

DE**Anleitung für einen Espressokocher**

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten vom Geschirr, waschen Sie das Geschirr mit warmem Wasser ab, spülen Sie es gut aus und wischen Sie es trocken, um Wasserflecken auf der polierten Oberfläche zu vermeiden.
- Schrauben Sie das Oberteil der Geysir-Kaffeemaschine ab und entfernen Sie den Filtertrichter. Halten Sie sich am Körper fest, nicht am Griff.
- Füllen Sie den unteren Tank bis zur Höhe des Sicherheitsventils mit Wasser. Das Ventil muss über dem Wasser bleiben – dies ist notwendig, damit bei einer Überhitzung der Kaffeemaschine der Druck im unteren Tank ein kritisches Niveau nicht überschreitet.
- Füllen Sie den Trichter großzügig mit mittelstark gemahlenem Kaffee. Stampfen Sie den Kaffee nicht, da sonst das Wasser nicht in den oberen Behälter gelangen kann.
- Setzen Sie den Filtertrichter in den unteren Behälter ein und schrauben Sie das Oberteil fest, wobei Sie es am Körper festhalten.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf den Herd. Es ist besser, Kaffee bei schwacher Hitze zu brühen, um ein aromatischeres und schmackhafteres Getränk zu erhalten.
- Wenn Sie auf einem Gasherd kochen, achten Sie darauf, dass das Feuer nicht über den Boden hinausgeht. Die Heizfläche muss der Größe des Kaffeemaschinenbodens entsprechen.

DE

- Nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd, sobald der Kaffee in den oberen Tank gestiegen ist. Dank der Restwärme brüht der Kaffee auch dann weiter, wenn Sie die Kaffeemaschine vom Herd nehmen.
- Rühren Sie den Kaffee gründlich um, nachdem Sie die Kaffeemaschine vom Herd genommen haben. Dadurch werden die verschiedenen Kaffeeschichten gemischt, um ihm einen milderen Geschmack zu verleihen.
- Seien Sie vorsichtig beim Arbeiten mit kochendem Wasser: Aluminium wird schnell heiß – verwenden Sie einen Ofenhandschuh, wenn Sie die Kaffeemaschine drehen, um sich nicht zu verbrennen.
- Gießen Sie bei einer neuen Geysir-Kaffeemaschine die ersten paar Tassen Kaffee in die Spüle, bevor Sie ihn trinken. Nach jeder Zubereitung bildet sich an den Wänden der Kaffeemaschine eine Schicht aus Kaffeeölen, die als Schutz gegen den Einfluss von Metall auf den Geschmack dient.
- Entleeren Sie die Kaffeemaschine und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Waschen Sie die Geysir-Kaffeemaschine mit warmem Wasser ohne Verwendung von Reinigungsmitteln und vergessen Sie nicht, das Dampfventil zu reinigen.

Bei allen Fragen zur Qualität von Werner-Kochgeschirr wenden Sie sich bitte an das Geschäft am Ort des Kaufs der Ware oder per E-Mail: info@werner.ru

Genießen Sie frisch gebrühten Kaffee mit Werner.

ES**Instrucciones para la cafetera de espresso**

- Antes de utilizar la vajilla por primera vez, retire cualquier etiqueta, lávela con agua tibia, aclárela bien y séquela con un paño para evitar manchas de agua en la superficie pulida.
- Desenrosque la parte superior de la cafetera geysir y retire el embudo colador. Sujete del cuerpo, no del asa.
- Vierta agua en el depósito inferior hasta el nivel de la válvula de seguridad. La válvula debe quedar por encima del agua para que, en caso de sobrecalentamiento, la presión del depósito inferior no supere el nivel crítico.
- Llene generosamente el embudo de llenado con café molido medio. No amontone el café, de lo contrario el agua no podrá entrar en el depósito superior.
- Inserte el filtro embudo en el depósito inferior y atornille firmemente la parte superior sujetando del cuerpo.
- Ponga la cafetera en la cocina. Es mejor preparar el café a fuego lento para obtener una bebida más aromática y sabrosa.
- Si cocina en una encimera de gas, asegúrese de que el fuego no sobrepasa el borde de la base. La superficie de calentamiento debe ser del mismo tamaño que la base de la cafetera.
- Retire la cafetera del fuego en cuanto el café haya subido al depósito superior. Debido al calor residual, el café seguirá preparándose incluso después de haber retirado la cafetera del fuego.

ES

- Remueva bien el café después de retirar la cafetera del fuego. Esto mezclará las distintas capas de café para darle un sabor más suave.
- Tenga cuidado al manipular el agua hirviendo: el aluminio se calienta rápidamente; utilice un guante de cocina al enroscar la cafetera para no quemarse.
- Con su nueva cafetera geysir, vierta las primeras tazas de café en el fregadero antes de usarla. Después de cada preparación, se forma una capa de aceites de café en las paredes de la cafetera, que actúa como protección contra los efectos del metal sobre el sabor.
- Vacíe la cafetera y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Limpie el géiser utilizando agua tibia sin detergentes y recuerde limpiar la válvula de vapor.

Si tiene alguna pregunta sobre la calidad de los utensilios de cocina Werner, póngase en contacto con su tienda local o envíe un correo electrónico a: info@werner.ru.

Disfrute del café recién hecho con Werner.



Счастье есть дома

RU**Инструкция для гейзерной кофеварки**

1. Перед первым использованием удалите с посуды все этикетки, вымойте посуду теплой водой, хорошо сполосните и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды.
2. Открутите верхнюю часть гейзерной кофеварки и достаньте фильтр-воронку. Держитесь за корпус, а не за ручку.
3. Налейте в нижний резервуар воды до уровня предохранительного клапана. Клапан должен остаться над водой – это нужно для того, чтобы в случае перегрева кофеварки давление в нижнем резервуаре не превысило критической отметки.
4. Щедро наполните воронку кофе среднего помола. Не утрамбовывайте кофе, иначе вода не сможет перейти в верхний резервуар.
5. Вставьте фильтр-воронку в нижний резервуар и крепко прикрутите верхнюю часть на место, держась за корпус.
6. Поставьте кофеварку на плиту. Лучше варить кофе на медленном огне, чтобы получить более ароматный и вкусный напиток.
7. Если вы готовите на газовой плите, следите за тем, чтобы огонь не выходил за границы дна. Греющая поверхность должна соответствовать размеру дна кофеварки.

RU

8. Снимите кофеварку с огня, как только кофе поднимется в верхний резервуар. Благодаря остаточному теплу кофе продолжит завариваться, даже после того, как вы снимете кофеварку с плиты.
9. Тщательно перемешайте кофе после того, как снимете кофеварку с огня. Это позволит перемешать разные слои кофе, чтобы придать ему более мягкий вкус.
10. Будьте осторожны при работе с кипятком: алюминий быстро нагревается – используйте прихватку, когда будете закручивать кофеварку, чтобы не обжечься.
11. В новой гейзерной кофеварке перед употреблением несколько первых чашек кофе слейте в раковину. После каждого приготовления на стенках кофеварки образуется слой кофейных масел, который служит защитой от влияния металла на вкус.
12. Вылейте кофе из кофеварки и дайте ей полностью остыть, прежде чем приступать к ее очистке. Мойте гейзерную кофеварку теплой водой без использования моющих средств и не забывайте прочищать паровой клапан.

По всем вопросам качества посуды Werner обращайтесь в магазин по месту приобретения товара или по электронной почте: info@werner.ru

Наслаждайтесь свежесваренным кофе вместе с Werner.

EN**Manual for an Espresso Maker**

1. Before first use, remove all labels from the cookware, wash the cookware with warm water, rinse well and wipe dry to avoid water spots on the polished surface.
2. Unscrew the top of the geyser coffee maker and remove the filter funnel. Hold on to the body, not the handle.
3. Fill the bottom tank with water up to the level of the safety valve. The valve must remain above the water – this is necessary so that in case of overheating of the coffee maker, the pressure in the lower tank does not exceed the critical level.
4. Fill the funnel generously with medium-ground coffee. Do not tamp the coffee, otherwise the water will not be able to pass into the upper tank.
5. Insert the filter funnel into the lower reservoir and screw the upper part firmly into place, holding onto the body.
6. Place the coffee maker on the stove. It is better to brew coffee over low heat to get a more aromatic and tasty drink.
7. If you are cooking on a gas stove, make sure that the fire does not go beyond the bottom. The heating surface must match the size of the bottom of the coffee maker.
8. Remove the coffee maker from the heat as soon as the coffee has risen to the top tank. Thanks to the residual heat, the coffee will continue to brew even after you remove the coffee maker from the stove.

EN

9. Thoroughly stir the coffee after removing the coffee maker from the heat. This will mix the different layers of coffee to give it a milder flavor.
10. Be careful when working with boiling water: aluminum heats up quickly – use an oven mitt when you twist the coffee maker so as not to burn yourself.
11. In a new geyser coffee maker, pour the first few cups of coffee into the sink before drinking. After each preparation, a layer of coffee oils forms on the walls of the coffee maker, which serves as a protection against the influence of metal on the taste.
12. Empty the coffee maker and allow it to cool completely before cleaning it. Wash the geyser coffee maker with warm water without the use of detergents and do not forget to clean the steam valve.

For all questions about the quality of Werner cookware, please contact the store at the place of purchase of the goods or by e-mail: info@werner.ru

Enjoy freshly brewed coffee with Werner.



werner.ru