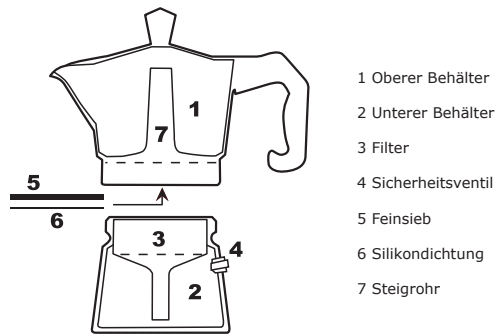


DE Espresso-Kocher

für Espresso, so wie ihn die Italiener lieben.

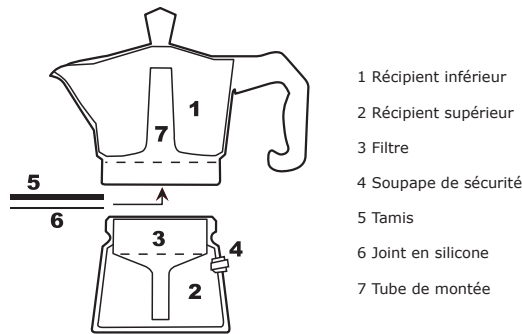


Gebrauchsanleitung:

1. Füllen Sie den unteren Behälter bis auf die Höhe unterhalb des Sicherheitsventils mit Wasser (max. 170ml).
2. Füllen Sie anschließend den Filter bis zum Rand mit gemahlenem Kaffee (nicht andrücken) und setzen Sie den Filter in den Behälter ein.
3. Streichen Sie das Kaffeepulver glatt und entfernen Sie Überschüssiges. Säubern Sie den Rand des Filters und des Kessels.
4. Schrauben Sie nun beide Teile fest zusammen.
5. Anschließend stellen Sie den Espresso-Kocher auf die Kochstelle und erhitzen diesen bei niedriger Stufe.
6. Nach ca. 4 Minuten beginnt das Wasser zu kochen, und durch den entstehenden Überdruck wird der fertige Espresso durch das Steigrohr nach oben gedrückt.
7. Er sollte in einem Schwung durchlaufen. Am Ende ist ein

FR Cafetière à espresso

pour un espresso comme les Italiens l'apprécient.



Mode d'emploi :

1. Remplissez le récipient inférieur de la cafetière d'eau jusqu'à une hauteur inférieure à la soupape de sécurité (max. 170 ml).
2. Remplissez ensuite le filtre de café moulu jusqu'au bord (ne pas tasser) et placez le filtre dans le récipient.
3. Aplissez la poudre de café et enlevez le surplus. Nettoyez le bord du filtre et de la cuve.
4. Vissez fermement les deux parties l'une à l'autre.
5. Placez ensuite la cafetière à espresso sur une plaque chauffante et faites chauffer la cafetière à petit feu.
6. Après env. 4 minutes, l'eau commence à bouillir, et la surpression pousse l'espresso prêt vers le haut, via le tuyau.
7. Il faut que cela se passe en une opération. À la fin, un sifflement distinct se fait entendre ; à ce moment-là, la cafetière doit être immédiatement retirée de la plaque chauffante.

deutliches Zischen zu hören, bei dem der Espresso-Kocher sofort von der Kochstelle zu nehmen ist.

Füllmenge:

- ca. 170 ml – ausreichend für 4 Espressotassen à 40 ml.

Sicherheitshinweise:

- Bitte unbedingt VOR GEBRAUCH sorgfältig die Gebrauchsanleitung lesen und die Warnhinweise beachten!
- Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanleitung auf!
- Lassen Sie den Espresso-Kocher niemals unbeaufsichtigt auf der Heizquelle stehen.
- **Achtung! Der Espresso-Kocher kann heiß sein. Benutzen Sie Topflappen!**
- Den Deckel während des Kochvorgangs immer geschlossen halten.
- Halten Sie Kinder fern.
- Verwenden Sie keine kohlenensäurehaltigen Getränke.
- Nie den Espresso-Kocher ungefüllt auf die Heizquelle stellen.
- Bitte vergewissern Sie sich, dass Ihr Induktionsherd Durchmesser von mind. ca. 8 cm erkennen kann.
- Keinen Kaffee-Zusatz verwenden (kann den Filter verstopfen).
- Kaffee nicht im Filter festdrücken, er muss locker bleiben.
- Setzen Sie den Espresso-Kocher immer richtig zusammen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig alle Teile des Espresso-Kochers, ob es keine Abnutzungserscheinungen der Teile (z.B. am Gewinde) gibt.
- Dieser Espresso-Kocher ist geeignet für Induktions-, Ceran-, Elektro- und Gasherde.

Reinigung:

- Bevor der Espresso-Kocher zur Reinigung auseinandergeschraubt wird, muss er abgekühlt sein, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Den Espresso-Kocher mit Wasser und handelsüblichem Spülmittel auswaschen (nicht in die Spülmaschine stellen).
- Regelmäßig nach Gebrauch säubern.
- Nehmen Sie gelegentlich auch die Silikondichtung und das Feinsieb heraus, und reinigen Sie das Steigrohr.

Capacité :

- env. 170 ml – suffisant pour 4 tasses d'espresso de 40 ml chacune.

Instructions de sécurité :

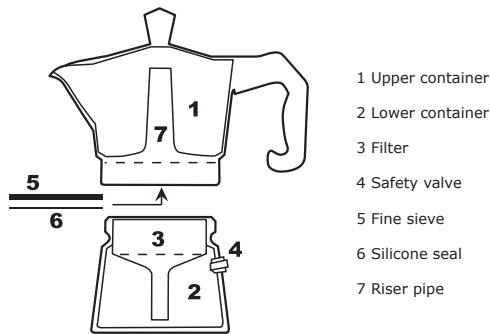
- Veuillez absolument lire attentivement le mode d'emploi et les instructions de sécurité AVANT UTILISATION !
- Veuillez conserver ce mode d'emploi !
- Ne laissez jamais la cafetière sur la source de chaleur sans surveillance.
- **Attention ! La cafetière peut être très chaude. Utilisez des maniques !**
- Toujours garder le couvercle fermé pendant la cuisson.
- Tenez les enfants à l'écart.
- N'utilisez pas de boissons gazeuses.
- Ne laissez jamais la cafetière vide sur la source de chaleur.
- Veuillez vous assurer que votre cuisinière à induction peut reconnaître des diamètres d'au moins 8 cm environ.
- Ne pas utiliser d'additif (peut boucher le filtre).
- Ne pas tasser le café dans le filtre ; celui-ci doit rester léger.
- Assurez-vous toujours que les parties de la cafetière soient bien vissées.
- Contrôlez régulièrement tous les éléments de la cafetière pour voir s'il ceux-ci présentent de l'usure (par ex. au filetage).
- Cette cafetière à espresso convient pour les cuisinières vitrocéramiques, électriques et à gaz.

Nettoyage :

- Avant de dévisser la cafetière en vue de la nettoyer, il faut attendre qu'elle aie refroidit pour éviter les brûlures.
- N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Rincer la cafetière avec de l'eau et un détergent courant (ne pas mettre au lave-vaisselle).
- Nettoyer régulièrement après utilisation.
- Retirez régulièrement le joint en silicone et le tamis, et nettoyez le tuyau.

EN Espresso Maker

for espresso, the way the Italians love it.

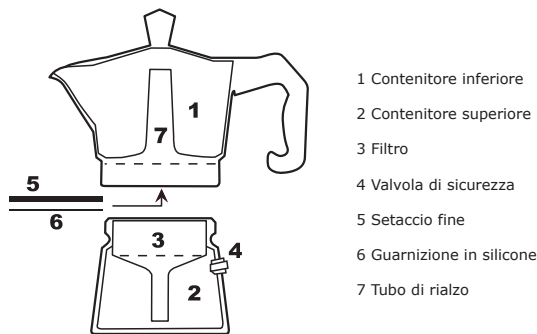


Instructions for use:

1. Fill the lower container of the jug with water up to the level below the safety valve with water (max. 170 ml).
2. Then fill the filter up to the rim with ground coffee with ground coffee (do not press down) and insert the filter filter into the container.
3. Smooth out the coffee powder and remove any excess. Clean the edge of the filter and the boiler.
4. Now screw both parts firmly together.
5. Then place the espresso maker on the hob and heat the pot on a low setting.
6. After approx. 4 minutes, the water begins to boil and the resulting pressure, the finished espresso is pressed upwards through the pressed upwards through the riser pipe.
7. It should run through in one go. At the end you will hear a hissing sound, at which point the pot should be removed

IT Pentola per espresso

per l'espresso come piace agli italiani.



Istruzioni per l'uso:

1. riempire il contenitore inferiore della caraffa con acqua fino al livello inferiore della valvola di sicurezza (max. 170 ml).
2. riempire il filtro fino al bordo con caffè macinato (senza premere) e inserirlo nel contenitore.
3. spianare la polvere di caffè ed eliminare quella in eccesso. Pulire il bordo del filtro e la caldaia.
4. Ora avvitare saldamente le due parti.
5. Posizionare quindi la macchina per caffè espresso sul piano di cottura e riscaldare la caffettiera a un livello basso.
6. Dopo circa 4 minuti, l'acqua inizierà a bollire e la sovrappressione che ne deriva spingerà l'espresso finito verso l'alto attraverso il tubo di alimentazione.
7. Dovrebbe passare in una sola volta. Alla fine si sentirà un chiaro sibilo; a questo punto è necessario togliere immediatamente il bricco dal piano di cottura.

from the from the hob immediately.

Capacity:

- approx. 170 ml – sufficient for 4 espresso cups of 40 ml each.

Safety instructions:

- Please read the instructions carefully BEFORE USE instructions and observe the warnings!
- Please keep these instructions for use in a safe place!
- Never leave the jug unattended on the heat source.
- **Caution! The pot may be hot. Use oven mitts!**
- Always keep the lid closed during the cooking process.
- Keep children away.
- Do not use carbonated drinks.
- Never place the jug unfilled on the heat source.
- Please make sure that your induction stove can recognize diameters of at least approx. 8 cm.
- Do not use coffee additive (can clog the filter).
- Do not press the coffee into the filter, it must remain loose.
- Always assemble the jug correctly.
- Check all parts of the jug regularly to ensure that there are no signs of signs of wear on the parts (e.g. on the thread).
- This espresso maker is suitable for induction, ceramic, electric and gas stoves.

Cleaning:

- Before the jug is unscrewed for cleaning, it must be cooled down to avoid burns.
- Do not use harsh cleaning agents.
- Wash the jug with water and standard washing-up liquid (do not put in the dishwasher).
- Clean regularly after use.
- Occasionally remove the silicone seal and the fine sieve fine strainer and clean the riser pipe.

Capacità:

- ca. 170 ml – sufficiente per 4 tazzine di espresso da 40 ml ciascuna.

Istruzioni di sicurezza:

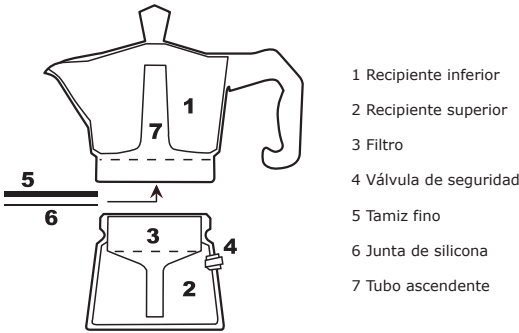
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso PRIMA DELL'USO e rispettare le avvertenze!
- Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro!
- Non lasciare mai la caraffa incustodita sulla fonte di calore.
- **Attenzione! La pentola può essere calda. Utilizzare guanti da forno!**
- Tenere sempre il coperchio chiuso durante il processo di cottura.
- Tenere lontani i bambini.
- Non utilizzare bevande gassate.
- Non collocare mai la pentola non riempita sulla fonte di calore.
- Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in grado di riconoscere diametri di almeno 8 cm circa.
- Non utilizzare additivi per il caffè (possono intasare il filtro).
- Non premere il caffè nel filtro, che deve rimanere libero.
- Assemblare sempre correttamente la caraffa.
- Controllare regolarmente tutte le parti della caraffa per verificare che non vi siano segni di usura sulle parti (ad esempio sulla filettatura).
- Questa macchina per caffè espresso è adatta a piani di cottura a induzione, in ceramica, elettrici e a gas.

Pulizia:

- Prima di svitare la caraffa per la pulizia, è necessario raffreddarla per evitare scottature.
- Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Lavare la brocca con acqua e detersivo standard (non metterla in lavastoviglie).
- Pulire regolarmente dopo l'uso.
- Di tanto in tanto, rimuovere la guarnizione in silicone e il setaccio fine e pulire il tubo di risalita.

ES Olla exprés

para espresso como les gusta a los italianos.



Instrucciones de uso:

1. llene el recipiente inferior de la jarra con agua hasta el nivel por debajo de la válvula de seguridad (máx. 170 ml).
2. a continuación, llene el filtro hasta el borde con café molido (no presione hacia abajo) e introduzca el filtro en el recipiente.
3. alise el café en polvo y elimine el exceso. Limpie el borde del filtro y la caldera.
4. enrosque ahora firmemente ambas piezas.
5. a continuación, coloque la cafetera espresso sobre la placa de cocción y caliente la caldera a fuego lento.
6. Al cabo de unos 4 minutos, el agua empezará a hervir y la sobrepresión resultante empujará el espresso terminado hacia arriba a través del tubo ascendente.
7. Debe pasar de una sola vez. Al final se oirá un silbido, momento en el que deberá retirar inmediatamente la

cafetera de la placa de cocción.

Capacidad :

- aprox. 170 ml – suficiente para 4 tazas de espresso de 40 ml cada una.

Instrucciones de seguridad:

- Lea atentamente las instrucciones de uso ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO y tenga en cuenta las advertencias.
- Conserve estas instrucciones en un lugar seguro.
- No deje nunca la jarra desatendida sobre la fuente de calor.
- **¡Atención! La jarra puede estar caliente. ¡Utilice guantes de cocina!**
- Mantenga siempre la tapa cerrada durante el proceso de cocción.
- Mantenga alejados a los niños.
- No utilice bebidas con gas.
- No coloque nunca la olla sin llenar sobre la fuente de calor.
- Asegúrese de que su placa de inducción puede reconocer diámetros de al menos aprox. 8 cm.
- No utilice aditivo para café (puede obstruir el filtro).
- No presione el café en el filtro, debe quedar suelto.
- Monte siempre la jarra correctamente.
- Compruebe regularmente todas las piezas de la jarra para asegurarse de que no hay signos de desgaste en las piezas (por ejemplo, en la rosca).
- Esta cafetera espresso es apta para placas de inducción, vitrocerámicas, eléctricas y de gas.

Limpieza:

- Antes de desenroskar la jarra para limpiarla, debe enfriarse para evitar quemaduras.
- No utilice productos de limpieza agresivos.
- DLavar la jarra con agua y detergente normal (no meter en el lavavajillas).
- Límpiela regularmente después de cada uso.
- Retire de vez en cuando la junta de silicona y el tamiz fino y limpie el tubo ascendente.

Inhoud :

- ongeveer 170 ml – voldoende voor 4 espressokopjes van 40 ml elk.

Veiligheidsinstructies:

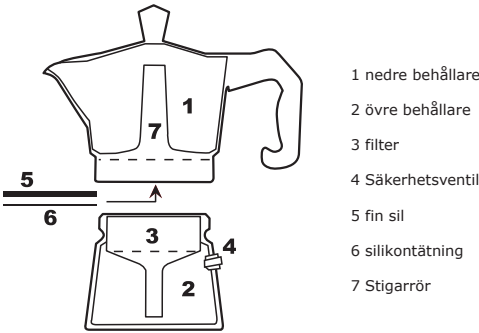
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig VOOR GEBRUIK en neem de waarschuwingen in acht!
- Bewaar deze instructies op een veilige plaats!
- Laat de kan nooit onbeheerd achter op de warmtebron.
- **Let op! De kan kan heet zijn. Gebruik ovenwanten!**
- Houd het deksel altijd gesloten tijdens het kookproces.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen koolzuurhoudende dranken.
- Plaats de pot nooit ongevuld op de warmtebron.
- Zorg ervoor dat je inductiekookplaat diameters van minstens ongeveer 8 cm kan herkennen.
- Gebruik geen koffieadditief (kan het filter verstoppen).
- Druk de koffie niet in het filter, deze moet los blijven.
- Monteer de kan altijd op de juiste manier.
- Controleer alle onderdelen van de kan regelmatig om er zeker van te zijn dat er geen tekenen van slijtage zijn op de onderdelen (bijv. op de schroefdraad).
- Dit espressoapparaat is geschikt voor inductie, keramische, elektrische en gas kookplaten.

Schoonmaken:

- Voordat je de kan losschroeft om schoon te maken, moet deze afgekoeld zijn om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Was de kan met water en een gewoon afwasmiddel (niet in de vaatwasser).
- Maak regelmatig schoon na gebruik.
- Verwijder af en toe de siliconen afdichting en de fijne zeef en reinig de stijgbuis.

SV Espresso**kanna**

för espresso på det sätt som italienarna älskar det.



Anvisningar för användning:

1. Fyll kannans nedre behållare med vatten upp till nivån under säkerhetsventilen (max. 170 ml).
2. Fyll sedan filtret med malet kaffe upp till kanten (tryck inte nedåt) och sätt i filtret i behållaren.
3. Jämna ut kaffepulvret och avlägsna eventuellt överskott. Rengör kanten på filtret och pannan.
4. Skruva nu ihop de båda delarna ordentligt.
5. Ställ sedan espressobryggaren på hällen och värm upp pannan på låg värme.
6. Efter ca 4 minuter börjar vattnet koka och det övertryck som uppstår pressar den färdiga espresson upp genom stigrröret.
7. Den ska passera igenom på en gång. I slutet hörs ett tydligt väsande ljud, och då ska kannan omedelbart tas bort från hällen.

Volym:

- ca. 170 ml – räcker till 4 espressokoppar à 40 ml.

Säkerhetsanvisningar:

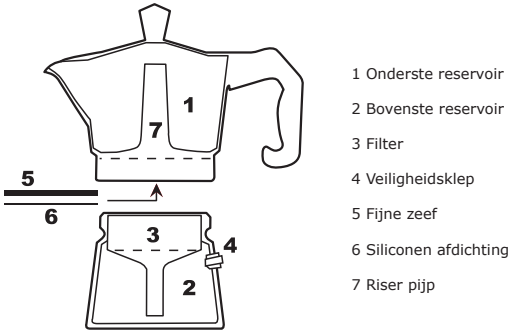
- Läs bruksanvisningen noggrant INNAN DU ANVÄNDER den och beakta varningarna!
- Förvara denna bruksanvisning på ett säkert ställe!
- Lämna aldrig kannan obevakad på värmekällan.
- **Försiktighet! Krukan kan vara het. Använd ugnsvantar!**
- Håll alltid locket stängt under tillagningsprocessen.
- Håll barn borta.
- Använd inte kolsyrade drycker.
- Placera aldrig kastrullen ofylld på värmekällan.
- Se till att induktionshällen kan hantera en diameter på minst ca 8 cm.
- Använd inte kaffetillsatser (kan täppa till filtret).
- Pressa inte in kaffet i filtret, det måste vara löst.
- Montera alltid kannan på rätt sätt.
- Kontrollera regelbundet alla delar av kannan och se till att det inte finns några tecken på slitage på delarna (t.ex. på gången).
- Denna espressobryggare är lämplig för induktions-, keramik-, el- och gasspishällar.

Rengöring:

- Innan kannan skruvas loss för rengöring måste den kylas ned för att undvika brännskador.
- Använd inte starka rengöringsmedel.
- Diska kannan med vatten och vanligt diskmedel (inte i diskmaskin).
- Rengör regelbundet efter användning.
- Ta ibland bort silikontätningen och den fina silen och rengör stigarröret.

NL Espresso pot

voor espresso zoals de Italianen het graag drinken.



Gebruiksaanwijzing:

1. Vul de onderste kan van de kan met water tot het niveau onder het veiligheidsventiel (max. 170ml).
2. Vul vervolgens het filter tot aan de rand met gemalen koffie (niet aandrukken) en plaats het filter in de kan.
3. Strijk het koffiepoeder glad en verwijder het overschot. Maak de rand van het filter en de ketel schoon.
4. Schroef nu beide delen stevig op elkaar.
5. Plaats de espressomachine vervolgens op de kookplaat en verwarm de pot op een lage stand.
6. Na ongeveer 4 minuten begint het water te koken en de resulterende overdruk duwt de afgewerkte espresso omhoog door de stijgbuis.
7. Het moet er in één keer doorheen gaan. Op het einde hoor je een duidelijk sissend geluid, op dat moment moet de pot onmiddellijk van de kookplaat worden gehaald.

Material / Matériau / Materiale / Materiaal:

Aluguss, Kupfer, Edelstahl, PP / Die-cast aluminum, copper, stainless steel, PP / fonte d'aluminium, cuivre, acier inoxydable, PP / alluminio pressofuso, rame, acciaio inox, PP / aluminio fundido, cobre, acero inoxidable, PP / gjuten aluminium, koppar, rostfritt stål, PP / gegoten aluminium, koper, roestvrij staal, PP

142000846



STONELINE®

Designed & Distributed
by WARIMEX

Waren- Import Export Handels-GmbH

Chiara-Amбра-Platz 1

77743 Neuried / GERMANY / info@stoneline.de

www.stoneline.de

