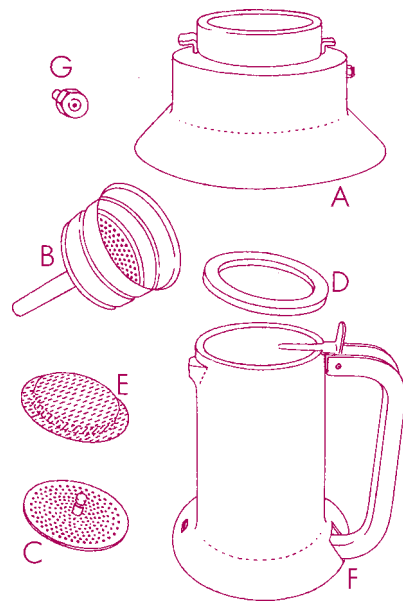


## Cafetière 9090

**ANATOMIE DE LA CAFETIERE ESPRESSO ALESSI.**  
LA CAFETIÈRE ESPRESSO ALESSI est réalisée entièrement en acier inoxydable 18/10 brillant ou coloré en noir aux résines à base de silicone. Elle est disponible en quatre capacités: 50 cl, soit dix tasses, avec filtre réducteur pour six tasses, 30 cl, soit six tasses, avec filtre réducteur pour trois tasses, 15 cl, soit trois tasses, avec filtre réducteur pur une tasse, et 7 cl, soit une tasse. Le design est de Richard Sapper et elle est protégée par 5 brevets de modèle d'utilité et un brevet de modèle ornemental. Elle se compose des pièces suivantes:



- A Bouilloire
- B Filtre entonnoir
- C Filtre réducteur
- D Joint caoutchouc alimentaire
- E Microfiltre supérieur
- F Récepteur supérieur, avec colonne intérieure pour la sortie du café, couvercle et poignée en acier inoxydable
- G Soupape de sécurité en laiton

Les numéros de référence des pièces de rechange sont:

	10 tasses	6 tasses
<b>B</b>	17611/F	17602/F
<b>C</b>	17611/R	17602/R
<b>D</b>	29643	29640
<b>E</b>	17612	17603
<b>G</b>	19660	19660
	3 tasses	1 tasse
<b>B</b>	17605/F	17608
<b>C</b>	17605/R	
<b>D</b>	29641	29642
<b>E</b>	17606	17609
<b>G</b>	19660	19660

Les pièces **B, C, D, E** et **G** ont leur rechange. En cas de perte ou d'usure, vous pourrez acheter la pièce de rechange chez votre détaillant en précisant relatif numéro de référence indiqué ci-dessus. Outre sa forme en tronc de cône à base élargie, qui favorise la mise-à-profit maximale de la source de chaleur et donc un moindre emploi d'électricité ou de gaz caractéristiques principales de la cafetière sont: le bec anti-goutte, la fermeture à levier et la poignée en acier inoxydable anti-glissant.

### Comment faire un bon café avec une bonne cafetière.

**AVANT LE PREMIER EMPLOI**, lavez soigneusement l'intérieur de la cafetière à l'aide d'un détergent normal. Préparer quelques cafés qui seront ensuite jetés en utilisant les marcs, de façon à conférer aux différentes pièces de la cafetière l'arôme de base. Remplir d'eau froide la bouilloire en veillant à ce que le niveau ne dépasse pas le bord inférieur de la soupape de sécurité (fig. 1). Introduire le filtre entonnoir dans la bouilloire.

**LE REMPLIR DE CAFÉ** sans trop le tasser. Le café ne doit pas être moulu trop fin (fig. 2). Il faut aussi éviter l'addition au café d'extraits, cacao ou d'autres substances à grain trop fin, qui pourraient boucher le microfiltre.

**ASSUREZ-VOUS** que le filtre plat et le joint se trouvent exactement dans leur siège, à l'intérieur du récepteur supérieur. (fig. 3).

**SI VOUS DÉSIREZ** utiliser la cafetière de 6 tasses pour n'obtenir que 3 tasses, introduisez le réducteur (fig. 4) dans le filtre et ne remplissez d'eau que jusqu'à la hauteur du tronc de cône de la bouilloire. Si vous désirez utiliser la cafetière de 10 tasses pour faire six tasses ou la cafetière de 3 tasses pour faire une seule tasse, introduisez le réducteur et amenez le niveau de l'eau à la hauteur de l'encoche intérieure dans le pareflamme.

### La fermeture à levier, exclusivité de la cafetière Alessi.

**APPLIQUEZ LE RECEPTEUR SUPÉRIEUR SUR LA BOUILLOIRE** en faisant passer la petite dent située sur le col de la bouilloire, au dessus de la soupape de sécurité, à travers l'ouverture pratiquée à la base du récepteur supérieur. Faites ensuite pression sur la poignée pour l'accrocher à son tour à la grande dent située sur le col de la bouilloire en position diamétralement opposée à la petite dent. La poignée est accrochée à fond lorsque le pivot inférieur disparaît dans le corps de la cafetière. (fig. 5). La cafetière Alessi est maintenant hermétiquement fermée. La fermeture à levier, exclusivité de la cafetière Alessi, assure une fermeture parfaite par un seul simple mouvement.

**POSEZ LA CAFETIERE** sur la source de chaleur et maintenez la flamme très basse, la plus basse possible. C'est un atout tant pour conserver en bon état le joint en caoutchouc que pour éviter, dans la version brillante, que l'acier de la partie inférieure de la cafetière ne noircisse de façon inesthétique. La façon la meilleure d'obtenir un bon café avec la cafetière Alessi est l'emploi de la plaque électrique (fig. 6). Laisser le couvercle de la cafetière ouvert pendant tout le temps d'ébullition: vous éviterez ainsi que la vapeur qui se forme ne dilue le café (fig. 7). Dès que le café qui sort de la colonne centrale du récepteur supérieur aura rempli ce dernier, enlevez la cafetière du feu.

**MELANGEZ LE CAFÉ LENTEMENT** à l'aide d'une cuiller, de façon à ce que

le café débité d'abord, qui est plus dense, se mélange avec le café moins dense débité par la suite (fig. 8) Versez le café dans les tasses. Le bec spécial tronqué a été conçu de façon à "couper" la goutte (A) et à éviter les inconvénients typiques des cafetières normales (B) (fig. 9). Après son emploi, il faut dûment refroidir la cafetière avant de l'ouvrir.

**A PRES SON EMPLOI**, lavez la cafetière avec un produit détergent normal ou bien avec de l'eau, tout simplement. Ne pas mettre la cafetière vernie dans le lave-vaisselle. Pour celle brillante, si vous utilisez le lave-vaisselle, n'oubliez pas d'ôter le joint en caoutchouc qui ne supporte pas les températures élevées. Pour le nettoyage de la partie interne, ne pas utiliser de produits-vaisselle contenant des abrasifs qui pourraient endommager la finition superficielle.

**ATTENTION: nettoyez périodiquement de façon soignée l'intérieur de la colonnette, l'entonnoir, le filtre, le joint en caoutchouc et leurs sièges. Remplacez les pièces usées. En outre, ne laissez pas la cafetière sur une source de chaleur sans eau dans la partie inférieure: vous l'endommageriez à jamais.**

### La cafetière espresso Alessi est garantie.

La garantie, qui couvre les défauts de fabrication des pièces composant le corps de la Cafetière Espresso Alessi, a une durée illimitée. Cette garantie ne couvre pas les pièces de rechange et n'est pas valable en cas d'utilisation non conforme au mode d'emploi. Nous vous invitons donc à suivre le mode d'emploi.

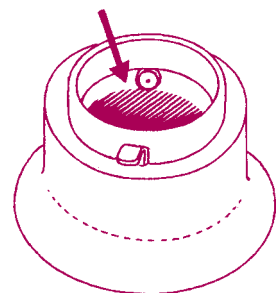


Fig. 1

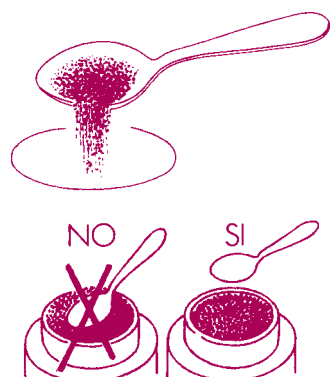


Fig. 2

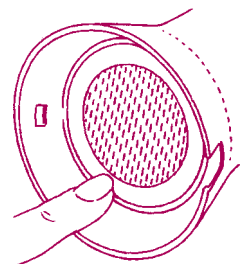


Fig. 3

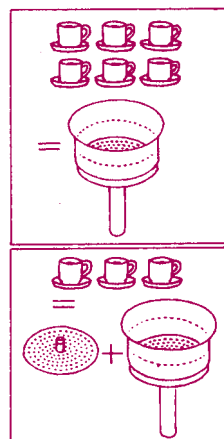


Fig. 4

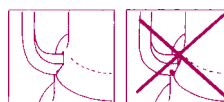
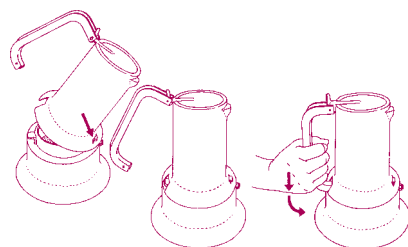


Fig. 5



Fig. 6

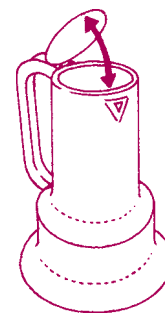


Fig. 7



Fig. 8

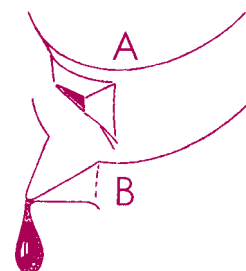


Fig. 9