqua, e quindi di ottenere un caffè più o meno "lungo", a vostro gusto.

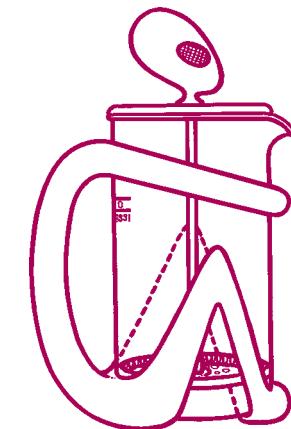
### AVVERTENZE

PER UN CORRETTO USO E UNA CORRETTA MANUTENZIONE DI QUESTO PRODOTTO LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATE LE ISTRUZIONI PER L'USO.

"Inka" è stata realizzata avvalendosi dei materiali e delle tecniche produttive più adatte al progetto. Le leggere variazioni dimensionali cui il corpo in poliammide e il bicchiere in vetro pirofilo sono soggetti nel tempo non compromettono la funzionalità del prodotto, se utilizzato in modo corretto seguendo le istruzioni per l'uso. In particolare, la poliammide è un materiale sensibile alle variazioni di temperatura, pertanto la sensazione di rilascio dopo l'immersione in acqua calda o durante l'uso è normale.

La caffettiera "Inka" è ideale per preparare il caffè, ma può essere usata anche per la preparazione di tè o infusi. Vi consigliamo di lavare accuratamente il filtro per togliere ogni residuo sapore di caffè, o di usare un'altra presso-filtro esclusivamente come infusiera.

Le tazze cui ci si riferisce per il caffè preparato nella presso-filtro sono quelle grandi di tipo americano o mug (10 cl) e non quelle tradizionali per il caffè espresso all'italiana (5 cl).



### Istruzioni per l'uso

#### PRIMA DELL'USO

Per togliere il leggero sapore metallico dalle parti in acciaio, la prima volta che usate "Inka" consigliamo di lavarla secondo le istruzioni di lavaggio e di preparare un caffè a perdere.

#### USO

Togliete il coperchio e il suo filtro. Riscaldate il contenitore in vetro risciacquandolo con acqua molto calda. Mettete nel contenitore in vetro il caffè macinato: potete usare qualsiasi tipo di caffè, ricordando che la tecnica di preparazione a presso-filtro richiede una macinatura non troppo fine. La dose normale è di un cucchiaino da tavola abbondante per ogni tazza. (**Figura 2**) VERSATE sul caffè macinato la quantità di acqua molto calda corrispondente al numero di tazze desiderate: il livello massimo consigliato è indicato sul bicchiere in vetro. (**Figura 3**)

MESCOLATE con un cucchiaino. Lasciate riposare l'infuso per 3-5 minuti, dopo aver rimesso sulla caffettiera il coperchio, avendo cura di mantenere sollevato il filtro in modo che esso non tocchi la schiuma che si forma in superficie. A seconda del tempo di infusione, il caffè diventa più o meno forte.

PREMETE lentamente ma con decisione sul filtro: il caffè viene filtrato all'istante ed è subito pronto. (**Figura 4**) Mentre versate il caffè prestate attenzione

a trattenere sempre il coperchio con il pollice e il pomolo con una mano, come indicato in figura 5.

#### PER LA PULIZIA

Lavate le varie parti della caffettiera sotto l'acqua corrente e asciugate con cura. Vi consigliamo di non utilizzare detergenti per non alterare l'aroma del caffè. Per la normale pulizia raccomandiamo di evitare di estrarre il bicchiere in vetro dal supporto in resina termoplastica.

Per pulire perfettamente il filtro consigliamo di smontarlo, di tanto in tanto, e di pulirlo accuratamente, soprattutto se la caffettiera non è stata usata per lunghi periodi. Svitate il filtro ruotandolo sul suo perno (E). Separate i tre pezzi che compongono il filtro e lavateli con cura sotto l'acqua corrente. Asciugate e riassembilate il filtro come illustrato alla figura 6.

#### RICAMBI

I seguenti pezzi sono considerati ricambi; in caso di smarrimento o rottura potete richiederli al Vostro negoziante di fiducia, citando il numero di codice indicato tra parentesi.

Contenitore in vetro pirofilo per caffettiera 8 tazze (35741)

Filtro in rete per caffettiera 8 tazze (GV09/RETE)

#### PER LA SOSTITUZIONE DEL BICCHIERE IN VETRO

Durante la sostituzione raccomandiamo di INDOSSARE SEMPRE GUANTI PROTETTIVI.

Togliete il coperchio ed il filtro dal bicchiere in vetro.

Prima di estrarre il bicchiere in vetro lasciate la presso-filtro immersa in acqua calda e sapone per qualche minuto.

Capovolgete il bicchiere ed agite premendo sul vetro dall'alto verso il basso. ATTENZIONE: affrate la presso-filtro come indicato in figura 6.

Prestate attenzione ad inserire il nuovo bicchiere con il becco orientato correttamente (**Figura 7**).

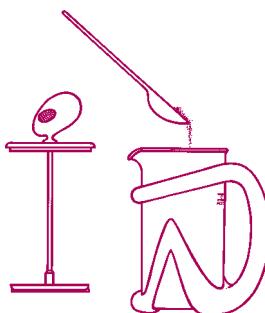


Fig. 2

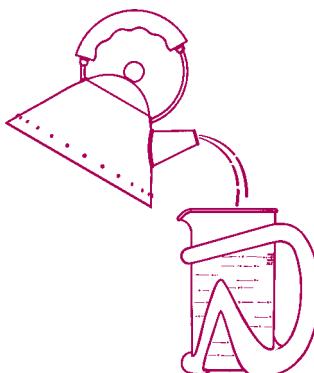


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 8

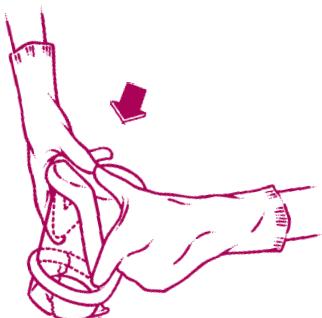


Fig. 6

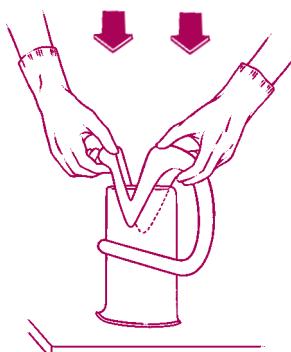


Fig. 7

**ALESSI**  
28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
[www.alessi.com](http://www.alessi.com)

## Press-filter coffee maker or infuser GV09 "Inka"

This press-filter coffee maker, which can also be used as an infuser, was designed by Guido Venturini in 2000. He was inspired by a method of making coffee which is now very common in northern Europe and America, and which was invented in Italy in the twenties - the manual pressure filter.

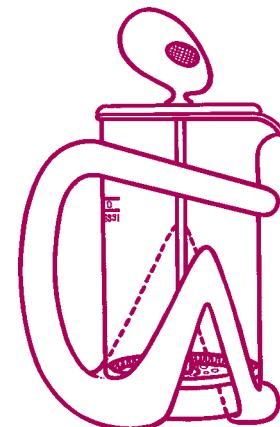
Made of 18/10 stainless steel and polyamide with an inner heat resistant glass, "Inka" was designed for preparing coffee with a particular taste. The taste differs not only from espresso and percolator coffee, but also coffee made using the Melitta paper filter system and the Neapolitan coffee maker. Its main characteristic is that it allows you to obtain your desired dosage of coffee by adjusting the ratio of the amount of ground coffee to the amount of water, and therefore to make stronger or weaker coffee according to your taste.

### WARNING

IN ORDER TO USE AND MAINTAIN THIS PRODUCT CORRECTLY, READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

"Inka" has been made using the most suitable materials and production techniques for its design. The slight variations in size to which the polyamide body and the heat resistant glass are subject over time will not impair the product's functionality if it is used correctly, following the instructions for use. In particular, polyamide is a material that is sensitive to variations in temperature, therefore the sensation of release noticed after immersing it in hot water or during use is normal.

The "Inka" coffee maker is ideal for making coffee, but it may also be used for making tea or herb tea. You are advised to wash the filter thoroughly in order to remove any residual coffee taste, or to use another press-filter when using "Inka" as an infuser. The cups referred to for the coffee made in the press-filter are large American-style cups or mugs (10 cl) and not traditional Italian espresso coffee cups (5 cl).



### Instructions for use

#### BEFORE USE

In order to remove the slight metallic taste of the steel parts, when you use "Inka" for the first time we recommend you wash it first, following the cleaning instructions, and then make a coffee to be thrown away.

#### USE

Remove the cover and its filter.

Warm the glass container by rinsing it with very hot water.

Place the ground coffee in the glass container. You can use any type of coffee, but remember that the press-filter coffee-making technique requires coffee that is not too finely ground. The normal dose is one rounded tablespoon per cup. (Figure 2) Pour the amount of very hot water that corresponds to the desired number of cups onto the ground coffee - the recommended maximum level is shown on the heat resistant glass. (Figure 3)

#### STIR WITH A SPOON.

Leave the infusion to stand for 3-5 minutes after putting the cover back on the coffee maker, taking care to keep the filter raised so that it is not in contact with the foam that forms on the surface. The strength of the coffee depends on the infusion time. Press on the filter gently but firmly - the coffee will be filtered immediately and is ready to drink straight away. (Figure 4)

When pouring the coffee, make sure you always hold the cover with your thumb and the handle with your hand, as shown in figure 5.

#### CLEANING

Rinse the different parts of the coffee maker

with running water and dry them carefully. We recommend you not to use detergents so as to avoid altering the aroma of the coffee. For normal cleaning we recommend you to avoid taking the heat resistant glass out of the thermoplastic resin support. In order to clean the filter perfectly, we recommend you to disassemble it from time to time and clean it thoroughly, especially if the coffee maker has not been used for a long time. Unscrew the filter by turning it around its axis (E). Separate the three pieces making up the filter and wash them carefully with running water. Dry and reassemble the filter as shown in figure 6.

**SPARE PARTS**

The following pieces are considered spare parts. In the event of loss or breakage you can obtain them from your dealer, quoting the code number shown in brackets.

Container in heat resistant glass for 8-cup coffee makers (35741)

Mesh filter for 8-cup coffee makers (GV09/RETE)

#### **REPLACING THE HEAT RESISTANT GLASS**

When replacing the glass we recommend you to **ALWAYS WEAR PROTECTIVE GLOVES**.

Take the cover and filter out of the heat resistant glass.

Before removing the heat resistant glass, leave the press-filter immersed hot soapy water for a few minutes.

Turn the glass upside down and press down on the heat resistant from above.

**ATTENTION:** hold the press-filter as shown in figure 6.

Make sure you insert the new glass with the lip positioned correctly (Figure 7).

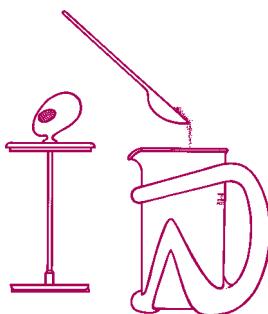


Fig. 2

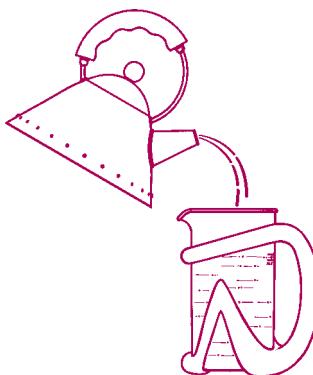


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 8

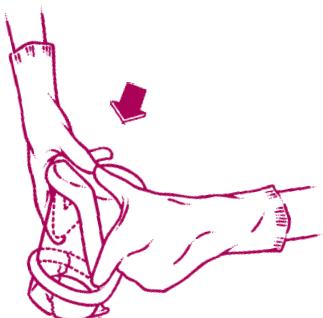


Fig. 6

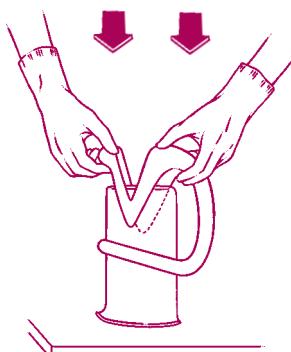


Fig. 7

**ALESSI**  
28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
[www.alessi.com](http://www.alessi.com)

# Kaffeemaschine Pressofilter oder Teeautomat GV09 "Inka"

Diese Kaffeemaschine Pressofilter, die auch als Teeautomat verwendet werden kann, wurde im Jahr 2000 von Guido Venturini entworfen, der sich von einer Art der Kaffeezubereitung anregen ließ, die in Nordeuropa und in Amerika sehr verbreitet ist und in den Zwanziger Jahren in Italien erfunden wurde: der Handdruckfilter.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10 und Polyamid mit Becher aus feuерfestem Glas, ist "Inka" entstanden, um einen Kaffee mit einem besonderen Geschmack zuzubereiten, der nicht nur anders als der Espresso oder der "Perkolator" ist, sondern sich auch vom Melittasystem mit Papierfiltern und von der neapolitanischen Kaffeemaschine unterscheidet. Ihr wichtigstes Kennzeichen besteht darin, daß Sie das Verhältnis der Menge von gemahlenem Kaffees und Wasser nach Belieben dosieren können und Sie daher je nach Ihrem Geschmack einen mehr oder weniger starken Kaffee erhalten.

## HINWEISE

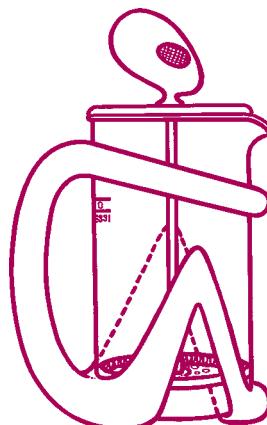
LESEN SIE FÜR EINEN KORREKten GEBRAUCH UND EINE KORREkte INSTANDHALTUNG DIESES PRODUKTS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

"Inka" wurde unter Verwendung von Materialien und Techniken hergestellt, die sich für das Projekt am besten eignen. Die leichten Variationen in der Größe, denen das Gehäuse aus Polyamid und der Becher aus feuerfestem Glas ausgesetzt sind, beeinträchtigen nicht die Funktionsfähigkeit des Produkts, wenn Sie es, wie in der Bedienungsanleitung angegeben, korrekt benutzen.

Insbesondere Polyamid ist ein Material, das empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen ist; daher ist das Gefühl, daß sich das Material nach dem Eintauchen in Wasser oder während der Verwendung "entspannt", normal. Die Kaffeemaschine "Inka" ist ideal, um Kaffee zu machen, sie kann aber auch zur Zubereitung von Tee verwendet werden. Wir empfehlen Ihnen, den Filter sorgfältig

zu waschen, um jeden verbleibenden Geschmack nach Kaffee zu beseitigen, oder einen anderen Pressofilter ausschließlich für die Teezubereitung zu verwenden.

Für den im Pressofilter zubereiteten Kaffee werden Kaffebecher oder Kaffeetassen (10 cl) und nicht italienische Espressotassen (5 cl) verwendet.



## Gebrauchsanweisungen

### VOR DEM GEBRAUCH

Um den leichten Metallgeschmack von den Metallteilen zu entfernen, empfehlen wir Ihnen, "Inka" vor dem ersten Gebrauch nach der Reinigungsanleitung zu waschen und einen Kaffee zuzubereiten, den Siewegschütten.

### GE BRAUCH

Nehmen Sie den Deckel und seinen Filter ab. Erhitzen Sie den Glasbehälter, indem Sie ihn mit sehr heißem Wasser ausspülen. Geben Sie den gemahlenen Kaffee in den Glasbehälter: Sie können jeden Kaffeetyp verwenden. Denken Sie daran, daß bei Technik der Zubereitung mit Pressofilter der Kaffee nicht zu fein gemahlen sein sollte. Die normale Dosis ist ein angehäufter Löffel für jede Tasse (Abbildung 2).

Gießen Sie auf den gemahlenen Kaffee die Menge sehr heißen Wassers, die der Anzahl der gewünschten Tassen entspricht: der empfohlene Höchststand ist auf dem Glasbecher angezeigt (Abbildung 3).

**MISCHEN SIE MIT EINEM LÖFFEL.**  
Lassen Sie den Aufguß 3-5 Minuten ruhen, nachdem Sie den Deckel wieder auf die Kaffeemaschine gesetzt haben. Achten Sie darauf, den Filter hoch zu halten, damit er nicht den Schaum berührt, der sich an der Oberfläche bildet. Je nach Aufgußzeit wird der Kaffee mehr oder weniger stark.

Drücken Sie langsam, aber fest auf den Filter: der Kaffee wird augenblicklich gefiltert und ist sofort fertig (Abbildung 4). Bitte beachten Sie: halten Sie, während Sie den Kaffee eingießen, den Deckel immer mit dem Daumen und den Griff mit einer Hand, wie in Abbildung 5 gezeigt.

#### REINIGUNG

Waschen Sie die verschiedenen Teile der Kaffeemaschine unter fließendem Wasser und trocknen Sie alles sorgfältig ab. Wir empfehlen Ihnen, keine Reinigungsmittel zu verwenden, um das Kaffearoma nicht zu verändern. Wir empfehlen Ihnen, bei der normalen Reinigung den Glasbecher nicht aus der Halterung aus thermoplastischem Kunstharz herauszunehmen.

Um den Filter perfekt zu reinigen, empfehlen wir, ihn von Zeit zu Zeit abzumontieren und ihn sorgfältig zu reinigen, vor allem, wenn die Kaffeemaschine über längere Zeit nicht benutzt wurde. Schrauben Sie den Filter durch Drehen an seinem Stift (E) ab. Trennen Sie die drei Teile, aus denen sich der Filter zusammensetzt, und waschen Sie sie sorgfältig unter fließendem Wasser. Trocknen Sie die Teile und setzen Sie den Filter, wie in Abbildung 6 dargestellt, wieder zusammen.

#### ERSATZTEILE

Die nachfolgenden Teile sind Ersatzteile: bei Verlust oder Beschädigung können Sie sie bei Ihrem Händler des Vertrauens unter Angabe der in der Klammer angegebenen Artikelnummer anfordern.  
Gefäß aus feuерfestem Glas für Kaffeemaschine 8 Tassen (35741)  
Netzfilter für Kaffeemaschine 8 Tassen (GV09/RETE)

**AUSTAUSCH DES GLASBECHERS**  
Wir empfehlen Ihnen, während des Auswechsels **IMMER** SCHUTZHANSCHUHE ZU TRAGEN.

Nehmen Sie den Deckel und den Filter

vom Glasbecher.

Lassen Sie, bevor Sie den Glasbecher herausnehmen, den Pressofilter ein paar Minuten in heißem Wasser und Seife eingetaucht.

Stellen Sie den Becher auf den Kopf und drücken Sie von oben nach unten auf das Glas.

**ACHTUNG:** halten Sie den Pressofilter, wie in Abbildung 6 angegeben.

Achten Sie darauf, den neuen Becher so einzusetzen, daß der Ausguß in der korrekten Position ist (Abbildung 7).

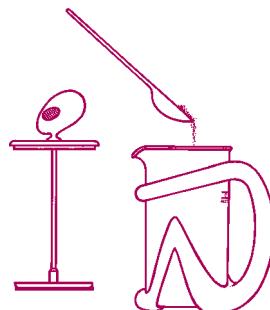


Fig. 2

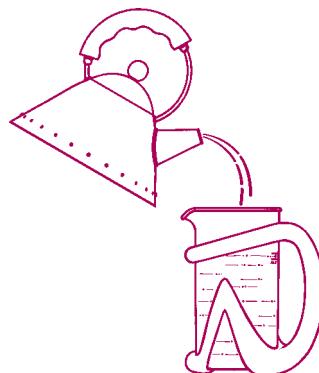


Fig. 3



Fig. 4

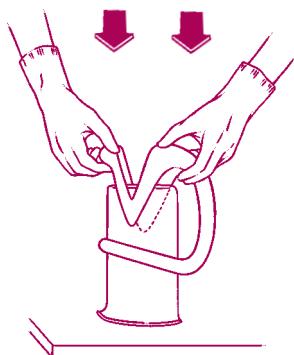


Fig. 7



Fig. 5



Fig. 8

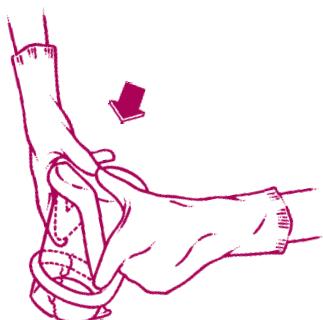


Fig. 6

**ALESSI**  
28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
[www.alessi.com](http://www.alessi.com)

# Cafetière filtre-presse GV09 "Inka"

## Pour vos cafés et vos infusions

Cette cafetière filtre-presse, que vous utiliserez également pour vos infusions, a été dessinée par Guido Venturini en 2000. Il s'est inspiré d'un mode de faire le café actuellement très répandu dans le nord de l'Europe et en Amérique mais qui a été en fait invent  en Italie vers les années Vingt. Il s'agit du filtre à pression manuelle.

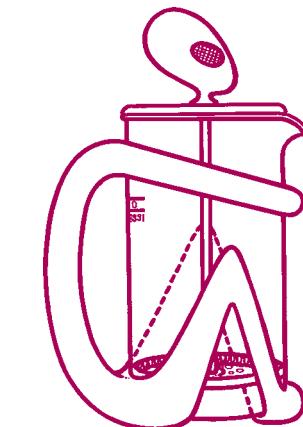
En acier inoxydable 18/10 et polyamide, verre interne en pyrex, "Inka" a été conçue pour préparer un café d'un goût particulier, diff rent de l'express et du percolateur mais aussi du système Melitta avec des filtres en papier et de la napolitaine. Sa caractéristique principale est de vous permettre de doser à votre gré la quantit  de café moulu et la quantit  d'eau et d'obtenir ainsi un café allongé à souhait.

### AVERTISSEMENTS POUR UNE BONNE UTILISATION ET UN ENTRETIEN CORRECT DE LA CAFETIERE, LISEZ ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI.

"Inka" a été réalisée avec les matériaux et selon les techniques de production les plus adaptés au projet. Les très légères variations de dimension que subissent à la longue le corps en polyamide et le verre en pyrex ne compromettent pas la fonctionnalité de la cafetière si elle est utilisée correctement, en suivant bien les instructions.

Le polyamide est un matériaux sensible aux changements de température. La sensation de relâchement après immersion dans de l'eau chaude ou pendant que vous vous en servez est donc normale.

La cafetière "Inka" est parfaite pour le café mais vous l'utiliserez  g alement pour votre thé ou vos infusions. Nous vous recommandons de laver avec soin le filtre afin d'éliminer le goût de café ou de recourir à un autre filtre-presse qui vous servira exclusivement pour vos infusions. Les tasses dont nous parlons pour le café préparé avec cette cafetière sont évidemment les grandes tasses à l'américaine ou mug (10 cl) et non les tasses habituelles de nos cafés à l'italienne. (5 cl).



### Mode d'emploi

#### AVANT L'UTILISATION

Pour éliminer le léger goût métallique des parties en acier la première fois que vous utiliserez "Inka", nous vous recommandons de la laver selon les instructions pour le lavage et de faire un café que vous jetterez. UTILISATION

Otez le couvercle et son filtre. Chauffez le conteneur en verre en le rinquant avec de l'eau très chaude. Mettez le café moulu dans le conteneur en verre. Vous pourrez utiliser n'importe quel type de café mais, ne l'oubliez pas, la technique de préparation par filtre-presse exige qu'il ne soit pas moulu trop fin. La dose normale est d'une cuillère abondante par tasse (Figure 2).

Versez sur le café moulu la quantit  d'eau très chaude correspondant au nombre de tasses désirées. Le niveau maximum recommandé est indiqué sur le verre. (Figure 3)

MÉLANGEZ AVEC UNE CUILLER. Laissez reposer l'infusion pendant 3-5 minutes après avoir remis le couvercle. Veillez à garder le filtre soulevé de manière à ce qu'il ne touche pas la mousse qui se forme à la surface. Selon le temps d'infusion, le café devient plus ou moins fort.

Pressez lentement mais fermement le filtre. Le café est filtré à l'instant, il est déjà prêt. (Figure 4)

Tandis que vous versez le café, faites toujours attention à retenir le couvercle du pouce et le pommeau d'une main,

conformément à la Figure 5.

#### NETTOYAGE

Lavez les différentes parties de la cafetière sous l'eau du robinet. Séchez très bien. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de détersif pour ne pas altérer l'arôme du café. Pour le nettoyage normal, évitez d'extraire le verre de son support en résine thermoplastique.

Pour nettoyer parfaitement le filtre, il est bon de temps en temps de le démonter entièrement et de le nettoyer méticuleusement surtout si la cafetière n'a pas été utilisée depuis longtemps. Dévissez le filtre en tournant sur le pivot (E). Séparez les trois pièces qui composent le filtre. Lavez-les avec soin sous l'eau du robinet. Séchez et remontez le filtre comme indiqué à la Figure 6.

#### PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces suivantes sont considérées comme de rechange; en cas de perte ou de rupture vous pourrez les trouver chez votre fournisseur de confiance, en vous référant au numéro de code indiqué entre parenthèses.

Conteneur en verre pyrex pour cafetière 8 tasses (35741)

Filtre en filet pour cafetière 8 tasses (GV09/RETE)

#### REMPLACEMENT DU VERRE

Au cours du remplacement, nous vous recommandons de PORTER TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION.

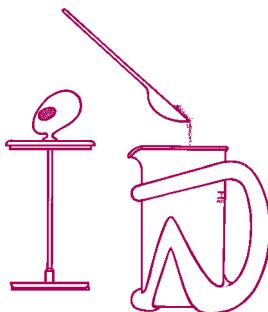


Fig. 2

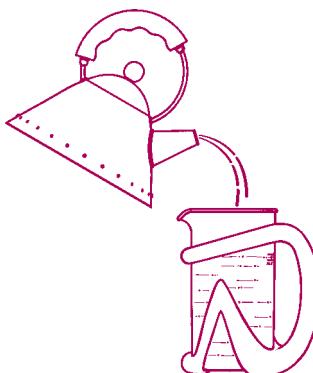


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 8

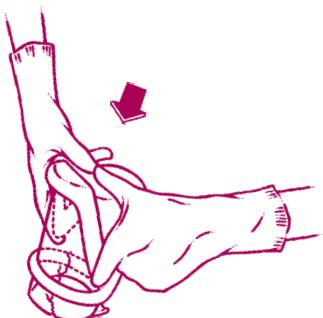


Fig. 6

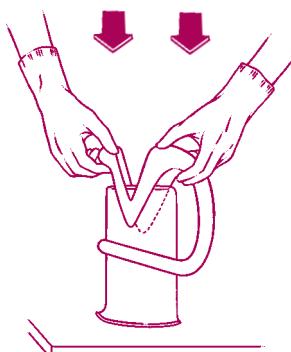


Fig. 7

**ALESSI**  
28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
[www.alessi.com](http://www.alessi.com)

## Cafetera de filtro a presión o para infusiones GV09 "Inka"

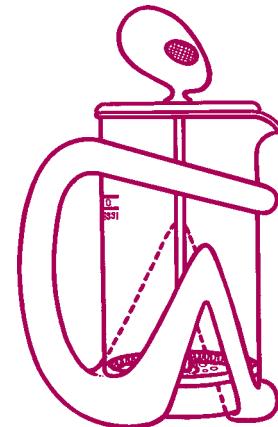
Esta cafetera de filtro a presión, que también se puede utilizar para infusos, ha sido diseñada por Guido Venturini en el 2000, inspirándose a la manera de hacer café que hoy en día se ha dilatado en el Norte de Europa y América, y que se inventó en Italia en los años veinte: el filtro de presión manual.

De acero inoxidable 18/10 y poliamida, con vaso interno de vidrio para fuego, "Inka" ha sido planeada para preparar un café con sabor particular, diferente no solamente del café espresso o del percolador sino que también del sistema Melitta con filtros de papel y del café napolitano. Su característica principal es la de permitir una dosificación, según el gusto de cada uno, de la cantidad de café molido y agua, y con ello lograr un café más o menos "fuerte", a su gusto.

### ADVERTENCIAS

**PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO CORRECTOS DE ESTE PRODUCTO LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE LAS INSTRUCCIONES PARA SU USO.**  
"Inka" ha sido realizado valiéndose de los materiales y de las técnicas de producción más aptas para el proyecto. Las pequeñas variaciones de tamaño a las que están sometidos a lo largo del tiempo el cuerpo de poliamida y el vaso de vidrio para fuego no comprometen la funcionalidad del producto, si utilizado de manera correcta atendiendo las instrucciones para su empleo. En detalle, la poliamida es un material sensible a las variaciones de temperatura, por lo tanto la sensación de expansión durante su inmersión en agua caliente o durante el uso debe considerarse normal. La cafetera "Inka" es ideal para preparar café, pero puede ser empleada así mismo para la preparación de té o infusiones. Recomendamos lavar cuidadosamente el filtro para quitar todo residuo de sabor de café, o emplear otro filtro de presión solamente para infusos.

Las tazas a las que se refiere para el café preparado con la cafetera de filtro a presión son las grandes, de tipo americano o mug (10 cl) y no las tradicionales para el café espresso a la italiana (5 cl).



### Instrucciones

#### ANTES DE SU USO

Para quitar el sabor metálico de las partes de acero le recomendamos, la primera vez que use "Inka", lavarla según las instrucciones de lavado y preparar un café a desperdiciar.

#### USO

Quite la tapa y su filtro.

Recaliente el vaso de vidrio y enjuáguelo con agua muy caliente.

Ponga en el contenedor de vidrio el café molido: puede emplear cualquier tipo de café, acuérdese que el método de preparación por filtro de presión requiere un molido no muy fino. La dosis normal es una cuchara de sopa abundante por cada taza. (Figura 2)

Vierta sobre el café molido la cantidad de agua caliente que corresponda al número de tazas deseadas: el nivel máximo aconsejado está indicado en el vaso de vidrio. (Figura 3)

#### MEZCLE CON UNA CUCHARA.

Deje descansar la infusión por 3-5 minutos, después de haber vuelto a poner la tapa y preste atención en mantener el filtro alto para que no toque la espuma que se forma sobre la superficie. En conformidad con el tiempo de infusión, el café resulta más o menos fuerte.

Apriete lentamente pero con fuerza el filtro: el café se filtra al instante y enseguida está listo. (Figura 4)

Mientras que vierte el café, preste atención en sujetar la tapa con el pulgar y el pómulo con la mano, como se indica en la figura 5.

## **PARA LA LIMPIEZA**

Lave las varias partes de la cafetera con agua corriente y seque con esmero. Le aconsejamos no emplear detergentes para no alterar el aroma del café. Para la normal limpieza le recomendamos no sacar el vaso de vidrio del soporte de resina termoplástica.

Para limpiar perfectamente el filtro le aconsejamos desmontarlo de vez en cuando sobretodo si no se ha usado la cafetera por un largo tiempo. Desenrosque el filtro con rodar su perno (E). Separe las tres piezas que componen el filtro y lávelas con cuidado en agua corriente. Séquelas y vuelva a montar el filtro tal como se ilustra en la figura 6.

## **REPUESTOS**

Las pieza siguientes se consideran repuestos; por extravío o ruptura, en su caso, puede pedirlos en su tienda de confianza, con mencionar el número de código indicado entre paréntesis.

Contenedor de vidrio para fuego para cafetera de 8 tazas (35741)

Filtro de red para cafetera 8 tazas (GV09/RETE)

## **PARA EL REEMPLAZO DEL VASO DE VIDRIO**

Durante el reemplazo recomendamos VESTIR SIEMPRE GUANTES DE PROTECCION.

Quite la tapa y el filtro del vaso de vidrio. Antes de sacar el vaso de vidrio deje el filtro a presión sumergido en agua caliente y jabón por unos minutos.

Vuelque el vaso y presione el vidrio de arriba abajo.

Atención : sujetel filtro a presión tal como se indica en la figura 6.

Preste atención en introducir un nuevo vaso con el pico orientado de manera correcta (Figura 7).

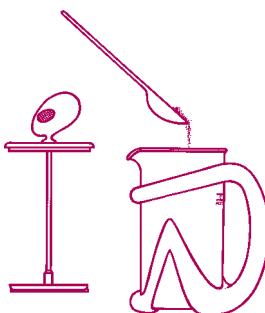


Fig. 2

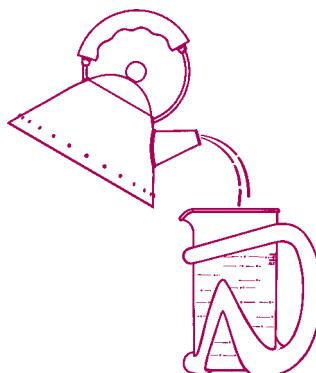


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 8

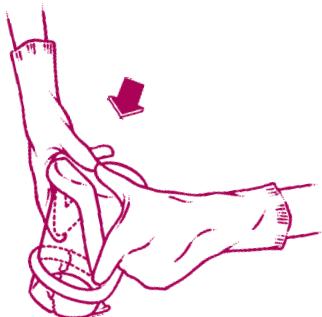


Fig. 6

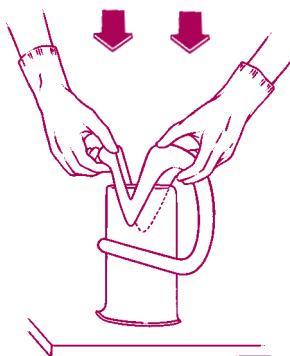


Fig. 7

**ALESSI**

28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
[www.alessi.com](http://www.alessi.com)

## Koffiezetter met persfilter of infusieapparaat GV09 "Inka"

Deze persfilter-koffiezetter, die ook kan worden gebruikt om thee of kruidenthee in te zetten, is in 2000 door Guido Venturini ontworpen, die zich heeft laten inspireren door de in Noord Europa en in Amerika nu zeer gebruikelijke, in de jaren '20 in Italië uitgevonden wijze van koffiezetten, waarbij de filter met de hand wordt ingedrukt.

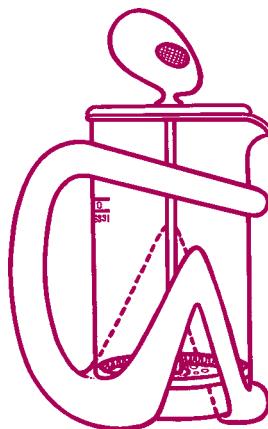
"Inka" is uitgevoerd in roestvrij staal 18/10 en polyamide, met een hittebestendig glas en is speciaal ontworpen om koffie in te zetten met een bijzondere smaak, die niet alleen anders is ten opzichte van de espressokoffie en de "percolator": ook het verschil met het Melittasysteem met papieren filters en met het Napolitaanse systeem is te proeven. Het belangrijkste kenmerk van deze koffiezetter is, dat de verhouding tussen gemalen koffie en water naar wens kan worden gedoseerd. De koffie kan dus naar eigen smaak meer of minder sterk worden gezet.

### WAARSCHUWINGEN VOOR EEN JUIST GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DIT PRODUCT DIENT U EERST DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN GOED TE LEZEN.

Bij het vervaardigen van "Inka" is gebruik gemaakt van de voor dit ontwerp meest geschikte materialen en productietechnieken. De polyamidehouder en het hittebestendige glas kunnen in de loop van de tijd lichte variaties tonen in hun afmetingen. Dit heeft echter geen gevolgen voor de functionaliteit van het product, mits het op juiste wijze wordt gebruikt en de gebruiksinstructies worden opgevolgd.

Vooral polyamide is zeer gevoelig voor temperatuurverschillen; het is dus normaal als u het gevoel heeft dat dit materiaal verslapt nadat u het in heet water heeft ondergedompeld of tijdens het gebruik. De "Inka" koffiezetter is niet alleen ideaal om koffie in te zetten: hij kan ook worden gebruikt voor het bereiden van thee of kruidentreksels. We raden u echter aan om de persfilter zeer goed af te wassen zodat de koffiesmaak verdwijnt, of om

een andere persfilter uitsluitend te gebruiken voor thee of kruiden. De koppen waar we het over hebben voor de met de persfilter bereide koffie, zijn van het Amerikaanse type, ofwel mokken (circa 10 cl) en niet de traditionele Italiaanse espressokopjes (circa 5 cl).



### Gebruiksaanwijzingen

#### VÓÓR HET GEBRUIK

We raden u aan om, wanneer u de "Inka" persfilter-koffiezetter voor het eerst gebruikt, deze goed af te wassen aan de hand van de betreffende instructies, om de lichte metaalsmaak van de stalen onderdelen te verwijderen en één keer koffie te zetten, die u vervolgens weggooit.

#### HET GEBRUIK

Neem het deksel met de filter weg. Verwarm het glas door hem om te spoelen met heet water.

Doe de gemalen koffie in het glas: u kunt ieder willekeurig soort koffie gebruiken, waarbij u dient te bedenken dat de koffie bij deze persfiltertechniek nooit te fijn gemalen mag zijn. De aanbevolen dosis is een volle eetlepel per kop. (Afbeelding 2) Schenk net zo veel water op de koffie als het aantal gewenste koppen: het hoogste niveau is aangegeven op het glas.

(Afbeelding 3)

#### DOORROEREN MET EEN LEPEL

Zet het deksel weer op de koffiezetter en laat het aftreksel 3 à 5 minuten rusten, met de filter omhoog, zodat deze het schuim

niet raakt dat zich op het oppervlak vormt.  
Hoe langer de infusie, hoe sterker de koffie.  
Druk de filter nu langzaam maar  
gedecideerd naar beneden: de koffie wordt  
direct gefilterd en is meteen klaar.

(Afbeelding 4)

Let erop dat u tijdens het inschenken van  
de koffie altijd met uw duim het deksel  
tegenhoudt en de knop met uw andere  
hand, zoals op afbeelding 5.

#### REINIGING

Spoel de verschillende onderdelen van de  
koffiezetter af onder de kraan en droog ze  
goed af. Om de aroma van uw koffie niet  
te veranderen, raden we u aan geen  
afwasmiddelen te gebruiken. Bij een  
normale afwasbeurt is het raadzaam om  
het glas niet uit de houder van  
thermoplastische hars te halen.

We bevelen u aan om de filter regelmatig  
uit elkaar te halen, zodat deze goed kan  
worden schoongemaakt, vooral als de  
koffiezetter lange tijd niet is gebruikt.

Schroef de filter los door hem van de staaf  
(E) te draaien. Haal de drie delen waaruit  
de filter bestaat van elkaar en spoel ze goed  
af onder de kraan. Droog de filter af en zet  
hem weer in elkaar volgens afbeelding 6.

#### Vervangingsonderdelen

De onderstaande onderdelen kunnen  
worden vervangen; in geval van verlies of  
wanneer ze breken kunt u deze bij uw  
winkel aanvragen, met opgave van de tussen  
haakjes aangegeven codenummers.

Hittebestendig glas voor koffiezetter voor  
8 koppen (35741)

Filternet voor koffiezetter voor 8 koppen  
(GV09/RETE)

#### VERVANGING VAN HET GLAS

#### DRAAG ALTIJD

BERSCHERMHANDSCHOENEN terwijl  
u het glas vervangt.

Neem het deksel weg en haal de filter uit  
het glas.

Voordat u het glas uit de houder haalt,  
dient u de persfilter enkele minuten in  
water en zeep onder te dompelen.

Draai het glas ondersteboven en druk het  
glas uit de houder door op de onderkant te  
duwen.

LET OP: pak de persfilter vast zoals  
aangegeven op afbeelding 6.

Zorg ervoor dat u het nieuwe glas in de  
houder schuift met de tuit op de juiste  
plaats (Afbeelding 7).

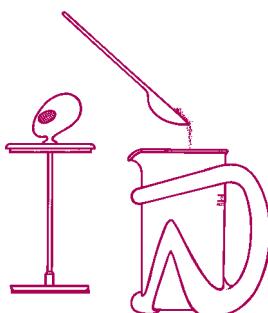


Fig. 2

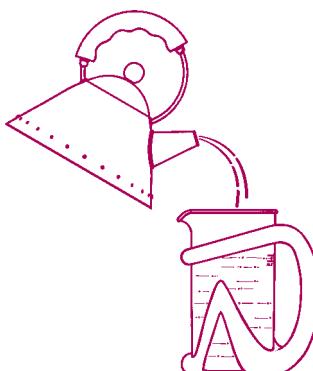


Fig. 3



Fig. 4

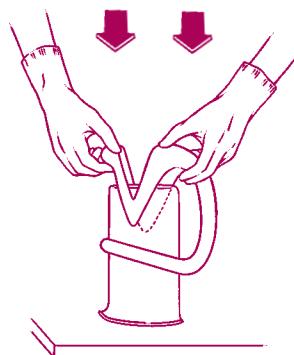


Fig. 7



Fig. 5



Fig. 8

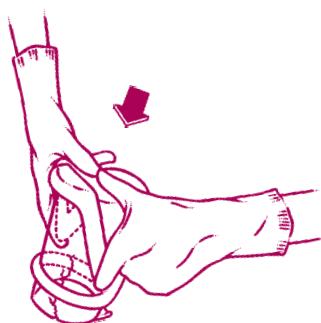


Fig. 6

**ALESSI**  
28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
[www.aleSSI.com](http://www.aleSSI.com)