



“CONA” Coffee Maker

Bedienungsanleitung

- Entfernen Sie den Dochthalter und befüllen Sie den Spiritusbehälter mit Ethylalkohol (auch Brennschspiritus oder Reinigungsschspiritus genannt) bis max. 1 cm unter dem Hals des Behälters. Am besten füllen Sie ca. 1 cm ein und lassen 3 cm unter dem Hals leer. Platzieren Sie den Dochthalter und den Deckel wieder auf den Behälter. Warten Sie einen Moment bis der Dochthalter sich mit dem Spiritus vollgesaugt hat.
- Befüllen Sie die Kugel mit heißem oder kochendem Wasser bis max. 1 cm unter dem Hals. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseite der Kugel komplett trocken ist.
- Platzieren Sie die Kugel in den Ständer und stellen Sie sicher, dass die Ösen auf beiden Seiten der Kugel richtig in die kleinen „U“- Aussparungen des Ständers einrasten.
- Platzieren Sie den Trichter in die Trichteraussparung des Ständers und hängen den Glas-Filterstab „Cona All-Glass“ dort mittig ein.
- Der Trichter wird nun mit Kaffeepulver befüllt. Nehmen Sie hierzu **Kaffeepulver mit mittel-grober Mahlung**, ca. 50 Gramm pro Liter.
- Entfernen Sie den Deckel von dem Spiritusbehälter und entzünden Sie den Docht. Verwenden Sie ein Gasfeuerzeug mit einer verlängerten Zünddüse und halten Sie es einige Sekunden lang gegen das Metallgitter des Brennerdichts.
- Sobald das Wasser zum Kochen kommt, bringen Sie den Trichter in die Kugel ein. Halten Sie die Kugel dabei am Griff fest und machen mit dem Trichter eine leichte Drehbewegung damit es zu einem Luftdichten Verschluss kommt. Das Wasser wird umgehend durch den Trichter hochsteigen, nur ein kleiner Rest wird in der Kugel zurückbleiben.
- Der Kaffee sollte oben im Trichter 2-3 Minuten ziehen bevor Sie den Deckel wieder auf den Spiritusbehälter platzieren damit die Flamme erlischt. Der Kaffee wird sich dann langsam aus dem Trichter in die Kugel runterbewegen.
- Wenn der Kaffee fast komplett durchgelaufen ist, entsteht ein leichtes “Plupfern”, das entsteht durch Luft, die durch den Kaffeesatz zieht. Den Trichter entfernen Sie jetzt wieder mit einer leichten Drehbewegung (Kugel am Griff festhalten) und stellen ihn wieder in die vorgesehene Öffnung des Ständers.
- Ihr Kaffee ist jetzt servierbereit.

Sicherheitsvorkehrungen

Benutzen Sie nur Kaffeepulver mittelgrober Mahlung. Kaufen Sie Filterkaffee, kein Espresso Kaffeepulver. Falls der Kaffee nicht zur Kugel zurückkehrt: Löschen Sie die Flamme und beenden Sie das Vakuum, indem Sie den Trichter von der unteren Kugel abnehmen. Reinigen Sie es vollständig und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, verwenden Sie eine andere Mahlung, Sorte oder Marke. Löschen Sie die Flamme immer bevor Sie Ihren Cona Coffee Maker einzelne Teile berühren. Ihr Cona Coffee Maker ist NICHT mikrowellengeeignet. Glas ist zerbrechlich und Glasscherben können schlimme Verletzungen verursachen. Bewegen Sie den Trichter nie indem Sie Finger oder Hand in den Trichter stecken, fassen Sie den Trichter immer mit Vorsicht von außen an. Drehen Sie nicht um den Trichter zu lösen.

Instandhaltung

Nach Gebrauch müssen Kugel, Trichter und Filterstab mit Leitungswasser ordentlich ausgespült werden. Benutzen Sie niemals ein Scheuermittel oder Topfreiniger. Die Glasteile werden in lauwarmen Wasser mit etwas Handseife/Spülmittel von Hand gereinigt.

Für den ‘Cona Size D-Genius’ mit Glasstab gilt, dass die Teile niemals in die Spülmaschine geraten dürfen. Den Ständer nicht in Wasser untertauchen. Nur mit einem Küchentuch trocknen. Lassen Sie die Innenseite der Kugel an der Luft trocknen.