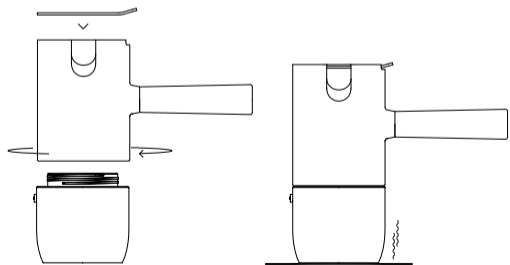
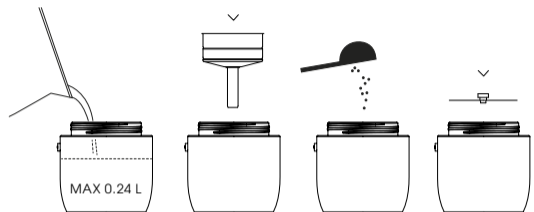




**Collar**  
espresso maker

Art. no. 420

**stelton**



Lid

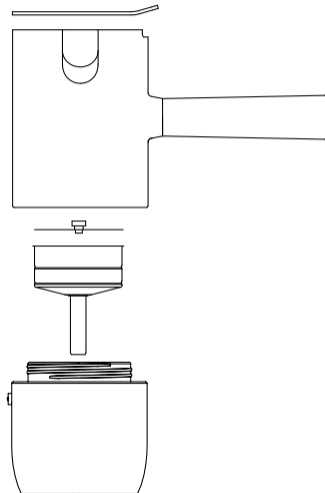
Top section

Filter plate and gasket

Funnel filter

Safety valve

Base section



**Before use**

- Before using the espresso maker for the first time, it is recommended washing all the parts in hot water with a bit of dish soap.
- We recommend that you throw away the first brew.
- Suitable for use on cast iron, gas, electric and ceramic glass cooktops.

**How to make an espresso**

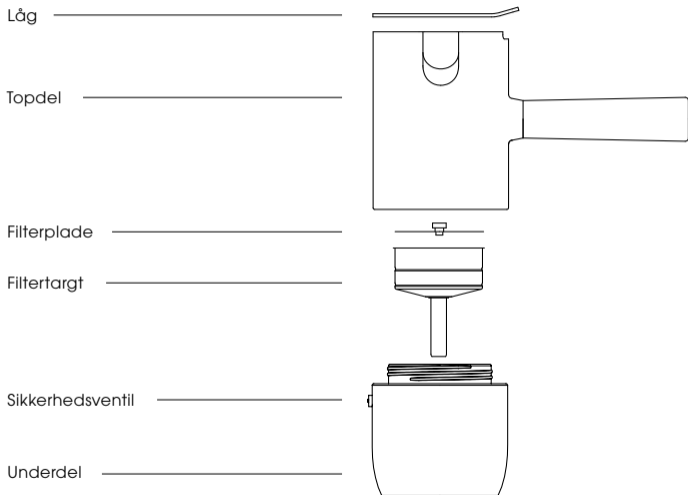
- Fill the base with water to just below the safety valve (max 0.24 L).
- Insert the funnel filter.
- Loosely fill the funnel filter with finely ground espresso coffee, without overfilling or tamping. Smooth it over with a spoon or finger and wipe any coffee grounds off the lip.
- Note: It is also possible to brew half of the max. volume by using the enclosed additional filter plate. Fill the base with 0.12 L water and spoon in ground coffee to the middle of the funnel filter and put the loose additional filter plate on top.
- Check that the rubber gasket and filter

plate are properly in place underneath the top section. Screw the top section firmly onto the base.

- Place the espresso maker on low to medium heat, keeping the handle outside the heating hob. The coffee will then rise into the top section.
- Listen carefully—when the espresso maker starts a gurgling sound, take it off the heat and wait for the noise to stop.
- Carefully open the lid, stir the espresso with a spoon and then it is ready to serve.
- The brewing takes 4–6 minutes, depending on the intensity of heat.
- The Collar espresso maker serves 0.24 L.
- **Note:** If using a gas cooktop make sure the flame does not extend up the side of the pot.
- **Caution:** the espresso maker get hot when in use. Only touch the handle when hot. Always use a potholder when handling a hot espresso maker.
- **Caution:** To avoid burns, wait until the espresso maker has cooled down before taking it apart for washing.

**General care**

- When the espresso maker has cooled off, separate the top section from the base, wash in warm water with dish soap and dry with a tea towel. The espresso maker is not dishwasher safe.
- The espresso maker is made of stainless steel with a Teflon coating and is therefore easy to clean.
- It is best to store all parts separately to allow air to circulate.
- Never let the espresso maker boil dry. This can cause surface coating melting and loss of color. This will void the right of claim.
- Only use espresso ground coffee in the espresso maker. Do not use other types of coffee or instant coffee as they will block the filter plate.
- Once, the rubber gasket starts to show signs of tear and dryness, it needs to be replaced. It uses a standard sized gasket that can be purchased in most coffee specialty stores.

**Før brug**

- Før du bruger espressobryggeren for første gang anbefales det, at vaske alle dele i varmt vand med en smule opvaskemiddel.
- Vi anbefaler, at du smider den første bryggede kop kaffe ud.
- Velegnet til brug på støbejern, gas, elektriske og glaskeramiske kogeplader.

**Sådan laves en espresso**

- Fyld underdelen med vand til lige under sikkerhedsventilen (max. 0,24 L.)
- Indsæt filtertragten.
- Fyld forsigtigt filtertragten med fintmalet espresso kaffe, uden at overfylde eller stampe den. Glat kaffen over med en ske eller finger, og tør eventuel kaffegrums af kanten.
- Bemærk: Det er også muligt at brygge halvdelen af max. volumen ved at bruge den medfølgende ekstra filterplade. Fyld underdelen med 0,12 L. vand og fyld derefter filtertragten halvt op med formalet kaffe. Sæt den ekstra løse filterplade oven på for at presse kaffen sammen.
- Kontroller, at gummipakningen og filter-

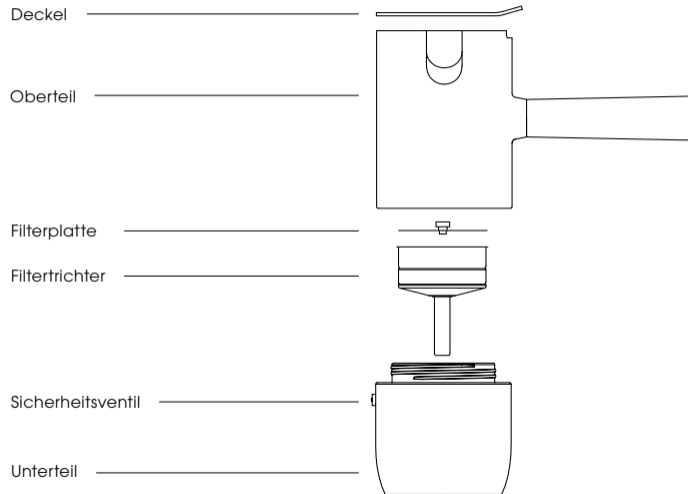
pladen er på plads under topdelen. Skru topdelen fast på underdelen.

- Placer espressobryggeren på lav til jævn varme, mens håndtaget holdes uden for varmekilden. Kaffen vil derefter stige op i topdelen.
- Lyt omhyggeligt – når espressobryggeren starter en boblende lyd, tag den da af varmen og vent til lyden stopper.
- Åben forsigtigt låget, omrør espressoen med en ske og den er klar til servering.
- Brygningen tager 4–6 minutter, alt afhængig af varmeintensiteten.
- Collar espressobrygger kan rumme 0,24 L.
- **Bemærk:** Hvis du bruger et gasblus, så sørg for, at flammen ikke stiger op på siden af underdelen.
- **Vær forsigtig:** Espressobryggeren bliver varm under brug, og rør derfor kun håndtaget når den er varm. Brug altid en grydelap ved håndtering af en varm espressobrygger.
- **Vær forsigtig:** For at undgå forbrændinger, vent indtil espressobryggeren er kølet ned, før den skilles ad og vaskes.

**Generel pleje**

- Når espressobryggeren er afkølet, adskil den øverste del fra bunden, vask den i varmt vand med opvaskemiddel og tør efter med et viskestykke. Espressobryggeren må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Espressobryggeren er fremstillet af rustfrit stål med en teflon belægning og er derfor let at rengøre.
- Det er bedst at opbevare alle dele separat så luften frit kan cirkulere.

- Lad aldrig espressobryggeren koge tør. Dette kan forårsage smeltning af ydre belægning og at denne mister farve. Herved bortfalder reklamationsretten.
- Brug kun espressomalet kaffe i espresso makeren. Brug ikke andre typer af kaffe eller instant kaffe, da dette vil blokere filtertragten.
- Hvis gummipakningen begynder at vise tegn på slitage og tørhed, skal den udskiftes. Den bruger en standard størrelse i pakning, som kan købes i de fleste kaffe specialbutikker.



### Vor dem Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch des Espresso-kochers empfiehlt es sich, alle Teile mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel zu reinigen.
- Wir empfehlen, die erste gekochte Tasse Kaffee wegzuschütten.
- Geeignet für die Verwendung auf Gusseisen-, Gas-, Elektro- und Glaskeramik-Kochplatten.

### So brühen Sie einen Espresso

- Füllen Sie Wasser in das Unterteil bis unmittelbar unter das Sicherheitsventil (max. 0,24 l).
- Setzen Sie den Filtertrichter ein.
- Füllen Sie vorsichtig feingemahlene Espresso-Kaffee in den Filtertrichter, ohne ihn zu überfüllen oder den Kaffee festzudrücken. Glätten Sie den Kaffee mit einem Löffel oder Finger und entfernen Sie Kaffee-reste von der Kante.
- Hinweis: Sie können auch die Hälfte der Höchstmenge kochen, indem Sie die beigefügte zusätzliche Filterplatte verwenden. Füllen Sie 0,12 l Wasser in das Unterteil und füllen Sie danach den Filtertrichter halbvoll

mit gemahlenem Kaffee. Setzen Sie die zusätzliche Filterplatte oben auf, um den Kaffee zusammenzudrücken.

- Achten Sie darauf, dass Gummidichtung und Filterplatte unter dem Oberteil sitzen. Schrauben Sie das Oberteil fest auf das Unterteil.
- Stellen Sie den Espresso-Kocher auf niedrige bis mittlere Temperatur und achten Sie darauf, dass sich der Griff nicht über der Wärmequelle befindet. Der fertige Kaffee steigt in das Oberteil.
- Beachten Sie – wenn der Espresso-Kocher anfängt ein gurgelndes Geräusch zu machen, nehmen Sie ihn von der Kochplatte und warten Sie, bis das Geräusch endet.
- Öffnen Sie vorsichtig den Deckel, rühren Sie den Espresso mit einem Löffel um und servieren Sie ihn.
- Der ganze Vorgang dauert 4–6 Minuten, je nach Hitzeintensität, dann ist der Espresso servierfähig.
- Der Collar Espresso-Kocher fasst 0,24 l.
- **Hinweis:** Wenn Sie einen Gasherd

verwenden, achten Sie darauf, dass die Flammen nicht an den Seiten des Unterteils hinaufsteigen.

- **Vorsicht:** Der Espresso-Kocher wird während des Gebrauchs heiß – halten Sie ihn nur am Griff fest, wenn er heiß ist. Verwenden Sie beim Umgang mit einem heißen Espresso-Kocher immer einen Topflappen.
- **Vorsicht:** Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie immer, bis der Espresso-Kocher abgekühlt ist, bevor Sie ihn auseinandernehmen und reinigen.

### Pflegehinweise

- Wenn der Espresso-Kocher abgekühlt ist, schrauben Sie das Oberteil vom Unterteil ab, reinigen es unter warmem Wasser mit Spülmittel und trocknen es mit einem Trockentuch. Der Espresso-Kocher nur Hand gewaschen werden können. Keine Spülmaschine.
- Der Espresso-Kocher ist aus Edelstahl mit einer Teflonbeschichtung und daher sehr leicht zu reinigen.

- Bewahren Sie die einzelnen Teile am besten getrennt auf, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Vermeiden Sie ein Leerkochen des Espressozubereiters, da dies dazu führen kann, dass die Beschichtung wegschmilzt und die Farbe davon abgeht. Beim Leerkochen entfällt das Reklamationsrecht.
- Verwenden Sie im Espresso-Kocher nur gemahlene Espresso-Kaffee. Verwenden Sie keine anderen Kaffeetypen oder löslichen Kaffee, da dies den Filtertrichter verstopft.
- Wenn die Gummidichtung Zeichen von Abnutzung oder Austrocknung zeigt, muss sie ausgetauscht werden. Der Espresso-Kocher wird mit einer serienmäßigen Gummidichtung verwendet, der in den meisten Kaffeespezialgeschäften erhältlich ist.

**stelton**

**Stelton A/S** · Copenhagen · Denmark · [www.stelton.com](http://www.stelton.com)