



bene casa

Guaranteeing Product Performance Since 1970
Commitment to a Higher Standard
Designed in the USA / Made in China

Designed to inspire



Connect with us @ClubBeneCasa
www.ClubBeneCasa.com

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO



Model: BC-17710
Modelo: BC-17710



1 Cup
1 Tazas



0.38 lb
0.17 Kg



in: 4.72 L x 2.56 W x 5.12 H
cm: 12 L x 6.5 W x 13 H



Recyclable
Carton

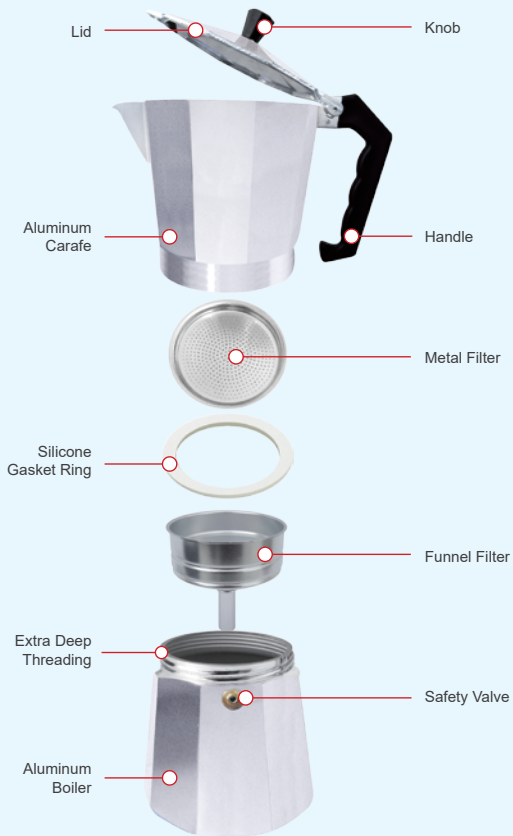


ESPRESSO MAKER USER MANUAL



BC-17710

GETTING TO KNOW YOUR BENE CASA ESPRESSO MAKER



BEFORE FIRST USE

WHAT SHOULD BE READILY AVAILABLE:

- Coffee, ground to a fine espresso grind that resembles salt grains.
- Its recommended to use filtered or bottled water for best espresso brew.

CLEAN YOUR ESPRESSO MAKER

- Remove all labels and packaging.
- Hand wash all parts with warm water.
- Rinse all parts thoroughly to remove any soap residue.
- Make 2-3 pots of coffee to season the pot. Follow to use instructions below for each cycle.

HOW TO MAKE ESPRESSO

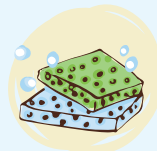
- Fill the lower chamber with cold water just below the valve.
- Insert the funnel and fill it with ground espresso. Smooth grounds without packing or applying too much pressure. Remove any coffee grounds on the edge of the funnel.
- Tightly screw the upper part of the pot on to the base. Avoid using the handle for leverage.
- Select burner size to fit bottom of pot. For gas stovetop, make sure the flame is not larger than bottom of pot. The flame should not come around the sides of the pot.
- Place pot on the stovetop until the water boils and coffee begins to come out of the center post. There will be a gurgling sound during this process.
- When the top of the pot is full of coffee, remove from stove. Brown foam appears just seconds before the coffee is completely done.
- Before pouring coffee, stir it in the upper chamber with a small spoon to equalize all the different coffee layers for optimum flavor.



CLEANING YOUR ESPRESSO MAKER AFTER EACH USE

Keep your Bene Casa Espresso Maker running smoothly by cleaning it after every use.

- Wash by hand with warm water.
- Dry thoroughly with towel.
- Do not reassemble the product until all parts are completely dry to avoid oxidation.
- Dishwasher is not recommended.

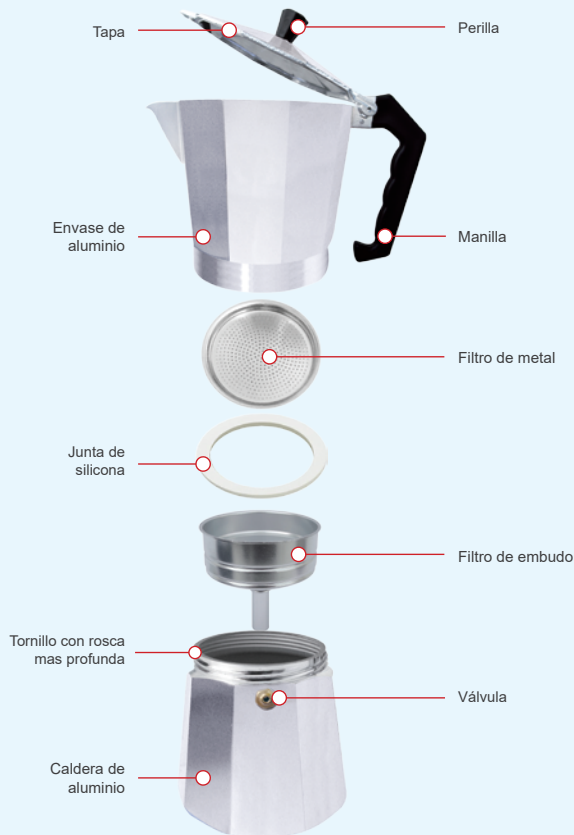


TIPS & PRECAUTIONS

- Periodically check the funnel, the filter plate and the washer for wear. Over time, they may need to be replaced.
- Never use the pot without water.
- Never use other contents besides coffee like teas, cacao powder or instant coffee as it will clog the filter plate.
- If the heat is too high, coffee may have a burnt taste. Getting the optimum temperature for brewing may take some trial and error.
- Store coffee grounds in airtight container, away from sunlight.
- Use filtered water for best coffee flavor.



CONOZCA SU CAFETERA BENE CASA



ANTES DEL PRIMER USO, LIMPIE Y PREPARE SU CAFETERA

LO QUE NECESITA TENER A MANO:

- El café debe estar molido muy fino para espresso asemejándose a los granos de sal.
- Para obtener los mejores bebidas de café espresso, se recomienda utilizar agua filtrada o embotellada.

LIMPIEZA DE LA CAFETERA!

- Eliminar todas las etiquetas y envolturas.
- Lavar a mano todas las partes con agua tibia.
- Enjuague bien todas las piezas para eliminar cualquier residuo de jabón.
- Hacer 2-3 veces café para obtener mejor sabor en el recipiente. Seguir las instrucciones en cada uso.

CÓMO HACER ESPRESSO

- Llenar el recipiente inferior con agua fría justo debajo de la válvula de seguridad.
- Introducir el embudo y llenarlo con café expreso molido sin demasiada presión. Retire cualquier café molido del borde del embudo.
- Enrosque firmemente la parte superior de la cafetera a la base inferior. Evite usar el mango para ajustar cuando enrosque
- Seleccione el tamaño del quemador para adaptarse al tamaño de la base inferior de la cafetera. Para estufa de gas, asegúrese de que la llama no es mayor que la parte inferior de la base. La llama no debe venir alrededor de los lados de la base inferior de la cafetera.
- Coloque la cafetera en la estufa hasta que el agua hierva y el café empieza a salir de la columna central. Habrá un gorgoteo durante este proceso.
- Cuando la parte superior de la olla este llena de café, retire de la estufa. Espuma marrón aparece sólo unos segundos antes de que el café es completamente hecho.



LIMPIEZA DE SU CAFETERA DESPUÉS DE CADA USO

Mantenga su cafetera funcionando sin problemas con un adecuado cuidado después de cada uso. Siga estos sencillos pasos para limpiar su cafetera:

- Lavar a mano con agua tibia.
- Seque bien con toalla.
- No volver a usar el producto hasta que todas las piezas estén completamente secas para evitar la oxidación.
- No se recomienda el lavavajillas.



CONSEJOS Y PRECAUCIONES

- Controlar periódicamente el embudo, la placa de filtro y el anillo de silicona para el desgaste. Con el tiempo, pueden necesitar ser reemplazado.
- Nunca utilice la cafetera sin agua.
- Nunca utilice otros contenidos además de café como el té, el cacao en polvo o café instantáneo, ya que va a tapan la placa de filtro.
- Si el calor de la estufa es demasiada alta, el café puede tener un sabor a quemado. Conseguir la temperatura óptima para la elaboración del café puede tomar un poco de ensayo.
- Guardar el café molido en recipiente hermético, lejos de la luz solar.
- Utilizar agua filtrada para mejor sabor del café.

