

IT PM01 "Vite" Caffettiera espresso

Disegnata agli inizi degli anni '30, la caffettiera espresso è l'ultima vera "invenzione" tra i vari procedimenti per fare il caffè in uso al 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 caffettiera espresso "Vite" è stata disegnata da Philippe Malouin e prodotta nel 2026. Questa caffettiera, realizzata in fusione di alluminio, un ottimo conduttore di calore, è disponibile anche in versione colorata. Il manico e il pomolo sono in resina termoplastica. L'alluminio conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle pareti interne della caffettiera di una sottile pellicola di caffè; in termini gastronomici il gusto del caffè preparato con la caffettiera in alluminio si può definire più corposo e più rotondo di quello del caffè prodotto con le caffettiere 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 caffettiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di asciugarla prima di riportarla 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 caffettiera, soprattutto se non viene usata spesso: queste macchie non pregiudicano la preparazione di un buon caffè.

Attenzione

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

Come prendersi cura della caffettiera

- Prima di aprire la caffettiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che si sia raffreddata. Sciocquate le varie parti della caffettiera sotto acqua corrente e asciugate con cura. Ricordate che, per non alterare l'aroma del caffè, la caffettiera espresso non va mai lavata con detersivo. Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la caffettiera e di riportarla smontata, in ambiente asciutto e aerato, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.
- Posizionate la caffettiera in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi.
- Primo di utilizzare la caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.
- Dopo l'uso, prima di aprire la caffettiera, attendete che si sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
- Per non scottarvi, non toccate le superfici calde della caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolanti.
- Non usate la caffettiera senza acqua nella caldaietta, per non danneggiarla irrimediabilmente.
- Ponete sempre la caffettiera 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 caffettiera e per ottimizzare il consumo di gas.
- In caso di utilizzo su piastrine ad induzione elettromagnetica, selezionate sempre un valore medio della piastra, per non compromettere il funzionamento della caffettiera.
- Sostituite le parti eventualmente usurate con pezzi di ricambio originali.
- Ricordate di pulire periodicamente il microfiltro superiore della caffettiera per evitare che si otturi.
- Quando riempite la caldaietta fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza.

Descrizione della caffettiera

Questa caffettiera è prodotta in pressofusione di alluminio. È composta di (fig. 1):
A caldaietta
B valvola di sicurezza
C microfiltro superiore
D guarnizione in gomma silconica
E contenitore superiore
F coperchio
G manico in resina termoplastica
H pomolo in resina termoplastica
I filtro ad imbuto

Questa caffettiera può essere utilizzata su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica e piastre ad induzione elettromagnetica. Sono disponibili due versioni: da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze.

Prima dell'uso

Lavate accuratamente la caffettiera all'interno con acqua e detersivo liquido per piatti. Sciocquate con cura sotto acqua corrente. Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, per togliere alla caffettiera il sapore metallico.

Come usare la caffettiera

Per ottenere un'estrazione ottimale di tutte le sostanze aromatiche del caffè ed esaltarne il gusto, seguite questo procedimento: Riempite la caldaietta con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (fig. 3). Inserite nella caldaietta il filtro ad imbuto. Riempite con caffè macinato fino all'orlo e livellate senza premere troppo (fig. 4).

Vi consigliamo di usare caffè macinato non troppo finemente, in modo che l'acqua, bollendo, passi attraverso il caffè senza fatica ma lentamente, impregnandosi di tutto il sapore.

Controllate che il microfiltro superiore e la guarnizione si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore. Avvitata il contenitore superiore sulla caldaietta (fig. 5) fino alla chiusura totale. Prima di utilizzare la caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa. Mettete la caffettiera sulla fonte di calore. Posizionate in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma bassa. Questo accorgimento è utile per evitare che l'alluminio si annerisca in modo antestetico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma silconica. In caso di utilizzo su piastrine ad induzione elettromagnetica, selezionate sempre un valore medio della piastra, per non compromettere il funzionamento della caffettiera (fig. 6A - 6B). ATTENZIONE: verificate che il vostro piano induzione sia in grado di attivarsi con un diametro minimo di 90 mm. Appena il caffè è fuoriuscito completamente dalla colonnina centrale del contenitore, togliete la caffettiera dal fuoco. Non toccate le superfici calde della caffettiera, ma usate sempre il manico. Aprite il coperchio e mescolate lentamente, con un cucchiaino, in modo che il caffè sgorgato per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorgato successivamente. Versate il caffè nelle tazzine.

Attenzione

Ricordate di lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irrimediabilmente. Il fondo in acciaio è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazione di colore.

Attenzione

Ricordate di lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irrimediabilmente. Il fondo in acciaio è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazione di colore.

Attenzione

Ricordate di lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irrimediabilmente. Il fondo in acciaio è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazione di colore.

Attenzione

Ricordate di lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irrimediabilmente. Il fondo in acciaio è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazione di colore.

Attenzione

Ricordate di lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irrimediabilmente. Il fondo in acciaio è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazione di colore.

Attenzione

Ricordate di lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irrimediabilmente. Il fondo in acciaio è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazione di colore.

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/low level in order not to damage the surface finish and to optimise gas consumption. When using on an electromagnetic induction plate, always select a medium plate value to ensure the espresso maker works properly.
- 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.

Description of the coffee maker

The coffee maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):
A boiler
B safety valve
C upper filter plate
D rubber gasket
E upper body
F lid
G handle in thermoplastic resin
H knob in thermoplastic resin
I filter funnel

This espresso coffee maker can be used on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates and on electromagnetic induction plates. It is available in two sizes: three-cup (15 cl) and six-cup (30 cl).

Before using the espresso coffee maker for the first time

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.

Use instructions

To extract all the aromatic substances of the coffee in the best possible way and obtain the maximum flavour, proceed as follows: 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 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. This precaution is also valid for electric and induction plates. After use, dry the rubber gasket, keep the thermoplastic resin handle from being damaged and prevent scorching and discolouration of the aluminium. When using the appropriate version on an electromagnetic induction plate, always select a medium plate value to ensure the espresso maker works properly (fig. 6A - 6B). WARNING: verify that your induction hob is able to switch on when an item with a diameter of at least 90 mm is placed on it. As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column into the upper body, 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. Pour the coffee into espresso cups.

Warning

Leaving the espresso coffee maker on the heat source when the boiler is empty will damage it permanently. The steel base is subject to colour alterations as a result of normal use.

Caring for your espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker to cool before opening or cleaning it. 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.

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.

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 upper filter plate
- D rubber gasket
- I filter funnel
- G handle in thermoplastic resin
- H knob in thermoplastic resin

FR PM01 "Vite" Cafetière express

Dessinée au début des années 30, la cafetière express est la dernière véritable "invention" parmi les différents procédés de préparation du café utilisés sur notre planète. Elle se caractérise par la vitesse d'exécution, par la quantité restreinte du café et par la concentration du parfum et du goût de la boisson obtenue, résultat du passage de l'eau qui accomplit un parcours du bas vers le haut (fig. 2) à travers le café moulu jusqu'au bord inférieur de la valve de sécurité (fig. 3). Placez le filtre-entornoir 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. Vissez 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 sur vous. Sur les feux à gaz, il est recommandé de maintenir la flamme au minimum. 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. En cas d'utilisation sur des plaques à induction électromagnétique, sélectionnez toujours une valeur moyenne de la plaque, pour ne pas compromettre le fonctionnement de la cafetière (fig. 6A - 6B). ATTENTION: assurez-vous que votre plaque à induction peut s'activer avec un diamètre de 90 mm minimum. 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 cuillère de manière à ce que le café jaillit le premier, plus dense, s'uniformise avec le reste. Versez le café dans les tasses.

La cafetière espresso "Vite" a été dessinée par Philippe Malouin et produite en 2026. Cette cafetière, produite en fusion d'aluminium, un excellent conducteur de chaleur, est également disponible en version colorée. La poignée et le pommeau sont en résine thermoplastique. L'aluminium donne au café espresso sa saveur caractéristique grâce au culottage de la cafetière, c'est-à-dire au dépôt qui se forme progressivement sur ses parois internes; en termes gastronomiques on peut dire que le goût du café préparé dans une cafetière en aluminium est plus corsé et plus onctueux que celui du café préparé dans une cafetière en acier inoxydable. Par ses caractéristiques physiques, l'aluminium est plus sensible aux facteurs atmosphériques que l'acier: si la cafetière n'est pas utilisée chaque jour, il est recommandé de bien l'essuyer avant de la ranger, démontée, dans un endroit sec. Avant une nouvelle utilisation, il convient de faire d'abord un café à jeter de façon à éliminer les saveurs désagréables. Par ailleurs, n'oubliez pas qu'en cas d'humidité ambiante, des taches d'oxydation peuvent se former sur le corps de la cafetière, surtout lorsqu'elle n'est que rarement utilisée; ces taches n'altèrent en rien la préparation d'un bon café.

La cafetière espresso "Vite" a été dessinée par Philippe Malouin et produite en 2026. Cette cafetière, produite en fusion d'aluminium, un excellent conducteur de chaleur, est également disponible en version colorée. La poignée et le pommeau sont en résine thermoplastique. L'aluminium donne au café espresso sa saveur caractéristique grâce au culottage de la cafetière, c'est-à-dire au dépôt qui se forme progressivement sur ses parois internes; en termes gastronomiques on peut dire que le goût du café préparé dans une cafetière en aluminium est plus corsé et plus onctueux que celui du café préparé dans une cafetière en acier inoxydable. Par ses caractéristiques physiques, l'aluminium est plus sensible aux facteurs atmosphériques que l'acier: si la cafetière n'est pas utilisée chaque jour, il est recommandé de bien l'essuyer avant de la ranger, démontée, dans un endroit sec. Avant une nouvelle utilisation, il convient de faire d'abord un café à jeter de façon à éliminer les saveurs désagréables. Par ailleurs, n'oubliez pas qu'en cas d'humidité ambiante, des taches d'oxydation peuvent se former sur le corps de la cafetière, surtout lorsqu'elle n'est que rarement utilisée; ces taches n'altèrent en rien la préparation d'un bon café.

Attention

- 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 avant qu'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 irrimediatement.
- 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. En cas d'utilisation sur des plaques à induction électromagnétique, sélectionnez toujours une valeur moyenne de la plaque, pour ne pas compromettre le fonctionnement de la cafetière.
- Remplacez les parties éventuellement usées par des pièces détachées d'origine.
- Souvenez-vous de nettoyer périodiquement le microfiltre 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.

Attention

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.

Attention

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.

Attention

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.

Description de la cafetière

Cette cafetière est produite par moulage sous pression d'aluminium. Elle se compose de (fig. 1):
A chaudière
B valve de sécurité

DE PM01 "Vite" Espressokocher

Der zu Beginn der 30er Jahre entworfene Espressokocher ist die letzte wirkliche "Erfindung" unter den verschiedenen Verfahren zur Kaffeezubereitung auf der ganzen Welt. Bei diesem Verfahren, das durch eine rasche Zubereitung, eine geringe Menge und einen konzentrierten Duft und Geschmack des hergestellten Getränks gekennzeichnet ist, wird das Wasser von unten nach oben (Abb. 2) durch den gemahlene Kaffee gepresst. Der Espressokocher ist daher nicht nur das Symbol für den "caffè all'italiana", sondern gilt auch als typisches Verfahren für die Kaffeezubereitung in den südeuropäischen Ländern.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement l'intérieur de la cafetière 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

Afin d'obtenir une extraction optimale de toutes les substances aromatiques du café et exalter son goût, suivez les instructions ci-dessous: Remplissez la chaudière d'eau froide jusqu'au bord inférieur de la valve de sécurité (fig. 3). Placez le filtre-entornoir 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. Vissez 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 sur vous. Sur les feux à gaz, il est recommandé de maintenir la flamme au minimum. 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. En cas d'utilisation sur des plaques à induction électromagnétique, sélectionnez toujours une valeur moyenne de la plaque, pour ne pas compromettre le fonctionnement de la cafetière (fig. 6A - 6B). ATTENTION: assurez-vous que votre plaque à induction peut s'activer avec un diamètre de 90 mm minimum. 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 cuillère de manière à ce que le café jaillit le premier, plus dense, s'uniformise avec le reste. Versez le café dans les tasses.

Achtung!

- Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.
- Die in Betrieb befindliche oder noch heiße Espressomaschine ist außer Reichweite von Kindern zu halten.
- Diese Espressomaschine ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie sie nur für die Zubereitung von Kaffee.
- Positionieren Sie die Espressomaschine so, dass der Dampfstrahl nicht in Ihre Richtung zielt.
- Vor Gebrauch der Espressomaschine ist zu kontrollieren, dass sie fest verschlossen ist.
- Bevor Sie die Espressomaschine nach dem Gebrauch öffnen, warten Sie bitte ihre vollständige Abkühlung ab oder halten Sie sie unter einen kalten Wasserstrahl.
- Berühren Sie aufgrund der Verbrennungsgefahr nicht die heißen Oberflächen der Espressomaschine. Verwenden Sie stets den Henkel und wärmeisolierende Topfgriffe.
- Das Kanneunterteil muss für die Benutzung der Espressomaschine stets mit Wasser gefüllt sein, um die unwiederbringliche Beschädigung der Kanne zu vermeiden.
- Stellen Sie die Espressomaschine stets auf eine Wärmequelle geeigneten Durchmessers. Bei Verwendung auf einer Gaskochstelle ist die Flamme auf einer mittleren bis niedrigen Stärke zu halten, damit das Oberflächenfinish der Espressomaschine nicht beschädigt und der Gasverbrauch optimiert wird. Bei Verwendung auf elektromagnetischen Induktionsplatten wählen Sie immer einen mittleren Wert der Platte, um die Funktionsweise des Espressokochers nicht zu beeinträchtigen.
- Eventuell abgenutzte Teile sind gegen Original-Ersatzteile auszutauschen.
- Reinigen Sie regelmäßig das Feinsieb der Espressomaschine, um es gegen Verstopfungen zu schützen.
- Achten Sie beim Füllen des Kanneunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

Entretien de la cafetière

Avant d'ouvrir la cafetière pour la laver, attendez qu'elle soit parfaitement froide. 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 détergent. Après utilisation, nous vous conseillons de sécher la cafetière avec un chiffon doux et de la ranger démontée, dans un endroit sec et aéré, surtout en cas de non-utilisation prolongée.

Le lavage en lave-vaisselle est déconseillé: les détergents, les additifs et les températures élevées du lave-vaisselle endommageraient irrémédiablement le fini superficiel de la cafetière.

Attention

Nettoyez périodiquement l'intérieur du tube central à l'aide d'un gouillon. Rincez soigneusement sous l'eau courante le filtre-entornoir, le micro-filtre, le joint en caoutchouc silicóné 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 micro-filtre supérieur
- D joint en caoutchouc silicóné
- I filtre-entornoir
- G poignée en résine thermoplastique
- H pommeau en résine thermoplastique

DE PM01 "Vite" Espressokocher

Der zu Beginn der 30er Jahre entworfene Espressokocher ist die letzte wirkliche "Erfindung" unter den verschiedenen Verfahren zur Kaffeezubereitung auf der ganzen Welt. Bei diesem Verfahren, das durch eine rasche Zubereitung, eine geringe Menge und einen konzentrierten Duft und Geschmack des hergestellten Getränks gekennzeichnet ist, wird das Wasser von unten nach oben (Abb. 2) durch den gemahlene Kaffee gepresst. Der Espressokocher ist daher nicht nur das Symbol für den "caffè all'italiana", sondern gilt auch als typisches Verfahren für die Kaffeezubereitung in den südeuropäischen Ländern.

Der Espressokocher "Vite" wurde von Philippe Malouin im Jahre 2026 entworfen. Dieser Espressokocher ist aus Aluminiumguss gefertigt, einem hervorragenden Wärmeleiter, und in verschiedenen Farben erhältlich. Der Griff und der Knopf bestehen aus thermoplastischem Kunststoff. Das Aluminium verleiht dem Espresso einen charakteristischen Geschmack, der durch die Ablagerung einer dünnen Kaffeeschicht an den Innenwänden des Espressokochers entsteht. In gastronomischer Hinsicht ist der Geschmack eines Kaffees, der mit einem Espressokocher aus Aluminium zubereitet wird, vollmundiger und ausgewogener, als wenn er mit einem Espressokocher aus rostfreiem Stahl zubereitet wird. Aufgrund seiner physikalischen Eigenschaften zeigt jedoch Aluminium eine geringere Beständigkeit gegenüber atmosphärischen Einflussfaktoren. Bei täglichem Gebrauch des Espressokochers empfehlen wir, ihn zu trocknen, bevor er in seine Einzelteile zerlegt und an einen trockenen Ort weggestellt wird, und vor dem Gebrauch einen Kaffee zu brühen, der weggeschüttet wird und lediglich dazu dienen soll, Geschmacksbeeinträchtigungen zu beseitigen. Es wird weiterhin darauf verwiesen, dass sich bei einer bestimmten Luftfeuchtigkeit auf dem Korpus des Espressokochers Oxidationsflecken bilden können. Das gilt vor allem, wenn der Kocher selten in Gebrauch ist. Diese Fleckenbildung beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des zubereiteten espressos.

Achtung!

- Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.
- Die in Betrieb befindliche oder noch heiße Espressomaschine ist außer Reichweite von Kindern zu halten.
- Diese Espressomaschine ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie sie nur für die Zubereitung von Kaffee.
- Positionieren Sie die Espressomaschine so, dass der Dampfstrahl nicht in Ihre Richtung zielt.
- Vor Gebrauch der Espressomaschine ist zu kontrollieren, dass sie fest verschlossen ist.
- Bevor Sie die Espressomaschine nach dem Gebrauch öffnen, warten Sie bitte ihre vollständige Abkühlung ab oder halten Sie sie unter einen kalten Wasserstrahl.
- Berühren Sie aufgrund der Verbrennungsgefahr nicht die heißen Oberflächen der Espressomaschine. Verwenden Sie stets den Henkel und wärmeisolierende Topfgriffe.
- Das Kanneunterteil muss für die Benutzung der Espressomaschine stets mit Wasser gefüllt sein, um die unwiederbringliche Beschädigung der Kanne zu vermeiden.
- Stellen Sie die Espressomaschine stets auf eine Wärmequelle geeigneten Durchmessers. Bei Verwendung auf einer Gaskochstelle ist die Flamme auf einer mittleren bis niedrigen Stärke zu halten, damit das Oberflächenfinish der Espressomaschine nicht beschädigt und der Gasverbrauch optimiert wird. Bei Verwendung auf elektromagnetischen Induktionsplatten wählen Sie immer einen mittleren Wert der Platte, um die Funktionsweise des Espressokochers nicht zu beeinträchtigen.
- Eventuell abgenutzte Teile sind gegen Original-Ersatzteile auszutauschen.
- Reinigen Sie regelmäßig das Feinsieb der Espressomaschine, um es gegen Verstopfungen zu schützen.
- Achten Sie beim Füllen des Kanneunterteils darauf, dass das Wasser nicht den unteren Rand des Sicherheitsventils überschreitet.

Achtung!

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.

Achtung!

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.

Achtung!

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.

Achtung!

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.

Achtung!

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.

Achtung!

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch der Espressomaschine die Gebrauchsanleitung durch, um etwaige Risiken und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Erzeugnisses auf und lesen Sie bei Bedarf nach.

DE PM01 "Vite" Espressokocher

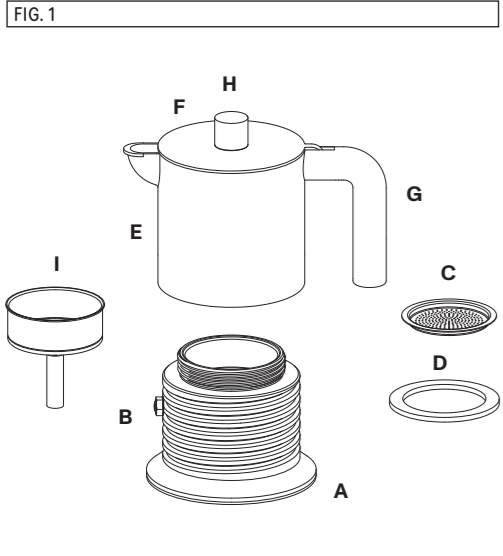
Der zu Beginn der 30er Jahre entworfene Espressokocher ist die letzte wirkliche "Erfindung" unter den verschiedenen Verfahren zur Kaffeezubereitung auf der ganzen Welt. Bei diesem Verfahren, das durch eine rasche Zubereitung, eine geringe Menge und einen konzentrierten Duft und Geschmack des hergestellten Getränks gekennzeichnet ist, wird das Wasser von unten nach oben (Abb. 2) durch den gemahlene Kaffee gepresst. Der Espressokocher ist daher nicht nur das Symbol für den "caffè all'italiana", sondern gilt auch als typisches Verfahren für die Kaffeezubereitung in den südeuropäischen Ländern.

Benutzung des Espresso-Kaffeekochers

Gehen Sie folgendermaßen vor, um eine optimale Extraktion aller Aromastoffe des Kaffees und vollen Geschmack zu erzielen: Füllen Sie das Unterteil maximal bis zur Unterkannte des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser (Abb. 3). Setzen Sie den Trichterfilter in das Unterteil ein. Füllen Sie ihn bis zum Rand mit Kaffeepulver und begründen 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 Espressokocher ordnungsgemäß verschlossen ist. Stellen Sie den Kaffeekocher auf die Wärmequelle. Stellen Sie den Espressokocher so auf, dass der Dampfstrahl nicht gegen Sie gerichtet ist. Bei Verwendung eines Gasherdes wird empfohlen, die Flamme niedrig zu stellen. Damit soll verhindert werden, dass das Aluminium an-schwarz-t, der Griff aus thermoplast

to aperto 675x480 mm - f.to chiuso 75x120 mm - cd.rta usomano bianca 70 g/m2 - stampa color: Nero
open size 675x480 mm - folded size 75x120 mm - uncoated white paper 70 g/m2 - print color: Black

FIG. 1



ES
PM01 "Vite"
Cafetera expresso

Diseñada a comienzos de los años '30, la cafetera expresso 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 expresso "Vite" fue diseñada por Philippe Malouin y producida en 2026. Esta cafetera está realizada en fundición de aluminio, un excelente conductor de calor, y también está disponible en varias versiones de colores. El mango y el pomo son de resina termoplástica. El aluminio confiere al café especial un gusto característico debido a la graduada 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 expresso 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 desecher 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 irremediablemente.
- 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. En caso de uso en placas de inducción electromagnética, seleccionar siempre un valor intermedio de la placa, para no perjudicar el funcionamiento de la cafetera.
- Sustituya las partes que estuvieron desgastadas por repuestos originales.
- Recuerde limpiar periódicamente el microfiltro superior de la cafetera para evitar que se atasque.
- Cuando rellene la calderita, preste atención a que el agua no supere el borde inferior de la válvula de seguridad.

Descrición de la cafetera

Esta cafetera está realizada en fundición a presión de aluminio. Está compuesta por (fig. 1):
A calderita
B válvula de seguridad
C microfiltro superior
D guarnición en goma con silicona
E contenedor superior
F tapa
G mango de resina termoplástica
H pomo de resina termoplástica
I filtro de embudo

Esta cafetera puede utilizarse sobre quemadores de gas, placas eléctricas y placas de vitrocerámica y en placas de inducción electromagnética. Está disponible en dos versiones: de 15 cl para tres tazas y de 30 cl para seis tazas.

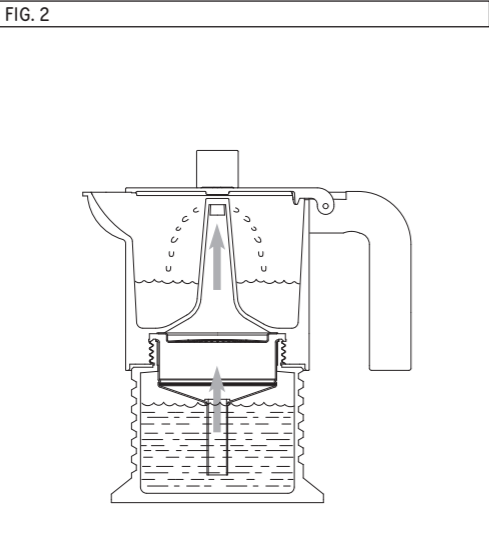
Antes del uso

Lavar cuidadosamente la parte interna de la cafetera con agua y detergente líquido para vajillas. Aclarar con cuidado bajo agua corriente. Preparar algunos cafés a desecher, utilizando los fondos, a fin de eliminar el sabor metálico inicial.

Cómo usar la cafetera

Para conseguir una extracción óptima de todas las sustancias aromáticas del café y exaltar su gusto, siga este procedimiento:
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

FIG. 2



molido de manera que el agua, al hervir, no le cueste pasar por 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 base del contenedor superior.
Enrosacar el contenedor superior en la caldera (fig. 5) hasta obtener un cierre total.
Antes de usar la cafetera controlar 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.
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.
En caso de uso en placas de inducción electromagnética, seleccionar siempre un valor intermedio de la placa, para no perjudicar el funcionamiento de la cafetera (fig. 6A - 6B).
Atención: compruebe que su placa de inducción pueda activarse con un diámetro mínimo de 90 mm.
Apenas el café ha salido completamente por el conducto central del contenedor, retire 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 la fuente de calor, ésta se dañará irremediablemente. El fondo de acero está sujeto, como consecuencia del uso normal, a variación de color.

Cómo cuidar la cafetera

Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, antes de abrir la cafetera se deberá esperar hasta que se enfríe.
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 expresso no deberá ser lavada nunca con detergentes.

Después del uso aconsejamos secar la cafetera y guardarla desarmada en ambiente seco y ventilado, particularmente en caso de uso poco frecuente.

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.

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, extravío o daño, es posible adquirir en la tienda de su revendedor Alessi de confianza los siguientes recambios:

C microfiltro superior
D guarnición en goma con silicona
I filtro de embudo
G mango de resina termoplástica
H pomo de resina termoplástica.

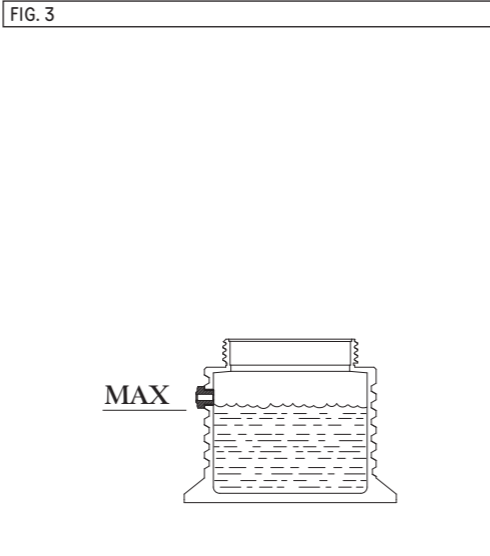
NL

PM01 "Vite"
Koffiezetapparaat

Deze Espresso Koffiezetter, ontworpen aan het begin van de jaren '30, is de laatste echte "uitvinding" onder de verschillende koffiezetprocédés die in de wereld gebruikt worden. Gekennzeichnet 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 "Vite" werd ontworpen door Philippe Malouin en geproduceerd in 2026. Dit koffiezetapparaat, gemaakt van aluminiumgietwerk, een uitstekende warmtegeleider, is ook verkrijgbaar in een gekleurde uitvoering. 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 binnenwand 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 metalkijzer door atmosferische factoren aan te tasten: als het apparaatje niet dagelijks gebruikt wordt, adviseren wij om het af te drogen alvorens het uit elkaar

FIG. 3



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 vochtige omgevingsomstandigheden, zich oxidatievlekken op het apparaatje kunnen vormen, vooral al het niet dikwijls gebruikt wordt: deze vlekken benadelen niet de bereiding van goede koffie.

Aandacht!

- Voordat het Koffiezetapparaat 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 Koffiezetapparaat uit de buurt van kinderen wanneer het in werking en nog heet is.
- Dit Koffiezetapparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik; het mag enkel gebruikt worden om koffie te maken.
- Positioneer het Koffiezetapparaat zodanig dat de stoom niet naar uzelf wordt gericht.
- Controleer voordat het Koffiezetapparaat wordt gebruikt of het correct werd gesloten.
- Wacht, na het gebruik, tot het Koffiezetapparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt geopend, of laat het afkoelen onder stromend water.
- Raak de hete delen van het Koffiezetapparaat niet aan zodat u geen brandwonden kunt oplopen: gebruik steeds de handgreep en een pannenliep.
- Gebruik het Koffiezetapparaat niet zonder water in het keteltje zodat het apparaat niet onherstelbaar wordt beschadigd.
- Plaats het Koffiezetapparaat 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 Koffiezetapparaat niet worden beschadigd en het gasverbruik wordt geoptimaliseerd. Indien een elektromagnetische inductiekookplaat wordt gebruikt, moet altijd een gemiddelde waarde van de plaat geselecteerd worden om te voorkomen dat de werking van de koffiezetter wordt geschaad.
- Vervang eventueel versleten delen met originele reservedelen.
- Reinig regelmatig de microfilter bovenaan het Koffiezetapparaat zodat de filter zelf niet verstoppt raakt.
- Let op tijdens het vullen van het keteltje dat het water de onderrand van het veiligheidsventiel niet overschrijdt.

Beschrijving van de Espresso Koffiezetter

Dit Koffiezetapparaat is vervaardigd uit persegooten aluminium. Hij bestaat uit (fig. 1):
A keteltje
B veiligheidsventiel
C bovenste microfilter
D pakking van siliconenrubber
E kanneetje
F bedekking
G handgreep van thermoplastische hars
H knop van thermoplastische hars
I filter funnel

Deze Espresso Koffiezetter kan gebruikt worden op een gasfornuis, op elektrische kookplaten, glaskeramiek kookplaten en op elektromagnetische inductiekookplaten. Er zijn drie versies beschikbaar: 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

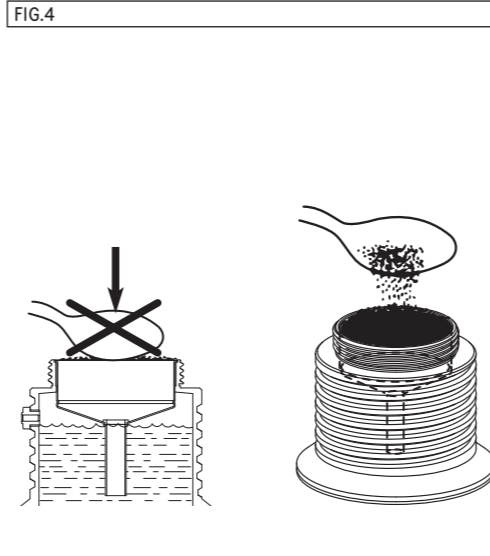
Om een optimale extractie van alle aromatische stoffen van de koffie te verkrijgen is de smaak ervan te versterken, moet als volgt gehandeld worden:

Vul de ketel met koud water tot aan de onderrand van het veiligheidsventiel (fig. 3).
Plaats de filter met trechter in de ketel. Vul de filter helemaal met gemalen koffie, niveleer, maar druk niet aan (fig. 4). Er wordt aanbevolen om geen te fijn gemalen koffie te gebruiken, anders zou het kokende water dus niet absorberen.
Controleer of de bovenste microfilter en de pakking zich in hun zitting bevinden, aan de onderkant van het kanneetje.

Schreef het kanneetje op het keteltje (fig. 5) totdat het goed gesloten is.
Controleer, voordat u de koffiezetter gebruikt, of hij correct gesloten is.
Plaats het Espresso Koffiezetapparaat 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.
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 behouden.
Voor gebruik op een elektromagnetische inductieplaat moet altijd een gemiddelde waarde van de plaat geselecteerd worden om te voorkomen dat de werking van de koffiezetter wordt geschaad (fig. 6A - 6B).
Attentie: controleer of uw inductiekookplaat kan worden geactiveerd met een minimale diameter van 90 mm.

Zodra de koffie vloeit door het pipje in het kanneetje is gelopen, neemt u de koffiezetter uit 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 lepelje, zodat de sterkere koffiesmaak niet wordt gestroomd, gemengd wordt met de minder sterke koffie die later is uitgelopen.
Giet de koffie in de koppen.

FIG. 4



Attentie

Onthoud dat wanneer het apparaatje met het keteltje zonder water op de hittebron wordt gelaten, het onherstelbaar beschadigd zal raken. Indien een elektromagnetische inductiekookplaat wordt gebruikt, moet altijd een gemiddelde waarde van de plaat geselecteerd worden om te voorkomen dat de werking van de koffiezetter wordt geschaad.

Verzorging van de Espresso Koffiezetter

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

Spoel de verschillende delen van het Espresso Koffiezetapparaat onder stromend water en droog ze zorgvuldig af.
Onthoud dat, om niet het aroma van de koffie aan te tasten, het apparaatje 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.

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.

Attentie

Reinig de binnenkant van het pipje regelmatig met een klein rageretje.

Spoel het trechterfilter, het filterplaatje, de pakking van siliconenrubber en hun zitting zorgvuldig onder stromend water af.

Vervang onderdelen die eventueel versleten zijn.

Onderdelen

In geval van slijtage, verlies of beschadiging kunt u bij uw Alessi winkel de volgende reservonderdelen kopen:

C bovenste microfilter
D pakking van siliconenrubber
I trechterfilter
G handgreep van thermoplastische hars
H knop van thermoplastische hars.

JP

PM01 "Vite"
エスプレッソメーカー

1930年代初期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ー機器の中でも最高の真の発明といえます。蒸気圧によって急速に熱湯を下からコーヒー粉に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同味いを特徴とするエスプレッソは(図2)、イタリアコーヒー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ー抽出法となっています。
V्यूーテ (Vite) エスプレッソメーカーは、2026年にフィリップ・マロウイン (Philippe Malouin) によってデザインされました。このコーヒーメーカーは、熱伝導に優れたアルミニウム鑄造で作られており、カラバリエーションもご用意ます。ハンドルとつまみは熱可塑性樹脂製です。

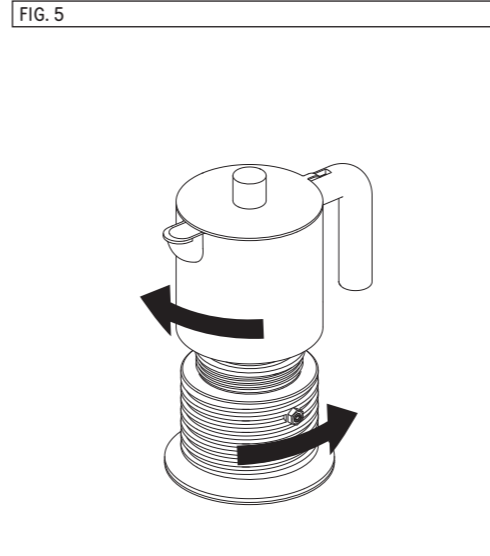
アルミニウムは、コーヒーメーカーの内壁に薄いコーヒ膜を徐々に形成し、エスプレッソに独特な風味を与えます。アルミニウム製のエスプレッソメーカーで淹れたコーヒーは、ステンレス製で淹れたものに比べ、より豊かでまろやかな風味となります。

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ーは捨てください。湿度の多い環境下では、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小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ーの質になんら影響を与えることはありません。

注意!

- 危険な事態や損害を避けるため、コーヒーメーカーをご使用になる前に取扱説明書を良くお読みになり、注意事項を忠実に守ってください。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。
- コーヒー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。
- このコーヒーメーカーは家庭用です。コーヒー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さないよう方向へコーヒーメーカーを向けてください。
- ご使用になる前に、コーヒー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ーメーカーを開けてください。
- やけどをしないよう、コーヒー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握むようにしてください。
- 空焚きをしますと、コーヒーメーカーが傷み、取り返しのつかないことになりまので、必ず水を入れてからお使いください。
- コーヒーメーカーは、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

FIG. 5



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。IH調理器を使用する場合は、コーヒーメーカーの機能を辞めないよう、必ず中火でお使いください。
部品が摩耗した場合は、純正部品と交換してください。
マイクロフィル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。

コーヒーメーカーの説明

このコーヒー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 ボイラー部
B セーフティバルブ
C フィルタープレート
D ゴムパッキン
E ポット部
F ふた
G プラスチック製ハンドル
H プラスチックつまみ
I フィルターバスケット

このコーヒーメーカーは、ガスレンジ、電気調理器、ガラスセラミック調理器、そしてIH調理器でご使用いただけます。
3カップ用(150 ml)と6カップ用(300 ml)の2種類があります。

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。
コーヒー粉で金属味を取り除くために、数回コーヒ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

香り成分を最大限に引き出してコーヒーの最高の味をお楽しみいただけるよう、次の手順に従ってください:
ボイラー部の安全弁(図3)の下端まで冷水を入れます。
ボイラー部に漏斗型のフィルターを取り付けます。フィルターの縁まで拭いたコーヒを充填し、押し込まずに表面をならします。(図4)。
水が沸騰した際に、無理なく、しかしゆっくりと香りをしっかりと取込みながらコーヒの粉の間を通過するよう、コーヒは抜き方が細かいものをお使いください。
この注意事項を守らないと、ゴムパッキンが本体上部のポット部のベースにきちんとセットされているか確認して、ポット部をボイラー部にしっかりとねじ込みます(図5)。
エスプレッソメーカーをお使いになる前に、正しく閉じていることを確認してください。
エスプレッソメーカーをレンジの上に置きます。蒸気が自分から離れた方向に向かうように本製品を置いてください。
ガスレンジをお使いの場合は、炎を低くしてください。

この注意事項を守らないと、ゴムパッキンが本体上部のポット部にきちんとセットされているか確認してください。
蒸気が自分から離れた方向に向かうように本製品を置いてください。
また、プラスチック製ハンドルが大変熱くなる場合があります。
IH調理器を使用する場合は、エスプレッソメーカーの温度を調節しないよう、必ず中火でお使いください(図6A - 6B)。

注意：中央のボイラー部のポット部が沸き上がるのが止まったらすぐに、エスプレッソメーカーを火から降ろします。

エスプレッソメーカーの熱くなった表面には決して触れないでください。必ずハンドルを持って取り扱ってください。

カバーを開け、最初に上がってきた濃いコーヒーと最後のほうの薄いコーヒーを混ぜるように小さくしてコーヒをゆっくり引き回します。

コーヒをデミタスカップに注ぎます。

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。

底部がステンレス製なので、通常に使用しても底部が変色することがあります。

エスプレッソメーカーのお手入れ

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。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と、決して洗剤で洗浄しないでください。

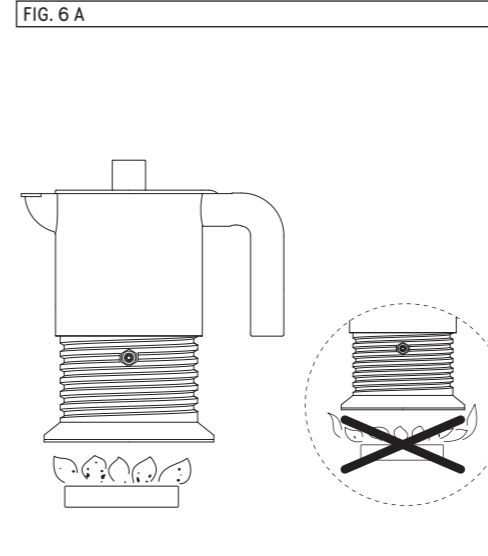
ご使用後、特に頻繁に洗わない場合は、エスプレッソメーカーを乾かしてパーツを取り外した状態で、通気の良い乾燥した場所に保管してください。

皿洗い機でエスプレッソメーカーを洗うと、使用される洗剤や添加剤、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がありますので、お避けください。

ご注意

定期的に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。

FIG. 6 A



スベア部品

以下のスベア部品が古くなったり、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 フィルタープレート
D ゴムパッキン
I フィルターバスケット
G プラスチック製ハンドル
H プラスチック製つまみ

ZH

PM01 "Vite"
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、浓缩、香浓醇郁——自上而下垂直流过咖啡粉(图2)的沸水产生的这些特质，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等欧洲国家的典型咖啡制作方法。

"Vite"系列意式咖啡壶由设计师菲利普·马卢因 (Philippe Malouin) 于2026年设计。这款咖啡壶采用铝合金铸造而成，铝是一种优良的导热材料，并且还有彩色款可供选择。手柄和旋钮采用热塑性树脂制成。
铝质咖啡壶内壁自上而下形成的薄薄咖啡膜令Espresso咖啡散发出独特的香味。从美食角度看，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。
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斑点。这些斑点绝对不会影响煮出的咖啡的品质。

小心!

- 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，以及在咖啡壶尚热时，不可让人靠近。
- 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嘴朝自己。
- 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，应待其彻底冷却或将其置于流动水中冷却。
- 为避免烫伤，切勿触摸Espresso咖啡壶的灼热表面；请务必等待冷却和隔热稳定。
- 请勿在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。
- 始终将咖啡机放在直径足够的热源上，如果使用燃气灶，则保持中/低档火力，以避免损坏咖啡机的表面光洁度并优化燃气消耗。当使用电磁炉加热时，请一律使用中档加热，以确保Espresso咖啡壶正常运转。
- 请勿使用原装备件更换磨损的部件。
- 切记要定期清洁Espresso咖啡壶的过滤器 整体，以防止其堵塞。
- 向壶内注水时，应确保水位始终低于安全阀的底缘。

Espresso 咖啡壶仅供家庭使用：只能用于煮制咖啡。

咖啡壶详细介绍 本咖啡壶由铸铝制成。包括 (图1)：

A 下壶
B 安全阀
C 上部过滤网盘
D 橡胶垫圈
E 上壶
F 壶盖
G 热塑性树脂把手
H 热塑性树脂盖钮
I 过滤漏斗

意式咖啡壶可用于煤气灶、电热板、玻璃搪瓷加热板和电磁炉。
有两种容量：3杯(1.5厘升)和6杯(3.0厘升)。

在首次使用 Espresso 咖啡壶之前

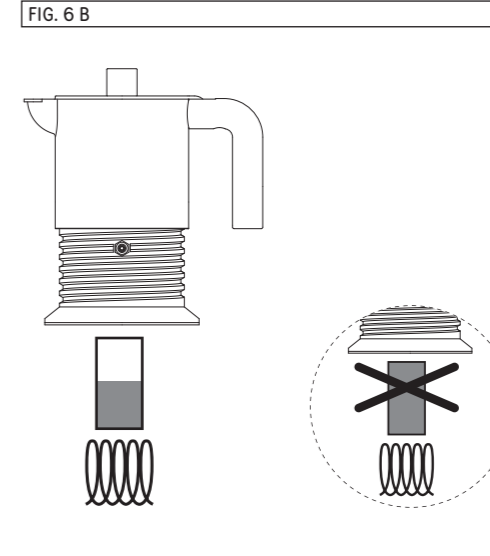
用水和洗碗剂将咖啡壶仔细清洗干净。用流水仔细清洗干净。
煮制几壶咖啡并倒掉，利用咖啡粉消除金属的味道。

Espresso 咖啡壶使用方法

为了最佳提取咖啡富含的所有芳香物质，突出其美味，请遵循下述步骤：
在加热器注入冷水，但不要超过安全阀的底边。(图3)。将漏斗式过滤器放入加热器中。放入研磨咖啡粉直至边缘并将其压实，不要下按(图4)。
我们建议使用研磨不太过细腻的咖啡粉，以便水在煮沸时毫不费力地慢慢地渗透咖啡，让所有的味道都浸入其中。
必须将上部过滤网盘和垫圈放在上壶底座的正确位置。将上壶牢牢拧在下壶上(图5)。
在使用Espresso咖啡壶前，确保咖啡壶已妥善闭合。

将咖啡壶放到加热器上；蒸汽嘴不要朝自己。如果使用煤气炉，请使用小火。这样可保护橡胶垫圈，防止损坏热塑性树脂把手，预防烧焦和铝的褪色。如果在电磁炉上使用本产品，请始终选择电磁炉的中档功率，以避免损坏咖啡壶的性能(图6A - 6B)。
注意：请确认您的电磁炉能在最小直径90毫米的情况下启动。一旦咖啡停止，从中央导管向上壶内注入，即取下咖啡壶。切勿接触Espresso咖啡壶的热表面。拿取咖啡壶

FIG. 6 B



一定要使用把手。
打开壶盖，用小汤匙缓慢地搅拌咖啡，使咖啡混合均匀，因为最后冒出来的咖啡比最初冒出来的咖啡味道淡。
将咖啡倒入咖啡杯。

警告

下壶中无水时，若继续将Espresso咖啡壶放在热源上烧煮，将造成永久损坏。
若铝制的底部在正常使用后，会出现变色。

Espresso 咖啡壶保养

必须等Espresso咖啡壶冷却后再打开进行清洁。
拆开咖啡壶，用流水冲洗所有部件。仔细擦干。
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咖啡壶拆开，拆开放在干燥通风的地方(特别是不经常使用时)。

不要用洗碗机清洗 Espresso 咖啡壶：
所用的洗涤剂、添加剂以及在清洗循环期间达到的高温均会对咖啡壶的表面光洁度造成永久损坏。

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

以下备件如有磨损、丢失或损坏，可向Alessi经销商购买：

C 上部过滤网盘
D 橡胶垫圈
I 过滤漏斗
G 热塑性树脂把手
H 热塑性树脂盖钮