

fig. 1

MA01 "Menhir" 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. 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 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.

Questa caffettiera espresso, disegnata da Michael Anastassiades nel 2024, è prodotta interamente in acciaio inossidabile 18/10 lucido e manico in resina termoplastica. È disponibile in due capacità: cl 30 per sei tazze con filtro riduttore per tre tazze e cl 15 per tre tazze.

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 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.
- In caso di utilizzo su piastre ad induzione elettromagnetica, selezionare sempre un valore medio della piastra, per non compromettere il funzionamento della caffettiera.
- 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 espresso (fig. 1)

- A Caldaietta
- B Filtro ad imbuto
- C Filtro riduttore (solo per la 6 tazze)
- D Guarnizione in gomma alimentare
- E Microfiltro superiore
- F Contenitore superiore con colonnina interna per l'uscita del caffè
- G Coperchio e pomolo in acciaio inossidabile 18/10
- H Manico in resina termoplastica
- I Valvola di sicurezza in ottone

Prima dell'uso

LAVATE accuratamente la caffettiera all'interno con acqua e un detersivo liquido per piatti. 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, badando a non farle superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (fig. 2). **INSERITE** nella caldaietta il filtro ad imbuto. Riempitelo di caffè macinato, senza premere troppo (fig. 3). Il caffè non deve essere macinato troppo fine. Allo stesso modo è consigliabile aggiungere al caffè, estratti,

cacao, o altre sostanze con grana troppo fine che potrebbero otturare il microfiltro superiore. L'acqua, bollendo, deve poter passare attraverso il caffè senza fatica, ma lentamente, impregnandosi di tutto il sapore. **CONTROLLATE** che la piastrina filtro e la guarnizione si trovino esattamente nelle loro sedi, all'interno del contenitore superiore. **SEVOLETE** utilizzare la caffettiera da 6 tazze per ottenere solo 3 tazze, inserite nel filtro il riduttore e metete acqua solamente fino a metà dell'altezza tra la valvola di sicurezza e il fondo della caldaietta (fig. 4). **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. Raccomandiamo di tenere la fiamma molto bassa, più bassa possibile (fig. 6). È un accorgimento utile sia per la buona conservazione della guarnizione in gomma sia per evitare che, l'acciaio della caldaietta si annerisca in modo antiestetico. Lasciate aperto il coperchio della caffettiera per tutto il tempo di ebollizione: eviterete, così, che il vapore acqueo che si forma durante il bollire annacqui il caffè. Appena il caffè, sgorgando dalla colonnina centrale del contenitore superiore, lo avrà riempito, **TOGLIETE** la caffettiera dal fuoco. **NON** toccate le superfici calde della caffettiera, ma usate sempre il manico e presine isolanti.

Attenzione: in caso di utilizzo della caffettiera espresso su piastra ad induzione elettromagnetica, selezionare sempre un valore medio della piastra, per non compromettere il funzionamento della caffettiera (fig. 7). Per la corretta attivazione dell'induzione verificare le indicazioni dimensionali di utilizzo nel manuale istruzioni del vostro piano ad induzione.

Prestando attenzione a non scottarvi, mescolate piano con un cucchiaino il caffè, in modo che il caffè sgorgato per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso, sgorgato successivamente. Richiudete il coperchio e versate il caffè nelle tazze. Dopo l'uso, non bisogna aprire la caffettiera prima di averla debitamente fatta raffreddare.

Attenzione: ricordate che lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore può causare alla stessa danni irrimediabili.

Come prendersi cura della caffettiera. Prima di aprire la caffettiera per ogni operazione di pulizia e manutenzione attendete che si sia raffreddata.

Dopo l'uso, svitate e separate caldaietta e contenitore superiore, togliete il filtro ad imbuto e buttate via il caffè che avete utilizzato.

Se avete utilizzato il filtro riduttore, toglietelo subito per evitare di buttarlo via insieme al caffè e lavatelo sotto acqua corrente.

Lavate la caffettiera con un detersivo per stoviglie o anche solo con acqua corrente. Per la pulizia della parte esterna **NON** utilizzate detersivi contenenti abrasivi che danneggerebbero la finitura superficiale della caffettiera.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie. Dopo il lavaggio, asciugare la caffettiera e riparla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.

Attenzione: pulite periodicamente in modo accurato l'interno della colonnina, l'imbuto, il microfiltro, la guarnizione in gomma e la loro sede. **A causa dell'usura della guarnizione, è possibile che l'allineamento delle facce della caldaietta e del raccoglimento non risulti più perfetto.** 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:

- B Filtro ad imbuto
- C Filtro riduttore
- D Guarnizione
- E Microfiltro superiore
- H Manico
- I Valvola di sicurezza

EN

MA01 "Menhir" 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. Characterized by quick preparation, concentrated volume and the intense aroma and flavour of the coffee produced by water flowing vertically upwards through the ground coffee, it does not just symbolize Italian coffee, but has also become the typical coffee making method in all the European countries of the Mediterranean basin.

This espresso coffee maker, designed by Michael Anastassiades in 2024, is made entirely of polished 18/10 stainless steel with a thermoplastic resin handle. It is available in two sizes: 30 cl size for six cups, with a reducer filter for three cups, and 15 cl for three cups.

CAUTION!

- 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 insulating 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/low level in order not to damage the surface finish and to optimise gas consumption.
- When using 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 (fig. 1)

- A Boiler, or lower pot
- B Filter-funnel
- C Reducer filter (6 cups only)
- D Special rubber washer
- E Upper microfilter
- F Upper container with internal column for piping the coffee
- G 18/10 stainless steel lid and handle
- H Thermoplastic resin handle
- I Brass safety valve

Before using the espresso coffee maker for the first time

WASH the inside carefully with water and liquid dish soap. Make and discard several batches of coffee, using the grounds to eliminate any metallic taste.

How to use the espresso coffee maker

Now, you can **FILL** the boiler with cold water, taking care not to go above the lower edge of the safety-valve (fig. 2). **PLACE** the filter-funnel in the boiler. Fill it with ground coffee, without pressing it down too much (fig. 3). The coffee must not be ground too thin. Also avoid addition of any extracts, cocoa or any other fine-grained stuffs, which could stop up the upper microfilter.

BE SURE that the micro-filter plate and the washer are fitting snugly underneath the upper container.

IF YOU WISH to use to 6-cup coffee maker for only 3 cups, place the reducer in the filter and fill with water only to half way between the safety valve and the bottom of the boiler (fig. 4).

SCREW the upper container on the boiler (fig. 5) tightly. Make sure the coffee maker is correctly closed before use.

Now **PUT** the coffee maker on the heat. We recommend as slow a flame as possible (fig. 6), in order to ensure long life to the rubber washer and to prevent, in the polished version, the stainless steel of the boiler becoming black and ugly. Leave the lid open while the coffee is bubbling up; in this way you will prevent the steam from condensing and diluting the coffee. As soon as the coffee has finished bubbling out of the central column in the upper container, **REMOVE** the espresso maker from the heat source. **DO NOT** touch the hot surfaces of the coffee maker, always use the handle and heat-insulating pot holders.

Caution: when using the coffee maker on an heating induction plate, always select a medium plate value to ensure the coffee maker works properly (fig. 7). For the correct activation of induction, check the size instructions in the instruction manual of your induction hob.

Taking care not to scald yourself, stir the coffee slowly with a spoon so that the first part of the coffee to ooze out, which is more concentrated, is mixed with the weaker last part. Close the lid and pour the coffee into the cups. Never open the coffee maker when hot, but cool it before.

Caution: remember that leaving the pot on the heat with no water in the bottom will cause irreparable damage.

Caring for your coffee maker

Wait for the coffee maker to cool before opening it for cleaning and maintenance. After use, unscrew and separate the boiler from the upper container, remove the filter-funnel and throw the used coffee away. If you have used the reducer filter, remove it immediately to avoid throwing it away with the coffee and rinse under running water. Wash the coffee maker with washing up liquid or only with running water. **DO NOT** use abrasive detergents to clean the outside; they will damage the surface finish. **The coffee maker should not be washed in the dishwasher.** After washing, dry the coffee maker and store it in, unassembled, in a dry, well-aired place, especially if not used for long periods.

Caution: clean the inside of the column, the funnel, the filter, the rubber washer and their seats thoroughly at regular intervals. **If the washer is worn, the boiler and container faces may not line up perfectly.** Replace any worn parts.

Spare parts

In the event of wear, loss or damage, the following spare parts can be purchased from your local Alessi dealer:

- B Filter-funnel
- C Reducer filter
- D Washer
- E Upper microfilter
- H Handle
- I Safety valve

FR

MA01 "Menhir" Cafetière espresso

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 distingue par trois qualités principales: sa vitesse de production, la faible quantité de café produit et la concentration de l'arôme et du goût de la boisson obtenue par passage de l'eau à travers le café moulu, suivant un parcours du bas vers le haut. La cafetière est considérée non seulement comme le symbole du "café à l'italienne" mais aussi comme la façon typique de faire du café dans les pays européens du bassin méditerranéen.

Dessinée par Michael Anastassiades en 2024, cette cafetière espresso est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/10 brillant avec une poignée en résine thermoplastique. Elle est disponible en deux capacités : 30 cl, soit six tasses avec filtre réducteur pour trois tasses et 15 cl, soit trois tasses.

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. En cas d'utilisation sur des plaques à induction électromagnétique, sélectionner toujours une valeur moyenne de la plaque, pour ne pas compromettre le fonctionnement de la cafetière.
- Remplacez les parties éventuellement usées par des pièces détachées d'origine.
- Souvenez-vous de nettoyer périodiquement le microfiltre 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 espresso (fig. 1)

- A Chaudière
- B Filtre entonnoir
- C Filtre réducteur (uniquement pour la version 6 tasses)
- D Joint en caoutchouc alimentaire
- E Microfiltre supérieur
- F Récipient supérieur avec colonne intérieure pour la sortie du café
- G Couvercle et pommeau en acier inoxydable 18/10
- H Poignée en résine thermoplastique
- I Soupape de sécurité en laiton

Avant la première utilisation

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

Utilisation de la cafetière

REMPLIR d'eau froide la chaudière en veillant à ce que le niveau ne dépasse pas le bord inférieur de la soupape de sécurité (fig. 2).

INTRODUIRE le filtre entonnoir dans la chaudière. Le remplir de café sans trop le tasser (fig. 3). Le café ne doit pas être moulu trop fin. Il faut aussi éviter l'addition au café d'extraits, cacao ou d'autres substances à grain trop fin, qui pourraient boucher le microfiltre.

ASSUREZ-VOUS que le filtre plat et le joint se trouvent exactement dans leur siège, à l'intérieur du récepteur supérieur. **S'ILS VOUS DÉSIREZ** utiliser la cafetière de 6 tasses pour n'obtenir que 3 tasses, introduisez le réducteur dans le filtre et ne remplissez d'eau que jusqu'à mi-hauteur entre la soupape de sécurité et le fond de la chaudière (fig. 4).

VISEZ le récipient supérieur sur la chaudière (fig. 5) jusqu'à la fermeture totale. Avant d'utiliser la cafetière, veillez à ce qu'elle soit correctement fermée.

POSEZ la cafetière sur la source de chaleur et maintenez la flamme très basse, la plus basse possible (fig. 6). C'est un atout tant pour conserver en bon état le joint en caoutchouc que pour éviter, dans la version brillante, que l'acier de la partie inférieure de la cafetière ne noircisse de façon inesthétique.

Laissez le couvercle de la cafetière ouvert pendant tout le temps d'ébullition : vous éviterez ainsi que la vapeur qui se forme ne dilue le café. Dès que le café qui sort de la colonne centrale du récepteur supérieur aura rempli ce dernier, **ENLEVEZ** la cafetière du feu.

NE touchez **PAS** les surfaces chaudes de la cafetière, mais utilisez toujours la poignée et des maniques isolantes.

Attention : si vous utilisez la cafetière espresso sur une plaque à induction électromagnétique, sélectionnez toujours une valeur moyenne de la plaque, pour ne pas compromettre le fonctionnement de la cafetière (fig. 7). Pour l'activation correcte de l'induction, vérifiez les indications de puissance dans le mode d'emploi de votre plaque à induction.

En faisant attention à ne pas vous brûler, mélangez doucement le café avec une cuillère à café afin de mélanger le café passé en premier lieu, plus dense, avec le café moins dense, passé ensuite. Refermez le couvercle et versez le café dans les tasses. Après son emploi, il faut dûment laisser refroidir la cafetière avant de l'ouvrir.

Attention : ne laissez pas la cafetière sur une source de chaleur lorsque la chaudière ne contient plus d'eau afin d'éviter tout dommage irréparable.

Entretien de la cafetière

Avant d'ouvrir la cafetière pour toute opération de nettoyage ou d'entretien, attendez qu'elle se soit refroidie. Après l'emploi, dévissez et séparez la chaudière et le récipient supérieur, retirez le filtre entonnoir et jetez le café utilisé. Si vous avez utilisé le filtre réducteur, retirez-le immédiatement pour éviter de le jeter avec le café et lavez-le sous l'eau courante. Lavez la cafetière avec un produit vaisselle ou bien juste avec de l'eau courante. Pour nettoyer la partie extérieure, n'utilisez **PAS** de détergents contenant des abrasifs susceptibles d'endommager la finition de surface de la cafetière. **Le lavage en lave-vaisselle est déconseillé.** Après le lavage, essuyez la cafetière et rangez-la démontée, dans un endroit sec et ventilé, surtout en cas d'inutilisation prolongée.

Attention : nettoyez périodiquement et avec soin l'intérieur de la colonne, l'entonnoir, le microfiltre, le joint en caoutchouc et leur logement. **À cause de l'usure du joint, il est possible que les faces de la chaudière et du récipient ne soient plus parfaitement alignées.** Remplacez les pièces éventuellement usées.

Pièces de rechange

En cas d'usure, de perte ou de dommage, vous pouvez acheter chez votre revendeur Alessi de confiance les pièces de rechange suivantes :

- B Filtre entonnoir
- C Filtre réducteur
- D Joint
- E Microfiltre supérieur
- H Poignée
- I Soupape de sécurité

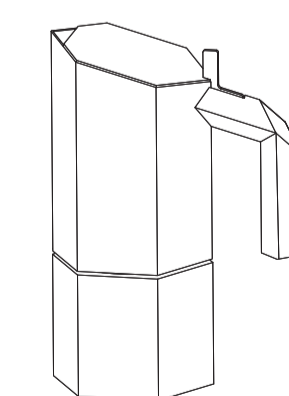
hdp@alessi.com hdp@alessi.com hdp@alessi.com

alessi.com

ALESSI

dada

ALESSI



MA01 "Menhir"
Caffettiera espresso - Espresso coffee maker
design Michael Anastassiades, 2024

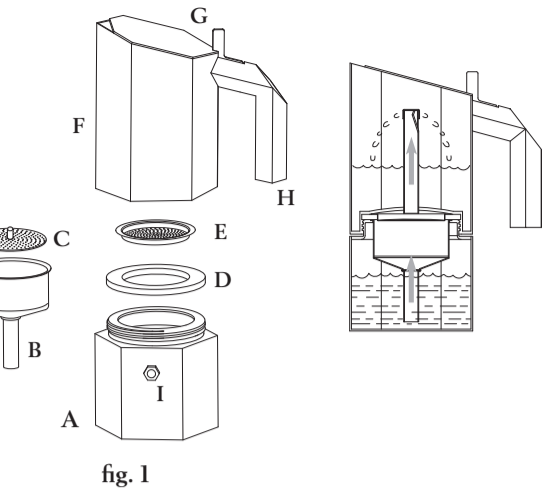


fig. 1

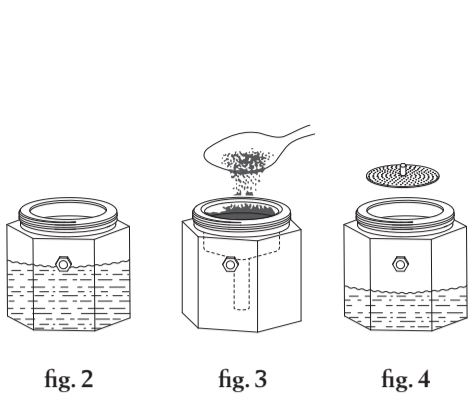


fig. 2

fig. 3

fig. 4

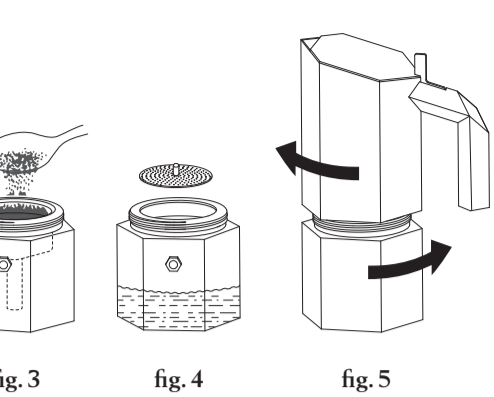


fig. 5

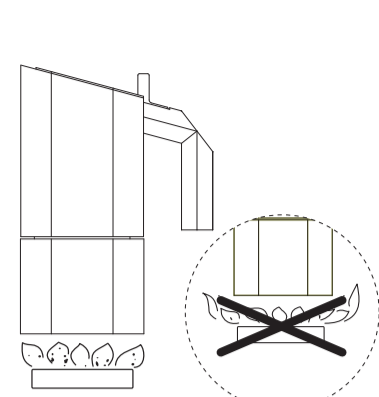


fig. 6

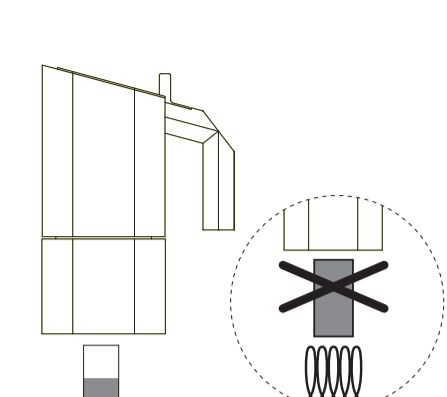


fig. 7

DE MA01 “Menhir” Espressomaschine

Die Espressomaschine wurde in den frühen 30er-Jahren entwickelt und ist die letzte echte „Erfindung“ unter den verschiedenen Methoden der Kaffeezubereitung, die auf unserem Planeten verwendet werden. Sie zeichnet sich durch eine schnelle Zubereitung, ein konzentriertes Volumen und das intensive Aroma und den Geschmack des Kaffees aus, der durch Wasser erzeugt wird, das vertikal aufwärts durch den gemahlenen Kaffee fließt. Sie symbolisiert nicht nur italienischen Kaffee, sondern ist auch in allen europäischen Ländern des Mittelmeerraums zu einer typischen Kaffeezubereitungsmethode geworden.

Diese von Michael Anastassiades im Jahr 2024 entworfene Espressomaschine ist aus glänzendem Edelstahl 18/10 hergestellt und mit einem Griff aus thermoplastischem Harz ausgestattet. Sie ist in zwei Größen erhältlich: 30 cl für sechs Tassen mit Reduzierfilter für drei Tassen und 15 cl für drei Tassen.

VORSICHT!

- Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig, bevor Sie die Espressomaschine verwenden, und befolgen Sie sie, um Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie sie sicher auf und heben Sie sie für die gesamte Lebensdauer des Produkts auf.
- Bewahren Sie die Espressomaschine während des Gebrauchs und solange sie noch heiß ist, außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf.
- Diese Espressomaschine ist nur für den Heimgebrauch bestimmt: Sie sollte ausschließlich zur Kaffeezubereitung verwendet werden.
- Stellen Sie die Espressomaschine so auf, dass der Dampfstrahl von Ihnen weg gerichtet ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Espressomaschine ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor sie verwendet wird.
- Warten Sie nach dem Gebrauch und vor dem Öffnen der Espressomaschine, bis sie vollständig abgekühlt ist, oder stellen Sie sie unter fließendes Wasser.
- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen der Espressomaschine, damit Sie sich nicht verbürhen: Verwenden Sie immer den Griff und wärmedämmende Topflappen.
- Verwenden Sie die Espressomaschine nicht ohne Wasser im Kessel, da dies zu irreparablen Schäden führen kann.
- Stellen Sie die Espressomaschine immer auf einen Ring mit geeignetem Durchmesser und halten Sie die Flamme bei Verwendung auf einem Gasbrenner auf mittlerem/niedrig Niveau, um die Oberfläche nicht zu beschädigen und den Gasverbrauch zu optimieren. Wählen Sie bei Verwendung auf einer elektromagnetischen Induktionsplatte immer einen mittleren Plattenwert, um sicherzustellen, dass die Espressomaschine ordnungsgemäß funktioniert.
- Ersetzen Sie verschlissene Teile ausschließlich durch Originalersatzteile.
- Denken Sie daran, den Filtertrichter der Espressomaschine regelmäßig zu reinigen, um einer Verstopfung vorzubeugen.
- Achten Sie beim Befüllen des Kessels darauf, dass der Wasserstand unter der Unterseite des Sicherheitsventils bleibt.

Beschreibung der Espressomaschine (Abb.1)

A Kessel
B Filtertrichter
C Reduzierfilter (nur für 6 Tassen)
D Lebensmittellechte Gummidichtung
E Oberer Mikrofilter
F Oberer Behälter mit interner Säule für die Kaffeeausgabe
G Deckel und Knopf aus Edelstahl 18/10
H Griff aus thermoplastischem Harz
I Sicherheitsventil aus Messing

Vor dem ersten Gebrauch der Espressomaschine

WASCHEN SIE das Innere vorsichtig mit Wasser und Flüssigspülmittel. Machen und entsorgen Sie mehrere Tassen Kaffee und verwenden Sie den Kaffeesatz, um jeglichen metallischen Geschmack zu beseitigen.

Benutzeranweisungen

Jetzt können Sie den Kessel mit kaltem Wasser FÜLLEN und dabei darauf achten, dass die Unterseite des Sicherheitsventils nicht überschritten wird (Abb. 2). **PLATZIEREN SIE** den Filtertrichter im Kessel. Füllen Sie ihn mit gemahlennem Kaffee, ohne ihn zu stark herunterzudrücken (Abb. 3). Der Kaffee darf nicht zu fein gemahlen werden. Vermeiden Sie außerdem die Zugabe von jeglichen Extrakten, Kakao oder anderen feinkörnigen Stoffen, die den oberen Mikrofilter verstopfen könnten. **STELLEN SIE SICHER**, dass die Mikrofilterplatte und die Dichtung genau unter den oberen Behälter passen. **ZUM ZUBEREITEN** von nur drei Tassen in der Sechs-Tassen-Kaffeemaschine setzen Sie den Reduzierfilter ein und füllen Sie den Kessel nur bis zur Mitte zwischen dem Sicherheitsventil und dem Kesselboden mit Wasser (Abb. 4). **SCHRAUBEN SIE** den oberen Behälter bis zum vollständigen Verschluss auf den Kessel (Abb. 5). Vor der Verwendung der Kaffeemaschine stellen Sie sicher, dass sie richtig verschlossen ist.

STELLEN SIE nun die Kaffeemaschine auf die Wärmequelle. Wir empfehlen eine möglichst langsame Flamme (Abb. 6), um eine lange Lebensdauer der Gummischeibe zu gewährleisten und zu verhindern, dass der Edelstahl des Kessels in der polierten Version schwarz und hässlich wird. Lassen Sie den Deckel offen, während der Kaffee sprudelt; Auf diese Weise verhindern Sie, dass der Dampf kondensiert und so den Kaffee verdünnt. Sobald der Kaffee aus der mittleren Säule im oberen Behälter gesprudelt ist, **ENTFERNEN SIE** die Espressomaschine von der Wärmequelle. Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen, sondern verwenden Sie stets den Griff und isolierende Topflappen.

Achtung: Wählen Sie bei Verwendung der Espressomaschine auf einer elektromagnetischen Induktionsplatte immer einen mittleren Plattenwert, um sicherzustellen, dass die Kaffeemaschine ordnungsgemäß funktioniert (fig. 7). **Für eine ordnungsgemäße Aktivierung der Induktion sollten Sie die Anwendungshinweise zwecks Abmessungen in der Gebrauchsanweisung Ihres Induktionskochfelds überprüfen.**

Um Verbrennungen zu vermeiden, rühren Sie den Kaffee langsam mit einem Löffel um, damit der erste Teil des herausickernden Kaffees, der konzentrierter ist, mit dem schwächer konzentrierten letzten Teil vermischt wird. Schließen Sie den Deckel und gießen Sie den Kaffee in die Tassen. Öffnen Sie die Kaffeemaschine niemals, wenn sie heiß ist, sondern lassen Sie sie vorher abkühlen.

Achtung: Denken Sie daran, niemals die Kaffeemaschine ohne Wasser im Kessel auf der Wärmequelle zu lassen, da dies irreparable Schäden verursachen kann.

Pflege Ihrer Espressomaschine
Vor jeder Reinigung und Wartung Ihrer Kaffeemaschine warten Sie ab, bis sie abgekühlt ist. Nach der Verwendung schrauben Sie den Kessel ab und trennen Sie ihn vom oberen Behälter, nehmen Sie den Filtertrichter heraus und werfen Sie den verbrauchten Kaffee weg. Bei Verwendung des Reduzierfilters nehmen Sie diesen unverzüglich ab, um ihn nicht versehentlich mit dem Kaffee zuzuwerfen, und waschen Sie ihn unter laufendem Wasser. Waschen Sie die Kaffeemaschine mit Spülmittel oder unter laufendem Wasser. Verwenden Sie **KEINE** aggressiven Reinigungsmittel, um die Außenseite zu reinigen, da diese die Oberflächenbehandlung beschädigen würden. **Nicht in der Spülmaschine spülen.** Trocknen Sie die Kaffeemaschine nach der Reinigung ab und verstauen Sie sie zerlegt an einem trockenen und belüfteten Ort, insbesondere, wenn sie über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

Achtung: Reinigen Sie das Innere der Säule, den Trichter, den Mikrofilter, die Gummischeibe und ihre Einfassung in regelmäßigen Abständen gründlich.

Bei Abnutzung der Dichtung kann es vorkommen, dass die Seiten des Kessels und der Auffangschale nicht mehr perfekt ausgerichtet sind. Eventuell abgenutzte Teile austauschen.

Ersatzteile

Bei Abnutzung, Verlust oder Beschädigung können Sie bei Ihrem Alessi-Fachhändler folgende Ersatzteile nachkaufen:

B Filtertrichter
C Reduzierfilter
D Dichtung
E Oberer Mikrofilter
H Griff
I Sicherheitsventil

ES MA01 “Menhir” Cafetera exprés

Diseñada a principios de los años 30, la cafetera exprés es el último «invento» real de los diversos métodos de preparación de café que se utilizan en el mundo. Caracterizado por su rápida preparación, su volumen concentrado y el intenso aroma y sabor del café producido por el agua que fluye verticalmente hacia arriba a través del café molido, no solo simboliza el café italiano, sino que se ha convertido también en el método típico de preparación del café en todos los países europeos de la cuenca del Mediterráneo.

Esta cafetera espresso, diseñada por Michael Anastassiades en 2024, está fabricada íntegramente en acero inoxidable 18/10 pulido con mango de resina termoplástica. Está disponible en dos capacidades: 30 cl para seis tazas con filtro reductor para tres tazas y 15 cl para tres tazas.

¡ATENCIÓN!

- Antes de usar la cafetera, lea y siga las instrucciones cuidadosamente para evitar cualquier riesgo de daño. Guárdelas y consérvelas durante toda la vida útil del producto.
- Mantenga la cafetera fuera del alcance de los niños pequeños cuando la use y mientras está caliente.
- Esta cafetera está destinada solo a un uso doméstico: solo debe usarse para hacer café.
- Coloque la cafetera de manera que el chorro de vapor no se dirija hacia usted.
- Asegúrese de que la cafetera esté bien cerrada antes de usarla.
- Después de su uso y antes de abrir la cafetera, espere hasta que se haya enfriado completamente o póngala bajo un chorro de agua.
- Para evitar quemarse, nunca toque las superficies calientes de la cafetera: use siempre el mango y las asas de aislamiento térmico.
- No utilice la cafetera exprés sin agua en el depósito de agua; y lo contrario, podría dañarla irreparablemente.
- Coloque siempre la cafetera exprés en un anillo de diámetro adecuado y, si se utiliza en un quemador de gas, mantenga la llama a nivel medio/bajo para no dañar el acabado de la superficie y optimizar el consumo de gas.
- Cuando se usa en una placa de inducción electromagnética, seleccione siempre un valor medio de la placa para asegurarse de que la cafetera exprés funciona correctamente.
- Sustituya cualquier pieza desgastada por piezas de repuesto originales únicamente.
- Recuerde limpiar periódicamente el túnel del filtro de la cafetera exprés para evitar que se atasque.
- Cuando llene el depósito de agua, asegúrese de que el agua se mantenga por debajo del borde inferior de la válvula de seguridad.

Descripción de la cafetera espresso (fig. 1)

A Caldera
B Filtro de embudo
C Filtro reductor (solo para 6 tazas)
D Junta de goma alimentaria
E Microfiltro superior
F Recipiente superior con columna interna para la salida del café,
G Tapa y pomo de acero inoxidable 18/10
H Mango de resina termoplástica
I Válvula de seguridad de latón

Antes de usar la cafetera exprés por primera vez

LAVE el interior cuidadosamente con agua y lavavajillas líquido. Haga y deseché varios lotes de café, usando los posos para eliminar cualquier sabor metálico.

Cómo usar la cafetera espresso

LLENAR el depósito de agua con agua fría, procurando no superar el borde inferior de la válvula de seguridad (fig. 2). **COLOQUE** el filtro-embudo en el depósito de agua. Llénelo con café molido, sin presionarlo demasiado (fig. 3). El café no debe molerse fino. Evite también la adición de cualquier extracto, cacao o cualquier otro material de grano fino, que podría taponar el microfiltro superior. **ASEGÚRESE** de que la placa del microfiltro y la arandela encajen perfectamente debajo del recipiente superior. **SI QUIERE** utilizar la cafetera de 6 tazas para preparar solo 3 tazas, inserte en el filtro el reductor y ponga agua solo hasta la mitad de la altura entre la válvula de seguridad y el fondo de la caldera (fig. 4). **ENROSQUE** el recipiente superior en la caldera (fig. 5) hasta que quede completamente cerrado. Antes de utilizar la cafetera, asegúrese de que esté correctamente cerrada.

CALIENTE la cafetera. Recomendamos una llama lo más lenta posible (fig. 6), para garantizar una vida prolongada de la arandela de goma y evitar, en la versión pulida, que el acero inoxidable del depósito de agua se ponga negro y feo. Deje la tapa abierta mientras el café está burbujeando; de esta manera, evitará que el vapor se condense y diluya el café. En cuanto el café deje de burbujear por la columna central del recipiente superior, **QUITE** la cafetera exprés de la fuente de calor. **NO** toque las superficies calientes de la cafetera, utilice siempre el mango y las agarraderas aislantes.

Atención: cuando utilice la cafetera espresso en una placa de inducción electromagnética, seleccione siempre un valor medio de la placa, para no comprometer el funcionamiento de la cafetera. (fig. 7). **Para la correcta activación de la inducción, compruebe las instrucciones dimensionales de uso en el manual de instrucciones de su placa de inducción.**

Con cuidado de no quemarse, mezcle suavemente con una cucharilla el café, de modo que el café más denso que sale primero se mezcle con el menos denso que sale después.

Cierre la tapa y vierta el café en las tazas. Después de su uso, la cafetera no debe abrirse hasta que se haya enfriado bien.

Atención: recuerde que dejar la cafetera sin agua en la fuente de calor puede causarle daños irreparables.

Cómo cuidar la cafetera

Antes de abrir la cafetera para cualquier operación de limpieza y mantenimiento, espere a que se haya enfriado. Tras su uso, desenosque y separe la caldera y el recipiente superior, retire el filtro del embudo y deseché el café que haya utilizado. Si ha utilizado el filtro reductor, retírelo inmediatamente para evitar tirarlo con el café y lávelo con agua corriente. Lave la cafetera con un detergente lavavajillas o incluso solo con agua corriente. Para la limpieza de la parte exterior, **NO** utilice detergentes que contengan abrasivos, ya que dañarían el acabado de la superficie de la cafetera. **Se desaconseja el lavado en el lavavajillas.** Después de lavarla, seque la cafetera y guárdela desmontada, en un lugar seco y ventilado, sobre todo si no se ha utilizado durante mucho tiempo.

Atención: limpie minuciosamente de forma periódica el interior de la columna, el embudo, el microfiltro, la junta de goma y su asiento.

A causa del desgaste de la junta, es posible que la alineación de las caras de la caldera y del colector ya no sea perfecta. Sustituya cualquier pieza desgastada.

Recambios
En caso de desgaste, pérdida o daño, puede adquirir en su distribuidor Alessi de confianza los siguientes recambios:

B Filtro de embudo
C Filtro reductor
D Junta
E Microfiltro superior
H Mango
I Válvula de seguridad

JP MA01 “Menhir” Espressoコーヒーマーカー

Espressoコーヒーマーカーは1930年代初めに考案され、現在使われているコーヒーマーカーの数の抽出方法の中でも、本当の意味で最後の「発明」といえるものです。素早く用意でき、濃縮された量、素晴らしい香り、そして、蒸気によってポイラーから押し出されたお湯が、コーヒーマーカーの粉を越してポットに上昇することにより生まれる風味が特徴です。

現在では、象徴的なイタリアンコーヒーマーカーだけではなく、ヨーロッパ地中海地方全体においても、典型的なコーヒーマーカーの抽出方法となっています。マイケル アナスタシアデスが2024年にデザインしたこのEspressoコーヒーマーカーは、全体に研磨済み18-10ステンレス、ハンドルに熱可塑性樹脂を使用して作られています。6カップ用/300cc(3カップ用リデュサーフィルター付)、3カップ用/150ccの2つのサイズをご用意しております。

警告!

- ご使用前に本説明書に目を通し、適切な取扱方法を守ってお使いください。本製品を使用される間は本説明書を保存しておいてください。
- ご使用中および熱が冷めないうちは、Espressoコーヒーマーカーをお子様の手が届かない所に置いてください。
- 本製品はご家庭での使用を前提としています。コーヒーマーカーを流れる以外の用途には使用しないでください。
- 蒸気が自分から離れた方向に出るように本製品を置いてください。
- Espressoコーヒーマーカーをお使いになる前に、きちんと閉じられていることを確認してください。
- 使用後は、完全に冷めるまで待つか、流水の下に置いてからEspressoコーヒーマーカーを開けてください。
- やけどの危険性がありますので、Espressoコーヒーマーカーの表面が熱いうちは決して触れないでください。必ず取っ手を持ってお取り扱ってください。
- ポイラーを空焚きすると、Espressoコーヒーマ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。
- コーヒーマーカーは、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。IH調理器を使用する場合は、Espressoコーヒーマーカーが正しく動作するように、必ず中程度のプレートをご用意ください。
- 摩耗したパーツの取り換えは正規品のみ使用してください。
- Espressoコーヒーマーカーのフィルターが詰まらないうように定期的に洗浄してください。
- ポイラーに水を入れたときは、安全弁の下のラインまで水を入れてください。

Espressoコーヒーマーカーの説明(図1)

A ポイラー
B ストレーナー
C リデュサーフィルター(6カップ用のみ)
D 食品用ラバーワッシャー
E 上部マイクロフィルター
F 上部ポット、コーヒーマーカーの内部筒付属
G 18-10ステンレス製の蓋およびつまみ
H 熱可塑性樹脂製持ち手
I 真ちゅう製安全弁

初めてEspressoコーヒーマーカーを使用する前に

内部を水と液体食器用洗剤よく洗浄してください。数回コーヒーマーカーを入れて金属味を取り除いてからご使用ください。

Espressoコーヒーマーカーの使い方

ポイラーの安全弁の下のラインまで水を入れます(図2)。

ポイラーに ストレーナーをセットします。コーヒーマーカーの粉をストレーナーに入れます(図3)。このとき、スプーンなど粉を押し付けないようにしてください。また、上部のマイクロフィルターが詰まる可能性があるエキスポコップ、その他の細かい粒状のものはいれられません。マイクロフィルターとワッシャーは、上部ポットの 下にしっかりとはめます。6カップ用のコーヒーマーカーで3カップだけ作るには、リデュサーをフィルターを挿入して、ポイラーの底から安全弁までの高さの半分まで水を入れます(図4)。ポイラーに上部ポットを完全に閉まるまでねじ込みます(図5)。ご使用になる前に、コーヒーマ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。

次にコーヒーマーカーを 火にかけます。強火でのご使用は、ラバーワッシャーが傷んだり、本体アルミニウムが黒ずんだりすることがありますので、弱火で使用することをおすすめします(図6) コーヒーマーカーが泡立っている間は蓋を開けたままにしておいてください。そうすることで、蒸気が凝縮してコ

ーヒーマーカーが薄まるのを防ぎます。コーヒーマーカー中央の柱部分から上部ポットへ完全に上昇したら、すぐに火から下ろします。

ポイラーの高温表面には触れず、断熱の持ち手と鍋つかみを必ず使用してください。

注意: ョップ用のコーヒーマーカーをIH調理器を使用する場合は、Espressoコーヒーマーカーが正しく動作するように、必ず中程度のプレートをご用意ください(図7)。IHを正しく動作させるには、お使いのIH調理器の取扱説明書の寸法表示をご確認ください。

火傷をしないよう注意しながら、最初に抽出される濃いコーヒーマーカー、その後抽出される若干薄めのコーヒーマーカーの濃度を均一にするため、小さめのスプーンでゆつくりとコーヒーマーカーをかき混ぜてください。ふたを閉め、コーヒーマーカーをコーヒーマーカーに注いでください。本製品は熱いうちは決して開けず、冷ましてから行ってください。

注意:ポイラーを空焚きすると、Espressoコーヒーマ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。

Espressoコーヒーマーカーのお手入れ

お手入れ作業を行う際にEspressoコーヒーマーカーを開けるときは、冷めるまでお待ちください。ご使用後、ポイラーを縦めて上部ポットから外します。ストレーナーを外し、使用済みのコーヒーマーカーを廃棄してください。リデュサーフィルターを使用した場合は、コーヒーマーカーと一緒に捨てないようにするためすぐに外し、流水で洗ってください。食器用洗剤または流水のみでEspressoコーヒーマーカーを洗浄してください。外側の洗浄には、研磨剤を決してご使用にならないでください。表面仕上げを損傷させる原因となります。食器洗浄機での洗浄は推奨されません。洗浄後、コーヒーマーカーを乾かし、分解された状態での換気の良い、乾燥した場所で保管してください。

注意: 筒状部の内側、ストレーナー、マイクロフィルター、ラバーワッシャーとその取り付け位置等を定期的に流水でよく洗浄してください。

ラバーワッシャーが摩耗すると、ポイラーの面と容器が完璧に整列しなくなることがあります。摩耗した部品を交換してください。

スベア部品

摩耗、劣失、または破損した場合には、Alessiの販売店で購入することができます。

B ストレーナー
C リデュサーフィルター
D ワッシャー
E 上部マイクロフィルター
H 持ち手
I 安全弁

ZH MA01 “Menhir” 蒸餾咖啡机

设计于三十年代早期，蒸餾咖啡机是我们星球上各种咖啡制作方法中最后的真正“发明”。通过将水垂直向上流过研磨咖啡粉所制作的咖啡，具备制作快捷、量少而精以及香味口感浓郁的特点。它不仅是意大利咖啡的象征，也是地中海盆地所有欧洲国家典型的咖啡制作方法。

此蒸餾咖啡机由 Michael Anastassiades 于 2024 年设计，整体材质为抛光 18/10 不锈钢，把手材质为再生热塑性树脂。有两种容量可供选择：30 厘升的六杯款，搭配用于制作三杯咖啡的可插袋减量过滤器，以及 15 厘升的三杯款。

- 在使用蒸餾咖啡机之前，请仔细阅读并遵守各项说明以防任何损坏风险。在其整个工作寿命期间需安全存放并爱护产品。
- 在使用蒸餾咖啡机时和当其依旧高温时，请将其放在幼儿接触不到的地方。
- 此蒸餾咖啡机仅供家庭使用：只能用于制作咖啡。
- 放置蒸餾咖啡机时，需使蒸汽流向朝着远离的方向。
- 确保使用之前蒸餾咖啡机是正确封好好的。
- 使用之后和打开蒸餾咖啡机之前，请待其完全冷却将其放到自来水下冷却。
- 为了避免烫手，切勿触摸蒸餾咖啡机高温表面：务必使用把手和隔热防烫垫。
- 请勿在热水器中无水的情况下使用蒸餾咖啡机，否则会导致其损坏，无法修复。
- 始终将咖啡机放在直径足够的热源上，如果使用气体，则将火焰保持在一定水平中/低，以避免损坏咖啡机的表面光洁度并优化气体消耗。在使用电磁感应炉时，务必选择中等火力以确保蒸餾咖啡机正常工作。
- 仅用原厂备件来更换任何磨损部件。
- 请记得定期清洁蒸餾咖啡机过滤器以避免堵塞。
- 当给热水器加水时，请确保水位在安全阀底部边缘之下。

咖啡机描述(图 1)

A 热水器
B 过滤漏斗
C 减量过滤器（仅限六杯款）
D 橡胶垫圈
E 微型过滤器
F 上方容器，咖啡会从内部的导管涌出
G 壶盖和 18/10 不锈钢的旋钮
H 再生热塑性树脂的把手
I 黄铜安全阀

在第一次使用蒸餾咖啡机之前，需

用水和洗洁精仔细清洗其内部。制作并弃置若干壶咖啡用以研磨咖啡粉消除所有金属味道。

咖啡机使用说明

现在您可冷水倒入热水器，注意不要超过安全阀底部边缘(图 2)。将过滤漏斗放到热水器中。加入研磨咖啡粉，无需过度压实(图 3)。咖啡粉不能磨得太细。同时请勿添加任何萃取物、可粉或其他细颗粒材料，以免堵塞上方微型过滤器。请确保微型过滤器和垫圈已紧紧安装在上方容器之下。

若想用 6 杯款咖啡机只制作 3 杯咖啡，需装入减量过滤器，并往热水器中加水，高度为壶底到安全阀之间距离的一半(图 4)。将热水器上的上方容器(图 5)确实旋紧。在开始加热之前，请确保蒸餾咖啡机正确地盖好。

现在请将咖啡机放到热源上。我们建议，火苗越小越好(图 6)，以保证橡胶垫圈的长使用寿命并防止抛光版热水器的不锈钢变黑变丑。在咖啡冒出时请让壶盖保持打开状态；这样能防止蒸汽凝结并稀释咖啡。一旦咖啡停止从上方容器中的中央导管冒出，请立即从热源上移走蒸餾咖啡机。切勿触摸蒸餾咖啡机高温表面：务必使用把手和隔热防烫垫。

注意：在使用电磁感应炉时，务必选择中等火力，以确保款的蒸餾咖啡机正常运转(图 7)。为了正确使用电磁炉进行咖啡机的加热加热，请遵照其产品说明书有关尺寸方面的指示。

请小心烫伤，用勺子慢慢搅拌咖啡，以便将最初渗入的浓咖啡与之后的淡咖啡均匀混合，接着倒入咖啡杯。重新关闭壶盖，将咖啡倒入咖啡杯中。切勿在咖啡机高温时将其打开，需先待其冷却。

注意：壶底无水时放在热源上干燥会造成无法修复的损害。

蒸餾咖啡机护理

在每一次的清洁和保养之前，请确认咖啡机已经处于冷却状态。使用后，请将热水器和上方容器分开，移除过滤器漏斗并丢弃使用过的咖啡粉。如果有使用到减量过滤器，立刻将其拿出，避免不慎连同咖啡粉一起丢弃，并使用流水冲洗干净。用碗盘清洁剂，或单纯使用清水来清洗咖啡机。切勿使用研磨清洁剂来清洁咖啡壶外部，否则会导致其表面光洁度。不要使用洗碗机清洁本产品。清洗后，确保咖啡壶各部件分开晾干，若长期不使用，请将其置于干燥通风处。

注意：定期彻底清洁导管、漏斗、微型过滤器、橡胶垫圈及其底座。**如垫圈有磨损情形，可能会导致热水器和上方收集咖啡的容器配合时无法良好对齐。**请将出现磨损部件进行更换。

可更换部件

如果产品部件磨损、丢失或损坏，可以在您信赖的 Alessi 经销商处购买以下零部件：

B 过滤漏斗
C 减量过滤器
D 垫圈
E 微型过滤器
H 把手
I 黄铜安全阀