

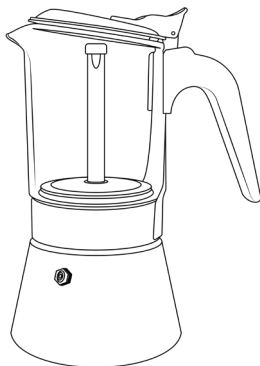
Miliv

ESPRESSO MAKER

ESPRESSOKOCHER

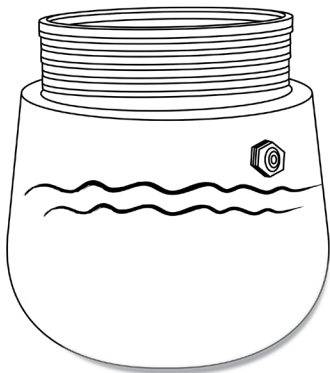
| | |
|----|-------------------------|
| EN | Instruction for use |
| DE | Gebrauchsanweisung |
| IT | Manuale di istruzioni |
| FR | Manuel d'instructions |
| ES | Manual de instrucciones |
| NL | Instructiehandleiding |

Warranty / Garantie / Garanzia / Garantía

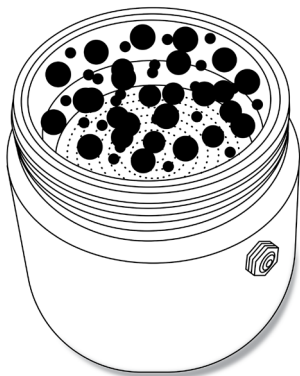


Important information before use.

- Choose a slightly coarser grind for the espresso maker than for an espresso machine. The perfect grind lies between that for fine espresso and that for hand filters.
 - Ground coffee loses its aroma faster. That's why it's best to always grind the coffee fresh! For a perfect grind you can use the manual Milu coffee grinder from our catalogue.
 - The grinder can be used for any type of cooker: induction, gas, electric.
1. Unscrew the espresso maker and fill the lower container with water up to the bottom of the valve.



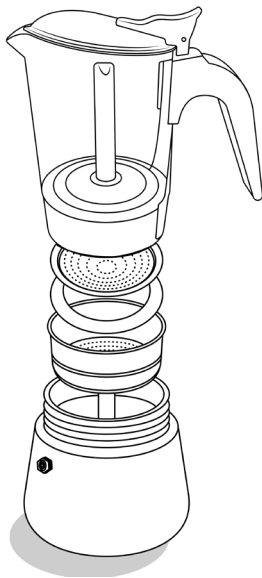
2. Insert the filter and fill it completely up to the top edge with coffee powder and smooth it down. Be careful not to press the coffee powder on! Do not use an Espresso Tamper!



3. Now screw everything back together, set the hob to medium heat and heat the cooker. Attention! - Too high temperatures burn the coffee and lead to a bitter aftertaste.
4. As soon as you hear a hissing sound, all the coffee is in the top container. Take the cooker directly from the stove to avoid burning the coffee.
5. Ready! - Please note that you should let the cooker cool down for at least 20 - 30 minutes after boiling before you unscrew the cooker. Danger of burns!

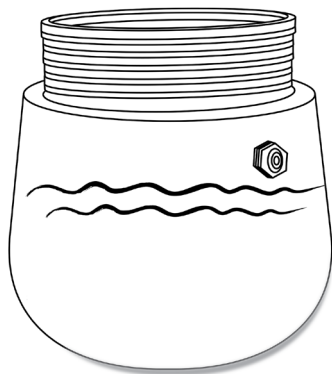
Cleaning:

- All parts of the Milu mocha pot can be quickly disassembled and can be cleaned by hand or in the dishwasher.
- In order not to impair the pure coffee pleasure, we recommend cleaning by hand under running water.
- The riser pipe of the espresso maker can easily be cleaned from time to time with the enclosed brush. Simply remove the seal and the sieve and you can clean the riser pipe from below.
- To prevent mould growth, please dry the espresso maker thoroughly after cleaning and store it in an open condition.

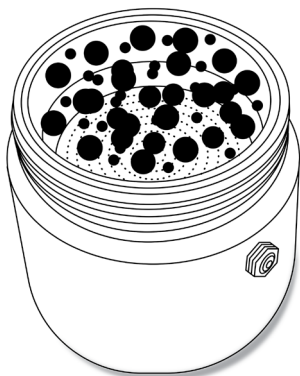


Wichtige Informationen vor der Verwendung.

- Wählen Sie für den Espressokocher ein etwas gröberes Mahlgut als für eine Espressomaschine. Das perfekte Mahlgut liegt zwischen dem für feinen Espresso und dem für Handfilter.
 - Gemahlener Kaffee verliert sein Aroma schneller. Deshalb ist es am besten, den Kaffee immer frisch zu mahlen! Für eine perfekte Mahlung können Sie die manuelle Milu Kaffeemühle aus unserem Katalog verwenden.
 - Der Kocher kann für jede Herdart verwendet werden: Induktion, Gas, Elektro.
1. Schrauben Sie den Espressokocher auf und füllen Sie den unteren Behälter bis zum Boden des Ventils mit Wasser.



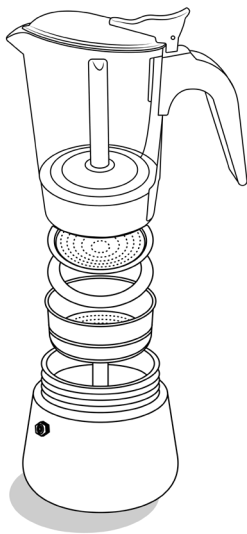
2. Setze den Filter ein und fülle diesen vollständig bis zum oberen Rand mit Kaffeepulver und streiche dieses glatt. Achte darauf, das Kaffeepulver nicht anzudrücken! Verwende keinen Espresso Tamper!



3. Schraube nun alles wieder zusammen, stelle die Herdplatte auf mittlere Hitze und erhitze den Kocher. Achtung! - Zu hohe Temperaturen verbrennen den Kaffee und führen zu einem bitteren Nachgeschmack.
4. Sobald du ein Zischen hörst ist der gesamte Kaffee im oberen Behälter. Nimm den Kocher dann direkt vom Herd um ein anbrennen des Kaffees zu vermeiden.
5. Fertig! - Bitte beachte dass du den Kocher nach dem aufkochen min. 20 - 30min abkühlen lässt, bevor du den Kocher aufschraubst. Verbrennungsgefahr!

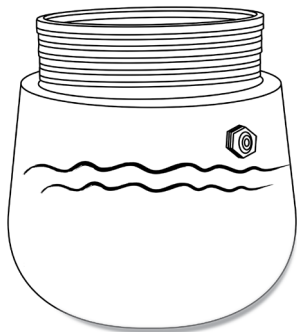
Reinigung:

- Alle Teile der Milu Mokka-Kanne lassen sich schnell zerlegen und können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Um den reinen Kaffeegenuss nicht zu beeinträchtigen empfehlen wir die Reinigung per Hand unter fließendem Wasser.
- Das Steigrohr des Espressokochers kann ganz leicht hin und wieder mit der beiliegenden Bürste gereinigt werden. Hierfür einfach die Dichtung und den Sieb entfernen und Sie können das Steigrohr von unten reinigen.
- Um Schimmelbildung zu vermeiden, den Espressokocher bitte nach der Reinigung gründlich trocknen und in geöffnetem Zustand lagern.

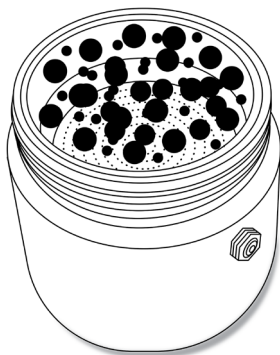


Informazioni importanti prima dell'uso.

- Scegliere un macinino leggermente più grossolano per la macchina da caffè espresso rispetto a quello per una macchina da caffè espresso. La macinatura perfetta si trova tra quella per l'espresso fine e quella per i filtri a mano.
 - Il caffè macinato perde il suo aroma più velocemente. Ecco perché è meglio macinare sempre il caffè fresco! Per una macinatura perfetta si può utilizzare il macinacaffè manuale Milu del nostro catalogo.
 - Il macinacaffè può essere utilizzato per qualsiasi tipo di cucina: a induzione, a gas, elettrica.
1. Svitare la macchina per caffè espresso e riempire il contenitore inferiore con acqua fino al fondo della valvola.



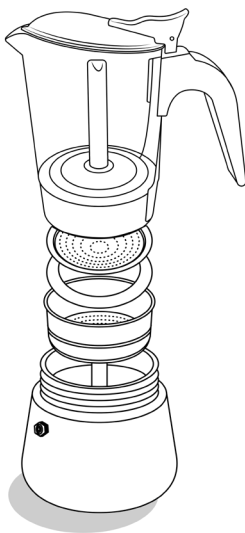
2. Inserire il filtro e riempirlo completamente fino al bordo superiore con polvere di caffè e lisciarlo. Attenzione a non premere la polvere di caffè! Non usare un manomettitore per l'espresso!



3. Ora riavvitate il tutto, regolate il piano di cottura a fuoco medio e riscaldate la pentola. Attenzione! - Temperature troppo alte bruciano il caffè e portano a un retrogusto amaro.
4. Non appena si sente un sibilo, tutto il caffè è nel contenitore superiore. Prendere il fornello direttamente dal fornello per evitare di bruciare il caffè.
5. Prontil - Si prega di notare che si dovrebbe lasciare raffreddare la pentola per almeno 20 - 30 minuti dopo l'ebollizione prima di svitare la pentola. Pericolo di ustioni!

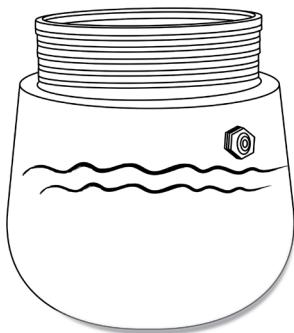
Pulizia:

- Tutte le parti del vaso da moka Milu possono essere rapidamente smontate e possono essere pulite a mano o in lavastoviglie.
- Per non compromettere il puro piacere del caffè, si consiglia la pulizia a mano sotto l'acqua corrente.
- Il tubo di alzata della macchina per caffè espresso può essere facilmente pulito di tanto in tanto con lo spazzolino in dotazione. Basta rimuovere la guarnizione e il setaccio e si può pulire il tubo alzata dal basso.
- Per evitare la formazione di muffa, dopo la pulizia asciugare accuratamente la macchina per espresso e conservarla aperta.

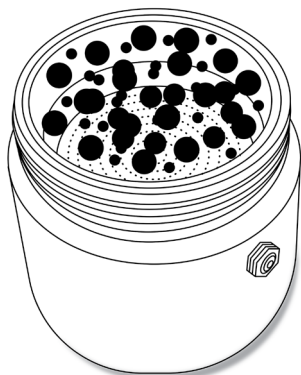


Informations importantes avant l'utilisation.

- Choisissez une mouture légèrement plus grossière pour la machine à espresso que pour une machine à espresso. La mouture parfaite se situe entre celle de l'espresso fin et celle des filtres à main.
 - Le café moulu perd son arôme plus rapidement. C'est pourquoi il est préférable de toujours moulin le café frais ! Pour une mouture parfaite, vous pouvez utiliser le moulin à café manuel Milu de notre catalogue.
 - Le moulin peut être utilisé pour tout type de cuisinière: induction, gaz, électrique.
1. Dévissez la machine à espresso et remplissez le récipient inférieur d'eau jusqu'au fond de la valve.



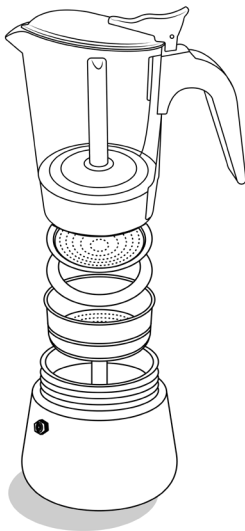
2. Insérez le filtre et remplissez-le complètement jusqu'au bord supérieur avec de la poudre de café et lissez. Faites attention à ne pas presser la poudre de café ! N'utilisez pas un Espresso Tamper !



3. Remettez tout en place, réglez la plaque de cuisson à feu moyen et faites chauffer le four. Attention ! - Des températures trop élevées brûlent le café et lui donnent un arrière-goût amer.
4. Dès que vous entendez un sifflement, tout le café se trouve dans le récipient supérieur. Retirez la cuisinière directement de l'appareil pour éviter de brûler le café.
5. Prêts ! - Veuillez noter que vous devez laisser refroidir la cuisinière pendant au moins 20 à 30 minutes après l'ébullition avant de la dévisser. Danger de brûlures!

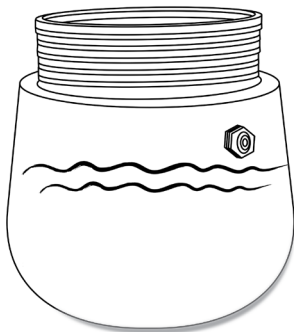
Le nettoyage:

- Toutes les pièces de la marmite à moka Milu peuvent être rapidement démontées et peuvent être nettoyées à la main ou au lave-vaisselle.
- Afin de ne pas nuire au plaisir du café pur, nous recommandons de le nettoyer à la main sous l'eau courante.
- Le tuyau de montée de la cafetière à espresso peut être facilement nettoyé de temps en temps avec la brosse fournie. Il suffit d'enlever le joint et le tamis pour pouvoir nettoyer le tuyau montant par le bas.
- Pour éviter la formation de moisissures, veuillez sécher soigneusement la machine à espresso après le nettoyage et la ranger à l'air libre.

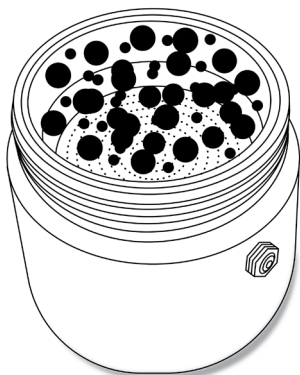


Información importante antes de su uso.

- Elija una molienda un poco más gruesa para la cafetera que para la máquina de café. El molido perfecto se encuentra entre el del espresso fino y el de los filtros manuales.
 - El café molido pierde su aroma más rápidamente. Por eso es mejor moler siempre el café fresco. Para un molido perfecto puede utilizar el molino de café manual Milu de nuestro catálogo.
 - El molinillo puede ser usado para cualquier tipo de cocina: inducción, gas, eléctrica.
1. Desenrosque la cafetera y llene el recipiente inferior con agua hasta el fondo de la válvula.



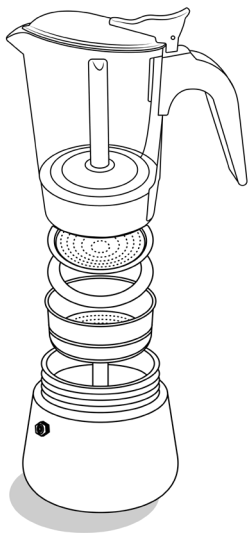
2. Inserte el filtro y llénelo completamente hasta el borde superior con polvo de café y alíselo. ¡Cuidado con no presionar el polvo de café! No utilice un Tamper de Espresso!



3. Ahora atornilla todo de nuevo, pon la placa a fuego medio y calienta la cocina. ¡Atención! - Las temperaturas demasiado altas queman el café y provocan un sabor amargo.
4. Tan pronto como escuchas un silbido, todo el café está en el recipiente superior. Tome la cocina directamente de la cocina para evitar quemar el café.
5. ¡Preparados! - Por favor, tenga en cuenta que debe dejar que la cocina se enfríe por lo menos 20 o 30 minutos después de hervir antes de desatornillar la cocina. ¡Peligro de quemaduras!

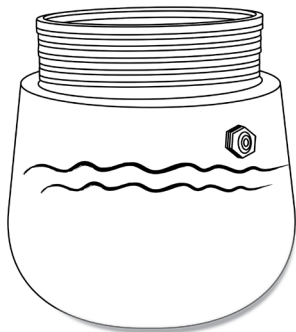
Limpieza:

- Todas las partes de la maceta de Milu mocha se pueden desmontar rápidamente y se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.
- Para no perjudicar el puro placer del café, recomendamos la limpieza a mano bajo el agua corriente.
- El tubo ascendente de la cafetera puede limpiarse fácilmente de vez en cuando con el cepillo adjunto. Simplemente retire el sello y el tamiz y podrá limpiar el tubo ascendente desde abajo.
- Para evitar la formación de moho, por favor, seque bien la cafetera después de limpiarla y guárdela en un lugar abierto.

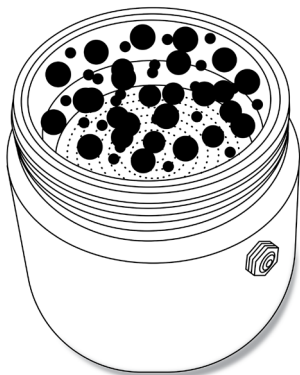


Belangrijke informatie voor gebruik.

- Kies een iets grovere maling voor de espressomachine dan voor een espressomachine. De perfecte maling ligt tussen die voor fijne espresso en die voor handfilters.
 - Gemalen koffie verliest sneller zijn aroma. Daarom kunt u de koffie het beste altijd vers malen! Voor een perfecte maling kunt u gebruik maken van de handmatige Milu koffiemolen uit onze catalogus.
 - De molen kan gebruikt worden voor elk type fornuis: inductie, gas, elektrisch.
1. Schroef de espressomachine los en vul het onderste reservoir met water tot aan de onderkant van het ventiel.



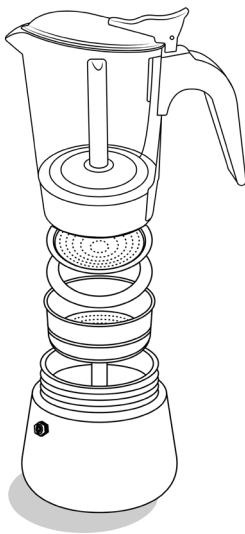
2. Plaats het filter en vul het volledig tot aan de bovenrand met koffiepoeder en strijk het glad. Let op dat u het koffiepoeder niet aandrukt! Gebruik geen Espresso Tamper!



3. Schroef nu alles weer in elkaar, zet de kookplaat op middelhoog vuur en verwarm het fornuis. Attentie! - Te hoge temperaturen verbranden de koffie en leiden tot een bittere nasmaak.
4. Zodra je een sissend geluid hoort, zit alle koffie in de bovenste bak. Neem het fornuis direct uit het fornuis om verbranding van de koffie te voorkomen.
5. Klaar! - Houd er rekening mee dat u het kooktoestel na het koken minstens 20 - 30 minuten moet laten afkoelen voordat u het kooktoestel uitschroeft. Gevaar voor verbranding!

Schoonmaken:

- Alle onderdelen van de Milu mokka pot kunnen snel worden gedemonteerd en kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd.
- Om geen afbreuk te doen aan het pure koffieplezier, raden wij aan om met de hand te reinigen onder stromend water.
- De stijgbuis van de espressomachine kan van tijd tot tijd eenvoudig worden gereinigd met de meegeleverde borstel. U hoeft alleen maar de afdichting en de zeef te verwijderen en u kunt de stijgbuis van onderaf reinigen.
- Om schimmelvorming te voorkomen, dient u de espressomachine na de reiniging grondig te drogen en in open toestand te bewaren.



DE - Garantie

Die Produktgarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum zu den Betriebsbedingungen der beiliegenden Bedienungsanleitung. Im Garantiefall wenden Sie sich direkt an Ihren Verkäufer.

Legen Sie den Kaufbeleg oder einen gleichwertigen Nachweis bei, aus dem der Name des Händlers und das Kaufdatum hervorgehen.

Die Garantieleistung erstreckt sich nicht auf:

- Ersetzbare Teile es sei denn, es handelt sich um Fabrikationsfehler.
- Störungen bzw. Mängel durch unsachgemäßen Gebrauch, der nicht der Bedienungsanleitung entspricht.
- Störungen bzw. Mängel durch die Verwendung nicht originaler Ersatzteile.
- Schäden durch Stoß, Sturz und Kalkablagerungen

EN - Warranty

The product warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase under the operating conditions of the enclosed operating instructions. In the event of a warranty claim, contact your seller directly.

Enclose the sales receipt or equivalent proof of purchase showing the name of the dealer and the date of purchase.

The warranty does not cover:

- Replaceable parts unless they are manufacturing defects.
- Malfunctions or defects caused by improper use that does not not in accordance with the operating instructions.
- Malfunctions or defects due to the use of non-original spare parts.
- Damage due to impact, falling and limescale deposits.

IT - Garanzia

La garanzia del prodotto è valida per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto nelle condizioni di funzionamento delle istruzioni per l'uso allegate. In caso di reclamo in garanzia, contattate direttamente il vostro venditore.

Allegare la ricevuta d'acquisto o una prova d'acquisto equivalente, che mostri il nome del rivenditore e la data di acquisto.

La copertura della garanzia non si estende a:

- Parti sostituibili a meno che non si tratti di un difetto di fabbricazione.
- Malfunzionamenti o difetti causati da un uso improprio che non non conforme alle istruzioni per l'uso.
- Malfunzionamenti o difetti dovuti all'uso di pezzi di ricambio non originali.
- Danni dovuti a urti, cadute e depositi di calcare.

FR - Garantie

La garantie du produit est valable pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat dans les conditions d'utilisation prévues par le mode d'emploi ci-joint.

En cas de demande de garantie, contactez directement votre fournisseur.

Joindre le reçu de vente ou une preuve d'achat équivalente, qui montre le nom du revendeur et la date d'achat.

La couverture de la garantie ne s'étend pas à :

- Pièces remplaçables, sauf s'il s'agit d'un défaut de fabrication.
- Les dysfonctionnements ou défauts causés par une utilisation incorrecte qui ne non conforme au mode d'emploi.
- Dysfonctionnements ou défauts dus à l'utilisation de pièces de rechange non d'origine.
- Dommages dus aux chocs, aux chutes et aux dépôts calcaires.

ES - Garantía

La garantía del producto es válida durante un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra en las condiciones de funcionamiento de las instrucciones de uso adjuntas. En caso de reclamación en garantía, póngase en contacto directamente con su distribuidor.

Adjunte el recibo de compra o un justificante equivalente en el que figure el nombre del concesionario y la fecha de compra.

La cobertura de la garantía no se extiende a:

- Piezas reemplazables a menos que se trate de un defecto de fabricación.
- Averías o defectos causados por un uso inadecuado que no se ajuste a las instrucciones de uso.
- Averías o defectos debidos al uso de piezas de recambio no originales.
- Daños debidos a golpes, caídas y depósitos de cal.

NL - Garantie

De productgarantie is geldig voor een periode van 2 jaar vanaf de datum van aankoop onder de bedrijfsomstandigheden van de bijgevoegde gebruiksaanwijzing.

Neem in geval van een garantieclaim rechtstreeks contact op met uw leverancier.

Voeg het aankoopbewijs of een gelijkwaardig bewijs van aankoop bij, waaruit blijkt de naam van de dealer en de datum van aankoop.

De garantiedekking strekt zich niet uit tot:

- Vervangbare onderdelen, tenzij het een fabricagefout betreft.
- Storingen of defecten veroorzaakt door oneigenlijk gebruik die niet niet in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing.
- Storingen of defecten die te wijten zijn aan het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.
- Schade door stoten, vallen en kalkafzetting.

Milue

WUNSCHPRODUCTS
OBERE GIGLSTRASSE 1
92721 STOERNSTEIN
GERMANY

MAIL: contact@wunschproducts.de
WEB: www.milu-store.de