

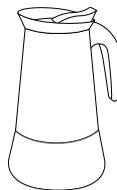
## MOKA BY COOKING SURFACE



## MOKA BY COOKING SURFACE

### Contenuto:

1 Caffettiera



- Altezza: 200 mm
- Diametro della base: 115 mm
- Capacità: 350 ml (7 tazze)
- Maniglia ergonomica
- Valvola di sicurezza
- Filtro asportabile

### Introduzione:

MOKA by Cooking Surface è una caffettiera da 7 tazze di altissima qualità. Si consiglia di familiarizzare con l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta; a tal fine, consultare attentamente le istruzioni per l'uso e i consigli di sicurezza riportati di seguito.

Utilizzare l'apparecchio seguendo le istruzioni e solo per l'uso indicato. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro.

In caso l'apparecchio venga ceduto a terzi, assicuratevi di consegnare anche tutta la documentazione.

### Istruzioni di sicurezza:

**ATTENZIONE, PERICOLO E RISCHIO DI INCIDENTI PER I BAMBINI!**

- Per evitare rischi di soffocamento, non lasciare mai i bambini incustoditi in presenza del materiale di imballaggio.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Non lasciare mai i bambini incustoditi nei pressi di apparecchiature calde da cucina.
- **INDOSSARE GUANTI DI SICUREZZA!** L'apparecchio raggiunge alte temperature durante il funzionamento, pertanto si consiglia di utilizzare presine o guanti.
- Non riscaldare mai l'apparecchio alla massima potenza se in precedenza conteneva grassi per evitare il rischio di surriscaldamento. In tal caso, spegnere immediatamente il piano di cottura a induzione.

- La caffettiera non deve mai essere lasciata incustodita o senza liquido all'interno.
- In caso di incendio del contenuto, non gettare acqua sul grasso bruciato per spegnere il fuoco, ma soffocare le fiamme con un panno o utilizzare un estintore.
- Non sciacquare l'apparecchio con acqua fredda.
- Non riscaldare l'apparecchio se non c'è acqua nella base inferiore.
- Riscaldare l'apparecchio a temperatura moderata, utilizzando potenze basse o medie.
- Non far scivolare o trascinare l'apparecchio sul gres porcellanato, è preferibile sollevarlo ad ogni movimento per non danneggiare il materiale.
- Non surriscaldare l'apparecchio. In caso di surriscaldamento dell'apparecchio, aerare bene il locale.
- Le alte temperature possono far scolorire la parte esterna dell'apparecchio.

### Raccomandazioni d'uso:

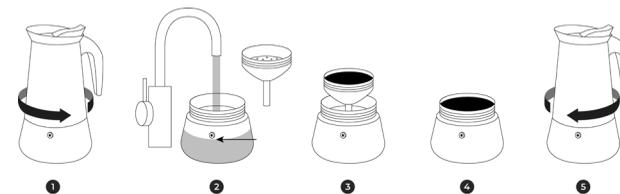
- L'apparecchio è adatto solo per uso privato o domestico, non per scopi professionali.
- Nel sistema a induzione invisibile Cooking Surface, utilizzare sempre livelli di potenza inferiori al livello 6 per evitare incompatibilità elettromagnetiche e temperature eccessive sulla superficie in gres porcellanato.
- Se si desidera, è possibile impostare il timer del Cooking Surface per evitare che la caffettiera continui a riscaldarsi dopo l'erogazione del caffè.
- Se la caffettiera continua a riscaldarsi in assenza di acqua, si potrebbe verificare uno shock termico sulla superficie in gres porcellanato e danneggiare il piano di lavoro.
- Se si dispone di un sistema a induzione invisibile con 9 livelli, si consiglia di porre la caffettiera a potenza media (1800 W) con un livello di potenza 6 e un tempo di 3 minuti.

### Primo utilizzo:

- Al primo utilizzo della caffettiera, svitare la parte superiore, togliere il filtro-imbuto e verificare che il dispositivo di filtraggio e la guarnizione in gomma sotto il brico superiore siano installati e in buone condizioni. Lavare separatamente in acqua calda tutti i componenti e reinstallarli. Si consiglia inoltre di scartare il primo caffè erogato dalla caffettiera.
- Uso specifico per piano a induzione Cooking Surface.
- La cottura a induzione può emettere un ronzio; questo è di natura tecnica e non implica un difetto del piano di cottura o dell'apparecchio. Non influisce sulle prestazioni di cottura.

### Istruzioni per l'uso:

- Riempire d'acqua la base della caffettiera, prestando particolare attenzione a non superare il livello della valvola di sicurezza. Vedi immagine 2.
- Poi introdurre il caffè macinato nel filtro-imbuto. La macinatura deve essere media, né troppo fine né troppo grossa. Non riempire eccessivamente il contenitore e non pressarlo.
- Eliminare il caffè in eccesso e rimuovere eventuali residui rimasti sui bordi. Inserire il filtro-imbuto nella base della caffettiera contenente l'acqua e unire la parte superiore avvitandola.
- Posizionare la caffettiera sulla zona di cottura a potenza medio-bassa.
- Una volta che il caffè è uscito (circa 3 minuti), spegnere la zona di cottura in modo che non continui a riscaldare e togliere la caffettiera.
- Servire il caffè immediatamente. Il caffè italiano è piuttosto forte, quindi molte persone preferiscono diluirlo con acqua calda o latte.



### Pulizia e manutenzione:

- Lasciare che il prodotto si raffreddi adeguatamente dopo l'uso prima di pulirlo per mantenere inalterate le parti metalliche dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai pagliette o prodotti abrasivi per la pulizia.
- È essenziale pulire il prodotto dopo ogni utilizzo con acqua calda e una spugna.
- Con il tempo, i minerali presenti nell'acqua possono causare macchie o scolorimento dell'apparecchio. È possibile eliminare queste macchie strofinandovi sopra mezzo limone. Per le macchie più ostinate, utilizzare una miscela di nove parti di acqua e una parte di aceto.

### Smaltimento:

L'imballaggio è realizzato interamente con materiali riciclabili e può essere smaltito nelle apposite strutture locali di riciclaggio. Contattare l'autorità locale preposta allo smaltimento dei rifiuti per maggiori dettagli su come smaltire gli imballaggi.

### Garanzia:

Il prodotto è stato realizzato secondo rigorose linee guida di qualità ed è stato esaminato meticolosamente prima della consegna. La garanzia di questo prodotto è di 2 anni dalla data di acquisto; se il prodotto presenta un difetto di materiali o di fabbricazione, avvalersi della garanzia prima di utilizzare il prodotto.

