

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Espressokochers. Dieser traditionelle Kaffeebereiter aus Aluminium ist für die Verwendung auf Gas-, Elektro-, Ceran- und Induktionskochfeldern sowie auf Campingkochern geeignet. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Espressokocher optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Espressokocher
- Filtereinsatz
- Dichtungsring
- Bedienungsanleitung

### Optionales Zubehör

- für NX-9254: Ersatzteileset NX-9273
- für NX-9255: Ersatzteileset NX-9272

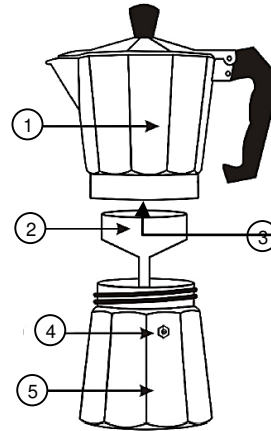
### Produktvarianten

- NX-9254: Espressokocher für 3 Tassen, für Induktions-Herde geeignet, 150 ml
- NX-9255: Espressokocher für 6 Tassen, für Induktions-Herde geeignet, 300 ml

### Produktdaten

Füllmenge	NX-9254	150 ml
	NX-9255	300 ml
Ergiebigkeit	NX-9254	3 Tassen Espresso
	NX-9255	6 Tassen Espresso
Material	Aluminium	
Maße (H x Ø)	NX-9254	ca. 160 x 85 mm
	NX-9255	ca. 195 x 100 mm
Gewicht	NX-9254	ca. 270 g
	NX-9255	ca. 420 g

### Produktdetails



1. Kannenoberteil
2. Filtereinsatz für das Espressopulver
3. Dichtungsring inkl. flachem Filtereinsatz
4. Überdruckventil
5. Kannenunterteil

### Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Espressokocher vor der ersten Verwendung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben. Bereiten Sie dann wie im Abschnitt **Verwendung** beschrieben den ersten Espresso zu – aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen nicht zu trinken, sondern wegzuschütten.

### Verwendung

Bitte lesen Sie vor der ersten Verwendung die Sicherheitshinweise durch und beachten Sie die Anwendungshinweise in der Bedienungsanleitung.



#### HINWEIS:

Sollten Probleme bei der Verwendung Ihres Espressokochers auftreten, liegt dies evtl. daran, dass Ihr Induktionskochfeld nicht für Kochgeschirr mit einem Durchmesser von unter 10 cm geeignet ist. Verwenden Sie gegebenenfalls eine geeignete Adapterplatte. Achten Sie dabei aber darauf, dass es nicht zu einer Überhitzung des Induktionsherdes kommt. Die

Adapterplatte darf daher ebenfalls nicht zu groß sein (so klein wie möglich) und niemals ohne Abnehmer (z.B. der Espressokocher) verwendet werden. Lassen Sie die Adapterplatte außerdem nicht auf dem Induktionsherd liegen und beachten Sie auch, dass die Adapterplatte selbst heiß wird.



#### HINWEIS:

Bitte beachten Sie, dass der Espressokocher zuerst von Hand gereinigt werden muss.

1. Schrauben Sie den Espressokocher auseinander und entnehmen Sie den Filtereinsatz für das Espressopulver.
2. Füllen Sie Wasser in das Kannenunterteil. Füllen Sie das Wasser nicht über das Überdruckventil. Je weniger Wasser Sie einfüllen, desto stärker wird der Espresso.
3. Setzen Sie den Filtereinsatz für das Espressopulver in das Kannenunterteil ein.
4. Füllen Sie Espressopulver in den Filtereinsatz. Achten Sie darauf, dass es gleichmäßig verteilt ist. Pressen Sie das Pulver nicht und überfüllen Sie den Filtereinsatz nicht. Entfernen Sie ggf. Pulverreste vom Rand des Filtereinsatzes.
5. Schrauben Sie das Kannenober- und Kannenunterteil wieder fest zusammen. Achten Sie dabei darauf, dass der Filtereinsatz und der Dichtungsring richtig eingesetzt sind.
6. **Induktionsherd:** Stellen Sie den Espressokocher mittig auf das Kochfeld und stellen Sie die Induktionsplatte auf eine mittlere Stufe.

#### Elektro-/Ceranherd:

Stellen Sie den Espressokocher so auf eine Herdplatte, dass sich der Griff **außerhalb des Kochfeldes** befindet. Schalten Sie dann die Herdplatte auf mittlere Hitze ein. Stellen Sie die Herdplatte **nicht** auf die höchste Stufe.

#### Gasherd / Campingkocher:

Stellen Sie den Espressokocher so auf das Kochfeld, dass der Griff nicht direkter Hitze ausgesetzt ist. Drehen Sie den Gasherd/Campingkocher nicht voll auf. Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht über den Rand des Espressokochers hinausreicht.

7. Der Espresso steigt unter leichter Dampfentwicklung und Blubbern in das Kannenoberteil. Nehmen Sie den Espressokocher von der Herdplatte, sobald dieses Geräusch verstummt.



#### **ACHTUNG!**

**Nehmen Sie den Espressokocher sofort von der Platte, wenn der Kochvorgang beendet ist. Setzen Sie den Griff keiner großen Hitze aus. Stellen Sie**



**den Espressokocher nicht wieder auf die heiße Platte zurück**

8. Schwenken Sie die Kanne vor dem Ausgießen leicht oder rühren Sie den Espresso in der Kanne um, um eine gleichmäßige Stärke des Esspressos zu gewährleisten.



**ACHTUNG!**

**Der Espressokocher wird während des Brühvorgangs sehr heiß. Berühren Sie ihn daher nur am Griff oder verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen. Berühren Sie ihn nicht mit bloßen Händen! Verletzungsgefahr!**

**Reinigung und Pflege**

Lassen Sie den Espressokocher vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Schrauben Sie ihn dann auseinander und nehmen Sie den Filtereinsatz für das Espressopulver und auch den flachen Filtereinsatz und Dichtungsring heraus. Reinigen Sie alle Zubehörteile gründlich unter klarem Wasser. Verwenden Sie keine Spülmittel oder Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie anschließend alle Einzelteile ab und setzen Sie sie wieder zusammen.

**Problemlösungen**

**Der Espressokocher wird von der Induktionsplatte nicht erkannt.**

- Stellen Sie den Espressokocher mittig auf das kleinste Kochfeld. Beachten Sie aber, dass der Espressokocher nur erkannt wird, wenn das Induktionsfeld auch für Kochgeschirr mit einem Durchmesser von unter 10 cm geeignet ist. Dies ist nicht bei allen Induktionsherden der Fall. Verwenden Sie ggf. eine geeignete Adapterplatte. Achten Sie dabei aber darauf, dass es nicht zu einer Überhitzung des Induktionsherdes kommt. Die Adapterplatte darf daher ebenfalls nicht zu groß sein (so klein wie möglich) und niemals ohne Abnehmer (z.B. der Espressokocher) verwendet werden. Lassen Sie die Adapterplatte außerdem nicht auf dem Induktionsherd liegen und beachten Sie auch, dass die Adapterplatte selbst heiß wird.

**Wasser oder Wasserdampf tritt beim Kochvorgang oben aus dem Espressokocher aus.**

- Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Wasser.
- Stellen Sie die Herdplatte auf mittlere Hitze und nicht auf die höchste Stufe.

- Nehmen Sie den Espressokocher sofort von der heißen Platte, sobald der Espresso fertig ist.
- Gegebenenfalls können sich Wassertropfen noch in den Ritzen befinden (z.B. von einer vorherigen Reinigung oder von einem vorherigen Kochvorgang), die beim Kochvorgang verdampfen oder austreten. Trocknen Sie daher bei einer Reinigung immer alle Einzelteile sorgfältig ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.

**Wasser/Kaffee/Wasserdampf tritt aus dem mittleren Teil des Espressokochers aus.**

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring und der flache Filtereinsatz im Kannenoberteil sowie der große Filtereinsatz für das Espressopulver sauber und unbeschädigt sind.
- Drehen Sie das Kannenoberteil fest auf das Kannenunterteil.
- Verwenden Sie gegebenenfalls etwas weniger Wasser oder Espressopulver.
- Pressen Sie das Espressopulver nicht in den Filter.
- Stellen Sie die Herdplatte auf mittlere Hitze und nicht auf die höchste Stufe.
- Gegebenenfalls können auch Wassertropfen die Ursache sein, die sich (z.B. von einer vorherigen Reinigung oder von einem vorherigen Kochvorgang) noch in den Zwischenräumen beim Dichtungsring befinden und beim Kochvorgang verdampfen oder austreten. Trocknen Sie daher immer alle Einzelteile sorgfältig ab, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.
- Sollten alle Lösungsansätze nicht helfen, tauschen Sie den Dichtungsring und Filtereinsatz aus (siehe optionales Zubehör).

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in andere Flüssigkeiten als Wasser.

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten wie z.B. Milch oder Säfte in den Espressokocher.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Espressokocher fern, solange dieser in Gebrauch ist.
- Der Kocher wird während der Verwendung sehr heiß. Bei Kontakt mit heißen Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr. Fassen Sie den Kocher nur am Griff sowie am Deckelknopf bzw. mit Topflappen oder Topfhandschuhen an.
- Überfüllen Sie das Kannenunterteil nicht; füllen Sie das Wasser nur bis unter das Sicherheitsventil ein. Das Ventil darf nicht im Wasserbereich liegen, da die Funktion des Ventils sowie die Sicherheit beeinträchtigt werden kann.
- Beim Auslösen des Sicherheitsventils kann es zu heißem Dampfausstoß kommen. Achten Sie darauf, dass das Ventil nicht auf Personen gerichtet ist.
- Achten Sie darauf, dass der Espressokocher vor der Verwendung korrekt montiert und fest verschlossen ist.
- Schrauben Sie den Espressokocher nicht auseinander, bevor er von der Herdplatte entfernt wurde und abgekühlt ist.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Kochvorgang beendet ist.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, ohne Wasser eingefüllt zu haben.
- Reinigen Sie den Espressokocher nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden, scharfen oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:  
**www.cucina-dimodena.de**  
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



### Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cafetière italienne. Cette cafetière traditionnelle en aluminium peut être utilisée sur une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, et même sur un réchaud de camping. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

### Contenu

- Cafetière italienne
- Filtre
- Anneau d'étanchéité
- Mode d'emploi

### Accessoires en option :

(disponibles séparément sur <https://www.pearl.fr>)

- pour NX9254 : pièces de rechange NX9273
- pour NX9255 : pièces de rechange NX9272

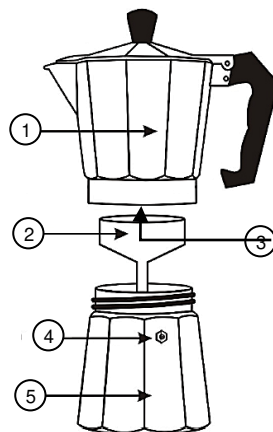
### Variantes du produit

- NX9254 : cafetière italienne 150 ml compatible induction
- NX9255 : cafetière italienne 300 ml compatible induction

### Caractéristiques du produit

Capacité	NX9254	150 ml
	NX9255	300 ml
Rendement	NX9254	3 tasses d'expresso
	NX9255	6 tasses d'expresso
Matériaux	Aluminium	
Dimensions (H x Ø)	NX9254	env. 160 x 85 mm
	NX9255	env. 195 x 100 mm
Poids	NX9254	env. 270 g
	NX9255	env. 420 g

### Description du produit



1. Partie supérieure de la cafetière
2. Filtre pour expresso
3. Anneau d'étanchéité avec support plat pour filtre
4. Valve de pression
5. Partie inférieure de la cafetière

### Mise en marche

Avant la première utilisation, nettoyez la cafetière comme décrit sous **Nettoyage et entretien**. Préparez le premier expresso comme décrit dans la section **Utilisation**. Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de ne pas boire ce premier café mais de s'en débarrasser.

### Utilisation

Avant la première utilisation, lisez complètement les consignes de sécurité et d'utilisation du présent mode d'emploi.



#### NOTE :

*Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre cafetière, il est possible que votre plaque à induction n'e soit pas adaptée aux ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 10 cm. Utilisez si nécessaire un adaptateur pour plaque approprié. Ce faisant, veillez à ne pas créer une surchauffe de la plaque à induction. L'adaptateur pour plaque ne doit pas être trop gros (il doit être aussi petit que possible)*

*et ne doit jamais être utilisé sans un autre appareil (p. ex. la cafetière). Ne laissez pas l'adaptateur sur la plaque à induction et notez que l'adaptateur pour plaque peut également devenir chaud.*



#### NOTE :

*Notez que la cafetière doit d'abord être nettoyée à la main.*

1. Dévissez la cafetière italienne et retirez le filtre pour expresso.
2. Remplissez la partie inférieure de la cafetière avec de l'eau. Ne remplissez pas au-delà de la valve de pression. Moins vous versez d'eau, plus l'expresso est fort.
3. Remplacez le filtre pour expresso dans la partie inférieure de la cafetière.
4. Versez d'expresso en poudre dans le filtre. Veillez à ce qu'il soit bien réparti. Ne tassez pas la poudre et ne surchargez pas le filtre. Retirez si besoin les restes de poudre du bord du filtre.
5. Revissez fermement la partie inférieure à la partie supérieure. Veillez à ce que le filtre et l'anneau d'étanchéité soient bien installés.
6. Plaque à induction :  
Placez la cafetière italienne au milieu de la plaque de cuisson et placez la plaque à induction sur le niveau moyen.

#### Plaque électrique / en céramique :

Placez la cafetière sur une plaque chauffante de façon à ce que **la poignée soit hors de la plaque**. Allumez la plaque à feu moyen. Ne réglez **pas** la plaque chauffante sur le niveau le plus élevé.

#### Cuisinière à gaz / réchaud à gaz :

Placez la cafetière sur la cuisinière / le réchaud de façon à ce que la poignée ne soit pas exposée à la chaleur directe. Ne tournez pas la cuisinière à gaz / le réchaud complètement. Assurez-vous que la flamme n'atteigne pas le bord de la cafetière.

7. La légère production de vapeur et de bulles fait monter l'expresso dans la partie supérieure de la cafetière. Dès que ce bruit cesse, retirez la cafetière italienne de la plaque de cuisson.



#### ATTENTION !

**Retirez la cafetière italienne de la plaque dès que le processus de cuisson est terminé. N'exposez pas la poignée à une forte chaleur. Ne reposez pas la cafetière sur la plaque chauffante.**



8. Avant de verser l'expresso, mélangez-le ou remuez légèrement la cafetière afin d'homogénéiser la boisson.



**ATTENTION !**

**Pendant la préparation du café, la cafetière devient très chaude. Ne la remuez qu'à l'aide de la poignée ou utilisez des gants de cuisine adaptés afin d'éviter de vous brûler. Ne la touchez pas à mains nues ! Risque de blessures !**

**Nettoyage et entretien**

Laissez la cafetière italienne refroidir complètement avant de la nettoyer. Dévissez-la ensuite. Retirez le filtre pour expresso, le support plat pour filtre ainsi que l'anneau d'étanchéité. Rincez tous les éléments à l'eau claire. N'utilisez pas de produit nettoyant ou de liquide vaisselle. Ne placez pas l'appareil au lave-vaisselle. Faites sécher tous les éléments et réassemblez-les.

**Dépannage**

**La cafetière italienne n'est pas reconnue par la plaque à induction.**

- Placez la cafetière italienne au milieu de la petite plaque de cuisson. Notez toutefois que la cafetière n'est reconnue que par les plaques à induction convenant aux ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 10 cm. Ce n'est pas le cas de toutes les plaques à induction. Utilisez si nécessaire un adaptateur pour plaque approprié. Ce faisant, veillez à ne pas créer une surchauffe de la plaque à induction. L'adaptateur pour plaque ne doit pas être trop gros (il doit être aussi petit que possible) et ne doit jamais être utilisé sans un autre appareil (p. ex. la cafetière). Ne laissez pas l'adaptateur sur la plaque à induction et notez que l'adaptateur pour plaque peut également devenir chaud.

**L'eau ou la vapeur d'eau sort de la cafetière pendant le processus de cuisson.**

- Utilisez moins d'eau la fois suivante.
- Réglez la plaque chauffante sur le niveau moyen, jamais sur le plus élevé.
- Retirez la cafetière italienne de la plaque chaude dès que le café est prêt.
- Des gouttes d'eau peuvent être restées dans les rainures (par ex. lors d'un nettoyage ou d'une ébullition précédente) et s'évaporent ou s'échappent pendant le processus d'ébullition. Séchez toujours les éléments après un nettoyage avant de les réassembler.

**L'eau / le café / la vapeur s'échappe par le milieu de la cafetière.**

- Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité et le support plat pour filtre sont bien dans la cafetière, et que le grand filtre pour expresso est propre et en bon état.
- Vissez la partie supérieure de la cafetière fermement sur la partie inférieure de la cafetière.
- Utilisez si besoin un peu moins d'eau ou de poudre expresso.
- Ne tassez pas la poudre expresso dans le filtre du réservoir à café.
- Réglez la plaque chauffante sur le niveau moyen, jamais sur le plus élevé.
- Cela peut également être dû à des gouttes d'eau qui, suite à un nettoyage ou à un processus d'ébullition antérieur, sont restées dans les espaces entre l'anneau d'étanchéité, et s'évaporent ou s'échappent pendant le processus d'ébullition. Séchez toujours les éléments avant de les réassembler.
- Si aucune de ces solutions possibles n'aide, remplacez l'anneau d'étanchéité et le filtre (voir section Accessoire en option).

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Ne plongez jamais le produit dans un liquide autre que de l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne versez pas de liquides autres que de l'eau (par ex. du lait ou du jus) dans la cafetière.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !

- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
- Pendant l'utilisation, la cafetière devient très chaude. Un contact avec les surfaces chaudes entraîne un risque de brûlures. Ne touchez l'appareil que sur la poignée ou le bouton du couvercle, ou utilisez des gants ou maniques.
- Ne remplissez pas trop la partie inférieure. La valve de sécurité doit rester au-dessus du niveau d'eau. La valve ne doit pas être immergée. Cela empêche sinon son fonctionnement et compromet la sécurité de l'utilisation.
- Le déclenchement de la valve de sûreté peut entraîner une émission de vapeur brûlante. Assurez-vous que la valve n'est pas dirigée vers des personnes.
- Avant de l'utiliser, assurez-vous que la cafetière est correctement assemblée et bien fermée.
- Avant de dévisser l'appareil, retirez-le de la plaque de cuisson et attendez impérativement qu'il ait refroidi.
- N'ouvrez jamais le couvercle avant que la préparation ne soit terminée.
- N'utilisez jamais le produit sans y avoir versé de l'eau.
- Ne placez pas la cafetière italienne au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou corrosifs.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !



Convient pour le contact avec des produits alimentaires.

