

## “La Cupola” Espressomaschine 9095

Zu Beginn der 30er Jahre entworfen, ist der Espresso-Kaffeekocher die letzte echte “Erfindung” unter den diversen Methoden, um auf unserem Planeten Kaffee zu machen. Charakteristisch sind die schnelle Zubereitung, die konzentrierte Menge, das intensive Aroma und der Geschmack des hergestellten Getränks. Es wird gewonnen indem das Wasser durch den gemahlene Kaffee eine Strecke von unten nach oben durchläuft (Abb. 2). La Cupola wird nicht nur als Symbol für „italienischen Kaffee“ angesehen, sondern auch als typische Art, in den europäischen Ländern des Mittelmeerraums Kaffee zubereiten. La Cupola wurde 1985 von Aldo Rossi entworfen.

Er ist aus Aluminiumguß hergestellt; der Griff ist aus Polyamid. Der Kessel hat als Basis eine dicke Aluminiumfläche, die vor Brand schützt und gleichzeitig die größtmögliche Wärmenutzung fördert. Der Aufbau ist in Abb. 1 abgebildet. Es sind drei Ausführungen erhältlich: 30 cl für sechs Tassen, 15 cl für drei Tassen und 7 cl für eine Tasse.

### ACHTUNG

Das Aluminium, das Metall, aus dem La Cupola hergestellt ist, ist ein ausgezeichnete Wärmeleiter und verleiht dem Espresso sein charakteristisches Aroma, da sich auf den Innenwänden des Kaffeekochers fortlaufend ein dünner Film Kaffee bildet. Mit Begriffen aus der Gastronomie ausgedrückt, kann der mit La Cupola zubereitete Kaffee als gehaltvoller und abgerundeter als der Kaffee definiert werden, der mit Espresso-Kochern aus Edelstahl hergestellt wird.

Durch seine physikalischen Eigenschaften ist Aluminium im Vergleich zu Stahl jedoch wesentlich empfindlicher gegenüber äußeren Einflüssen: wenn der Kaffeekocher nicht täglich verwendet wird, empfehlen wir, ihn in trockener Umgebung und in seine Einzelteile zerlegt aufzubewahren. Machen Sie vor Gebrauch einen Kaffee, den Sie gleich wegschütten, damit eventuell schlechte Gerüche beseitigt werden. Denken Sie außerdem daran, daß sich unter bestimmten Feuchtigkeitsbedingungen der Umgebung auf dem Gehäuse der seit längerer Zeit nicht benutzten Kaffeekocher

Oxydationsflecken bilden können. Diese Flecken beeinträchtigen jedoch nicht die Zubereitung eines guten Kaffees.

ARTIKELNUMMERN BB9095 – CB9095  
Das Material, mit dem der Kaffeekocher La Cupola in der farbigen Ausführung überzogen ist (Artikelnummern BB9095 – CB9095) wurde eigens für Gegenstände entwickelt, die für den Haushalt bestimmt sind. Wenn es zufälligen Stößen ausgesetzt ist, garantiert es eine gute Haftung an dem Material, auf dem es aufgetragen ist, und schützt vor der Oxydationswirkung möglicher Feuchtigkeit in der Umgebung. Für eine korrekte Instandhaltung empfehlen wir Ihnen, die nachfolgende Gebrauchsanweisung zu befolgen. Wenn der Espresso-Kocher zu starker Hitze ausgesetzt wird oder Scheuermittel verwendet werden, kann sich sein Oberflächenfinish verändern, ohne jedoch die normale Verwendung zu beeinträchtigen.

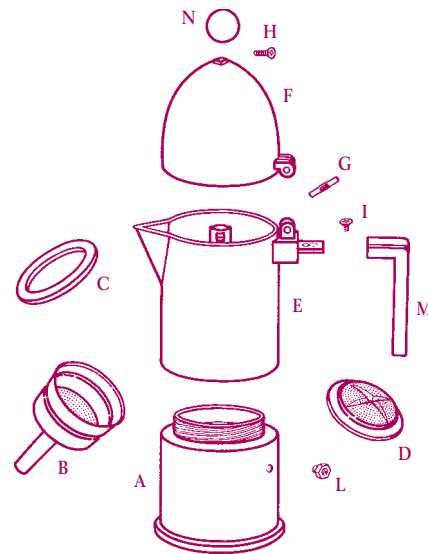


Fig. 1

## Gebrauchsanweisung

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG muß der Kaffeekocher sorgfältig mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden. Machen Sie mehrere Kaffees und schütten Sie diese weg, damit die Kaffeekocher den

Metallgeschmack verliert.

### FÜR DEN GEBRAUCH

FÜLLEN SIE den Kessel (A) bis zum unteren Rand des Sicherheitsventils - und nicht darüber hinaus - mit kaltem Wasser (Abb. 3). Setzen Sie den Trichterfilter (B) in den Kessel (A) ein.

FÜLLEN SIE den Trichterfilter (B) bis zum Rand mit gemahlene Kaffee und streichen Sie ihn glatt, ohne dabei stark zu drücken (Abb. 4). Wir empfehlen Ihnen, nicht zu fein gemahlene Kaffee zu verwenden, so daß das kochende Wasser mühelos, aber langsam das volle Aroma annimmt.

ÜBERPRÜFEN SIE, ob sich das Filterplättchen (D) und die Dichtung (C) an Ihrem Sitz auf der Basis des oberen Behälters (E) befinden. Schrauben Sie den oberen Behälter (E) vollständig und fest auf den Kessel (A) (Abb. 5).

STELLEN SIE DEN KAFFEEKOCHER auf die Wärmequelle. Falls Sie einen Gasherd verwenden, empfehlen wir, die Flamme sehr niedrig zu halten (Abb. 6). Dies ist nützlich, um die Gummidichtung in gutem Zustand zu erhalten, den Plastikgriff nicht zu verbrennen und um zu vermeiden, daß das Aluminium unansehnlich schwarz wird.

Nehmen Sie den Kaffee vom Herd, sobald er vollständig aus der Säule in der Mitte des Behälters (E) ausgetreten ist. Denken Sie daran: wenn der Kaffeekocher mit dem Kessel ohne Wasser auf dem Herd stehenbleibt, verursacht dies irreparable Schäden an ihm.

Wir empfehlen Ihnen, den Kaffee langsam mit einem Kaffeelöffel UMZURÜHREN, so daß sich der zuerst vorgesprudelte und dickflüssigere Kaffee mit dem weniger dickflüssigen, der danach vorsprudelte, vermischt. Gießen Sie den Kaffee in die Kaffeetassen.

### NACH DEM GEBRAUCH

Öffnen Sie den Kaffeekocher erst, wenn er abgekühlt ist.

### REINIGUNG

Von einer Reinigung in der Spülmaschine wird abgeraten: Die heute üblichen Spül- und Zusatzmittel sowie die im Spülzyklus erreichten Temperaturen können die Oberfläche des Produkts irreparable beschädigen.

Spülen Sie die verschiedenen Teile des Kaffeekochers unter fließendem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Um das Aroma Ihres Kaffees nicht zu

verändern, sollten Sie den Espresso-Kocher nie mit Spülmittel waschen.

Wir empfehlen Ihnen, La Cupola immer in ihre Einzelteile zerlegt in einem trockenen, gut gelüfteten Raum und von feuchten Bereichen entfernt aufzubewahren, vor allem, wenn er lange Zeit nicht verwendet wird.

### ACHTUNG

Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen sorgfältig die Säule, den Trichter, das Filterplättchen, die Gummidichtung und ihre Sitze auch innen. Ersetzen Sie die eventuell abgenutzten Teile.

### ERSATZTEILE

Die Teile B, C, D, H, I, L, M und N sind als Ersatzteile erhältlich. Daher können Sie, wenn sie abhanden gekommen oder abgenutzt sind, unter Angabe der jeweiligen Art.-Nr. ein neues Teil bei Ihrem Händler kaufen. Kaffeekocher für sechs Tassen: B Art.-Nr. 17703 - C Art.-Nr. 29709 - D Art.-Nr. 17705 - H+N/B Art.-Nr. 24007 - H+N/AZ Art.-Nr. 24011 - L Art.-Nr. 19660 - M+I/B Art.-Nr. 24005 - M+I/AZ Art.-Nr. 24009.

Kaffeekocher für drei Tassen: B Art.-Nr. 17702 - C Art.-Nr. 29708 - D Art.-Nr. 17704 - H+N/B Art.-Nr. 24006 - H+N/AZ Art.-Nr. 24010 - L Art.-Nr. 19660 - M+I/B Art.-Nr. 24004 - M+I/AZ Art.-Nr. 24008. Kaffeekocher für eine Tasse: B Art.-Nr. 17707 - C Art.-Nr. 29710 - D Art.-Nr. 17706 H+N/B Art.-Nr. 24019, - H + N/AZ Art.-Nr. 24018 - L Art.-Nr. 19660 - M+I/B Art.-Nr. 24016 - M+I/AZ Art.-Nr. 24017.

A Kessel - B Trichterfilter - C Gummidichtung - D oberer Mikrofilter - E Sammelbehälter mit Innensäule für den Kaffeeaustritt - F Deckel - G Messingstift - H Schraube am Knopf - I Schraube am Griff - L Sicherheitsventil - M1 schwarzer Griff - M2 hellblauer Griff - N1 schwarzer Knopf - N2 hellblauer Knopf.

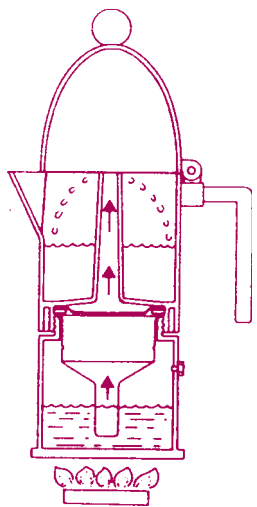


Fig. 2

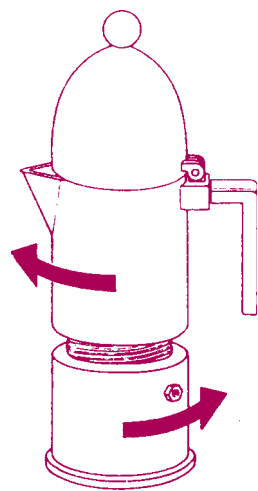


Fig. 5



Fig. 3

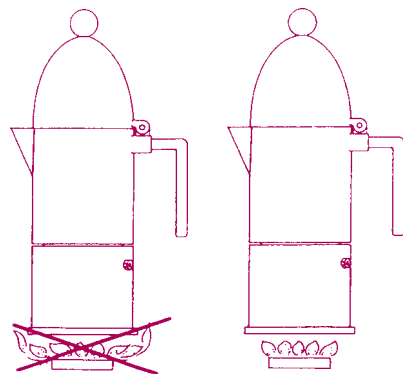


Fig. 6



Fig. 4

**ALESSI**

28882 Crusinallo (VB) Italia  
tel. 0323 868611 fax 0323 641605  
sac.alessi@alessi.it