

andrewjames

Moka Espresso Maker 3 and 6 Cup



Please read the manual fully before using the appliance and keep the manual safe for future reference.



@andrewjamesltd

Traditional stove top espresso makers are designed to brew superior tasting coffee by forcing water under high pressure through ground coffee, this gives the coffee an exceptional full bodied flavour. Simple to use, the espresso maker often referred to as “Moka Pot” provides a fuller roasted flavour preparing rich espresso coffee in minutes.

Safety instructions

Warning: Do not Overfill the water boiler. The water level must be below the steam release valve.

Warning: Hot surfaces. Do not touch hot surfaces, use the handle provided.

Warning: Do not use finely ground coffee and do not tightly pack the coffee holder as this could prevent the flow of water and pressurise the water boiler.

Warning: If the coffee filter is blocked the steam valve may operate. Make sure to point the steam valve away from the user.

Warning: Follow the cleaning and descaling instructions to ensure the coffee filter and steam valve are free from blockages. Failure to clean the coffee pot could result in high pressure water being forced out of the coffee pot.

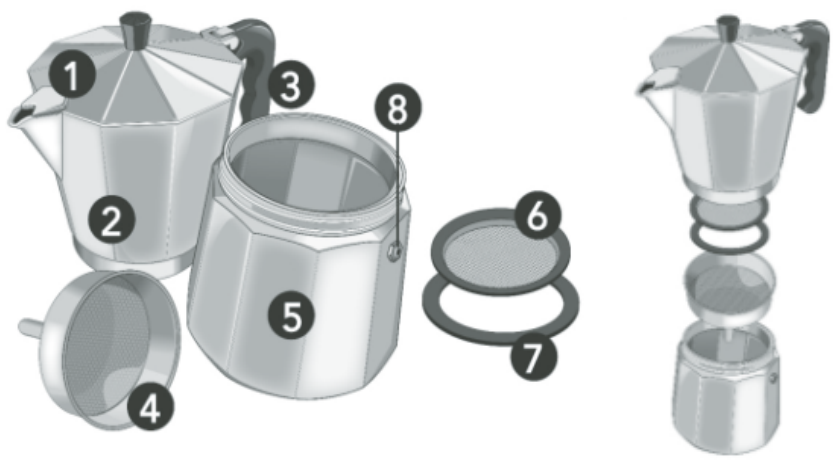
- Only use the espresso maker for the purpose it is designed for. Ensure that the coffee maker is stable when it is on the stove top

and that the lid is closed before use.

- Do not use the handle to assemble or tighten the coffee pot.
- Ensure the handle is not placed directly above the heating hob. Direct heat will warm and damage the handle.
- Make sure the gas flame is adjusted properly and does not lap around the sides of the espresso maker as this will waste energy and cause the handles of the espresso maker to become hot.
- If you are unsure about the temperature of the handles please use oven gloves.
- When using smaller espresso makers (below six cups) we advise the use of a heat diffuser or gas ring reducer when heating the espresso maker on a gas stove. They are available at all good cookware shops.
- Remove the espresso maker from the heat when the top section is full of coffee.
- To avoid spillages, ensure the surface is stable.
- The base will become hot when it is in use and will remain hot after use, place it on a heat resistant surface both during and after use.
- Do not leave the espresso maker on a hot stove without water in the base section.

- Do not touch the hot surface – use the handle when touching the product.
- Do not unscrew the espresso maker until it has fully cooled.
- Pour coffee slowly from the espresso maker.
- Ensure you take special care when using the espresso maker near children.
- Please note that in the event of replacement of any original part with any non-original part the guarantee will become void.
- This product is not dishwasher safe.
- Do not use the product in the microwave.
- Ensure the coffee maker is properly closed before using it.
- The Espresso maker is not suitable for use with Induction Hobs.

Appliance Overview

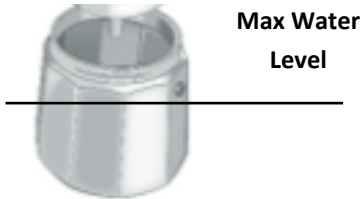


1.	Lid	5.	Water boiler
2.	Coffee pot	6.	Coffee Filter
3.	Handle	7.	Sealing gasket
4.	Water Funnel	8.	Steam release valve

Warning: Do not Overfill the water boiler.
The water level must be below the steam release valve.

How to use your espresso maker

1. Rinse thoroughly with warm soapy water before first use. Remove the gasket and wash it thoroughly before use. Do not drink the very first cup of coffee you make with the appliance.
2. Unscrew the top from the base.
3. **IMPOTANT:** Fill the base with fresh water to a level below the brass steam release valve.



4. Add the ground coffee of your choice to the inner filter and fill it to the top.
5. Place the filter in the base section and screw the top section on tightly.
6. Heat the appliance on a moderate heat, the water will rinse and filter through the coffee and fill the upper part of the coffee maker.
7. During this (percolating) time, do not open the lid as hot coffee could bubble out and potentially scald.
8. When the coffee has percolated through and the top section is full,

remove it from the heat source immediately.

Care and Use Instructions

Always dry the espresso maker carefully before storing it away. Do not leave water in the espresso maker when it is not in use. Always ensure that the espresso maker is cool before dismantling it for cleaning. Check the seals (gasket) periodically, depending on the use they may need to be replaced within a year, **a free gasket replacement is already included with your espresso maker.**

- Never use anything other than ground coffee beans in this appliance, as it will clog the filter plate.
- Use coffee specifically for a Moka coffee maker. Do not use coffee that is too finely ground, or instant coffee granules.
- Ensure the valve, filter and washer are in good condition. You may have to periodically change the filter and washer. If they are not clean, it could prevent the water from being forced into the top chamber—which could damage the percolator.
- For use in hard water areas, please use filtered water with this coffee maker.
- Do not pack the coffee grounds too

tightly. If you do, the water will not filter through the coffee and the percolator will not work.

a second time, but with plain water. This is to make sure the solution is completely gone.

How To Descale Your Espresso Maker

Descaler can be bought from all good supermarkets.

1. Mix together one part white vinegar to two parts water—enough to fill the base.
2. Take the pot through a normal cycle, but leave the ground coffee out of the filter.
3. Discard the mixture and let the pot cool down for 15 minutes.
4. Rinse the pot and repeat the method a second time, but with plain water. This is to make sure the solution is completely gone and there is no smell of vinegar left.

UK and EU Guarantee

Your new Andrew James product comes with a 24 month guarantee and a 2 year fixed warranty, effective from receipt confirmation. Your receipt or order number is required as proof of purchase date so it is imperative that you keep it safe. This guarantee only applies if the item has been used solely for the use intended, and all instructions have been followed accordingly. Please note this product is only for domestic use only and is not for commercial use.

Please note: It is recommended that you do this process once every 30 days.

Abuse of your product will invalidate the guarantee. Returned goods can only be accepted if repackaged properly within the original colour product box, and presented with the original receipt of sale/order number. This does not affect your statutory rights.

You can also use shop bought descaler to do this. In order to do this, following these steps:

Returned products must be cleaned and returned to us in as close to delivery condition as possible.

1. Pour the descaling solution into the base.
2. Take the pot through a normal cycle, but leave the ground coffee out of the filter.
3. Discard the mixture and let the pot cool down for 15 minutes.
4. Rinse the pot and repeat the method

If your product develops a problem within the first 12 months of the fixed warranty, we will pay all shipping costs to have it returned to us. After 12 months the customer will be liable for

the cost of returning the product to us. We will then pay to have the repaired/ replaced item shipped back to the customer.

If you wish to return your item for a full refund, you have the right to do so within the first 7 days. For our returns policy please go to:

www.andrewjamesworldwide.com

Customers are responsible for any taxes applied to our products when they are shipped outside of the EU.

All of our prices are inclusive of VAT.

Once a product has been returned to us, we will aim to repair or replace it within 30 days of receipt.

The guarantee does not cover any defect arising from improper use, damage, build-up of lime scale or repair attempts made by third-parties. Also, the guarantee does not cover normal wear and tear of individual parts.

Contact details

Andrew James UK Ltd

Lighthouse View

Spectrum Business Park

Seaham, Durham

SR7 7PR

UK

Customer Service / Technical Support

Telephone: 0844 335 8464

Email:

customerservices@andrewjamesworldwide.com

Web:

www.andrewjamesworldwide.com

Twitter: @andrewjamesltd

Facebook: Andrew James

Copyright Andrew James

AJ001342 / AJ001401

07/2017

Cafetière À Pression

3/6/

Veillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et le conservez pour consultations futures.

Consignes de sécurité

- Utiliser seulement la cafetière à pression pour le but qui lui est désigné et s'assurer que la cafetière est stable lorsqu'elle est posée sur la cuisinière et que la couvercle est fermé avant utilisation.
- Ne jamais utiliser l'appareil au micro-ondes.
- S'assurer que la flamme de la cuisinière est proprement ajustée et ne dépasse pas les cotés de la cafetière en ce qu'il dépense de l'énergie et peut causer le réchauffement de l'appareil et de ses poignées.
- Les poignées peuvent être chaud, donc veuillez porter des gants de protection.
- Lorsqu'on utilise une cafetière à pression en dessous de 6 tasses, nous recommandons d'utiliser une évacuateur de chaleur, ou un anneau réducteur de gaz, lorsqu'on la chauffe sur gazinière. Ils sont disponibles dans toutes les boutiques de vente d'ustensiles de cuisine.
- Enlever la cafetière à pression du feu lorsque la section du haut est remplie de café.
- Pour éviter les débordements, s'assurer que l'appareil est placé sur une surface stable.
- La base deviendra chaude lorsqu'elle est au feu et restera chaude après l'utilisation, la placer sur une surface résistante à la chaleur pendant et après l'utilisation.
- Ne jamais laisser la cafetière à pression au feu sans de l'eau dans la section du bas.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil - utiliser les poignées ou les boutons.
- Laisser l'appareil refroidir avant de dévisser la section supérieur.
- Verser lentement le café de la cafetière à pression.
- Faire très attention lorsqu'on utilise l'appareil en présence d'enfants.
- Veuillez noter qu'en cas de remplacement d'une pièce originale par une pièce non-originale, la garantie s'annulera.
- Ne mettre jamais la poignée au lave-

vaisselle.

- Veuillez assurer que le jet de vapeur n'est jamais orienté vers la personne.
- Veuillez assurer que l'appareil est bien fermé avant l'utilisation.

Les traditionnelles cafetières à pression sont destinées à filtrer le goût du café supérieur en forçant l'eau sous la haute pression à travers le café moulu, cela donne au café un goût exceptionnel.

Facile à utiliser, la cafetière à pression expresso est souvent désignée comme "Pot à Moka" dégage un riche parfum lors de la préparation de ce café en quelques minutes.

Utilisation

1. Avant la première utilisation veuillez rincer la cafetière avec de l'eau tiède savonneuse.
2. Dévisser la section supérieure de la base.
3. Remplir la base avec l'eau fraîche jusqu'à la soupape à vapeur en laiton.
4. Verser votre quantité désiré de café moulu dans le filtre intérieur. Remplir le filtre complètement. Ne pas trop remplir car cela empêche l'eau de couler et la cafetière ne fonctionnera pas.
5. Placer le filtre dans la base et fixer la section supérieure en place.

6. Chauffer l'appareil à feu doux, l'eau rincera et la filtrera à travers le café et remplira la partie supérieure de la cafetière.

7. Pour éviter le risque de brûlures ne jamais ouvrir le couvercle pendant la percolation.

8. Lorsque le café a passé la section supérieure pleine, retirer le cafetière du feu immédiatement.

Nettoyage et Entretien

Toujours sécher la cafetière soigneusement avant de la ranger. Ne jamais laisser d'eau dans la cafetière lorsqu'elle n'est pas utilisé. Toujours s'assurer que l'appareil a complètement refroidi avant de le désassembler pour le nettoyage. Veuillez vérifier les joints de l'appareil régulièrement. Il peut être nécessaire de remplacer les joints au cours de l'année donc **un joint de rechange est fourni avec la cafetière.**

Ne se regroupent pas trop densément le café moulu. Dans le cas contraire, l'eau ne filtre pas au café et la cafetière ne fonctionnera pas.

- N'utiliser que des grains de café finement broyés. Autres ingrédients obstruent la plaque de filtration.
- N'utiliser que le café qui est conçu pour un percolateur à moka. Ne jamais utiliser le café trop finement

broyé ou des grains de café instantés.

- Veuillez s'assurer que la valve, le filtre et la rondelle sont en bon état. Il est nécessaire de changer le filtre et la rondelle de temps en temps. Si 'ils ne sont pas sains, l'eau ne filtra pas correctement ce qui pourrait endommager la cafetière.
- Il est notamment déconseillé d'utiliser ce produit dans les régions où l'eau est dure. Dans les régions où l'eau est dure, veuillez utiliser l'eau filtré avec ce produit.

Comment de détartrer votre appareil

1. Mélanger une portion vinaigre blanc avec deux portions d'eau— juste assez pour remplir le socle.
2. Suivre un cycle normale mais sans le café moulu dans le filtre.
3. Jeter la solution et laisser le cafetière refroidir pendant 15 minutes.
4. Rincez le pot et répétez cette procédure un deuxième fois mais avec l'eau pure. Ceci assure qu'aucun solution n'est laissée et aucune odeur de vinaigre reste.

Veuillez noter: on recommande que cette procédure est répétez tous les 30 jours.

Vous pouvez aussi utiliser la solution de

détartrage achetées en magasin. Pour le faire veuillez suivre les étapes suivantes:

1. Verser la solution de détartrage au socle.
2. Suivre un cycle normale mais sans le café moulu dans le filtre.
3. Jeter la solution et laisser le cafetière refroidir pendant 15 minutes.
4. Rincez le pot et répétez cette procédure un deuxième fois mais avec l'eau pure. Ceci assure qu'aucun solution n'est laissée.

La solution de détartrage peut-être achetée dans tous les supermarchés de bonne qualité.

Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévue et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/

numéro de commande. Ceci n'affecte pas vos droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoi pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7 jours. Veuillez visiter notre site www.andrewjamesworldwide.com pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsable pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédiés hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les

dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

Nos Coordonnées

Andrew James UK Ltd

Lighthouse View

Spectrum Business Park

Seaham, Durham

SR7 7PR

UK

Assistance Clientèle / Technique: Tel:
+44 1 913 778 358

Email:

serviceapresvente@andrewjamesworldwide.com

Site Web :

www.andrewjamesworldwide.com

Twitter : @AndrewJamesFr

Facebook : AndrewJamesFrance

Blog : www.thebishopskitchen.com

Copyright Andrew James

AJ001342 / AJ001401

07/2017

Espressokocher 3/6/

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Konsultation gut auf.

Anleitung

Traditionelle, für den Herd geeignete Espressokocher erzeugen hervorragend schmeckenden Kaffee, da sie Wasser unter hohem Druck durch den gemahlene Kaffee pressen. Espresso mit vollem Aroma lässt sich mit dieser auch als Mokka-Kocher bezeichneten Espressomaschine in wenigen Minuten auf einfache Art und Weise herstellen.

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Nutzen Sie den Espressokocher nur zu seinem vorgesehenen Zweck und stellen Sie sicher, dass er stabil auf der Herdplatte steht und der Deckel vor Gebrauch geschlossen ist.
- Verwenden Sie den Kocher niemals in der Mikrowelle.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflamme Ihres Herdes richtig eingestellt ist, eine zu große Flamme führt zu Energieverschwendung und erhitzt den Griff des Kochers.
- Bei Unsicherheit über die Temperatur des Griffes verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Bei Benutzung der kleineren Espressokocher (unter 6 Tassen) empfehlen wir die Verwendung von Gasherd-Reduzieraufsätzen, diese sind in guten Kochwarengeschäften erhältlich.
- Nehmen Sie den Espressokocher vom Herd, wenn der Kannenaufsatz mit Kaffee gefüllt ist.
- Um Überlaufen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben und stabil ist.
- Die Gerätebasis wird bei Gebrauch sehr heiß und bleibt auch danach noch heiß, platzieren Sie den Kocher während und nach Gebrauch stets auf einem hitzeresistenten Untergrund.
- Lassen Sie den Kocher niemals ohne Wasser in der Basis auf einer heißen Herdplatte stehen.
- Berühren Sie nicht die heiße Geräteoberfläche, benutzen Sie den vorgesehenen Griff.
- Schrauben Sie den Kocher nicht auf, bis er vollständig abgekühlt ist.
- Gießen Sie den Kaffee langsam aus dem Kocher aus.
- Geben Sie stets besonders Acht, wenn Sie den Kocher in der Nähe von Kindern verwenden.
- Bitte beachten Sie, dass bei Austausch

jeglicher Originalteile durch Nicht-Originalteile die Garantie erlischt.

- Der Gerätegriff ist nicht spülmaschinenfest.
- Richten Sie die Düse niemals auf die Person.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut verschlossen ist, bevor Sie es verwenden.

Verwendung Ihres Espressokochers

1. Waschen Sie den Kocher vor der ersten Nutzung gründlich mit warmem Spülwasser.
2. Schrauben Sie das obere Segment von der Basis ab.
3. Füllen Sie die Basis mit Wasser bis unter das bronzene Dampfventil.
4. Füllen Sie den inneren Filter mit gemahlenem Kaffee.
5. Platzieren Sie den Filter in der Kocherbasis und schrauben Sie das obere Segment fest auf.
6. Erhitzen Sie den Kocher auf mittlerer Flamme, das Wasser steigt durch den Kaffeefilter auf und füllt das obere Kannensegment.
7. Öffnen Sie während des Brühvorgangs nicht den Deckel, um Verbrühungen durch den heraussprudelnden Kaffee zu vermeiden.
8. Nehmen Sie den Kocher nach Beendigung des Brühvorgangs sofort von der Herdplatte.

Pflege und Gebrauchshinweise

Lassen Sie den Espressokocher vor Lagerung stets gut trocknen. Lassen Sie kein Wasser im Kocher, wenn er nicht in Gebrauch ist. Stellen Sie stets sicher, dass der Kocher abgekühlt ist, bevor Sie ihn auseinanderschrauben. Überprüfen Sie den Dichtungsring regelmäßig, je nach Nutzung muss er möglicherweise innerhalb eines Jahres ausgetauscht werden. **Ein Ersatzdichtungsring ist im Lieferumfang enthalten.**

Befüllen Sie den Kocher nicht zu dicht mit gemahlenem Kaffee. Das Wasser filtert sonst nicht durch den Kaffee und das Gerät funktioniert nicht.

- Verwenden Sie niemals etwas anderes als gemahlene Kaffeebohnen in dem Gerät, da der Filter sonst verstopfen kann.
- Verwenden Sie Kaffeepulver speziell für Mokka Kaffeebereiter. Verwenden Sie keinen zu fein gemahlen Kaffee oder Instantkaffeegranulate.
- Stellen Sie sicher, dass sich Ventil, Filter und Dichtungsring in gutem Zustand befinden. Filter und

Dichtungsring müssen periodisch gewechselt werden. Sind diese verunreinigt kann es passieren, dass das Wasser nicht durch die Oberkammer geleitet wird, was der Kaffeebereiter beschädigen könnte.

- Zur Verwendung des Gerätes in Hartwasserregionen, verwenden Sie bitte filtriertes Wasser.

Wenn der Espressokocher entkalkt werden muss

1. Einem Anteil Weiß Weinessig zum zwei Anteilen Wasser zusammenmischen— genug um den Sockel zu füllen.
2. Das Gerät durch normalem Kreislauf stellen, aber ohne gemahlener Kaffee i im Filter.
3. Verwerfen Sie die Mischung und lassen Sie der Espressokocher für 15 Minuten abkühlen.
4. Spülen Sie der Espressokocher und Wiederholen die Methode aber mit klarem Wassern. Dadurch wird sichergestellt, dass die Mischung komplett entfernt wurde und hinterlässt keinen Essiggeruch.

Bitte beachten Sie: Es wird empfohlen , jeden 30 Tagen diese Prozess wiederzuholen.

Handelsüblicher Entkalker kann auch

verwendet werden. Bitte folgen Sie den nachstehenden Schritten:

1. Die Lösung im Sockel füllen.
2. Das Gerät durch normalem Kreislauf stellen, aber ohne gemahlener Kaffee im Filter.
3. Verwerfen Sie die Mischung und lassen Sie der Espressokocher für 15 Minuten abkühlen.
4. Spülen Sie der Espressokocher und Wiederholen die Methode aber mit klarem Wassern. Dadurch wird sichergestellt, dass die Mischung komplett entfernt wurde.

Entkalker kann von gut sortierter Supermärkte erworben werden.

UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordnernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im

Originalkarton und mit original Quittung oder Ordnernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter:

www.andrewjamesworldwide.com

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen,

Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

Kontaktdetails

Andrew James UK Ltd

Lighthouse View

Spectrum Business Park

Seaham, Durham

SR7 7PR

UK

Kundenservice / Technischer Support

Telefon: 0044 191 377 8358

Email:

customerservices@andrewjamesworldwide.com

Website:

www.andrewjamesworldwide.com

Twitter: @AndrewJamesDe

Facebook: Andrew James Germany

Copyright Andrew James

AJ001342 / AJ001401

07/2017

