

## DC06 "Moka" Caffeiera Espresso

Disegnata agli inizi degli anni '30, la Caffeiera 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 (fig. 2) 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.

La Caffeiera Espresso "Moka" è stata disegnata da David Chipperfield nel 2019. Questa Caffeiera è prodotta in fusione di alluminio, un ottimo conduttore di calore. Il manico è in resina termoplastica.

L'alluminio conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle pareti interne della Caffeiera di una sottile pellicola di caffè; in termini gastronomici il gusto del caffè preparato con la Caffeiera in alluminio si può definire più corposo e più rotondo di quello del caffè prodotto con le Caffeiere espresso in acciaio-inossidabile.

Per le sue caratteristiche fisiche l'alluminio, rispetto all'acciaio, è però molto più facilmente aggredibile da fattori atmosferici: se la Caffeiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di asciugarla prima di riparla smontata in ambiente asciutto e di fare un caffè a perdere prima dell'uso, in modo da eliminare eventuali cattivi sapori. Inoltre ricordate che, in particolari condizioni di umidità ambientale, si possono formare macchie di ossidazione sul corpo della Caffeiera, soprattutto se non viene usata spesso: queste macchie non pregiudicano la preparazione di un buon caffè.

### ATTENZIONE

- Prima di utilizzare la Caffeiera, 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 Caffeiera lontano dalla portata dei bambini quando è in funzione o quando è ancora calda.
- Questa Caffeiera è destinata esclusivamente all'uso domestico: utilizzatela solo per preparare il caffè.
- Posizionate la Caffeiera in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi.
- Prima di utilizzare la Caffeiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.
- Dopo l'uso, prima di aprire la Caffeiera, attendete che si sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
- Per non scottarvi, non toccate le superfici calde della Caffeiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.
- Non usate la Caffeiera senza acqua nella caldaia, per non danneggiarla irreparabilmente.
- Ponete sempre la Caffeiera 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 Caffeiera e per ottimizzare il consumo di gas.
- Sostituite le parti eventualmente usurate con pezzi di ricambio originali.
- Ricordate di pulire periodicamente il microfiltro superiore della Caffeiera per evitare che si otturi.
- Quando riempite la caldaia fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

### Pulizia e manutenzione

Prima di aprire la Caffeiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che si sia raffreddata.

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

Sciacquate le varie parti della Caffeiera sotto acqua corrente e asciugate con cura. Ricordate che, per non alterare l'aroma del caffè, la Caffeiera Espresso non va mai lavata con detersivo. Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la Caffeiera e di riparla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.

**Attenzione:** pulite periodicamente con uno scovolino l'interno della colonnina. Risciacquate con cura sotto acqua corrente il filtro ad imbuto, la piastrina filtro, la guarnizione in gomma silconica e la loro sede. 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:

- C filtro ad imbuto
- D guarnizione in gomma silconica
- E microfiltro superiore
- F contenitore superiore
- G coperchio
- H pomolo in resina termoplastica
- I manico in resina termoplastica

Questa Caffeiera Espresso può essere utilizzata su fornello a gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica ma NON su piastra ad induzione elettromagnetica.

Sono disponibili tre versioni: da cl 7 per una tazza, da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze.

## DC06 "Moka" 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.

Characterised by quick preparation, concentrated volume and the intense aroma and flavour of the coffee produced by water flowing vertically upwards through the ground coffee (fig. 2), it does not just symbolise Italian coffee, but has also become the typical coffee making method in all the European countries of the Mediterranean basin.

The "Moka" Espresso Coffee Maker was designed by David Chipperfield in 2019. The Espresso 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 Espresso Coffee Maker. In gastronomic terms, coffee prepared with an aluminium espresso coffee maker has a fuller and more rounded flavour than one made with a stainless steel Espresso Coffee Maker. However, due to its physical characteristics, aluminium is much more susceptible to atmospheric impact than stainless steel: if the coffee maker is not used daily it should be disassembled and placed in a dry location. When used again, the first batch of coffee should be discarded in order to eliminate any unpleasant flavour.

In humid environments small spots of oxidation may appear on the body of the Coffee Maker if not used for extended periods. These spots in no way affect the quality of the coffee produced.

**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/high level in order not to damage the surface finish and to optimise gas consumption.
- 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.

**Warning:** Periodically clean the inside of the column with a brush. Carefully clean the filter funnel, filter plate, rubber gasket and seat under running water. Replace any worn parts.

### Description of the Espresso Coffee Maker

The Espresso Coffee Maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

- A boiler
- B safety valve
- C filter funnel
- D rubber gasket
- E upper filter plate
- F upper body
- G knob
- H lid in thermoplastic resin
- I handle in thermoplastic resin

**This Espresso Coffee Maker can be used on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates, but NOT on electromagnetic induction plates.**

Available in three sizes: one cup (7 cl), three cups (15 cl) and six cups (30 cl).

### Before use

WASH it out carefully with water and liquid dish soap. Wash it out carefully with running water.

Make and discard several batches of coffee, using the grounds to eliminate any metallic taste.

### How to use

**FILL** the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve (fig. 3).

**PLACE** the filter funnel into the boiler. Fill the filter funnel to the brim with ground coffee and level it by pressing gently (fig. 4). We recommend using coffee that is not too finely ground so that the boiling water will flow through easily but slowly and extract all the flavour.

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

**SCREW** the upper body firmly onto the boiler (fig. 5).

Before using the Espresso Coffee Maker, make sure it is correctly closed.  
**PLACE** the Espresso Coffee Maker on the burner. Position it so that the jet of steam is directed away from you. If you are using a gas burner, keep the flame low (fig. 6). This precaution is useful to preserve the rubber gasket, keep the thermoplastic resin handle from being damaged and prevent scorching and discolouration of the aluminium.

As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column into the upper body, **REMOVE** the Espresso Coffee Maker from the flame.

Never touch the hot surfaces of the Espresso Coffee Maker. Always use the handle.  
**OPEN** the cover and stir the coffee slowly with a small spoon to evenly mix it since the coffee bubbling up at the end tends to be weaker than that percolating up at the beginning.

**CAUTION**  
• 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 irréremédiablement.  
• 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.  
• Remplacez les parties éventuellement usées par des pièces détachées d'origine.  
• Souvenez-vous de nettoyer périodiquement le micro filtre 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.

**Warning:** Leaving the Espresso Coffee Maker on the flame when the boiler is empty will damage it permanently.

### Cleaning and Maintenance

Always wait for the Espresso Coffee Maker to cool before opening or cleaning it.

**DO NOT wash the Espresso Coffee Maker in a dishwasher: the detergents and additives used, and the high temperatures reached during the wash cycle, can permanently damage the surface finish.**

Disassemble the coffee maker and rinse all its parts under running water. Dry carefully. NEVER wash it with soap: this will alter the flavour of subsequent coffees. After use, dry the Espresso Coffee Maker and place it, disassembled, in a dry and well-ventilated place, especially in case of infrequent use.

**Warning:** Periodically clean the inside of the column with a brush. Carefully clean the filter funnel, filter plate, rubber gasket and seat under running water. Replace any worn parts.

**Spare parts**  
In case of wear, loss, or damage, the following spare parts are available at your Alessi dealer:

- C filter funnel
- D rubber gasket
- E upper filter plate

## DC06 "Moka" Cafetière Espresso

Elles sont disponibles dans trois versions: 7 cl pour une tasse, 15 cl pour trois tasses et 30 cl pour six tasses.

### Avant la première utilisation

LAVEZ soigneusement l'intérieur de la Cafetière Espresso avec de l'eau et un produit à vaisselle liquide. Rincez soigneusement sous l'eau courante. Faites plusieurs cafés à jeter en réutilisant les marcés pour supprimer le goût de métal.

### Utilisation de la Cafetière Espresso

REMPILSSEZ la chaudière d'eau froide jusqu'à bord inférieur de la valve de sécurité (fig. 3).

PLACEZ le filtre-entonneur dans la chaudière. Remplissez-le de café moulu jusqu'à ras bord et aplatissez sans trop tasser (fig. 4).

Nous vous recommandons du café non trop finement moulu ce qui permet à l'eau qui bout de passer à travers le café sans difficulté mais lentement et de s'imprégner de toute sa saveur.

**CONTRÔLEZ** que le micro-filtre supérieur et le joint soient correctement placés dans leur siège, à la base du récipient supérieur. **VERSEZ** le récipient supérieur sur la chaudière (fig. 5) jusqu'à fermeture complète.

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 vers vous. Sur les feux à gaz, il est recommandé de maintenir la flamme au minimum (fig. 6). Cette précaution est utile pour éviter que l'aluminium ne noircisse et devienne inesthétique, pour ne pas brûler la poignée en résine thermoplastique et pour la bonne conservation du joint en caoutchouc de silicone.

Dès 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 toujours par la poignée.

**OUVREZ** le couvercle et mélangez lentement avec une petite cuiller de manière à ce que le café jailli le premier, plus dense, s'uniformise avec le reste. **VERSEZ** le café dans les tasses.

**Attention:** N'oubliez pas que la Cafetière oubliée sur la source de chaleur alors qu'il n'y a plus d'eau dans la chaudière, sera endommagée irréremédiablement.

### Nettoyage et entretien

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

**Le lavage en lave-vaisselle est déconseillé: les détergents, les additifs et les températures élevées de la lave-vaisselle endommageraient irréremédiablement le fini superficiel de la Cafetière.**

Rincez les différentes parties de la Cafetière sous l'eau du robinet et séchez avec soin. N'oubliez pas que, pour ne pas altérer l'arôme du café, la Cafetière espresso ne doit jamais être lavée avec un produit déterseur. Après utilisation, nous vous conseillons de sécher la Cafetière et de la ranger démontée, dans un endroit sec et aéré, surtout en cas de non-utilisation prolongée.

**Attention:** Nettoyez périodiquement l'intérieur du tube central à l'aide d'un goupillon.

Rincez soigneusement sous l'eau courante le filtre-entonneur, le micro-filtre, le joint en caoutchouc siliciné et leurs sièges respectifs. Remplacez les pièces éventuellement usées.

**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-entonneur
- D joint en caoutchouc siliciné
- E micro-filtre supérieur

**Description des Espresso makers**  
Dieser Espresso Maker wird aus Aluminiumguss hergestellt. Er ist wie folgt zusammengesetzt (Abb. 1):

- A Unterteil
- B Sicherheitsventil
- C Trichterfilter
- D Gummidichtung aus Silikon
- E Oberes Filtersieb
- F Oberteil
- G Deckel
- H Knopf aus thermoplastischem Kunststoff
- I Griff aus thermoplastischem Kunststoff

**Dieser Espresso Maker kann auf Gas-, Elektro- und Glaskeramikochfeldern, jedoch NICHT auf Induktionskochfeldern benutzt werden.**

Es sind drei Ausführungen verfügbar: zu 7 cl zu für eine Tasse, 15 cl für drei Tassen und 30 cl für sechs Tassen.

## Der erste Gebrauch

SPÜLEN Sie den Espresso Maker gründlich mit Wasser und einem fließenden Geschirrspülmittel aus. Unter fließendem Wasser sorgfältig absülen. Brühen Sie mehrmals unter Verwendung von Kaffeesatz Espresso auf, damit der Espresso Maker den Metallgeschmack verliert.

### Benutzung des Espresso Makers

FÜLLEN Sie das Unterteil maximal bis zur Unterseite des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser (Abb. 3). **SETZEN** Sie den Trichterfilter in das Unterteil ein. Füllen Sie ihn bis zum Rand mit Kaffeepulver und begradigen Sie es unter leichter Druckausübung (Abb. 4). Wir empfehlen Ihnen, nicht zu fein gemahlene Kaffee zu verwenden, so daß das kochende Wasser mühelos, aber langsam das volle Aroma annimmt.

**KONTROLLIEREN** Sie, dass sich das obere Filtersieb und die Dichtungen in ihren Aufnahmen an der Unterseite des Oberteils befinden.

**SCHRAUBEN** Sie vollständig das Oberteil auf das Unterteil (Abb. 5) auf. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Espresso Maker ordnungsgemäß verschlossen ist.

**STELLEN** Sie den Espresso Maker auf die Wärmequelle. Stellen Sie den Espresso Maker so auf, dass der Dampfstrahl nicht gegen Sie gerichtet ist. Bei Verwendung eines Gasherdes wird empfohlen, die Flamme niedrig zu stellen (Abb. 6). Damit soll verhindert werden, dass das Aluminium anschwärzt, der Griff aus thermoplastischem Kunststoff verbrennt und die Gummidichtung aus Silikon abgemutet wird.

**NEHMEN** Sie den Espresso Maker vom Herd, sobald der Espresso vollständig aus dem Steigrohr des Behälters ausgetreten ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Espresso Makers, sondern verwenden Sie hierfür stets nur den Griff.

**ÖFFNEN** Sie den Deckel und rühren Sie langsam mit einem Kaffeelöffel um, so daß sich der zuerst vorgespudelte und dickflüssigere Kaffee mit dem weniger dickflüssigen, der danach vorgespudelte, vermischt.

**SCHENKEN** Sie den Espresso in die Tassen ein.

**Achtung:** Wenn Sie den Espresso Maker ohne Wasser im Unterteil auf der eingeschalteten Wärmequelle lassen, wird dieser unwiederbringlich beschädigt.

### Reinigung und Instandhaltung

Warten Sie ab, bis der Espresso Maker abgekühlt ist, bevor Sie ihn zur Reinigung oder Instandhaltung öffnen.

**Von der Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird abgeraten, da heute übliche Spül- und Zusatzmittel sowie die im Spülzyklus erreichten Temperaturen das Oberflächenfinish des Espresso Makers unwiederbringlich beschädigen können.**

Spülen Sie die verschiedenen Teile des Espresso Makers unter fließendem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Um den Espresso geschmack nicht zu beeinträchtigen, darf der Espresso Maker niemals mit Spülmittel gereinigt werden. Nach dem Gebrauch empfehlen wir, den Espresso Maker zu trocknen und in seine Einzelteile zerlegt an einen trockenen, gut belüfteten Ort wegzustellen. Das gilt insbesondere bei längerem Nichtgebrauch.

**Achtung:** Reinigen Sie regelmäßig mit einer Stielbürste das Innere des Steigrohrs. Spülen Sie den Trichterfilter, die Filterplatte, die Gummidichtung aus Silikon und deren Aufnahme gründlich unter fließendem Leitungswasser ab. Wechseln Sie eventuell ersetzte Teile aus.

### Ersatzteile

Bei Abnutzung, Verlust oder Beschädigung können Sie die folgenden Ersatzteile bei Ihrem Alessi Händler käuflich erwerben:

- C Trichterfilter
- D Gummidichtung aus Silikon
- E Oberes Filtersieb

DC06 "Moka" Caffeiera espresso - Espresso coffee maker design David Chipperfield, 2019

## DC06“Moka” Cafetera para Café Exprés

Diseñada a comienzos de los años '30, la Cafetera para Café Exprés es la última verdadera “invención” entre los diferentes procedimientos de preparación del café utilizados en nuestro planeta.

Caracterizada por su velocidad de ejecución, por la cantidad restringida y la concentración de perfume y gusto de la bebida producida, características que se obtienen gracias al paso del agua que sigue un trayecto desde abajo hacia arriba (fig.2) a través del café molido, ha sido considerada no sólo como el símbolo del “café a la italiana” sino también como el típico modo de preparar el café en los países europeos del área mediterránea.

La Cafetera para Café Exprés “Moka” ha sido diseñada por David Chipperfield en el año 2019.

Esta Cafetera está realizada en fundición de aluminio, un excelente conductor de calor. El mango y el pómulo son de resina termoplástica.

El aluminio confiere al café expreso un gusto característico debido a la gradual formación en las paredes internas de la Cafetera de una delgada película de café; en términos gastronómicos, el gusto del café preparado con la Cafetera de aluminio se puede definir como más sustancial y más redondo de aquel producido con las Cafeteras expreso de acero inoxidable.

Por sus características físicas, respecto del acero el aluminio está mucho más expuesto a la agresión de los agentes atmosféricos: en caso de no utilizar la Cafetera cotidianamente, recomendamos secarla y guardarla desmontada en ambiente seco. Conviene preparar un café a desecar antes del uso a fin de eliminar posibles malos sabores. Recuérdese además que, en particulares condiciones de humedad ambiental, podrían formarse manchas de oxidación en el cuerpo de la Cafetera, sobre todo en caso de uso no frecuente; estas manchas no impiden ni alteran la preparación de un buen café.

#### ATENCIÓN

- Antes de utilizar la Cafetera, lea y siga atentamente las instrucciones de uso con el fin de evitar eventuales riesgos y daños. Consérvelas y consúltelas durante todo el periodo de uso del producto.
- Mantenga la Cafetera lejos del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o cuando esté aún caliente.
- Esta Cafetera está destinada exclusivamente al uso doméstico: utilícela solo para preparar café.
- Coloque la Cafetera de manera que el chorro de calor no esté dirigido hacia usted.
- Antes de utilizar la Cafetera, asegúrese de que esté correctamente cerrada.
- Después del uso, antes de abrir la Cafetera, espere a que se haya enfriado completamente o bien colóquela bajo un chorro de agua corriente.
- Para no quemarse, no toque las superficies calientes de la Cafetera: use siempre el mango y los agarres aislantes.
- No use la Cafetera sin agua en la calderita para no dañarla irreparablemente.
- Coloque siempre la Cafetera sobre una fuente de calor de diámetro adecuado y, en caso de uso con gas, mantenga la llama a un nivel medio/bajo, para no dañar el acabado superficial de la Cafetera y para optimizar el consumo de gas.
- Sustituya las partes que estuvieran desgastadas por repuestos originales.
- Recuerde limpiar periódicamente el microfiltro superior de la Cafetera para evitar que se atascue.
- Cuando rellene la calderita, preste atención a que el agua no supere el borde inferior de la válvula de seguridad.

**Descripción de la Cafetera**
Esta Cafetera está realizada en fundición a presión de aluminio.
Está compuesta por (fig. 1):

A caldera
B válvula de seguridad
C filtro de embudo
D guarnición en goma con silicona
E microfiltro superior
F contenedor superior
G tapa
H pomo de resina termoplástica
I mango de resina termoplástica

Esta Cafetera puede utilizarse sobre quemadores de gas, placas eléctricas y placas de vitrocerámica pero NO sobre placas de inducción electromagnética.

Está disponible en tres versiones: de 7 cl para una taza, de 15 cl para tres tazas y de 30 cl para seis tazas.

#### Antes del uso

**LAVAR** cuidadosamente la parte interna de la Cafetera con agua y detergente líquido para vajillas. Aclare con cuidado bajo agua corriente.

Preparar algunos cafés a desecar, utilizando los fondos, a fin de eliminar el sabor metálico inicial.

#### Cómo usar la Cafetera

**LLENAR** la caldera con agua fría, sin superar el borde inferior de la válvula de seguridad (fig. 3).

**COLOCAR** en la caldera el filtro de embudo. Llenar con café molido hasta el borde y nivelar sin presionar excesivamente (fig. 4).

Le recomendamos que utilice café no demasiado molido de manera que al agua, al hervir, no le cueste pasar el café, sino lo haga lentamente, impregnándose de todo su sabor.

**CONTROLAR** que el microfiltro superior y la guarnición estén en sus alojamientos, en la boca del contenedor superior.

**ENROSCAR** el contenedor superior en la caldera (fig.5) hasta obtener un cierre total.

Antes de usar la Cafetera control que haya quedado correctamente cerrada.

**PONGA** la Cafetera sobre la fuente de calor. Posicionarla de manera que el chorro de vapor no quede dirigido hacia el usuario. En caso de uso sobre quemador de gas, recomendamos mantener la llama a bajo nivel (fig. 6). Esto es útil a fin de evitar que el aluminio se ennegrezca de modo antiestético y que se quem e el mango de resina termoplástica y también para garantizar la conservación de la guarnición de goma con silicona.

Apenas el café ha salido completamente por el conducto central del contenedor, **RETIRAR** la Cafetera del fuego. Usar siempre su mango, sin tocar las superficies calientes de la Cafetera misma. **ABRIR** la tapa y mezclar lentamente, con una cucharilla, de manera que el café salido primero, más denso, se mezcle con el menos denso salido después. **VERTER** el café en las tacitas.

**Atención:** Recuérdese que dejando la Cafetera con la caldera sin agua sobre el fuego, ésta se dañará irreparablemente.

#### Limpieza y Mantenimiento

Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, antes de abrir la Cafetera se deberá esperar hasta que se enfríe.

**Desaconsejamos lavar la Cafetera en lavavajillas; en efecto, los detergentes y los aditivos utilizados, además de las temperaturas alcanzadas durante el ciclo de lavado, provocan daños irreparables en el acabado superficial de la Cafetera.**

Aclare todas las piezas de la Cafetera bajo agua corriente y seque con cuidado. Recuérdese que, para no alterar el aroma del café, la Cafetera para Café Exprés no deberá ser lavada nunca con detergente. Después del uso aconsejamos secar la Cafetera y guardarla desarmada en ambiente seco y ventilado, particularmente en caso de uso poco frecuente.

**Atención:** Limpiar periódicamente con un cepillo adecuado la parte interna del conducto central. Enjuagar cuidadosamente bajo agua corriente el filtro de embudo, la placa filtro, la guarnición de goma con silicona y su alojamiento. Sustituir las piezas que puedan estar dañadas.

**Recambios**
En caso de desgaste, extravió o daño, es posible adquirir en la tienda de su revendedor Alessi de confianza los siguientes recambios:

C filtro de embudo
D guarnición en goma con silicona
E microfiltro superior

## DC06“Moka” Espresso Koffiezetter

Deze Espresso Koffiezetter, ontworpen aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetterprocedures die in de wereld gebruikt worden. Gekenmerkt door de eenvoudige bereidingswijze, kleine hoeveelheden, intense smaak en aroma, is de met dit apparaat verkregen koffie, waarbij het water van beneden naar boven (Fig. 2) door de gemalen koffie stroomt, niet alleen het symbool van "Italiaanse koffie" geworden maar tevens de in alle Europese landen van het Middellandsezegebied gebruikte methode van koffiezetten.

De Espresso Koffiezetter "Moka" is ontworpen door David Chipperfield in 2019. Dit koffiezetterapparaat is vervaardigd uit gegoten aluminium, een uitstekende warmtegeleider. De handgreep en de knop zijn van thermoplastische hars. Aluminium geeft aan de espressokoffie een karakteristieke smaak, dankzij een dun koffielagje dat zich op geleidelijke wijze op de binnenwanden van het apparaat afzet; in gastronomische termen kan men de smaak van koffie gezet met een aluminium Espresso Koffiezetter definiëren als "met meer body" en voller dan die van koffie gezet met een roestvrijstalen Espresso Koffiezetter. Vanwege de fysische kenmerken van aluminium ten opzichte van die van staal, is aluminium makkelijker door atmosferische factoren aan te testen: als het apparaat niet dagelijks gebruikt wordt, adviseren wij om het af te drogen alvorens het uit elkaar gehaald op een droge plek op te bergen en om een maal koffie te zetten en weg te gooien, zodat een eventuele slechte smaak wordt vermeden.

Onthoud bovendien dat, onder bijzonder onthoutige omgevingsomstandigheden, zich oxidatievlekken op het apparaat kunnen vormen, vooral al het niet dikwijls gebruikt wordt: deze vlekken benadelen niet de bereiding van goede koffie.

**ATTENTIE**
• Voordat het Koffiezetterapparaat wordt gebruikt, moet de gebruiksaanwijzing aandachtig worden doorgelezen zodat eventuele beschadigingen en risico' s worden vermeden. Bewaar ze tijdens de ganse gebruiksduur van het product, en raadpleeg ze indien noodzakelijk.
• Houd het Koffiezetterapparaat uit de buurt van kinderen wanneer het in werking en nog heet is.
• Dit Koffiezetterapparaat is uitsluitend bestemd voor huiselijk gebruik; het mag enkel gebruikt worden om koffie te maken.

- Positioneer het Koffiezetterapparaat zodat de stoom niet naar uzelf wordt gericht.
- Controleer voordat het Koffiezetterapparaat wordt gebruikt of het correct werd gesloten.
- Wacht, na het gebruik, tot het Koffiezetterapparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt geopend, of laat het afkoelen onder stromend water.
- Raak de hete delen van het Koffiezetterapparaat niet aan zodat u geen brandwonden kunt oplopen: gebruik steeds de handgreep en een pannenvlap.
- Gebruik het Koffiezetterapparaat niet zonder water in het keteltje zodat het apparaat niet onherstelbaar wordt beschadigd.
- Plaats het Koffiezetterapparaat steeds op een warmtebron met gepaste diameter. In geval gas wordt gebruikt, moet de vlam op een gemiddeld/laag niveau gehouden worden zodat de afwerkingen van het Koffiezetterapparaat niet worden beschadigd en het gasverbruik wordt geoptimaliseerd.
- Vervang eventueel versleten delen met originele reservedelen.
- Reinig regelmatig de microfilter bovenaan het Koffiezetterapparaat zodat de filter zelf niet verstopt raakt.
- Let op tijdens het vullen van het keteltje dat het water de onderrand van het veiligheidsventiel niet overschrijdt.

**Reiniging en onderhoud**
Wacht tot de koffiezetter is afgekoeld alvorens hem te openen om met onderhoud en reiniging te beginnen.

**Wij raden wassen in de vaatwasser af: de reinigingsmiddelen, de gebruikte additieven en de temperaturen die tijdens de afwascyclus bereikt worden beschadigen de oppervlaktewerking van de koffiezetter op onherstelbare wijze.**

Spoel de verschillende delen van het Espresso Koffiezetterapparaat onder stromend water en droog ze zorgvuldig af. Onthoud dat, om niet het aroma van de koffie aan te tasten, het apparaat nooit met afwasmiddel gereinigd mag worden. Na gebruik adviseren wij om de koffiezetter af te drogen en uit elkaar gehaald op te bergen op een droge en eventueleerde plek, vooral in geval van lange periodes waarin hij niet gebruikt wordt.

**Attentie:** Reinig de binnenkant van het pijpje regelmatig met een klein ragertje. Spoel het trechterfilter, het filterplaatje, de pakking van siliconenrubber en hun zitting zorgvuldig onder stromend water af. Vervang onderdelen die eventueel versleten zijn.

**Beschrijving van de Espresso Koffiezetter**
Dit Koffiezetterapparaat is vervaardigd uit persgegoten aluminium. Hij bestaat uit (fig. 1):

A keteltje
B veiligheidsventiel
C trechterfilter
D pakking van siliconenrubber
E bovenste microfilter
F kannetje
G bedekking
H knop van thermoplastische hars
I handgreep van thermoplastische hars

Deze Espresso Koffiezetter kan gebruikt worden op een gasfornuis, op elektrische kookplaten, glaskeramiek kookplaten, maar niet op elektromagnetische inductiekookplaten.

Er zijn twee versies beschikbaar: van 7 cl voor één kopje van 15 cl voor drie kopjes en van 30 cl voor zes kopjes.

### Vóór gebruik

**REINIG** het apparaatje zorgvuldig van binnen met water en vloeibaar afwasmiddel. Goed spoelen onder stromend water. Zet enkele malen koffie die weggegooid moet worden, om de metaalsmaak van het apparaatje te verwijderen.

### Gebruik van de Espresso Koffiezetter

**VUL** het keteltje met koud water tot de onderste rand van het veiligheidsventiel (fig.3). **BRENG** het trechterfilter in het keteltje in. Vul het tot de rand met gemalen koffie en strijk glad zonder overmatig aan te drukken (fig.4).

Aangeraden wordt niet al te fijngemalen koffie te gebruiken zodat het kokende water zonder moeite maar langzaam door de koffie heen kan stromen en al het aroma op kan nemen.

**CONTROLEER** of het bovenste microfilter en de pakking zich in hun zitting bevinden, aan de onderkant van het kannetje.

**SCHROEF** het kannetje op het keteltje (fig.5) totdat het goed gesloten is. Controleer, voordat u de koffiezetter gebruikt, of hij correct gesloten is.

**PLAATS** het Espresso Koffiezetterapparaat op de warmtebron.

Plaats het zodanig dat de stoomafgifte niet op u is gericht.

Als u een gasfornuis gebruikt, adviseren wij om de vlam laag te houden (fig.6). Dit is nuttig om te voorkomen dat het aluminium op anti-esthetische wijze zwart wordt, om de handgreep van thermoplastische hars niet te verbranden en om de pakking van siliconenrubber in goede toestand te houden.

- Zodra de koffie volledig door het pijpje in het kannetje is gelopen, **NEEMT** u de koffiezetter van het vuur af. Raak niet de hete oppervlakken van de koffiezetter aan, maar gebruik altijd de handgreep.
- OPEN** het deksel en roer de koffie met een lepelkje, zodat de sterkere koffie die het eerst uit het pijpje is gestroomd, gemengd wordt met de minder sterke koffie die later is uitgelopen.
- GIET** de koffie in de koppen.

**Attentie:** Onthoud dat wanneer het apparaatje met het keteltje zonder water op het vuur wordt gelaten, het onherstelbaar beschadigd zal raken.

### Reiniging en onderhoud

Wacht tot de koffiezetter is afgekoeld alvorens hem te openen om met onderhoud en reiniging te beginnen.

**Wij raden wassen in de vaatwasser af: de reinigingsmiddelen, de gebruikte additieven en de temperaturen die tijdens de afwascyclus bereikt worden beschadigen de oppervlaktewerking van de koffiezetter op onherstelbare wijze.**

A boiler-部
B セーフティバルブ
C フィルターバスケット
D ゴムパッキン
E フィルタープレート
F ポット部
G ふた
H プラスチック製つまみ
I プラスチック製ハンドル

## DC06“Moka” Espressoメーカー

1930年代初頭にデザインされたこの型のエスプレッソメーカーは、現在使われている様々なコーヒ抽出器の中でも最後の真のオリジナルです。蒸気圧によって急速に熱湯を下から上にコーヒ一粉を通過させて抽出することで得られる凝縮された強い香りと味わいを特徴とするエスプレッソは (図2)、イタリアコーヒを象徴するだけでなく、地中海沿岸のヨーロッパ諸国における典型的なコーヒ抽出法となっています。 "モカ"エスプレッソメーカーは、2019年ドイツ・チッパーフィールド二によってデザインされました。

このコーヒメーカーは本体が熱効率の高いアルミニウム製で、ハンドルつまみはプラスチック製です。アルミニウムは、コーヒメーカーの内壁に薄くコーヒ一膜を徐々に形成し、エスプレッソに独特な風味を与えます。アルミニウムのエスプレッソメーカーで淹れたコーヒは、ステンレス製で淹れたものよりも、より豊かでまろやかな風味となります。しかしアルミニウムはその物理的特性により、ステンレスに比べて大気の影響を受けやすいため、毎日お使いでない場合は、パーツを取り外して乾燥した場所に保管する必要があります。再び使用する時は、不快な匂いを取り除くため、最初に淹れたコーヒは捨ててください。湿度の高い環境下では、長期間使用しないと、エスプレッソメーカーの本体に酸化した斑点が現れることがあります。

これらの斑点は淹れるコーヒの質にならる影響を与えませんが、コーヒ一をデタタスアップに注ぎます。

- 危険な事象や損害を避けるため、コーヒメーカーをご使用前に前に取扱説明書をよくお読みになり、注意事項を忠実に守って下さい。本製品の使用期間中は、取扱説明書を保管し、必要に応じて参照してください。
- コーヒメーカーが作動中または高温になっているときは、お子様の手の届かない場所に置いてください。
- このコーヒメーカーは家庭用です、コーヒを淹れること以外へのご使用は避けてください。
- ご自分の方へ蒸気が噴き出ないような方向へコーヒメーカーを向けてください。
- ご使用になる前に、コーヒメ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。
- ご使用後は、完全に冷えるまで待つか、または流水をかけて冷やしてからコーヒメーカーを開けてください。
- やけどをしないよう、コーヒメーカーが熱くなっているときは直接触らずに、断熱性の鍋つかみで持ち手を掴むようにしてください。
- 空炊きをしますと、コーヒメーカーが傷み、取り返しのつかないこととなりますので、必ず水を入れてからお使いください。
- コーヒメーカーは、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。
- 部品が摩耗した場合は、純正部品と交換してください。
- マククロニターの目詰まりを避けるため、必ず定期的にお手入れを行ってください。
- 水を入れる時に、水の量が安全バルブの上端を超えないようご注意ください。

**ご注意:** ボイラーを空焚きすると、エスプレッソメ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。

### お手入れ

エスプレッソメーカーが冷めてから、開けたりお手入れしてください。

**皿洗いでエスプレッソメーカーを洗うと、使用する洗剤や添加剤、および洗浄サイクル中の高温によって表面加工が永久的に傷む可能性があります。**

流水ですべてのパーツを洗浄し、完全に乾燥させてください。コーヒの味を変化させるので、決して洗剤で洗浄しないでください。ご使用後、特に頻繁に使わない場合は、エスプレッソメーカーを乾かしてパーツを取り外した状態で、湿気の良い乾燥した場所に保管してください。

**ご注意:** 定期的な筒状部の内側をブラシで清掃してください。フィルターバスケット、フィルタープレート、ゴムパッキン等を流水で丁寧に洗ってください。磨耗したパーツがあれば取り替えてください。

**スベア部品**
以下のスベア部品が古くなり、粉失または壊れた時には、最寄りのAlessi代理店でご購入いただけます:

C フィルターバスケット
D ゴムパッキン
E フィルタープレート

**コーヒメーカーの説明**
このコーヒメーカーはアルミニウム製です。以下のパーツから構成されています(図1):

A boiler-部
B セーフティバルブ
C フィルターバスケット
D ゴムパッキン
E フィルタープレート
F ポット部
G ふた
H プラスチック製つまみ
I プラスチック製ハンドル

このエスプレッソメーカーは、ガスレンジ、電気およびガラスセラミックの調理器でお使いいただけますが、電磁調理器ではご使用いたできません。

容量: 1カップ用/7cl 3カップ用/15cl 6カップ用/30cl

### エスプレッソメーカーを最初に ご使用いただく前に、

水と液体食器洗剤で丁寧に洗ってください。流水で丁寧にすすいでください。コーヒ一粉で金属味を取り除くために、数回コーヒ一を淹れて捨ててください。

#### エスプレッソメーカーの使い方

### DC06“Moka” Espresso 咖啡壶

在我们生活的这个星球上，目前有着各种各样的咖啡制作方法，而30年代初设计的 Espresso 咖啡壶则被誉为这些方法中的“终极”发明。

速成、浓醇、香浓醇郁——自下而上垂直流过咖啡粉（图2）的沸水产生的这些特点，令 Espresso 咖啡壶不仅成为意大利咖啡的象征，而且成为风行于地中海盆地所有欧洲国家的典型咖啡制作方法。

"Moka"是由设计师 David Chipperfield 于2019年设计。咖啡壶的制作材料为优质导热材料——铝。把手和盖钮材料为热塑性树脂。铝质咖啡壶内壁呈自上而下形成的薄薄咖啡膜令 Espresso 咖啡散发发出独特的香味。从美食角度来看，用铝质咖啡壶煮制的咖啡比用不锈钢咖啡壶煮制的咖啡香味更浓郁、更丰满。不过，由于物理特性的关系，铝比不锈钢更易受大气影响：平时不使用时，应将咖啡壶拆开，放在干燥的地方。再次使用时，应将第一壶咖啡倒掉，去除异味。

在潮湿的环境中，如果长期不用，咖啡壶壶体上可能会出现因氧化而出现斑点。这些斑点地不会对影响煮出的咖啡的品质。

**警告:**

- 在使用 Espresso 咖啡壶之前，认真阅读本说明书并严格遵守，以免造成损坏。将说明书放在安全的地方，并在整个产品使用期间妥善保管。
- 在使用 Espresso 咖啡壶时，以及在咖啡壶尚灼热时，不可让儿童接近。
- 本 Espresso 咖啡壶为家用型，它仅可用于制备咖啡。

请勿将咖啡壶的蒸汽喷嘴朝向自己。

在使用 Espresso 咖啡壶前，确保咖啡壶已妥善闭合。

在使用后以及打开 Espresso 咖啡壶前，应待其彻底冷却将其置于流动水中冷却。

- 为避免烫伤，切勿触碰 Espresso 咖啡壶的灼热表面：请务必使用壶柄和隔热垫布。
- 请勿向壶中无水的情况下使用 Espresso 咖啡壶，否则会造成无法修复的损坏。
- 请务必将 Espresso 咖啡壶置于直径合适的加热圈上，如在燃气型燃烧器上使用，请将火焰调到中/高火焰，这样既可防止产品的表面釉光层受损，又能节约燃气用量。
- 请仔细阅读原装配件更换磨损的部件。
- 切记要定期清洁 Espresso 咖啡壶的过滤器腔体，以防止堵塞。
- 向壶内注水时，应确保水位始终低于安全阀的底座。

流水ですべてのパーツを洗浄し、完全に乾燥させてください。コーヒの味を変化させるので、決して洗剤で洗浄しないでください。ご使用後、特に頻繁に使わない場合は、エスプレッソメーカーを乾かしてパーツを取り外した状態で、湿気の良い乾燥した場所に保管してください。

**ご注意:** 定期的な筒状部の内側をブラシで清掃してください。

フィルターバスケット、フィルタープレート、ゴムパッキン等を流水で丁寧に洗ってください。磨耗したパーツがあれば取り替えてください。

**スベア部品**
以下のスベア部品が古くなり、粉失または壊れた時には、最寄りのAlessi代理店でご購入いただけます:

C フィルターバスケット
D ゴムパッキン
E フィルタープレート

**Espresso 咖啡壶可以放在燃气灶、电热板、玻璃陶瓷加热板上进行加热，但不能放在电磁感应加热板上进行加热。**

提供两种容量规格：1杯（7 cl ），3杯（15 cl ），6杯（30 cl ）。

#### 在首次使用 Espresso 咖啡壶之前

用水和洗剂将咖啡壶仔细清洗干净。用流水仔细清洗干净。煮制几壶咖啡并倒掉，利用咖啡粉消除金属的味道。

### Espresso 咖啡壶使用方法

将冷水倒进下壶，水位必须低于安全阀（图3）。将过滤漏斗放进下壶。向过滤漏斗中加入咖啡粉至漏斗边缘，轻轻压平（图4）。我们建议不要使用太细的咖啡粉，这样能让沸水轻易且缓慢地流过，从而萃取出全部香味。

必须将上部过滤网盘和垫圈放在上壶底座的正确位置。将上壶牢牢牢压在下壶上（图5）。在使用 Espresso 咖啡壶前，确保咖啡壶已妥善闭合。将咖啡壶放到燃烧器上；蒸汽嘴不要朝向自己。

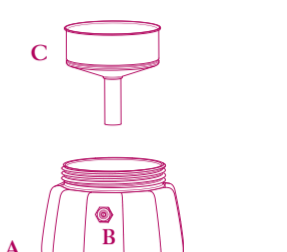


fig. 1



fig. 2

拆开咖啡壶，用流水冲洗所有部件。仔细烘干。切勿用肥皂清洗：这会影响此后煮制的咖啡的香味。

使用后，将 Espresso 咖啡壶擦干，拆开放在干燥通风的地方（特别是非经常使用时）。

**警告:** 定期用刷子清洁导管内部。用流水仔细清洁过滤漏斗、过滤网盘、橡胶垫圈和底座。更换磨损的部件。

**配件**
以下条件如有磨损、丢失或损坏，可向 Alessi 经销商购买：

C 过滤漏斗
D 上部过滤网盘
E 橡胶垫圈



fig. 3



fig. 4



fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8

