

Lambda Coffee zeigt dir die

# FUNKTIONSWEISE DES ESPRESSOKOCHERS

Schritt für Schritt zu frisch gebrühten Espresso

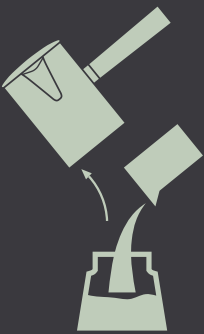
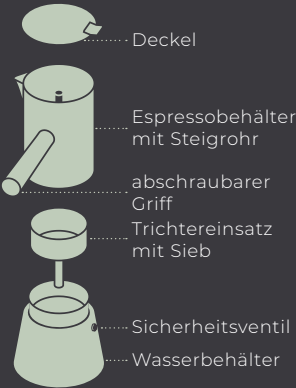
## AUFBAU

Achte beim Zusammenbau darauf, dass alle Teile fest miteinander verschraubt sind. Dies gewährleistet eine sichere Benutzung.

Der obere Teil ist der Auffangbehälter des fertigen Kaffees. Mit Hilfe des integrierten Steigrohrs fließt der Kaffee nach oben.

Unterhalb des Steigrohrs befindet sich der erste Filter.

Der 100 ml Kocher fasst 1-2 Tassen.  
Der 200 ml Kocher fasst 3-4 Tassen.



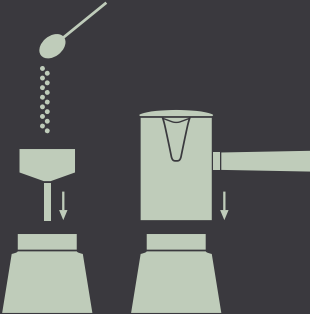
## WASSER EINFÜLLEN

Schraube die Espressokanne auseinander und entnehme den Trichter. Fülle den Wasserbehälter bis kurz unterhalb des Sicherheitsventils mit Wasser.

## KAFFEEPULVER EINFÜLLEN

Setze nun das Sieb ein und befülle es mit Espressopulver bzw. mit fein gemahlenem Kaffeepulver. Streiche das Pulver glatt. Achte darauf, dass der Mahlgrad zwischen fein und mittel eingestellt ist, so dass der Kaffee später nicht verbrannt oder bitter schmeckt.

Schraube danach den oberen Teil der Kanne wieder auf den unteren Teil der Kanne.



## ESPRESSOKOCHER ERHITZEN

Stelle den Kocher auf die Hitzequelle deiner Wahl und warte bis der Espresso aus dem Steigrohr brodeln. Nimm die Kanne rechtzeitig vom Herd, damit er nicht überkocht. Sobald auch Luft aus dem Steigrohr kommt und das Brodeln lauter wird, erkennst du, dass der Espresso fertig ist.

Der Espressokocher kann auf allen gängigen Herdarten (Induktion, Gas, Ceran...) sowie auf Campingkochern und über dem Feuer (Bushbox bspw.) verwendet werden.

## KAFFEE GENIEßEN

Nun kannst du deinen Kaffee trinken.

### BITTE BEACHTE:

Der Kaffee sollte nicht überkochen. Achte außerdem auf austretenden Dampf. Hierbei besteht Verbrennungsgefahr.



## REINIGUNG:

Der Kocher kann - bis auf den Holzgriff - einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Du kannst den Griff vor der Reinigung ganz einfach abschrauben.

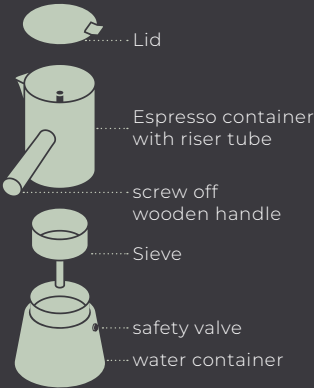
Lambda Coffee shows you

# HOW THE ESPRESSOMAKER WORKS

Step by step to freshly brewed espresso

## ASSEMBLY

When assembling, make sure that all parts are firmly screwed together to ensure safe use.  
The 100ml stove holds 1-2 cups.  
The 200ml stove holds 3-4 cups.

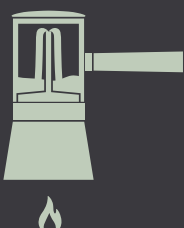
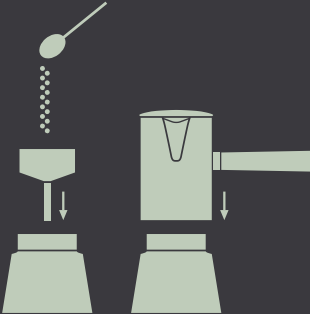


## FILLING WATER

Unscrew the stove and remove the strainer from the water container of the stove. Now fill the water container with water to just below the valve.

## FILLING WITH COFFEE POWDER

Now insert the sieve and fill it with espresso powder or finely ground coffee powder. Smooth out the powder.



## BREW ESPRESSO

Now screw the stove back together tightly. Place the stove on the heat source of your choice (stove, gas stove, etc.) and wait for the espresso to bubble out of the riser. Take the pot off the stove in time to prevent it from boiling over. Once air also comes out of the riser and the bubbling gets louder, you will know that the espresso is ready.

## ENJOY

Your coffee is ready to drink.



# CLEANING:

The stove can be easily cleaned in the dishwasher - except for the wooden handle. You can easily unscrew the handle before cleaning.