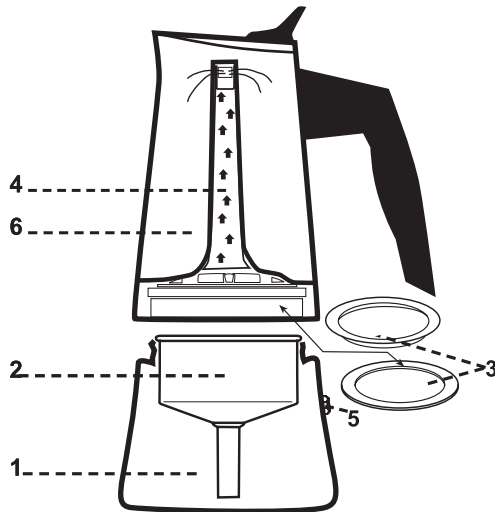


FIG.1



1. **Caldaia**, tank, chaudière, kessel, caldera, caldeira
2. **Imbuto**, funnel, entonnoir, filtereinsatz, embudo, funil
3. **Piastrina filtro**, filter plate, filtre plat, filter, placa-filtro, chapinha do filtro
4. **Guarnizione**, gasket, joint, dichtung, junta, guarnição
5. **Colonnina**, column, colonne, Säule, columna, coluna
6. **Valvola di sicurezza**, safety valve, soupape de sûreté, sictheitsventil, válvula de seguridad, válvula de segurança
7. **Raccoglitore**, upper part, partie supérieure, aufsatz, parte superior, colector

prodotti abrasivi.
- Riponete la caffettiera solo quando le sue pareti saranno bene asciutte, avendo cura di non avvitare a fondo le due parti.

PRECAUZIONI

- Non utilizzate mai la caffettiera senza acqua.
- Non lasciare la caffettiera sul fuoco dopo la completa produzione del caffè.
- Non utilizzate mai altri estratti, polveri di cacao, camomille, altri infusi o solubili. Potrebbero oturare i fori della piastrina filtro (3).
- Dopo l'uso, non aprite la caffettiera prima di averla raffreddata.
- Non toccare la superficie calda della caffettiera ma utilizzate arredo pomolo.
- Controllate periodicamente il filtro a imbuto, la piastrina filtro e la guarnizione (2-3): quando rivelano segni di usura o deteriora-mento vanno sostituiti.
- La caldaia (1) è stata studiata per essere utilizzata solo con acqua.
- Periodicamente pulire, con cura, anche l'interno della colonnina (4).
- Per evitare repentini innalzamenti di pressione e conseguenti aperture delle valvole di sicurezza, si consiglia di utilizzare la caldaia sui piani induzione con potenza impostata non oltre il 70%.

PER IL LAVAGGIO NON USARE PAGLIETTE O PRODOTTI ABRASIVI. TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

ENG

DIVINA is made of stainless steel suitable for gas cooker, the electric plate and the pyroceram. First time you use it, wash carefully only with water and make some coffee to throw away. Check that the coffee pot is complete with safety valve, funnel, washer and filter plate (5-2-3), and that all of them are in the right place.

MAKING COFFEE

- Fill with cold water the little tank (1) without exceeding the hole of the safety valve (5).
- Insert the funnel shaped filter (2) in the little tank (1).
- Fill the filter (2) with ground coffee without pressing it and remove the coffee powder from the rim of the little tank (1).
- Screw strongly the top of the coffee pot (6) on the little tank (1) but don't prize on handle.
- Put the coffee pot on the source of heat; if it is a flame, avoid that it sticks out of the tank (1) edge.
- When the top of the coffee pot (6) is full of coffee take the coffee pot away from the source of heat.
- The exceeding water, that remains in the little tank has the purpose to avoid the overheating and the blackening of the steel.

SUGGESTIONS

- Don't use too fine ground coffee.
- We suggest to wash the coffee pot only with water. Don't use steel wools or abrasive products.
- Put the coffee pot back only when its sides are perfectly dry and don't screw it strongly.

PRECAUTIONS

- Never use the coffee pot without water.
- Don't leave it on the source of heat after coffee has gone out.
- Never use other extracts, powder of cacao, camomilla, infusion or instant coffee. They could clog the filter plate (3).
- After use, don't open the coffee pot before it is cold.
- Do not touch the hot surface of the coffee pot. Use the handle and the knob.

- Periodically check the funnel shaped filter (2), the filter plate (3) and the washer; when they are damaged replace them.
- The little tank (1) has been designed only for water use.
- Periodically clean also the inner sides of the little column (4).
- To avoid sudden increases in pressure and the subsequent safety valve opening, it is advisable to use the heater on induction hobs with a power set below 70%.

DON'T USE STEEL WOOLS OR ABRASIVE PRODUCTS. STORE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

FRA

DIVINA est réalisée en acier inoxydable, indiqué au gaz, à la plaque électrique, au verre-céramique. La première fois que vous utilisez la cafetière lavez-la très bien seulement avec de l'eau, puis faites quelques cafés et jetez-les. Contrôlez que la cafetière ait la soupape, l'entonnoir, la garniture, la plaquette-filtre (5-2-3) et que les mêmes soient dans leur place.

PREPARATION DU CAFE

- Remplissez la petite chaudière (1). A l'intérieur de la chaudière avec de l'eau froide, évitez que le niveau dépasse le trou de la soupape de sûreté (5).
- Introduisez le filtre (2) entonnoir dans la petite chaudière (1).
- Remplissez le filtre (2) avec le café moulu, sans le presser et sans laisser la poudre de café sur le bord de la petite chaudière (1).
- Vissez le récipient de récolte café (6) sur la petite chaudière (1) avec force mais sans se servir comme levier du manche.
- Mettez la cafetière sur la source de chaleur; s'il s'agit d'un réchaud à gaz, tenez la flamme basse, elle ne doit pas dépasser du bord de la petite chaudière (1).
- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière du feu.
- Va rester dans la petite chaudière a le bout d'éviter le chauffage et la noircissement de l'acier.

CONSEILS

- Le café ne doit pas être moulu trop fin.
- Nous conseillons de laver la cafetière seulement avec de l'eau. N'utilisez pas de paille de fer ou produits abrasifs.
- Rangez la cafetière seulement quand ses parois seront sèches ayant soin de ne pas visser étroitement les deux parties.

PRECAUTIONS

- La cafetière ne doit jamais être utilisée sans eau.
- Ne pas laisser la cafetière sur le feu après que le café a fini de sortir.
- N'utilisez pas d'extraits, de poudre de cacao, de camomille ou autres infusions, substances solubles: ils pourraient boucher les trous de la plaquette filtre (3).
- Après avoir utilisé la cafetière, ne l'ouvrez pas avant de l'avoir laissée refroidir.
- Ne pas toucher la surface chaude de la cafetière mais utiliser la poignée et le pommeau.
- Périodiquement contrôlez le filtre entonnoir, la plaquette-filtre et la garniture (2-3); qu'ils sont usés, il faut les remplacer.
- La petite chaudière (1) a été étudiée pour être utilisée seulement avec l'eau.
- Périodiquement laver soigneusement la partie intérieure de la petite colonne (4).
- Afin d'éviter les hausses soudaines de pression et l'ouverture conséquente des vannes de sécurité, il est conseillé d'utiliser

la chaudière sur des plaques à induction programmées à une puissance qui ne dépasse pas 70%.

N'UTILISEZ PAS DE PAILLE DE FER OU DE PRODUITS ABRASIFS. TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

DEU

DIVINA ist aus rostfreiem Stahl hergestellt, die sowohl auf Gasherd als auch auf Herdplatte verwendet werden kann. Bevor Sie die Kaffeemaschine zum erstenmal benutzen, reinigen Sie sie sorgfältig mit Wasser und kochen Sie einige Male Kaffee, den Sie dann wegschütten. Kontrollieren Sie, ob die Kaffeemaschine mit Ventil, Trichter, Dichtung und Filterplatte (5-2-3) versehen ist, und ob diese sich in der korrekten Position befinden.

KAFFEEZUBEREITUNG

- Füllen Sie den kleinen Kessel mit kaltem Wasser auf und achten Sie darauf (1), dass das Wasser das Loch des Sicherheitsventils nicht übersteigt (5).
- Setzen Sie den trichterförmigen Filter (2) in den kleinen Kessel (1) ein.
- Füllen Sie den Filter (2) mit gemahltem Kaffee auf, ohne dabei diesen fest zu drücken.
- Auf dem Rand des kleinen Kessels (1) darf kein Kaffeepulver bleiben.
- Schrauben Sie den Oberkessel (6) auf dem unteren Teil fest (1). Stützen Sie sich aber nicht auf den Griff.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf die Wärmequelle; handelt es sich um einen Gasherd, stellen Sie das Feuer auf klein ein, die Flamme darf nicht über den Rand des unteren Kessels hinausreichen.
- Wenn der Oberkessel (6) voll Kaffee ist, nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd.
- Im kleinen Kessel wird überflüssiges Wasser bleiben, das die Überhitzung der Wände und das Schwarzwwerden von Stahl vermeiden soll.

TIPS UND RATSCHLÄGE

- Der Kaffee sollte nie zu fein gemahlen sein.
- Reinigen Sie die Kaffeemaschine nur mit Wasser. Für die Reinigung verwenden Sie weder Stahlwolle noch Scheuermittel.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine erst weg, wenn ihre Wände gut trocken sind, und schrauben Sie die beiden Teile nicht fest zusammen.

VORSICHT

- Benutzen Sie nie die Kaffeemaschine ohne Wasser.
- Wenn der Oberkessel voll Kaffee ist, nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd.
- Fügen Sie dem Kaffee keine Extrakte, Kakao oder sonstigen Zusätze bei: sie könnten die Löcher der Filterplatte (3) verstopfen.
- Öffnen Sie die Kaffeemaschine erst, wenn sie abgekühlt ist.
- Keinesfalls die warme Oberfläche der Kaffeekanne berühren, sondern diese stets am Griff und am Knauf anfassen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den trichterförmigen Filter, die Filterplatte und die Dichtung (2-3). Wenn Sie merken, dass sie abgenutzt bzw. beschädigt sind, ersetzen Sie sie.
- Der kleine Kessel (1) ist entworfen worden, um nur mit Wasser benutzt zu werden.
- Reinigen Sie regelmäßig und sorgfältig auch die Innenseite der kleinen Säule (4).
- Um plötzlichen Druckanstieg und das dadurch bedingte Öffnen der Sicherheitsventile zu vermeiden, wird

empfohlen, den Boiler auf Induktionsplatten zu benutzen, deren Leistung auf maximal 70% begrenzt wurde.

FÜR DIE REINIGUNG VERWENDEN SIE WEDER STAHLWOLLE NOCH SCHEUERMITTEL. FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN.

ESP

DIVINA es un producto fabricado en acero inoxidable, apto para usarse con gas, vitrocerámica, o con plancha eléctrica. Cuando la utilice por primera vez, lave con cuidado la cafetera sólo con agua y prepare algunos cafés que luego desechará. Controle que la cafetera tenga los accesorios completos y en su respectivo lugar: válvula, embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

COMO PREPARAR EL CAFE

- Llenar con agua fría la calderita (1) sin superar el nivel superior del orificio de la válvula de seguridad (5).
- Encajar el filtro-embudo (2) en la calderita (1).
- Llenar el filtro (2) con café molido sin prensar, prestar cuidado de no dejar residuos en el borde de la calderita (1).
- Enrosacar el recogedor (6) y la calderita (1) cerrándolos fuertemente pero sin exagerar, evitando ayudarse con el asa.
- Poner al fuego la cafetera: si fuera sobre el gas, la llama no debe superar el borde de la calderita (1).
- Cuando el recogedor (6) esté lleno de café, quitar la cafetera de la fuente de calor.
- El agua sobrante permanece en el fondo de la cafetera a fin de evitar que el acero se queme y ennegrezca.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- El café molido no debe ser demasiado fino.
- Aconsejamos lavar la cafetera sólo agua. No usar esponjillas metálicas ni productos abrasivos para lavarla.
- Guardar la cafetera sólo cuando esté bien seca y sin enrosacar demasiado las 2 partes entre si.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.
- No dejar la cafetera sobre el fuego después de la salida del café.
- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla y demás infusiones, podrían obstruir la lámina-filtro (3).
- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.
- No toque la superficie caliente de la cafetera, utilice exclusivamente el mango y el pomo.
- Controlar periódicamente el filtroembudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, cámbielos cuando den muestras de desgaste o deterioro.
- La calderita (1) fué proyectada para ser utilizada sólo con agua.
- Limpiar periódicamente el interno de la columnita (4).
- Para evitar repentinos aumentos de presión y las consiguientes aberturas de las válvulas de seguridad, se aconseja utilizar la caldera en encimeras de inducción con potencia configurada a no más del 70%.

NON USAR ESPONJILLAS METÁLICAS NI PRODUCTOS ABRASIVOS PARA LAVARLA. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

POR

DIVINA é inteiramente

realizada em aço inoxidável. É adequada para gás, para placa eléctrica e para vitrocerâmica. Antes de utilizá-la pela primeira vez, lave-a somente com água e faça alguns cafés sem tomá-los. Verifique se todos os componentes estão corretamente colocados: válvula de segurança, funil, borracha de vedação e filtro (5-2-3).

COMO PREPARAR O CAFE

- Encher a caldeira com água fria (1). É necessário que o nível da água, não supere o nível da válvula de segurança (5).
- Coloque o pó de café no funil (2) sem compactá-lo, tomando cuidado para não deixá-lo sobre as bordas da parte inferior (1).
- Enrosque a parte superior (6) a inferior (1) com força moderada. Evite fazer força sobre o cabo.
- Leve a cafeteira à fonte de calor. Mantenha a chama baixa, de maneira que não ultrapasse a base da cafeteira, para não queimar o cabo (1).
- Terminando de sair café pela coluna (4), retire a cafeteira da fonte de calor.
- Ficar na caldeira a água excedente: tem a finalidade de evitar o sobreaquecimento das paredes e o escurecimento do aço.

DICAS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO

- Não utilize café moído muito fino.
- Aconselhamos lavar sua cafeteira somente com água. Na lavagem, não utilize bom-bril ou outro produto abrasivo.
- Após a lavagem, deixe secar bem as partes internas antes de guardar a cafeteira.

PRECAUÇÕES

- Nunca utilize a cafeteira sem água.
- Não deixar a cafeteira sobre o lume depois da completa produção do café.
- Utilize-a somente para preparo de café.
- Outros produtos poderiam tampar os orifícios do filtro (3).
- Deixe esfriar a cafeteira antes de abri-la.
- Não tocar a superfície quente da cafeteira mas utilizar a pega e a esfera.
- Controle periodicamente o funil, filtro a borracha (2-3). Caso apresentem sinais de desgaste, devem ser substituídos.
- A parte inferior (1) foi concebida para ser usada somente com água.
- Limpe periodicamente com cuidado o interior da coluna (4).
- Para evitar inesperadas subidas de pressão e subsequentes aberturas das válvulas de segurança, aconselha-se utilizar a caldeira sobre placas de indução com potência não acima de 70%.

NA LAVAGEM, NÃO UTILIZE BOMBRILO OU OUTRO PRODUTO ABRASIVO. MANTER AFASTADO DO ALCANCE DOS CRIANÇAS.