

MDL02 "Pulcina" Caffettiera espresso

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.

Dal 2017 la Caffettiera espresso "Pulcina" nella versione sei tazze permette di realizzare anche un ottimo caffè all'americana, grazie all'apposito filtro, disponibile anche come accessorio per tutte le versioni sei tazze.

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

e, nella versione per caffè all'americana L filtro ad imbuto per caffè all'americana
Questa Caffettiera può essere utilizzata su gas, piastra elettrica, piastra in vetroceramica e, nella sola versione per induzione (tre e sei tazze), su piastrine ad induzione elettromagnetica.

Prima dell'uso
LAVATE accuratamente la Caffettiera all'interno con acqua e detersivo liquido per piatti.

Come usare la Caffettiera

Per ottenere un'estrusione ottimale di tutto il sapore 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: la Caffettiera non è usata quotidianamente raccomandando 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.

ATTENZIONE

- Prima di utilizzare la Caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso.
• Non usate la Caffettiera senza acqua nella caldaia, per non danneggiarla irrimediabilmente.
• 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.

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

Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie: i detersivi, gli additivi utilizzati e le temperature raggiunte durante il ciclo di lavaggio danneggiano irrimediabilmente la finitura superficiale della Caffettiera.

- Ricambi
In caso di usura, smarrimento o danneggiamento, potete acquistare presso il vostro rivenditore Alessi di fiducia i seguenti ricambi:
C microfiltro superiore
D guarnizione in gomma siliconica
I filtro ad imbuto
L filtro ad imbuto per caffè all'americana

MDL02 "Pulcina" 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.

From 2017, you'll be able to make an excellent American-style coffee too with the 6-cup version of the "Pulcina" Espresso maker, thanks to the special filter (also available as an accessory for all 6-cup versions).

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.

CAUTION!

- Before using the Espresso maker read and follow the instructions carefully to prevent any risk of damage.
• 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.

When using the appropriate version on an electromagnetic induction plate, always select a medium plate value to ensure the Espresso maker works properly.

- 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 Coffee maker

The 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

and for the American-style coffee version L filter funnel for American-style coffee

Before using the Espresso coffee maker for the first time

WASH it out carefully with water and liquid dish soap.

Use instructions

To extract all the aromatic substances of the coffee in the best possible way and obtain the maximum flavour, proceed as follows:
FILL the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve.

MAKE SURE that the upper filter plate and the gasket are properly positioned in the base of the upper body.

PLACE the Coffee maker on the burner. Position it so that the jet of steam is directed away from you.

- 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.

Warning: leaving the Espresso coffee maker on the heat source 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.

- 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
L filter funnel for American-style coffee

MDL02 "Pulcina" Cafetière express

Dessinée au début des années 30, la Cafetière express est la dernière véritable "invention" parmi les différents procédés de préparation du café utilisés sur notre planète.

Depuis 2017, la Cafetière express "Pulcina" dans la version six tasses permet de réaliser aussi un café optimal à l'américaine, grâce au filtre approprié, disponible aussi comme accessoire pour toutes les versions six tasses.

Cette Cafetière est produite en fusion d'aluminium, excellent conducteur de chaleur.

L'aluminium donne au café espresso sa saveur caractéristique grâce au cuillage de la Cafetière, c'est-à-dire au dépôt qui se forme progressivement sur ses parois internes.

ATTENTION
• Avant toute utilisation de la Cafetière, lisez et suivez attentivement les instructions d'utilisation afin d'éviter tout risque et dommage.

CONTRÔLEZ

- 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 irremédiablement.
• Placez toujours la Cafetière sur une source de chaleur de diamètre adapté.

Description of the Cafetière

- 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

et, dans la version pour café à l'américaine L filtre-entonnoir pour café à l'américaine

Cette Cafetière peut être utilisée sur les plats de cuissons gaz, électriques, tables vitrocéramiques et, uniquement dans la version par induction (trois et six tasses), sur des plaques à induction électromagnétique.

Avant la première utilisation

LAVEZ soigneusement l'intérieur de la Cafetière avec de l'eau et un produit à vaisselle liquide.

Utilisation de la Cafetière

Afin d'obtenir une extraction optimale de toutes les substances aromatiques du café et exalter son goût, suivez les instructions ci-dessous:

REPLISSEZ la chaudière d'eau froide jusqu'au bord inférieur de la valve de sécurité.

PLACEZ le filtre-entonnoir dans la chaudière. Remplissez-le de café moulu jusqu'à ras bord et aplatissez sans trop de tasser.

CONTRÔLEZ

- 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.

une valeur moyenne de la plaque, pour ne pas compromettre le fonctionnement de la cafetière (fig. 6).

Des 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 par la poignée.

Entretien de la Cafetière
Avant d'ouvrir la Cafetière pour la laver, attendez qu'elle soit parfaitement froide.

Pieces 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
L filtre-entonnoir pour café à l'américaine

MDL02 "Pulcina" Espressoemaker

Der zu Beginn der 30er Jahre entworfene Espressoemaker ist die letzte wirkliche "Erfindung" unter den verschiedenen Verfahren zur Kaffe Zubereitung auf der ganzen Welt.

Bei diesem 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 gemahlten Kaffee durchgeleitet.

Ab 2017 gestattet der "Pulcina" Espressoemaker in der Ausführung für sechs Tassen auch die Zubereitung eines sehr guten Amerikanischen Kaffees, dank eines eigens hierzu vorgesehenen Filters, der als Zubehör für alle Ausführungen der sechs Tassen erhältlich ist.

Dieser Espresso-Kaffeekocher kann auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochfeldern, und nur in der Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

Dieser Espresso-Kaffeekocher ist aus Aluminiumguss hergestellt, das über eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit verfügt. Der Griff und der Knopf bestehen aus thermoplastischem Kunstharz. Das Aluminium verleiht dem Espresso-Kaffeekocher einen charakteristischen Geschmack, der durch die Ablagerung einer dünnen Kaffeeschicht an den Innenwänden des Espresso-Kochers entsteht.

Bei täglichem Gebrauch des Espresso-Kochers 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.

ACHTUNG!
• Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espresso-Maschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden.

• Diese Espresso-Maschine ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

• Vor Gebrauch der Espresso-Maschine ist zu kontrollieren, dass sie fest verschlossen ist, und bevor Sie die Espresso-Maschine nach dem Gebrauch öffnen, warten Sie, bis die Espresso-Maschine vollständig abgekühlt ist.

• Stellen Sie die Espresso-Maschine 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 Espresso-Maschine nicht beschädigt und der Gasverbrauch optimiert wird.

• 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

und für die Amerikanischen Kaffee-Version L Trichterfilter für Amerikanischen Kaffee

Dieser Espresso-Kaffeekocher kann auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochfeldern, und nur in der Induktionsausführung (drei und sechs Tassen), auf elektromagnetischen Induktionsplatten benutzt werden.

Vor der erstmaligen Benutzung

SPÜLEN Sie den Espresso-Kaffeekocher gründlich mit Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel aus.

Brühen Sie mehrmals unter Verwendung von Kaffeesatz Espresso auf, damit der Kaffeekocher den Metallgeschmack verliert.

Benutzung des Espresso-kaffeekochers

Gehen Sie folgendermaßen vor, um eine optimale Extraktion aller Aromastoffe des Kaffees und vollen Geschmack zu erzielen:

FÜLLEN Sie das Unterteil maximal bis zur Unterseite des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser.

• Diese Espresso-Maschine ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

• Vor Gebrauch der Espresso-Maschine ist zu kontrollieren, dass sie fest verschlossen ist, und bevor Sie die Espresso-Maschine nach dem Gebrauch öffnen, warten Sie, bis die Espresso-Maschine vollständig abgekühlt ist.

• Stellen Sie die Espresso-Maschine stets auf eine Wärmequelle geeigneten Durchmessers.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Stellen Sie die Espresso-Maschine 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 Espresso-Maschine nicht beschädigt und der Gasverbrauch optimiert wird.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

• Achten Sie beim Füllen des Kannenunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.



