

Unsere gemahlenen Kaffeesorten sind von der Röstung und vom Mahlgrad optimal auf Pressstempelkannen und Herdkocher abgestimmt



Gran Miscela

eine starke und abgerundete Mischung, vorzugsweise gemahlen, im Vakuumbeutel.

MEHRE 250 g  
ARTIKELNR. CM0022  
EAN CODE 8504451000206

GESCHMACK  
Süße  
Aroma  
Intensität



Miscela Classica

im Geschmack kräftig aber nicht zu bitter, gemahlen, im Vakuumbeutel.

MEHRE 250 g  
ARTIKELNR. CM0010  
EAN CODE 8504451000107

GESCHMACK  
Süße  
Aroma  
Intensität



Gran Miscela Dose

eine starke und abgerundete Mischung, vorzugsweise gemahlen in der Dose, Vakuumverpackt.

MEHRE 250 g  
ARTIKELNR. CM0008  
EAN CODE 8504451000056

GESCHMACK  
Süße  
Aroma  
Intensität



## ACHTUNG:

Bei dem Kaffeekocher handelt es sich um ein Druckgefäß. Bei der Kaffeezubereitung mit einem Herdkocher entsteht Druck. Um Schäden zu vermeiden muss die Bedienungsanleitung exakt befolgt werden. Bei nicht sachgemäßer Nutzung erlischt jeglicher Garantie- oder Haftungsanspruch!

Lassen Sie Ihren Herdkocher niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen!

### Herdkocher mit Reduziersieb:

Das Reduziersieb wird benutzt um die vorgegebene Kaffeemenge zu reduzieren.

Bitte auf den richtigen Gebrauch achten: zuerst das Reduziersieb in den leeren Trichter einsetzen. Danach das Kaffeepulver wie vorher beschrieben einfüllen.

### Herdkocher mit Porzellanoberteil (Florenz):

Der Herdkocher besteht aus zwei verschiedenen Materialien: Porzellan und Edelstahl. Diese Materialien reagieren unterschiedlich auf Hitzeeinwirkung. Unbedingt darauf achten, dass hier nur mit geringer Wärmezufuhr gearbeitet wird! Nur so kann sich der Herdkocher gleichmäßig erwärmen.



# monkano®-Gebrauchs- und Bedienungsanleitung

Alle Personen, die den Herdkocher benutzen – bitte unbedingt lesen und beachten!!!



STS Stumpf GmbH [www.monkano.de](http://www.monkano.de)  
Faber-Castell-Str. 6 [info@monkano.de](mailto:info@monkano.de)  
90602 Pyrbaum Tel.: 0049 (0) 9180 - 1059

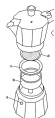
**Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses monkano®-Herdkochers und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie in uns und unsere Marke setzen.**

Vor dem ersten Gebrauch den Herdkocher bitte gut von Hand spülen (nicht in die Spülmaschine geben) und mit reichlich klarem Wasser nachspülen. Wir empfehlen vor dem ersten Kaffeegenuss 2 – 3 Kaffees zuzubereiten und diese dann wegzugießen.

Die monkano®-Herdkocher sind für alle gebräuchlichen Herdarten geeignet – die mit der Induktionskennzeichnung auch für Induktionsherde.

#### Zubereitung:

- Den unteren Behälter bis maximal zum unteren Rand des Sicherheitsventils (a) mit Wasser füllen (fig.2)
- Den Siebtrichter (b) einsetzen
- **Bei Verwendung eines Reduziersiebs – siehe Rückseite!**
- Den Siebtrichter (b) mit grob gemahlenem Kaffee bis zum oberen Rand befüllen – das Kaffeepulver nicht festdrücken, nur abstreifen. Es sollten keine Kaffeereste mehr am Rand des Filters sein (fig.3)
- Die Kanne (e) mit Siebeinsatz (d) und Silikondichtung (c) auf den unteren Behälter schrauben – bitte vermeiden Sie Druck auf den Griff der Kanne
- Den monkano®-Herdkocher auf den Herd stellen – bei der Verwendung eines Gasherds darauf achten, dass die Flamme nicht über den Rand des monkano®-Herdkochers hinausreicht (Verbrennungsgefahr)
- Den Kaffee bei kleiner Hitze zubereiten
- Den monkano®-Herdkocher von der Hitzequelle nehmen sobald die Kanne (e) ungefähr zur Hälfte mit Kaffee gefüllt ist



#### Vorsichtsmaßnahmen:

- Den monkano®-Herdkocher vor dem Öffnen abkühlen lassen
- Den monkano®-Herdkocher niemals ohne Wasser auf den Herd stellen bzw. auf dem Herd stehen lassen. Verfärbungen des Unterteils durch Überhitzung fallen nicht unter die Garantie/Gewährleistung.
- Der untere Behälter darf ausschließlich mit Wasser befüllt werden
- Den heißen monkano®-Herdkocher nur am Griff und am Deckelknopf berühren
- Den heißen monkano®-Herdkocher von Kindern fernhalten
- Keine Zusätze wie Tee oder Kakao verwenden – Verstopfungsgefahr
- Das Kaffeepulver muss den richtigen Mahlgrad haben

#### Reinigung und Pflege:

- Reinigung nur mit Wasser ohne Zusatz von Scheuer- oder Spülmittel
- Keine Scheuerschwämme verwenden
- Die monkano®-Herdkocher sind nicht für die Spülmaschine geeignet
- Den monkano®-Herdkocher erst wieder zusammenstellen und zuschrauben wenn alle Einzelteile trocken sind (nicht fest zudrehen)
- Dichtung und Filter regelmäßig auf Verschleiß prüfen und bei Bedarf durch original-Ersatzteile (diese erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler) ersetzen

#### Garantie:

Der monkano®-Herdkocher verfügt über die gesetzlichen Garantieleistungen. Der Beginn der Garantie ist das Datum auf Ihrem Kaufbeleg / Kassenzettel. Normale Abnutzung unterliegt nicht der Garantie. Keine Garantieansprüche bestehen bei unsachgemäßer Benutzung, bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung, wenn keine original-Ersatzteile verwendet werden oder wenn der monkano®-Herdkocher von einer unbefugten Person repariert oder verändert wurde.

## monkano®-Kaffe Zubereitung



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses monkano®-Herdkochers und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie in uns und unsere Marke setzen.

#### 1. Schritt

Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität

#### 2. Schritt

Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee, der für Herdkocher geeignet ist. Dieser Kaffee ist etwas grober. Zu fein gemahlener Kaffee kann den Filter verstopfen.

#### 3. Schritt

Achten Sie darauf, dass Ihr Wasser möglichst kalkfrei ist.

#### 4. Schritt

Beachten Sie: Füllen Sie das Wasser nur bis knapp unterhalb des Sicherheitsventils des Wasserbehälters. Füllen Sie den Kaffee locker in den Siebtrichter bis zum Rand. Ganz wichtig: nur abstreifen - nicht anpressen!

#### 5. Schritt

Schrauben Sie nun das Oberteil auf den Wasserbehälter

#### 6. Schritt

Stellen Sie den Herdkocher bei niedriger Hitze auf den Herd, damit der Kaffee langsam und schonend aufkochen kann. Nur so bleibt das Aroma bestehen.

#### 7. Schritt

Schalten Sie die Hitzequelle ab, sobald der Herdkocher ein blubberndes Geräusch von sich gibt. Entfernen Sie die Kanne ggf. von der Hitzequelle und warten Sie bis kein Geräusch mehr zu hören ist. Dann ist Ihr Kaffee fertig.

#### 8. Schritt

Rühren Sie den Kaffee vor dem Eingießen kurz um.