

Better Coffee, Made Easy

# THE LONDON SIP

STAINLESS STEEL STOVETOP ESPRESSO MAKER

## INSTRUCTION GUIDE



AMERICANO · CAPPUCINO · ESPRESSO · LATTE

— Compatible with Traditional & Induction Stovetops —

# THE LONDON SIP

Traditional Italian Moka Pots often leave a metallic taste in your mouth due to the corrosion of the aluminum from which they are constructed. We have brought the stovetop coffee pot up to date with a modern, rust-proof, non-corroding stainless-steel construction, so you can enjoy pure-tasting Espresso for many years to come.

— *We hope you enjoy your Stovetop Espresso Maker* —

Traditionelle italienische Moka-Kannen hinterlassen oft einen metallischen Geschmack im Mund, da das Aluminium, aus dem sie hergestellt sind, korrodiert. Wir haben die Herdkanne mit einer modernen, rostfreien und korrosionsbeständigen Edelstahlkonstruktion auf den neuesten Stand gebracht, damit Sie viele Jahre lang einen rein schmeckenden Espresso genießen können.

— *Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Stovetop Espresso Maker* —

Les cafetières Moka italiennes traditionnelles laissent souvent un goût métallique dans la bouche en raison de la corrosion de l'aluminium dont elles sont faites. Nous avons modernisé la cafetière de cuisine en la dotant d'une construction moderne en acier inoxydable, qui ne rouille pas et ne se corrode pas, afin que vous puissiez profiter d'un espresso au goût pur pendant de nombreuses années.

— *Nous espérons que vous apprécierez votre cafetière Espresso pour la cuisinière* —

Le tradizionali caffettiere italiane lasciano spesso un sapore metallico in bocca a causa della corrosione dell'alluminio con cui sono costruite. Abbiamo aggiornato la caffettiera da cucina con una moderna costruzione in acciaio inossidabile, a prova di ruggine e che non si corrode, in modo che tu possa godere di un espresso dal gusto puro per molti anni a venire.

— *Ci auguriamo che tu goda la tua caffettiera espresso Stovetop* —

Las ollas Moka italianas tradicionales suelen dejar un sabor metálico en la boca debido a la corrosión del aluminio con el que están construidas. Hemos actualizado la cafetera para estufa con una construcción moderna, a prueba de óxido y de acero inoxidable que no se corroe, para que pueda disfrutar de un Espresso de sabor puro durante muchos años.

— *Esperamos que disfrute de su cafetera para estufa* —

# Contents

---

<b>English</b>	Getting started	5
	Care Instructions	7
	Brewing Method	8
	FAQ	10
<b>Deutsch</b>	Erste Schritte	13
	Pflegehinweise	15
	Brühmethode	16
	FAQ	18
<b>Français</b>	Pour commencer	21
	Entretien	23
	Méthode de préparation	24
	QUESTIONS-RÉPONSES	26
<b>Italiano</b>	Per iniziare	29
	Istruzioni per la cura	31
	Metodo di preparazione	32
	FAQ	34
<b>Español</b>	Comenzando	37
	Instrucciones de cuidado	49
	Método de preparación	40
	Preguntas frecuentes	42

**ENGLISH**



# Getting started

---

## **1. Wash all parts in warm (not soapy) water**

This will get rid of any chemical residue left on the unit as a result of the manufacturing process. Don't use soap however, as this may interfere with the coffee's flavor.

## **2. Get your coffee ready**

**Ground Coffee** — Look for coffee ground specifically for Moka pots. A simple search for 'Moka Ground Coffee' will return some good results.

**Coffee Beans** — Grinding coffee beans fresh before use gives you the best results. You should look to grind your coffee 'medium fine', just slightly coarser than the consistency of table salt. This is coarser than espresso grind, which is a similar consistency to flour.

## **3. Throw away your first 1–2 brews**

Building up a thin layer of coffee oils on the inside of your unit will seal the stainless steel surface, and should prevent you from experiencing a metallic taste that is commonly associated with a new unit.

# Which Coffee?

---

## Ground Coffee

**Short Term storage**— Once open, keep your coffee in an air-tight container in a cool, dark place. It will stay fresh for 2–3 weeks, but will start to drop in quality after a week or so. Do not refrigerate.

**Long Term storage**— If you've bought more than 2–3 weeks' worth of coffee, you can keep it fresh for up to 6 months by keeping it vacuum sealed. You can achieve this by keeping it unopened in its original packaging, or by purchasing a vacuum sealing machine.



## Coffee Beans

Coffee beans will retain most of their quality at room temperature for 2–3 weeks. If you will not use all of them in this time, you should freeze the rest in an air-tight container. They will keep fresh in the freezer for up to 2 months with no impact on taste. They can also be ground to make coffee straight from the freezer.



# Care Instructions

---

Looking after your Espresso Maker should keep it working well for years to come. Here are some tips and tricks to keep it performing to its best:

**Avoid using soap or a dishwasher to clean.**

This will impart a soapy flavor into your next coffee. Instead, wash thoroughly with warm water after each use. The product is dishwasher safe, but not recommended for the reason above.

**Do not reassemble when wet** — Leave all of the separate pieces to dry fully after washing. This prevents the metal from oxidizing, stops the pot from smelling, and prevents mold.

**Remove the filter and gasket once a week for a deep clean** — This will stop the build-up of old coffee ruining the taste of your freshly brewed pot.

**Replace the Filter and gasket about once a year** — If these components start to show wear, they should be replaced. This should not happen very frequently. You can purchase a replacement filter and gasket set from [TheLondonSip.com](http://TheLondonSip.com).

# Brewing Method

---



**Step 1: Fill Bottom Chamber with Water.** Unscrew the base of the unit and fill the lower chamber with water. For best results, pre-heat the water in your kettle first. This will speed up the process and improve the taste of your coffee.



You must fill the bottom chamber with enough water, so that the level is just below the steam release valve (the gold nut with a hole in the middle). This is to ensure enough pressure can build up to push the water up through the funnel.



**Step 2: Add Ground Coffee to the Filter.** Use a coffee scoop or teaspoon to fill the filter with your ground coffee. Be sure to fill the basket, but do not pack the coffee down tightly, as the coffee needs room to expand. Simply level off the coffee with your finger at the end to remove any loose grounds. Place the funnel back on top of the water-filled lower chamber.

**Important!** Packing the coffee down tightly will cause too much pressure to build up in the machine, which can be dangerous.





**Step 3: Screw the upper and lower chambers together.** Twist both chambers together until a tight seal is made (If you pre-heated the water in a kettle, make sure you use a hand towel to do this). Failure to do this adequately will prevent the pressure build up needed to brew your coffee.

**Step 4: Place Espresso Maker onto Stovetop.** Place the unit onto the smallest burner on your stovetop, and turn on a low-medium heat.

Keep an eye on the brewing process by flipping up the lid occasionally to see if the coffee has started seeping into the upper chamber.

Once this starts to happen, you know you are about 1 minute from enjoying your freshly brewed coffee. When you start to hear a gurgling noise, the brewing process is complete.

Remove the pot from the stovetop and run the base under the cold water tap to stop the brewing process. This will prevent the coffee from overbrewing, which produces a bitter taste.

**Step 5: Serve Up.** Your coffee is now ready to be served. Pour 50ml into a cup for a singleshot, or 100ml for a double. Top off with hot water or steamed milk as preferred.



# FAQ

---

Below we address some of the most commonly asked questions associated with this type of coffee maker, in order to help you get the best out of it.

## Why does my coffee taste bitter?

There are two common causes of this:

**1. Overbrewing** — The coffee has been heated for too long, which causes a bitter taste. Try boiling your water in a kettle first to reduce brewing time, reducing the temperature of your burner, and running the coffee maker under a cold tap as soon as you take it off the burner, to quickly stop the brewing process and prevent overbrewing.

**2. Coffee not fresh** — If you are buying pre-ground coffee, be aware that it does not stay fresh for long. Consider buying a coffee grinder and grinding your beans fresh, as coffee beans can be kept fresh for much longer, and will always taste better when freshly ground.

## Why do I get a metallic taste in my coffee?

The two main causes of this are:

**1. The machine is still new** — This is a common issue when purchasing a new Espresso Maker, but it should subside after you have made a few ‘test brews’.

**2. Overbrewing** — As well as causing bitterness, overbrewing your coffee can also bring out some of the metallic taste commonly associated with a stovetop coffee maker. Refer to the steps from the previous question to prevent this.

**The coffee pot is too small — Why does it not produce 6 full cups of coffee?**

1 coffee 'cup' is equal to 50ml of coffee (like a shot of espresso). If you want to make a full cup of coffee, add hot water to a single (50ml) or double (100ml) 'cup' of coffee from the machine. You can also add steamed milk to make a cappuccino or latte.

**DEUTSCH**



# Erste Schritte

---

## **1. Waschen Sie alle Teile in warmem Wasser ohne Spülmittel**

Dadurch werden chemische Rückstände entfernt, die sich aufgrund des Herstellungsprozesses auf der Kanne befinden können. Benutzen Sie jedoch kein Spülmittel, da es Auswirkungen auf den Kaffeegeschmack haben kann.

## **2. Bereiten Sie Ihren Kaffee vor**

Gemahlener Kaffee — Schauen Sie nach Kaffee, der speziell für Espressokannen gemahlen wird. Eine einfache Suche nach ‚gemahlenem Espressokaffee‘ liefert Ihnen einige gute Ergebnisse.

Kaffeebohnen — Kaffeebohnen vor dem Gebrauch frisch zu mahlen, beschert Ihnen die besten Ergebnisse. Sie sollten Ihren Kaffee ‚medium fein‘ mahlen, nur etwas gröber als die Konsistenz von Tafelsalz. Dies ist dann gröber als der Mahlgrad von Espresso, der eine ähnliche Konsistenz wie Mehl hat.

## **3. Schütten Sie Ihre ersten 1–2 Brühungen weg**

Indem Sie in Ihrem Gerät eine dünne Schicht an Kaffeeölen anreichern, wird die Edelstahl-Oberfläche versiegelt und das sollte verhindern, dass ein metallischer Geschmack entsteht, was häufig mit einem neuen Kocher in Verbindung gebracht wird.

# Welchen Kaffee?

---

## Gemahlener Kaffee

**Kurzzeitige Lagerung** — Sobald Ihr Kaffee offen ist, bewahren Sie ihn an einem kühlen, dunklen Ort in einem luftdichten Behälter auf. Darin wird er für 2–3 Wochen frisch bleiben, wird aber schon nach ungefähr einer Woche an Qualität einbüßen. Stellen Sie ihn nicht in den Kühlschrank.

**Langzeitige Lagerung** — Wenn Sie einen Kaffeevorrat von mehr als 2–3 Wochen gekauft haben, dann können Sie ihn bis zu 6 Monate frischhalten, indem Sie ihn vakuumdicht aufbewahren. Das können Sie erreichen, indem Sie ihn ungeöffnet in seiner Originalverpackung aufbewahren oder indem Sie eine Vakuumversiegelungsmaschine kaufen.



## Kaffeebohnen

Kaffeebohnen behalten bei Zimmertemperatur ihre Qualität für 2–3 Wochen. Wenn Sie nicht alle innerhalb dieses Zeitraums aufbrauchen, dann sollten Sie den Rest in einem luftdichten Behälter einfrieren. Im Gefrierschrank lassen sie sich bis zu 2 Monate ohne Geschmacks-einbüßen frischhalten. Sie können sie auch mahlen, um dann Kaffee direkt aus dem Gefrierschrank zu machen.



# Pflegehinweise

---

Wenn Sie mit Ihrem Kocher pfleglich umgehen, dann sollten Sie einige Jahre Freude damit haben. Hier sind ein paar Tipps und Tricks, damit Sie auch noch lange etwas davon haben:

**Vermeiden Sie die Reinigung mit Spülmittel oder im Geschirrspüler** — Das wird Ihrem nächsten Kaffee ansonsten einen seifigen Geschmack verleihen. Stattdessen waschen Sie ihn gründlich nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab. Das Produkt ist spülmaschinenfest, was aber wegen des obengenannten Grunds nicht zu empfehlen ist.

**Setzen Sie ihn nicht zusammen, wenn er nass ist** — Lassen Sie nach dem Reinigen alle Einzelteile vollständig trocknen. Das verhindert, dass das Metall oxidiert, dass die Kanne unangenehm riecht und es verhindert auch Schimmelbildung.

**Entfernen Sie einmal in der Woche für eine gründliche Reinigung den Filter und den Dichtungsring** — Das verhindert, dass alter Kaffee, der sich anreichert, den Geschmack Ihrer frisch gebrühten Kanne ruiniert.

**Ersetzen Sie den Filter und Dichtungsring ungefähr einmal im Jahr** — Wenn diese Komponenten Verschleißerscheinungen aufweisen, dann sollten sie ersetzt werden. Das sollte nicht sehr häufig vorkommen. Sie können einen Ersatzfilter und eine Dichtung bei [TheLondonSip.com](http://TheLondonSip.com) kaufen.

# Brühhmethode

---

**Schritt 1: Füllen Sie die untere Kammer mit Wasser.** Schrauben Sie den unteren Teil der Kanne ab und füllen Sie die untere Kammer mit Wasser. Um beste Ergebnisse zu erzielen, erhitzen Sie das Wasser zunächst im Wasserkocher. Das beschleunigt den Vorgang und verbessert den Geschmack Ihres Kaffees.



Sie müssen die untere Kammer mit genug Wasser füllen, damit sie bis knapp unter dem Abdampfventil gefüllt ist (die goldene Mutter mit einem Loch in der Mitte). Dies stellt sicher, dass sich genug Druck aufbauen kann, um das Wasser durch den Trichter zu drücken.



**Schritt 2: Fügen Sie dem Filter gemahlene Kaffee bei.** Stellen Sie sicher, dass Sie den Korb füllen, drücken Sie den Kaffee aber nicht fest, da der Kaffee Platz braucht, um sich auszudehnen. Streichen Sie am Ende den Kaffee einfach leicht mit Ihrem Finger glatt, um losen Satz zu entfernen. Platzieren Sie den Trichter wieder auf die mit Wasser gefüllte untere Kammer.



**Wichtig!** Wenn Sie den Kaffee festdrücken, dann verursacht das zu viel Druck, der sich dann im Kocher aufbaut, was gefährlich sein kann.





**Schritt 3: Schrauben Sie die obere und untere Kammer zusammen.** Drehen Sie beide Kammern ineinander, bis sie fest verschlossen sind (wenn Sie das Wasser im Wasserkocher vorher erhitzt haben, stellen Sie sicher, dass Sie dafür ein Geschirrtuch verwenden).

**Schritt 4: Stellen Sie den Espressokocher auf den Herd.** Stellen Sie den Kocher auf die kleinste Herdplatte und schalten Sie sie auf niedrige bis mittlere Hitze.

Behalten Sie den Brühvorgang im Auge, indem Sie gelegentlich den Deckel aufklappen, um zu sehen, ob der Kaffee schon in die obere Kammer sickert. Sobald dies geschieht, wissen Sie, dass Sie nur noch 1 Minute davon entfernt sind, Ihren frisch gebrühten Kaffee zu genießen. Wenn Sie ein gurgelndes Geräusch hören, dann ist der Brühvorgang abgeschlossen.

Nehmen Sie die Kanne vom Herd und lassen Sie kaltes Wasser über den Kannenboden laufen, um den Brühvorgang zu stoppen. Das verhindert, dass der Kaffee überbrüht wird.

**Schritt 5: Servieren Sie ihn.** Gießen Sie für einen Schuss Kaffee 50 ml in eine Tasse, für einen doppelten Schuss 100 ml. Füllen Sie sie nach Belieben mit heißem Wasser oder aufgeschäumter Milch auf.



Nachstehend finden Sie die häufigsten Fragen in Verbindung mit dieser Art von Espresso-Kanne, um Ihnen dabei zu helfen, das Beste aus ihr herauszuholen.

## **Mein Kaffee schmeckt zu bitter?**

Dafür gibt es zwei häufige Ursachen:

**1. Überbrühen** — Der Kaffee wurde zu lange erhitzt, was einen bitteren Geschmack verursacht. Versuchen Sie, Ihr Wasser zuerst in einem Wasserkocher zu erhitzen, um die Brühzeit zu reduzieren, dann reduzieren Sie auch die Temperatur Ihrer Herdplatte und lassen Sie dann kaltes Wasser über die Espresso-Kanne laufen, sobald Sie sie vom Herd nehmen, um schnell den Brühvorgang zu stoppen und ein Überbrühen zu verhindern.

**2. Kaffee ist nicht frisch** — Wenn Sie bereits gemahlene Kaffee kaufen, denken Sie daran, dass dieser nicht sehr lange frisch bleibt. Ziehen Sie eher in Betracht, eine Kaffeemühle zu kaufen, um Ihre Bohnen frisch zu mahlen, da Kaffeebohnen viel länger frisch gehalten werden können und die schmecken auch immer viel besser, wenn sie frisch gemahlen sind.

**Ich habe in meinem Kaffee einen metallischen Geschmack?**

Die zwei Hauptursachen dafür sind:

**1. Die Maschine ist noch neu** — Das ist ein häufiges Problem, wenn man einen neuen Kocher kauft, das sollte aber nachlassen, nachdem Sie ein paar 'Testbrühungen' durchgeführt haben.

**2. Überbrühen** — Überbrühen kann nicht nur einen bitteren Geschmack verursachen, sondern kann auch etwas von dem metallischen Geschmack zur Geltung bringen, der häufig mit einem Espressokocher in Verbindung gebracht wird.

**Die Kaffeekanne ist zu klein — Sie produziert nicht so viel Kaffee, wie ich mir erhofft hatte?**

1 'Tasse' Kaffee entspricht 50 ml Kaffee (wie ein Schuss Espresso). Wenn Sie eine volle Tasse Kaffee machen wollen, dann füllen Sie heißes Wasser zu einer einzelnen (50 ml) oder zu einer doppelten (100 ml) 'Tasse' Kaffee aus dem Kocher auf. Sie können auch aufgeschäumte Milch beifügen.

# FRANÇAIS



# Pour commencer

---

## 1. Lavez toutes les pièces à l'eau tiède (non savonneuse)

Cela permettra d'éliminer les résidus chimiques laissés sur le produit lors de sa fabrication. Cependant, n'utilisez pas de savon, car cela pourrait altérer la saveur du café.

## 2. Préparez votre café

Café moulu — prenez du café spécialement moulu pour les cafetières Moka. Il suffit de chercher «Ground Mocha» et vous le trouverez.

Café en grains — moudre les grains de café frais avant utilisation est ce qui donne le meilleur résultat. Essayez de moudre un café 'moyennement fin', en le faisant juste un peu plus épais que du sel de table. C'est plus que pour l'expresso, dont la consistance est similaire à celle de la farine.

## 3. Jetez les 1 ou 2 premiers cafés

L'accumulation d'une mince couche d'huile de café à l'intérieur de votre cafetière va en isoler la surface en acier inoxydable et va empêcher au café d'avoir ce goût métallique, que l'on retrouve en général avec une nouvelle cafetière.

# Quel café?

---

## Café moulu

**Conservation à court terme**—Une fois ouvert, conservez votre café dans un contenant hermétique au frais et à l'abri de la lumière. Il restera frais pendant 2 à 3 semaines, mais commencera à perdre en qualité au bout d'une semaine environ. Ne pas mettre au frigo.

**Conservation à long terme** — Si vous avez acheté plus de 2 à 3 semaines de café, vous pouvez le garder frais pendant 6 mois en le laissant sous vide. Vous pouvez faire ça en ne l'ouvrant pas et en le laissant dans son emballage d'origine ou en achetant une machine à emballer sous vide.



## Café en grains

Les grains de café garderont le maximum de leur qualité à température ambiante pendant 2 à 3 semaines. Si vous ne les utilisez pas tous pendant ce temps, vous pouvez congeler le reste dans un récipient hermétique. Ils resteront frais au congélateur pendant 2 mois sans aucun impact sur le goût. Ils peuvent aussi être moulus directement sortis du congélateur.



# Entretien

---

Un entretien correct de votre cafetière doit lui permettre de bien fonctionner pendant des années. Voici quelques trucs et astuces pour vous permettre d'en profiter au mieux:

**Évitez le savon ou les produits à vaisselle pour nettoyer** — ça donnerait un goût savonneux à votre prochain café. Au lieu de ça, lavez bien la cafetière à l'eau tiède après chaque utilisation. Elle va au lave-vaisselle, mais ça n'est pas recommandé pour la raison expliquée ci-dessus.

**Ne remontez pas les pièces mouillées** — laissez entièrement sécher toutes les pièces après lavage. Cela empêche le métal de s'oxyder, la cafetière de sentir mauvais et la moisissure d'apparaître.

**Enlevez le filtre et le joint une fois par semaine pour un nettoyage en profondeur** — ça va empêcher l'accumulation de vieux café qui risque de gâcher le goût de votre café fraîchement préparé.

**Remplacez le filtre et le joint environ une fois par an** — si ces composants commencent à s'user, ils doivent être remplacés. Cela ne devrait pas se produire très souvent. Vous pouvez acheter un jeu de filtres et de joints de rechange sur le site [TheLondonSip.com](http://TheLondonSip.com).

# Méthode de préparation

---

**Étape 1: Remplissez le réservoir inférieur avec de l'eau.** Dévissez la base de l'appareil et remplissez le réservoir inférieur avec de l'eau. Pour de meilleurs résultats, préchauffez d'abord l'eau dans votre bouilloire. Cela accélérera le processus et améliorera le goût de votre café.



Vous devez remplir le réservoir inférieur avec suffisamment d'eau pour qu'elle arrive juste en dessous de la soupape vapeur (l'écrou en or avec un trou au milieu). Cela permet de garantir une pression suffisante pour pousser l'eau à travers l'entonnoir.



**Étape 2: Mettre du café moulu dans le filtre.** Utilisez une cuillère à café ou un doseur de café pour remplir le filtre. Assurez-vous de bien remplir le filtre, mais sans bourrer, car le café a besoin d'espace pour se dilater. Il suffit d'égaliser le café avec votre doigt pour bien lisser. Remplacez l'entonnoir sur le réservoir inférieur rempli d'eau.



**Important!** Si vous tassez trop le café, vous risquez d'accumuler trop de pression dans l'appareil, ce qui peut s'avérer dangereux.





**Étape 3: Vissez la cafetière sur le réservoir inférieur.** Tournez les deux éléments ensemble jusqu'à obtenir un joint étanche (si vous avez préchauffé l'eau dans une bouilloire, assurez-vous d'utiliser un torchon). Si vous ne le faites pas correctement, la pression ne va pas pouvoir monter suffisamment pour préparer votre café.



**Étape 4: Placez la cafetière sur la plaque de cuisson.** Placez l'appareil sur la plaque la plus petite et faites chauffer à feu doux.

Surveillez la préparation du café en soulevant le couvercle de temps en temps pour voir s'il a commencé à s'infiltrer dans la cafetière. Une fois le café commence à arriver, vous savez que vous allez pouvoir profiter de votre café fraîchement préparé dans environ 1 minute. Lorsque vous commencez à entendre un gargouillis, le café est prêt.



Retirez la cafetière de la plaque et passez la base sous le robinet d'eau froide pour arrêter le processus. Cela empêchera le café de trop infuser, ce qui donne un goût amer.



**Étape 5: Servez.** Votre café est maintenant prêt à être servi. Versez 50 ml dans une tasse pour une dose simple ou 100 ml pour une dose double. Ajoutez de l'eau chaude ou du lait chauffé à la vapeur selon vos préférences.

# QUESTIONS-RÉPONSES

---

Nous allons voir quelques questions les plus courants qui arrivent avec ce type de cafetière, afin de vous aider à en profiter au maximum.

## **Mon café a un goût trop amer?**

Il y a deux causes fréquentes à cela:

**1. Surcuisson** — Le café a été chauffé trop longtemps, ce qui lui donne un goût amer. Essayez de faire d'abord bouillir votre eau dans une bouilloire pour réduire le temps de préparation. Réduisez la température de votre plaque de cuisson et passez la cafetière sous un robinet d'eau froide dès que vous l'enlevez de la plaque pour arrêter rapidement le processus de préparation et éviter de trop chauffer.

**2. Le café n'est pas frais** — Si vous achetez du café moulu, sachez qu'il ne reste pas frais longtemps. Envisagez l'achat d'un moulin à café pour moudre des grains de café frais. En effet, le café en grains reste frais bien plus longtemps et un café fraîchement moulu aura toujours meilleur goût.

**Le café à un goût métallique?**

Les deux principales causes de ce phénomène sont:

**1. La cafetière est encore neuve** — il s'agit d'un problème courant lors de l'achat d'une nouvelle cafetière, mais ça devrait passer après que vous ayez fait quelques 'cafés d'essai'.

**2. Infusion excessive** — en plus de donner un café amer, trop infuser votre café peut aussi faire ressortir une partie du goût métallique ce qui se produit souvent avec ce type de cafetière. Reportez-vous à ce qui a été dit dans la question sur comment prévenir ça.

**La cafetière est trop petite — elle ne fait pas autant de café que je l'espérais?**

1 tasse de café équivaut à 50 ml de café (comme une dose d'expresso). Si vous voulez faire une tasse de café pleine, après avoir versé le café dans la tasse simple (50ml) ou double (100ml), ajoutez-y de l'eau chaude. Vous pouvez également ajouter du lait chauffé à la vapeur pour faire un cappuccino ou un latté.

**ITALIANO**



# Per iniziare

---

**1. Lavare tutte le parti con acqua calda (senza sapone)**

Così facendo eliminerai ogni residuo chimico rimasto sul prodotto per via del processo di produzione. Ci raccomandiamo a non utilizzare il sapone, in quanto potrebbe interferire sul sapore del caffè.

**2. Preparare il caffè**

Caffè macinato — Cerca del caffè macinato appositamente per la Moka. Una semplice ricerca con scritto 'Caffè Macinato Moka' ti darà alcuni buoni risultati.

Chicchi di caffè — Dovrai macinare i chicchi di caffè freschi prima dell'uso per ottenere i risultati migliori. Dovresti macinare il caffè a 'finezza media', cioè leggermente più grosso della consistenza del sale da cucina. Si tratta di una consistenza più grossolana rispetto alla macinatura da espresso, che è invece simile alla farina.

**3. Butta via i tuoi primi 1-2 caffè**

Fare accumulare un sottile strato di olio di caffè all'interno della caffettiera sigillerà la superficie in acciaio inossidabile, impedendoti di avvertire il classico gusto metallico di uno strumento da cottura nuovo.

# Quale miscela?

---

## Caffè macinato

**Conservazione a breve termine** — Una volta aperto, mantieni il caffè in un contenitore a tenuta stagna in un luogo fresco e buio. Rimarrà fresco per 2–3 settimane, ma inizierà a perdere qualità dopo circa una settimana. Non metterlo in frigo.

**Conservazione a lungo termine** — Se hai acquistato una scorta di più di 2–3 settimane di caffè, puoi mantenerlo fresco per un massimo di 6 mesi conservandolo sottovuoto. Puoi ottenere questo risultato tenendolo non aperto nella sua confezione originale, o acquistando una macchina del sottovuoto.



## Chicchi di caffè

I chicchi di caffè manterranno buona parte della loro qualità a temperatura ambiente per 2–3 settimane. Se non li userai tutti entro questo periodo, dovresti congelare il resto in un contenitore a tenuta stagna. Rimarranno freschi per un massimo di 2 mesi senza alcuna variazione sul gusto. Possono anche essere macinati per preparare il caffè appena usciti dal freezer.



# Istruzioni per la cura

---

Una corretta cottura dei tuoi strumenti da cucina li terrà in ottime condizioni per molti anni a venire. Eccoti alcuni suggerimenti e trucchi per sfruttare al massimo la tua moka:

**Evitare l'uso di sapone o di una lavastoviglie per la pulizia** — Farlo potrebbe portarti a bere un caffè al gusto di detersivo. Al contrario, lava accuratamente la caffettiera con acqua calda dopo ogni utilizzo. Il prodotto è lavabile in lavastoviglie, ma non lo consigliamo per quanto detto sopra.

**Non rimontare quando è bagnato** — Lascia asciugare completamente tutti i pezzi separatamente dopo il lavaggio. Così facendo il metallo non si ossiderà, la camera superiore non puzzerà e non si formeranno le muffe.

**Rimuovere il filtro e la guarnizione una volta alla settimana per una pulizia profonda** — Questo impedirà l'accumulo di caffè vecchio, che potrebbe rovinare il sapore di quello appena fatto.

**Sostituire il filtro e la guarnizione circa una volta all'anno** — Se questi componenti iniziano a mostrare segni di usura, dovranno essere sostituiti. Non accade comunque frequentemente. È possibile acquistare un filtro di ricambio e un set di guarnizioni da [TheLondonSip.com](http://TheLondonSip.com).

# Metodo di preparazione

---

## **Passo 1: Riempi la camera inferiore di acqua.**

Svita la base dell'unità e riempi d'acqua la camera inferiore. Per ottenere dei risultati migliori, preriscaldala prima in un bollitore. Così facendo velocizzerai la procedura, migliorando il gusto del caffè.



Dovrai riempire la camera inferiore a sufficienza, facendo sì che arrivi ad un livello appena sotto la valvola di rilascio del vapore (il dado dorato con foro al centro). Questo serve a far sì che si accumuli abbastanza pressione per spingere l'acqua attraverso la cannula.



## **Passo 2: Aggiungi il caffè macinato nel filtro.**

Serviti di una paletta o di un cucchiaino per riempire il filtro di caffè macinato. Non esitare a riempirlo a dovere, ma ricorda di non comprimere troppo il caffè, in quanto necessiterà di spazio per espandersi. Limitati a livellare il caffè alla fine con il dito per rimuovere qualsiasi granello sparso. Posiziona il filtro con la cannula in cima alla camera inferiore piena d'acqua.



**Importante!** Comprimere il caffè con troppa forza farà accumulare troppa pressione nella macchina, il che potrebbe esserem pericoloso.





**Passo 3: Avvita insieme la camera superiore e inferiore.** Serra entrambe le camere fino ad avere una tenuta stagna (se hai preriscaldato l'acqua in un bollitore, assicurati di utilizzare un canovaccio). Con una chiusura lenta non si creerà la giusta pressione per estrarre il caffè dalla tua polvere macinata.

**Passo 4: Metti la caffettiera sul fornello.** Posiziona la caffettiera sul fornello più piccolo del tuo piano cottura, accendendo un fuoco medio-basso.

Osserva l'estrazione sollevando di tanto in tanto il coperchio, per vedere se il caffè ha iniziato a fare capolino all'interno della camera superiore. Una volta che lo avrai visto, potrai aspettarti di gustare un ottimo caffè caldo e appena fatto entro massimo 1 minuto. Un caratteristico borbottio sarà il classico segnale che il tuo caffè è pronto.

Togli la moka dal fornello e passa la base sotto il rubinetto dell'acqua fredda per interrompere l'estrazione. Così facendo il caffè non sarà sovraestratto, il che produrrebbe un gusto amaro.

**Passo 5: Servire il Caffè.** Il tuo caffè è ora pronto a essere servito. Versane 50 ml in una tazzina per uno singolo, o 100 ml per uno bello doppio. Puoi aggiungere acqua calda o latte schiumato al vapore, a seconda delle preferenze.



Qui descriviamo e risolviamo alcuni comunissimi domande legati a questo tipo di caffettiere, per aiutarti a sfruttare al meglio la tua moka.

**Il mio caffè ha un sapore troppo amaro?**

Le cause comuni sono due:

**1. Sovraestrazione** — Il caffè è stato riscaldato troppo, portando ad un sapore amaro. Prova a far bollire prima l'acqua in un bollitore per ridurre il tempo di infusione, riduci la temperatura del piano di cottura, abbassa il fornello, e passa la caffettiera sotto il rubinetto a freddo non appena la togli dal fuoco, per fermarlo rapidamente e prevenire la sovraestrazione.

**2. Caffè non fresco** — Se acquisti del caffè pre-macinato, sappi che non rimarrà fresco a lungo. Ti consigliamo di acquistare un macinino da caffè e di tritare i tuoi chicchi freschi, in quanto possono essere conservati freschi per molto più tempo, e avranno sempre un sapore migliore se appena macinati.

**Il mio caffè ha un gusto metallico?**

Le due cause di questa circostanza sono:

**1. Una caffettiera ancora nuova** — Si tratta di un problema comune se si acquista una nuova moka, ma dovrebbe ridursi dopo alcuni 'caffè di prova'.

**2. Sovraestrazione** — Oltre a causare amarezza, la sovraestrazione del caffè potrebbe anche far risaltare il gusto metallico comunemente associato a una caffettiera. Consulta i passi della domanda su questo argomento per risolvere il problema.

**La caffettiera è troppo piccola — Non produce la quantità di caffè che mi aspettavo?**

1 'tazzina' di caffè è pari a 50 ml di bevanda (la classica quantità del vero espresso). Se desideri preparare una tazza di caffè all'americana o più grande, aggiungi dell'acqua calda ad un espresso (50 ml), o ad un caffè 'doppio' (100 ml) fatto con la caffettiera. Puoi anche aggiungerci del latte schiumato al vapore per preparare un cappuccino o un latte macchiato.

**ESPAÑOL**



# Comenzando

---

## 1. Lave todas las piezas con agua tibia (no jabonosa)

Esto eliminará cualquier residuo químico que quede en la unidad como resultado del proceso de fabricación. Sin embargo, no use jabón, ya que esto puede interferir con el sabor del café.

## 2. Prepare su café

Café molido — Busque café molido específicamente para ollas Moka. Una simple búsqueda de 'café molido para Moka' arrojará algunos buenos resultados.

Granos de café: Moler los granos de café frescos antes de usarlos le brinda los mejores resultados. Debe asegurarse de moler su café 'medio fino', ligeramente más grueso que la consistencia de la sal de mesa. Esto es más grueso que el molido expreso, que tiene una consistencia similar a la harina.

## 3. Deseche sus primeras 1–2 preparaciones

La acumulación de una fina capa de aceites de café en el interior de la unidad sellará la superficie de acero inoxidable, y debería evitar que experimente un sabor metálico comúnmente asociado con una estufa nueva.

# Cuál café?

---

## Café molido

**Almacenamiento a corto plazo** — Una vez abierto, mantenga su café en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro. Se mantendrá fresco durante 2–3 semanas, pero comenzará a disminuir en calidad después de una semana más o menos. No refrigerar.

**Almacenamiento a largo plazo** — Si ha comprado café para más de 2 a 3 semanas, puede mantenerlo fresco por hasta 6 meses manteniéndolo sellado al vacío. Puede lograrlo manteniéndolo sin abrir en su embalaje original o comprando una máquina de sellado al vacío.



## Granos de café

Los granos de café mantendrán la mayor parte de su calidad a temperatura ambiente durante 2–3 semanas. Si no los usará todos en este momento, debe congelar el resto en un recipiente hermético. Se mantendrán frescos en el congelador hasta por 2 meses sin afectar el sabor. También se pueden moler para hacer café directamente del congelador.



# Instrucciones de cuidado

---

Cuidar de su dispositivo lo mantendrá funcionando bien durante los próximos años. Aquí hay algunos consejos y trucos para que siga funcionando al máximo:

**Evite usar jabón o lavaplatos para limpiar:** esto le dará un sabor jabonoso a su próximo café. En su lugar, lávese bien con agua tibia después de cada uso. El producto es apto para lavavajillas, pero no se recomienda por la razón anterior.

**No vuelva a armar cuando esté mojado** — Deje que todas las piezas separadas se sequen completamente después del lavado. Esto evita que el metal se oxide, evita que la olla huela y previene el moho.

**Retire el filtro y la junta una vez a la semana para una limpieza profunda:** esto evitará que la acumulación de café viejo arruine el sabor de su olla recién elaborada.

**Reemplace el filtro y la junta aproximadamente una vez al año:** si estos componentes comienzan a mostrar desgaste, deben reemplazarse. Esto no debería suceder con mucha frecuencia. Puede comprar un juego de filtro y junta de repuesto en [TheLondonSip.com](http://TheLondonSip.com).

# Método de preparación

---

## **Paso 1: Llenar la cámara inferior con agua.**

Destornille la base de la unidad y llene la cámara inferior con agua. Para mejores resultados, precaliente primero el agua en su hervidor. Esto acelerará el proceso y mejorará el sabor de su café.

Debe llenar la cámara inferior con suficiente agua, de modo que el nivel esté justo debajo de la válvula de liberación de vapor (la tuerca de oro con un orificio en el centro). Esto es para asegurar que se pueda acumular suficiente presión para empujar el agua a través del embudo.

## **Paso 2: Añadir café molido al filtro.**

Use una cucharada o cucharadita de café para llenar el filtro con su café molido. Asegúrese de llenar la canasta, pero no empaque el café con fuerza, ya que el café necesita espacio para expandirse. Simplemente nivela el café con el dedo al final para eliminar los posos sueltos. Coloque el embudo de nuevo en la parte superior de la cámara inferior llena de agua.

**Importante!** Poner el café con fuerza hará que se acumule demasiada presión en la máquina, lo que puede ser peligroso.







**Paso 3: Atornille las cámaras superior e inferior juntas.** Tuerza las dos cámaras hasta que se haga un sello hermético (si precalentó el agua en un hervidor, asegúrese de usar un paño de cocina para hacer esto). Si no lo hace adecuadamente, evitará la acumulación de presión necesaria para preparar su café.



**Paso 4: Coloque la cafetera en la estufa.** Coloque la unidad en el anillo más pequeño de la estufa y encienda a fuego medio-bajo.

Vigile el proceso de preparación levantando la tapa de vez en cuando para ver si el café ha comenzado a filtrarse en la cámara superior. Una vez que esto comienza a suceder, sabrá que está a aproximadamente 1 minuto de disfrutar su café recién hecho. Cuando comience a escuchar un ruido de gorgoteo, el proceso de preparación está completo.



Retire la olla de la estufa y pase la base por debajo del grifo de agua fría para detener el proceso de preparación. Esto evitará que el café se elabore en exceso, lo que produce un sabor amargo.



**Paso 5: Servir.** Su café ya está listo para ser servido. Vierta 50 ml en una taza para una sola taza, o 100 ml para una doble. Rellene con agua caliente o leche al vapor como se prefiera.

# Preguntas frecuentes

---

A continuación, abordamos algunos de los preguntas más comunes asociados con este tipo de cafetera, para ayudarlo a obtener lo mejor de ella.

## Mi café sabe demasiado amargo?

Hay dos causas comunes de esto:

**1. Sobreexplotación** — El café se ha calentado durante demasiado tiempo, lo que provoca un sabor amargo. Intente hervir el agua en un hervidor primero para reducir el tiempo de preparación, reducir la temperatura de su encimera y colocar la cafetera en un grifo frío tan pronto como la saque de la encimera, para detener rápidamente el proceso de elaboración de la cerveza y evitar el exceso de preparación.

**2. Café no fresco** — si está comprando café molido, tenga en cuenta que no se mantiene fresco por mucho tiempo. Considere comprar un molinillo de café y moler sus granos frescos, ya que los granos de café se pueden mantener frescos por mucho más tiempo, y siempre tendrán mejor sabor cuando estén recién molidos.

**Tengo un sabor metálico en mi café?**

Las dos causas principales de esto son:

**1. La máquina aún es nueva** — Este es un problema común cuando se compra una estufa nueva, pero debería disminuir después de que haya hecho 'preparaciones de prueba'.

**2. Sobre preparación** — Además de causar amargura, el sobre preparamiento de su café también puede resaltar parte del sabor metálico comúnmente asociado con una cafetera de estufa. Consulte los pasos de la pregunta sobre para evitar esto.

**La cafetera es demasiado pequeña: no produce tanto café como esperaba?**

1 taza de café equivale a 50 ml de café (como una taza de café expreso). Si desea hacer una taza de café llena, agregue agua caliente a una 'taza' de café (50 ml) o doble (100 ml) de la máquina. También puede agregar leche al vapor para hacer un capuchino o café con leche.

# THE LONDON SIP

## PRODUCT SUPPORT

Email support: [info@thelondonsip.com](mailto:info@thelondonsip.com)

Phone support: 1-800-467-6408



## LIFETIME LIMITED WARRANTY

This Stovetop Espresso Maker is guaranteed to be free of defects in materials and workmanship. For more details visit:

[TheLondonSip.com/warranty](http://TheLondonSip.com/warranty)

The London Sip's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

©2021. London Sip., Minneapolis, MN, USA. All rights reserved.

London Sip, The London Sip logo and other London Sip marks are owned by London Sip and may be registered.