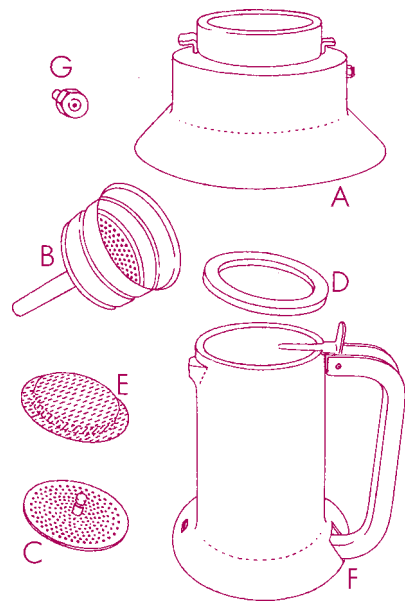


Espressomaschine 9090

DIE ESPRESSOMASCHINE ALESSI besteht vollkommen aus glänzendem oder aus mit Silikonharzen schwarzgefärbtem 18/10 Edelstahl. Sie wird in vier Grössen ausgeführt: 50 cl für zehn Tassen mit Reduktionsfilter für sechs Tassen, 30 cl für sechs Tassen mit Reduktionsfilter für drei Tassen, 15 cl für drei Tassen mit Reduktionsfilter für eine Tasse und 7 cl für eine Tasse. Sie ist von Richard Sapper entworfen und ist durch 5 Nützlichkeitpatente und 1 Verzierungspatent geschützt. Sie besteht aus den folgenden Teilen:



- A Wasserkocher
- B Trichter
- C Reduktionsfilter
- D Gummidichtung
- E Obermikrofilter
- F Oberbehälter, mit innerer Säule für den Auslauf des Kaffees, Deckel und Griff aus Chromnickelstahl
- G Sicherheitsventil aus Messing

Die Referenznummern der Ersatzteile sind wie folgt:

	10 Tassen	6 Tassen
B	7611/F	17602/F
C	17611/R	17602/R
D	29643	29640
E	17612	17603
C	19660	19660
	3 Tassen	1 Tasse
B	17605/F	17608
C	17605/R	
D	29641	29642
E	17606	17609
C	19660	19660

Die Teile B, C, D, E und G sind als Ersatz zu betrachten. Bei Verlust oder Abnutzung können Sie den Ersatzteil bei Ihrem Fachhändler kaufen, unter Angabe der oben erwähnten Referenznummer. Ausser ihrer kegelförmigen Form mit erweiterter Basis, welche die maximale Ausnutzung der Heizquelle begünstigt und somit einen Minimalverbrauch von Gas oder Elektrizität bewirkt, sind die Haupteigenschaften der Espressomaschine: der Anti-Tropfen Ausguss, der Hebelverschluss und der gleitfreie Chromstahlgriff.

Zubereitung eines guten Kaffees mit einer guten Espressomaschine.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH, waschen Sie das Innere der Espressomaschine mit einem gewöhnlichen Abwaschmittel. Bereiten Sie mit der ersten Kaffeepulverfüllung mehrere Aufgüsse, die Sie fortschütten. Hierdurch verleihen Sie den verschiedenen Teilen der Kaffeemaschine das Grund-Aroma.

FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER, mit kaltem Wasser und achten Sie darauf, daß es den unteren Rand des Sicherheitsventils nicht zu übersteigt (fig. 1). Stellen Sie den Trichter in den Wasserbehälter.

FÜLLEN SIE denselben mit Kaffee, ohne das Pulver stark zu drücken. Achten Sie darauf, dass der Kaffee nicht zu fein ist (fig. 2). In gleicher Weise raten wir, dem Kaffee keine Extrakte, Kakao oder andere zu feinkörnigen Stoffe beizugeben, die den Mikrofilter verschliessen könnten. Sobald das Wasser kocht, soll dieses langsam

und mühelos den Kaffee durchdringen, um das Aroma ganz aufzunehmen.

VERGEWISSEN SIE SICH, dass der flache Filter sowie die Gummidichtung genau am Platz im oberen Behälter sitzen (fig. 3).

FALLS SIE WÜNSCHEN, die 6-Tassen Espressomaschine nur für 3 Tassen zu gebrauchen, legen Sie den Reduktor (fig. 4) in den Wasserkocher nur bis zur Linie, wo die erweiterte Basis konisch wird: Um die 10- und 3-Tassen Espressomaschinen in 6- bzw. 1-Tassenmaschinen umzuwandeln, legen Sie ebenfalls den Reduktor in den Trichter und giessen das Wasser bis zum eingekerbten Zeichen im Unterteil des Wasserbehälters.

Der Hebelverschluss, exklusivität der Alessi Espressomaschine.

STELLEN SIE DEN OBERBEHÄLTER AUF DEN WASSERBEHÄLTER, indem Sie den kleinen Haken, welcher sich am Rande des Wasserbehälters oberhalb des Sicherheitsventils befindet, in die entsprechende Öffnung am unteren Teil des Oberbehälters einhaken. Als dann drücken Sie auf den Griff, um diesen ebenfalls an den grossen Haken am Rande des Wasserbehälters einzuhaken, welcher sich gegenüber dem kleinen Haken befindet. Der Griff ist fest eingehakt wenn das untere Stift im Inneren der Kaffeemaschine verschwindet (fig. 5). Die Alessi Espressomaschine ist nun hermetisch verschlossen. Der Hebelverschluss, Exklusivität der Alessi Espressomaschine, sichert einen perfekten Verschluss durch einen leichten Druck mit der Hand.

STELLEN SIE DIE ESPRESSO-MASCHINE auf eine Elektroplatte oder Gasflamme. Gas ist auf ein Minimum, so tief wie möglich zu stellen. Auf diese Weise hält die Gummidichtung länger und Sie vermeiden die Schwärzung des Wasserbehälters der glänzenden Ausführung. Ideal für einen Kaffee, der mit einer Alessi Espressomaschine zubereitet ist, ist der Heizwert der Elektroplatte (fig. 6). Lassen Sie den Deckel der Kaffeekanne während der ganzen Zeit des Kochens (fig. 7), offen: auf diese Weise vermeiden Sie, dass er sich bildende

Dampf den Kaffee verdünnt. So bald der aus der Säule austretende Kaffee den oberen Behälter gefüllt hat, nehmen Sie die Espresso-maschine von der Kochstelle herunter.

RUHREN SIE DEN KAFFEE LANGSAM mit einem Löffel um, damit der anfangs ausgetretenen Kaffee, welcher stärker ist, sich mit dem nachher ausgetretenen gut vermischt wird (fig. 8). Giessen Sie den Kaffee in die Tassen. Der speziell konstruierte Ausguss ist derart, dass der Tropfen "abgeschnitten wird" (A), um die üblichen Nachteile der gewöhnlichen Kaffeemaschine (B) (fig. 9) zu vermeiden. Lassen Sie die Kaffee-maschine kalt werden, bevor Sie öffnen.

NACH GEBRAUCH, waschen Sie die Kaffeemaschine mit einem gewöhnlichen Abwaschmittel oder auch nur mit Wasser. Geben Sie nicht die lackierte Kaffeemaschine in die Spülmaschine. Sollten Sie die glänzende Kaffeemaschine in der Spülmaschine waschen, so nehmen Sie bitte zuvor die Gummidichtung weg, da diese keine hohen Temperaturen verträgt. Für eine bessere Aussenreinigung, bitte keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Dies würde die Oberfläche beschädigen.

WICHTIG: Reinigen Sie hin und wieder sorgfältig das Innere der Wassersäule, den Trichter, die Filterplatte, die Gummidichtung sowie deren Sitz. Ersetzen Sie eventuell abgenutzte Teile. Beachten Sie ausserdem, dass der Betrieb der Kaffeemaschine ohne Wasser dieselbe irreparabel beschädigt.

Die Alessi Espressomaschine Garantiert:

Die Garantie, welche die Herstellungsfehler der Teile der Kaffeekanne Alessi deckt, hat eine unbeschränkte Dauer. Diese Garantie deckt nicht die Ersatzteile und ist ungültig im Falle der Nichtbefolgung der Gebrauchsanweisung. Wir raten Ihnen deshalb, die Gebrauchsanweisung genau zu befolgen.

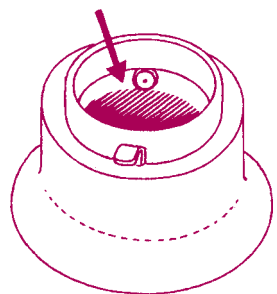


Fig. 1

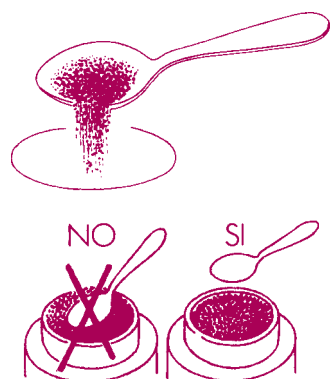


Fig. 2

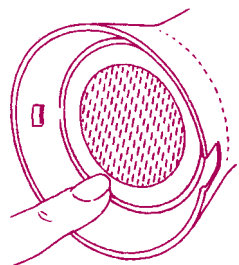


Fig. 3

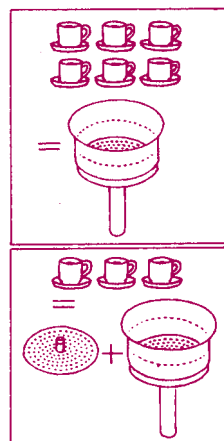


Fig. 4

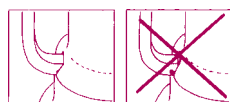
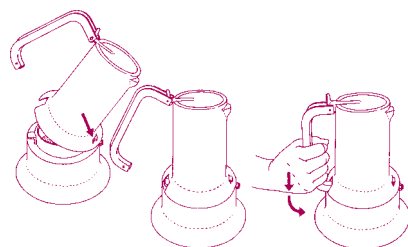


Fig. 5



Fig. 6

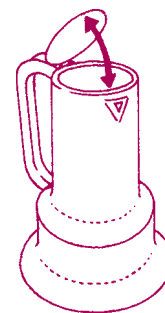


Fig. 7



Fig. 8

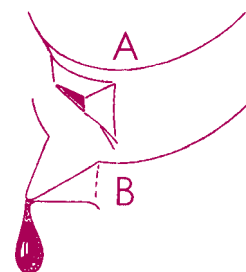


Fig. 9