

**MOKA EXPRESS MIT EINEM
NEUEN ÜBERPRÜFBAREN VENTIL**

In einigen Fällen kommt es durch das Trinkwasser zu Kalkablagerungen im Loch des Ventils Ihrer Kaffeemaschine: in der Folge kann sich das Ventil verstopfen und das Gerät funktioniert nicht mehr gut. Mit dem neuen überprüfbaren Ventil können unangenehme Kalkablagerungen verhindert werden, indem man den kleinen Kolben, der aus dem Ventil ragt, betätigt: es genügt, den Kolben während des normalen Waschvorganges entlang seiner Achse hin und her zu bewegen. Ein effizientes Ventil führt zum besseren Funktionieren der Kaffeemaschine und zu einem optimalen Endergebnis.

**MOKA EXPRESS PRESENTA UNA
NUEVA VÁLVULA REVISABLE**

En algunos casos el agua potable produce depósitos de cal en el orificio de la válvula de la cafetera: las consecuencias son el riesgo de obturación de la válvula y el mal funcionamiento del producto. Con la nueva válvula revisable el inconveniente de las obstrucciones de cal se puede evitar haciendo palanca en el pistoncito que sobresale de la válvula: basta con mover el pistoncito a lo largo de su eje durante las normales operaciones de lavado. La válvula, utilizada eficientemente, permite mejorar el funcionamiento de la cafetera y optimizar el resultado final.

**MOKA EXPRESS APRESENTA UMA
NOVA VÁLVULA INSPECIONÁVEL**

Em alguns casos, a água potável causa um depósito de calcário no furo da válvula da cafeteira: as consequências são o risco de obstrução da válvula e de mau-funcionamento do produto. Com a nova válvula inspecionável, para se evitarem inconvenientes oclusões de calcário, basta soerguer o pistãozinho que sai da válvula: durante as normais operações de lavagem, é suficiente deslizar o pistãozinho ao longo do seu eixo. Utilizada em condições de eficiência, a válvula consente um melhor funcionamento da cafeteira e o aperfeiçoamento do resultado final.

ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ НОВЫЙ ТИП КЛАПАНА

Иногда при использовании питьевой воды во время варки кофе в отверстия клапана кофейника откладывается кальций. В результате клапан может засориться, а кофейник - плохо функционировать. Новая модель клапана поможет избежать засорения кальцием: достаточно подвигать выступающий из клапана поршень вдоль его стрелы во время обычного мытья кофейника. При правильном использовании новый клапан значительно продлевает и улучшает функционирование кофейника и качество напитка.

新インスペクタブル・バルブ付き MOKA EXPRESS

コーヒーメーカーの弁の穴に飲料水からのカルシウムの沈殿物が堆積するケースが見られます。この結果バルブが塞がれコーヒーメーカーが故障する恐れがあります。新登場のインスペクタブル・バルブは突出した部分がピストン運動を行い、カルシウムの沈殿物でバルブが塞がれる問題を解決します。コーヒーメーカーを通常通りに洗浄する際にピストンを軸に沿って動かしていただくだけで、この機能をご利用いただけます。インスペクタブル・バルブの正しい使用によりコーヒーメーカーの機能が高められ、最高のコーヒーをお楽しみいただけます。

RUS

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕВАРКИ "МОКА ЭКСПРЕСС"

Кофеварка "Мокка Экспресс" изготовлена из алюминиевого сплава и может использоваться на любом источнике тепла. Имеется 8 модификаций изделия разных размеров: в расчете на 1, 2, 3, 4, 6, 9, 12 и 18 порций (чашек).

ПРИМЕНЕНИЕ

Наполните водой нижнюю часть (1) до предохранительного клапана (5), вставьте воронкообразный фильтр (2) и заполните его молотым кофе, не утрамбовывая. Убедитесь, что пластинка фильтра и прокладка вошли в соответствующие гнезда, затем плотно прикрутите верхнюю часть (6) к нижней части (1). Поставьте кофеварку на огонь и через примерно 4 минуты кофе с сильным ароматным запахом начнет вытекать из столбика (4). Когда кофе наполнит емкость верхней части (6), снять кофеварку с огня.

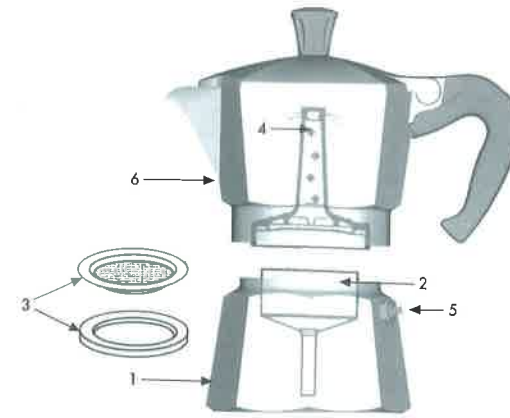
СОВЕТЫ ПО УХОДУ ЗА КОФЕВАРКОЙ "МОКА ЭКСПРЕСС"

Не используйте различные экстракты, т.к. они могут засорить фильтр кофеварки. Регулярно проверяйте состояние кофеварки, меняя заменяемые изнашивающиеся части (2-3-5). Когда части с резьбой (нижняя часть 1 и емкость верхней части 6) изнашиваются, рекомендуется заменить кофеварку. Не утрамбовывайте кофе в фильтр. Для мытья кофеварки используйте воду и мыло; прочие моющие средства могут повредить алюминиевую поверхность. Для поддержания блеска допускается использование жидких моющих средств для металлов. Периодически тщательно очищайте внутреннюю часть столбика (4). **ВНИМАНИЕ!** Перед использованием кофеварки проверьте наличие в ней клапана и всех внутренних компонентов, а также правильность их установки. **ГАРАНТИЯ:** На кофеварку "Мокка Экспресс" предоставляется гарантия сроком на два года.

ХРАНИТЬ ВНЕ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЕЙ

При замене частей или аксессуаров неоригинальными компонентами, гарантия на данный продукт прекращается.

Не дотрагивайтесь до горячей поверхности кофеварки, пользуйтесь ручкой.



- AVETE ACQUISTATO L'ORIGINALE MOKA EXPRESS BIALETTI: COMPLIMENTI PER LA VOSTRA SCELTA.
- YOU HAVE PURCHASED THE ORIGINAL MOKA EXPRESS BY BIALETTI: CONGRATULATIONS ON YOUR CHOICE.
- VOUS AVEZ ACHETE LA MOKA EXPRESS BIALETTI ORIGINALE: COMPLIMENTS POUR VOTRE CHOIX.
- SIE HABEN EIN ORIGINALES MOKKAGERAT "MOKA EXPRESS" VON BIALETTI ERWORBEN, WIR BEGLÜCHWÜNSCHEN SIE ZU IHRER WAHL.
- USTEDES HAN COMPRADO LA ORIGINAL MOKA EXPRESS BIALETTI: ENHORABUENA POR SU ELECCIÓN.
- VOCES COMPRARAM ORIGINAL MOKA EXPRESS BIALETTI: PARABÉNS PE LA VOSSA ESCOLHA.
- ВЫ КУПИЛИ ОРИГИНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ "МОКА ЭКСПРЕСС БИАЛЕТТИ". ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР.
- オリジナル商品の MOKA EXPRESS BIALETTI をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

GIAP

取り扱い説明書

MOKA EXPRESS モカ エクスプレスは、アルミ合金製で、どの様な熱源にも適しています。サイズは1杯用から2杯、3杯、4杯、6杯、9杯、12杯、18杯用まで、7種類あります。

MOKA EXPRESS モカ エクスプレスの使い方

下の部分(1)に安全弁(5)まで水を入れ、じょうご状のフィルター(2)を差し込み、そこに挽いたコーヒーをおさえないで一杯に入れます。板のフィルターとパッキング(3)が上の部分(6)にはまっていることを確かめてから、下の部分(1)にしっかりとねじ込みます。

MOKA EXPRESS モカ エクスプレスを熱源にかけて4分くらいで、香り豊かなコーヒーが管(4)から出てきます。管(6)が一杯になったら、MOKA EXPRESS モカ エクスプレスを熱源から下ろします。

MOKA EXPRESS モカ エクスプレスを上手に長持ちさせるために

インスタントコーヒーを使わないで下さい。フィルターが詰まってコーヒー沸かしを破壊することがあります。MOKA EXPRESS モカ エクスプレスを定期的にチェックして、消耗した部品(2-3-5)を交換して下さい。ねじの付いた部品(ボイラー 1と管 6)が消耗した時は、製品の寿命ですから、新しいコーヒー沸かしをお求め下さい。じょうご状のフィルターにコーヒーを入れる時、押さえないで下さい。水と石鹸だけで洗って下さい。他の洗剤はアルミニウムを傷めることがあります。管の外側を磨くためには、液体の金属磨き用製品をお使い下さい。管(4)の中も定期的によく洗って下さい。ご注意: ご使用前にコーヒー沸かしに安全弁その他の内部の部品が正常に付いているかどうか確かめて下さい。

保証: MOKA EXPRESS モカ エクスプレスは2年間保証付きです。

小児の手の届かない所に保管して下さい。

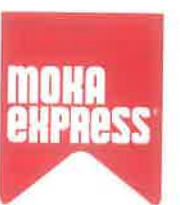
オリジナルではない取り替えの部分かアクセサリをご使用になると、保証は無効になります。熱い表面に触れず、コーヒー沸かしの取っ手かノブだけをおつかいください。

SCGLIETE SOLTANTO PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI - ONLY USE ORIGINAL SPARE PARTS - NE CHOISIR QUE DES PIECES DE RECHANGE ORIGINALES - VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH ORIGINALERSATZTEILE - ESCOJA EXCLUSIVAMENTE PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES - ESCOLHAM SÓMENTE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINALIS - ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ - ぜひオリジナルの取り替え部品をお買い求め下さい。

Guarnizione + Piastrina Rubber Seal + Filter Plate Garniture + Filtre Dichtung + Kleiner Filter Guarnición + Filtro Guarnição + Plaqueta Уплотнение + Пластинка Паккинг+Фильтер	Imbuto Funnel Entonnoir Filtereinsatz Embudo Funil Воронка じょうご	Manico Handle Manche Griff Asa Cabo Ручка 取っ手

Servizio consumatori
N. Verde
800-014407
ONLY FOR ITALY

OGNI GIORNO, DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, DALLE 8,30 ALLE 12,00 E DALLE 14,30 ALLE 17,30, UN NOSTRO ESPERTO È A DISPOSIZIONE PER RISPONDERE ALLE VOSTRE DOMANDE O PER OGNI ULTERIORE INFORMAZIONE.



ISTRUZIONI D'USO
DIRECTIONS FOR USE
INSTRUCTIONS
GEBRUCHSANWEISUNG
ISTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÇÕES
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
取扱説明書

ITAL BIALETTI è leader da 50 anni sul mercato con la famosa MOKA EXPRESS. Grazie ai segreti di produzione, MOKA EXPRESS è insuperabile per ottenere il vero caffè all'italiana. MOKA EXPRESS BIALETTI è originale solo se porta impresso l'Omino coi baffi. Esigetelo sempre.

ENG MOKA EXPRESS the internationally used coffee maker for over 50 years. The MOKA EXPRESS is now the established coffee maker throughout the coffee-drinking world. This machine is produced by BIALETTI of Italy, the world's largest manufacturer of domestic coffee maker. The "Little Man", appearing on every MOKA EXPRESS, is your guarantee of the genuine article.

FRA BIALETTI est depuis 50 ans sur le marché et elle est la plus grande usine au monde de cafetières espresso pour famille. Grâce aux secrets de production: la cafetière BIALETTI est insurpassable pour faire un vrai café "à l'italienne". MOKA EXPRESS BIALETTI est la seule originale. La garantie de sa qualité est le "Père Moustache" imprimé sur une de ses huit facettes.

DEU BIALETTI ist seit 50 Jahren auf dem Markt und heute die größte Erzeugerfirma von Kaffeemaschinen "für die ganze Familie". Die Herstellmethode der Bialetti-Kaffeemaschinen ist ein firmeninternes Geheimnis, der darin zubereitete Kaffee ein unübertrefflich echter "Caffè all'italiana". MOKA EXPRESS BIALETTI ist nur echt mit dem Schnurrbart-Männchen. Verlargen Sie demersimmer dieses Männchen, wenn Sie eine Kaffeemaschine kaufen.

ESP BIALETTI desde hace 50 años en el mercado, es la fábrica de cafeteras para uso doméstico más importante del mundo. Gracias a los secretos de producción es insuperable para la preparación del auténtico café a la italiana. MOKA EXPRESS BIALETTI es la original únicamente si lleva estampado el hombrerito de los bigotes. Exigirlo siempre.

POR BIALETTI é líder há 50 anos no mercado com a famosa MOKA EXPRESS. Graças aos segredos de produção, a MOKA EXPRESS é insuperável para obter verdadeiro café à italiana. MOKA EXPRESS é original somente se cráz imprimido o homenzinho com bigodes. Exija-o sempre.

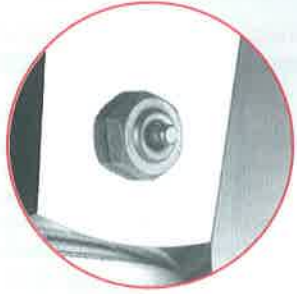
RUS Компания "Bialetti" уже в течение 50 лет является лидером на рынке, представляя известную кофеварку "Moka Express". Благодаря некоторым технологическим секретам, эта кофеварка является непревзойденным устройством для получения настоящего кофе по-итальянски. Кофеварка "Moka Express Bialetti" является оригинальным продуктом, если на ней отпечатано изображение человека с усами. Всегда спрашивайте такое изображение.

GIAP BIALETTI 社の MOKA EXPRESS は、世界において 50 年以上の実績を、この業界で誇っています。独自の製法により、イタリア式の本格的なエスプレッソを入れることができます。MOKA EXPRESS BIALETTI は口ひげの男性のマークが目印です。ぜひ、このオリジナルマークをお確かめの上、お買い求め下さい。



Via Fogliano 1 • 25030 Coccaglio (BS) Italy

VALVOLA ISPEZIONABILE



MOKA EXPRESS PRESENTA UNA NUOVA VALVOLA ISPEZIONABILE

In alcuni casi l'acqua potabile comporta depositi di calcare nel foro della valvola della caffettiera: le conseguenze sono il rischio di otturazione della valvola e di malfunzionamento del prodotto. Con la nuova valvola ispezionabile l'inconveniente delle occlusioni di calcare è evitabile utilizzando il pistoncino che fuoriesce dalla valvola: è sufficiente durante le normali operazioni di lavaggio muovere il pistoncino lungo il suo asse.

La valvola, utilizzata in condizioni di efficienza, consente un miglioramento del funzionamento della caffettiera e l'ottimizzazione del risultato finale.

MOKA EXPRESS FEATURES A NEW INSPECTABLE VALVE

In some cases drinking water can leave behind calcium deposits in the opening found on a coffee maker's valve. The consequences of this are a risk of blockage of the valve and product malfunction. The new inspectable valve means the problem of blockage caused by calcium deposits can be avoided by actuating the piston which sticks out of the valve. All you have to do is move the piston along its axis while washing the product as normal.

When used in the right conditions the valve allows the coffee maker to function more efficiently and for optimization of the end result.

MOKA EXPRESS PRESENTS A NEW CONTROLLABLE SOUPAPE

Leau potable peut parfois être source de dépôts calcaires au niveau du petit trou de la cafetière, ce qui peut entraîner l'obstruction de la soupape et ainsi un mauvais fonctionnement de l'appareil. Dites "Non!" aux bouchons calcaires avec la nouvelle soupape contrôlable en actionnant simplement le piston qui ressort de la soupape. Il suffit de le faire bouger le long de son axe pendant les opérations de lavage traditionnelles.

En faisant bon usage de cette soupape, vous améliorerez le fonctionnement de votre cafetière et optimiserez le résultat final.

ITAL MOKA EXPRESS è realizzata in una lega d'alluminio indicata per l'uso alimentare e datta ad ogni fonte di calore. La prima volta che usate la caffettiera, lavala porrebbe alterare la superficie del materiale. Riponete la caffettiera solo quando le sue parti saranno bene asciutte, quando cura di controllo che la caffettiera sia completa di valvola, imbuto, guarnizione e piastrina filtro (5-2-3) e che gli stessi siano nella loro esatta posizione.

DISPONIBILE IN 8 MISURE: 1-2-3-4-6-9-12-18 tazze.

COME PREPARARE IL CAFFÈ:

- Riempite d'acqua fredda la caldaietta (1). Inserite il filtro a imbuto (2) nella caldaietta (1).
- Riempite il filtro (2) di caffè macinato, senza premere, avendo cura di non lasciare polvere dell'caffè sul bordo della caldaietta (1).
- Avviate il raccoglitore (6) alla caldaietta (1) e chiudete con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva esagerata, se il manico di hammo tenete la bassa in modo che non si rotoli.
- Mettete la caffettiera sulla fonte di calore; se non originale.
- Non toccare la superficie calda della caffettiera ma utilizzate manico e pomolo.
- Quando il raccoglitore (6) è colmo di caffè, togliete la caffettiera dalla fonte di calore.

CONSIGLI

- Il caffè non deve essere macinato troppo fine.

PRECAUZIONI

- Non utilizzate mai la caffettiera senza acqua.

CONSIGLI

- Non utilizzate mai la caffettiera senza acqua.

- Dopo l'uso, non aprire la caffettiera prima che sia completamente fredda.

- Riempite il filtro a imbuto (2) di caffè macinato, senza premere, avendo cura di non lasciare polvere dell'caffè sul bordo della caldaietta (1).

- Avviate il raccoglitore (6) alla caldaietta (1) e chiudete con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva esagerata, se il manico di hammo tenete la bassa in modo che non si rotoli.

- Mettete la caffettiera sulla fonte di calore; se non originale.

- Non toccare la superficie calda della caffettiera ma utilizzate manico e pomolo.

- Quando il raccoglitore (6) è colmo di caffè, togliete la caffettiera dalla fonte di calore.

PRECAUTIONS

- Never use the coffee pot without water. Never use other extracts, powder of cacao, commonilla, infusion or instant coffee. They could clog the filter plate (3).

- After use, don't open the coffee pot before it is cold.

- Periodically check the funnel shaped filter (2), the filter plate (3) and the washer (5).

- Den Wasserbehälter mit kaltem Wasser auffüllen (1). Das Wasser im Wasserbehälter darf nur bis zu der durch Kerben gekennzeichneten Höhe reichen.

- Setzen Sie den trichterförmigen Filter (2) in den kleinen Kessel (1) ein.

- Füllen Sie den Filter (2) mit gemahltem Kaffee auf, ohne diesen fest zu drücken.

- Kahe auf, ohne dabei diesen fest zu drücken.

- Auf dem Rand des kleinen Kessels (1) darf kein Kaffeepulver bleiben.

- Schrubben Sie den Oberkessel (6) auf dem unteren Teil fest (1). Sitzen Sie sich aber nicht hinanstellen.

- Wenn der Oberkessel (6) voll Kaffee ist, nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

PRECAUTIONS

- Clean the coffee pot with water and make some coffee to throw away. Check that the coffee pot is completely safe to use.

- Never use other extracts, powder of cacao, commonilla, infusion or instant coffee. They could clog the filter plate (3).

- After use, don't open the coffee pot before it is cold.

- Periodically check the funnel shaped filter (2), the filter plate (3) and the washer (5).

- Den Wasserbehälter mit kaltem Wasser auffüllen (1). Das Wasser im Wasserbehälter darf nur bis zu der durch Kerben gekennzeichneten Höhe reichen.

- Setzen Sie den trichterförmigen Filter (2) in den kleinen Kessel (1) ein.

- Füllen Sie den Filter (2) mit gemahltem Kaffee auf, ohne dabei diesen fest zu drücken.

- Auf dem Rand des kleinen Kessels (1) darf kein Kaffeepulver bleiben.

- Schrubben Sie den Oberkessel (6) auf dem unteren Teil fest (1). Sitzen Sie sich aber nicht hinanstellen.

- Wenn der Oberkessel (6) voll Kaffee ist, nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

MAKING COFFEE

- Fill the bottom part (1) with cold water. The level of water inside the bottom part must not exceed the level notches.

- Insert the funnel shaped filter (2) in the little tank (1).

- Fill the filter (2) with ground coffee without pressing it and remove the coffee powder from the rim of the little tank (1).

- Screw strongly the top of the coffee pot (6) on the little tank (1) but don't prize on handle. Do not touch the hot surface of the coffee pot. Use the handle and the knob.

- Put the coffee pot on the source of heat; if it is a flame, avoid that it sticks out of the tank edge.

- When the top of the coffee pot (6) is full of coffee take the coffee pot away from the source of heat.

SUGGESTIONS

- Don't use too fine ground coffee. - We suggest to wash the coffee pot only with water. Don't use steel wools or abrasive products. The dish-washer could alter the surface of the material.

- Put the coffee pot back only when its sides are perfectly dry and don't screw it strongly.

FRA MOKA EXPRESS est réalisée en aluminium indicata pour l'usage alimentaire et adapte au gaz, à la plaque électrique et adépte au gaz, à la plaque électrique, au verre-ceramique.

- Remplissez d'eau froide la petite chaudière (1). La petite chaudière (1) doit être remplie de café moulu, sans le presser et sans laisser la poudre de café sur le bord de la petite chaudière (1).

- Scellez la caldaietta (6) alla caldaietta (1) e chiudete con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva esagerata, se il manico di hammo tenete la bassa in modo che non si rotoli.

- Mettete la caffettiera sur la source de chaleur; si non originale.

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

PREPARATION DU CAFFÈ

- Remplissez d'eau froide la petite chaudière (1). La petite chaudière (1) doit être remplie de café moulu, sans le presser et sans laisser la poudre de café sur le bord de la petite chaudière (1).

- Scellez la caldaietta (6) alla caldaietta (1) e chiudete con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva esagerata, se il manico di hammo tenete la bassa in modo che non si rotoli.

- Mettete la caffettiera sur la source de chaleur; si non originale.

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

CONSEILS

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

PREPARATION DU CAFFÈ

- Remplissez d'eau froide la petite chaudière (1). La petite chaudière (1) doit être remplie de café moulu, sans le presser et sans laisser la poudre de café sur le bord de la petite chaudière (1).

- Scellez la caldaietta (6) alla caldaietta (1) e chiudete con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva esagerata, se il manico di hammo tenete la bassa in modo che non si rotoli.

- Mettete la caffettiera sur la source de chaleur; si non originale.

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

CONSEILS

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

CONSEILS

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

CONSEILS

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

DEU MOKA EXPRESS ist aus einer für Naturgemäße geeigneten Aluminium-Legierung hergestellt, die sowohl auf Gasherd als auch auf Herdplatte verwendet werden kann. Benutzen Sie nie die Kaffeemaschine ohne Wasser.

- Fügen Sie dem Kaffee keine Extrakte, Kakao oder sonstige Zusätze bei; sie können die Lächer der Filterplatte (3) verstopfen.

- Öffnen Sie die Kaffeemaschine erst, wenn sie abgekühlt ist.

- Kontrollieren Sie regelmäßig den trichterförmigen Filter, die Filterplatte und die Dichtung (2-3). Wenn Sie merken, dass sie auch die Innenseite der Oberkessel (6) auf dem Rand des kleinen Kessels (1) darf kein Kaffeepulver bleiben.

- Schrubben Sie den Oberkessel (6) auf dem unteren Teil fest (1). Sitzen Sie sich aber nicht hinanstellen.

- Wenn der Oberkessel (6) voll Kaffee ist, nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

CONSEILS

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

CONSEILS

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

CONSEILS

- Ne pas toucher la surface chaude de la petite chaudière (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.

- TIPS UND RATSCHLÄGE

ESP MOKA EXPRESS es un producto fabricado en elección de aluminio escogido para ser espionable para uso alimentario, apto para usar con gas, vitrocerámico, o con plancha eléctrica.

- Cuando lo utilice por primera vez, lave con agua los accesorios que le quedan en el interior de la caldaietta (1).

- Limpie periódicamente el filtro-embudo, y en su respectivo lugar: válvula, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, columna (4) y demás infusiones, podran obtener la lámina-filtro (3).

- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla o embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).