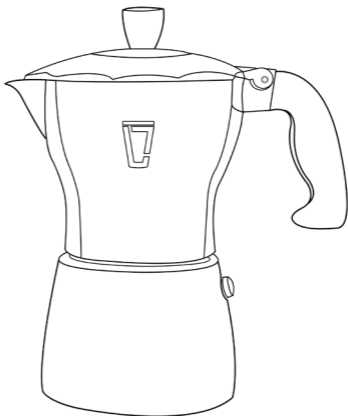




LEONOMICS
CONNECT WITH COFFEE



Handleiding Manual



Nederlands

Was alle onderdelen van de percolator met water voor gebruik. Maak uw eerste koffie en gooi deze weg. De eerste espresso dat gebrouwen wordt zorgt ervoor dat de pot goed gereinigd wordt. Tevens wordt de moka pot hierdoor voorbereid op verder gebruik.

HOE MAAK JE DE PERFECTE ESPRESSO:

1) Vul het water reservoir (A) met koud water tot net onder de veiligheidsklep (D).

BELANGRIJK: Vul het reservoir NIET voorbij de veiligheidsklep.

2) Positioneer het koffiefilter (B) in het waterreservoir en vul het met gemalen koffie. Stamp de koffie niet in de filter. Maak het slechts plat met een lepel.

3) Schroef de kan (C) stevig vast aan het water reservoir (A).

BELANGRIJK: Houd de hendel van de kan niet vast terwijl deze op het water reservoir wordt geschroefd. Langdurige en/of excessieve inwerking van kracht kan dat hendel beschadigen of breken.

4) Plaats de moka pot op het fornuis (gas, elektrisch, keramisch of inductie).

Verwarm op een lage tot medium stand. Indien een gasfornuis gebruikt wordt, let er op dat het vuur niet langs zijkanten van de moka pot omhoog komen.

BELANGRIJK: Let er op dat de veiligheidsklep niet gericht is op iemand.

5) Na een paar minute zal de koffie in de kan (C) vanuit de staaf stromen. Dit zal ongeveer 2 minuten duren. De koffie klaar zodra deze begint te bubbelen. De moka pot dient nu van het fornuis gehaald te worden.

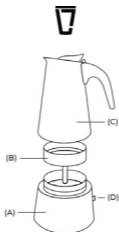
BELANGRIJK: Laat de moka pot niet op het fornuis staan nadat de koffie gebrouwen is. Dit kan de moka pot beschadigen.

6) Roer de koffie, schenk het in een kopje en geniet van een overheerlijke espresso.

TIPS VOOR HET BROUWEN VAN ESPRESSO

Om de perfecte espresso te maken, moet het ten allen tijden vermeden worden dat de kan te heet wordt. Dit kan er voor zorgen dat de koffie een licht verbrandde smaak krijgt. Zodra de koffie uit de staaf stroomt, dient deze er rustig uit de stomen. Als de koffie te snel uit de staaf stroomt, betekent dit dat de kan te warm is. Als dit het geval is, dient het vuur wat lager gezet te worden. Zodra al het water uit het reservoir in de kan is gestroomd, is het proces compleet. De pot moet nu van het fornuis gehaald worden. Indien er nog stoom uit de staaf bubbelt, is dit een teken dat de pot nog te warm is. De pot kan eventueel afgekoeld worden door het reservoir onder een koude kraan te houden. Om dit in eerste instantie te voorkomen, kan het vuur lager gezet worden zodra de koffie uit de staaf begint te stromen. Op het moment dat de koffie volledig klaar is, moet de kan van het vuur gehaald worden. Hierdoor wordt een goede smaak verkregen.

Op het moment dat de koffie volledig klaar is, moet de kan van het vuur gehaald worden. Hierdoor wordt een goede smaak verkregen.



MIJN POT LEKT, WAT NU?

Als de pot lekt of niet correct functioneert, betekent dat dat er geen luchtdichte afsluiting is gevormd tussen de boven- en onderkant van de moka pot. Dit kan komen door een van de volgende oorzaken:

- De kan is niet stevig genoeg op het water reservoir geschroefd.
- De draden van het boven- en onderstuk zijn niet uitgelijnd bij het aan elkaar schroeven.
- De tussenlaag zit niet correct op zijn plaats.
- De pot is niet volledig schoon, en er zitten nog koffie resten tussen de draden of op het tussenstuk.

English

Rinse all parts of your moka pot before use. Make your first batch of coffee and discard it. This will thoroughly clean the pot and prime it for use.

HOW TO MAKE THE PERFECT ESPRESSO:

1) Fill the moka boiler (A) with cold water to up to the bottom of the safety valve (D)
 IMPORTANT: Do not over fill the water beyond the bottom of the safety valve

2) Position the coffee filter (B) into the top of the moka boiler and fill with medium ground coffee, without pressing it down, but only by flattening it with a spoon.

3) Tightly screw the top jug (C) to the moka boiler (A).

IMPORTANT: Do not hold the handle of the jug when screwing the top and bottom sections together. Prolonged and/or excessive force may distort or break the handle.

4) Place the moka pot onto your cooking appliance (gas, electric, ceramic or induction). Keep heat low to medium. If using a gas appliance, ensure flames do not lick up the side of the pot.

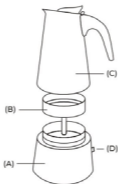
IMPORTANT: Ensure the safety valve is pointing away from anyone.



5) After a few minutes, coffee will start to flow from the small column inside the top jug (C). This will last for approximately 2 minutes. Once the flow of coffee starts to bubble and spurt, your coffee is ready, and your moka pot needs to be removed from the heat.

IMPORTANT: Do not leave your pot on the heat after the coffee has been brewed. This will damage your pot.

6) Give your coffee in the top a stir, pour and enjoy your delicious espresso coffee.



ESPRESSO MAKING TIPS

To make the perfect espresso, you want to avoid overheating the jug, as this can lead to an undesirable slight burnt taste. When coffee starts to come out of the inner column, it should dribble out quite slowly and not rush out. If the coffee is rushing out, reduce your heat.

Once all the water has passed from the moka boiler into the top jug the process is complete, and the pot needs to be removed from the heat. Take note to see if there is steam bubbling spurting from the inner column after the pot has been removed from the heat. If so, this is a sign that the pot is too hot.

To avoid this, as soon as coffee starts to come up through the inner column, reduce the heat a little. Then when all the coffee has come through, remove from heat completely. This will create a great tasting coffee and ensure many years of enjoyment from your moka pot.

MY POT IS LEAKING, WHAT DO I DO?

If your pot is leaking or not functioning correctly, it means an airtight seal has not been formed between the upper and lower sections of your moka pot. This can be caused by the following:

- The top section is not screwed on tight enough.
- The threads on the two sections were not aligned correctly when screwed together.
- The gasket may not be sitting flush and correctly in place.
- The pot was not entirely clean, and coffee grounds may be in the thread or on the gasket.