

CUSTOMER SERVICES

If you are having difficulty using your product and require support, please contact hello@domu.co.uk

DISPOSAL INFORMATION

Please recycle where facilities exist. Check with your local authority for recycling advice.

WARRANTY

To register your product and find out if you qualify for a free extended warranty, go to:

www.VonShef.com/warranty

Please retain a proof of purchase receipt or statement as proof of the purchase date.

The warranty only applies if the product is used solely in the manner indicated in this Manual and all instructions have been followed accurately. Any abuse of the product or the manner in which it is used will invalidate the warranty.

Returned goods will not be accepted unless re-packaged in its original packaging and accompanied by a relevant and completed returns form. This does not affect your statutory rights.

No rights are given under this warranty to a person acquiring this appliance second-hand or for commercial or communal use.

COPYRIGHT

All material in this instruction manual are copyrighted by DOMU Brands Ltd.

Any unauthorised use may violate worldwide copyright, trademark, and other laws.

12 CUP BRUSHED GOLD FRENCH PRESS

1000085 - User Guide



⚠️ WARNINGS & PRECAUTIONS ⚠️

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.
FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS WILL INVALIDATE ANY GUARANTEE.

Only use the Cafetière for its intended purpose and within the parameters specified in this User Guide.

BEFORE FIRST USE.

Always check the product for damage before use. **DO NOT** use if damaged.

Hand-wash the Cafetière and dry thoroughly.

NOTE: The Cafetière glass body can be placed upside down on the top shelf of a dishwasher for convenience. However, to preserve the finish, it is recommended to hand-wash for best results.

CAUTION: Only clean with non-abrasive cleaners.

Ensure all parts are securely attached before using the product.

GENERAL PRECAUTIONS.

This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

DO NOT allow to be used as a toy. Close attention is necessary when used near children. Always keep out of reach.

Always place the Cafetière on a dry, stable surface. **DO NOT** place the Cafetière on wet surfaces.

This product is **NOT** suitable for use on stove tops or in microwaves.

DO NOT use this product to store, cool or heat milk or baby products.

Only use coarse to medium ground coffee.

Never fill the Cafetière above the maximum marker.

DO NOT use excessive force on the Plunger. Excessive force can cause scalding liquid to spurt out of the Cafetière.

Avoid contact with the steam that is generated during the brewing process as this presents a risk of scalding.

Brewed coffee and grounds may be very hot, handle with care.

To prevent scalding, always pour contents into a cup. **DO NOT** drink directly from the Cafetière.

Allow the product to cool before cleaning or disassembling.

DO NOT use any accessories other than those recommended by DOMU Brands as this can lead to scalding injuries.

NEVER submit any parts of the Cafetière to extreme temperature changes such as hot to cold.

DO NOT submit the Cafetière to sudden knocks or sharp impacts.

CAUTION: The coffee jug is very fragile. Handle with care.

Thank you for purchasing the 12 Cup Brushed Gold French Press.

USAGE

1. Using a table spoon, add the coffee grounds to the **COFFEE JUG**. For best results, use a coarse grind, the size of the coffee grounds should be similar to the size of tea leaves. A coarse grind is most commonly used when preparing coffee in a Cafetière as it infuses with the water better. **DO NOT** use a medium or fine grind. If the grind is too fine, this can block the filter and result in overflowing.

2. Heat the water, in a stove-top or electric Kettle to boiling, then take off the heat for around **1 minute** to cool. **DO NOT** use boiling water as this scorches the coffee grounds and affects the taste. For best results, the water temperature should be **90.5°C/195°F**.

3. Add around 30ml/1fl oz of hot water to the coffee grounds and let this sit. This will allow the grounds to 'bloom'. Fresh coffee grounds produce gas when they come into contact with hot water. Allowing this gas to release prevents pressure from building inside the French Press that may cause the coffee to overflow when plunging. **CAUTION:** Do not overfill.

4. After the coffee has been allowed to sit for 30 seconds, add the rest of the hot water to the Cafetière. Pour slowly, and to ensure you wet all of the grounds, stir with a long spoon or **GRANULAR SPOON** if provided.

5. Place the **PLUNGER** and **LID** on top of the **COFFEE JUG** and allow the coffee to rest for 2-4 minutes. Different roasts of coffee will do better with slightly longer or shorter resting times.

6. Gently, and steadily push the **PLUNGER** down. **DO NOT** push too hard or fast as this may cause the coffee to overflow.

7. Pour the coffee immediately into a suitable cup and enjoy.



CLEANING & MAINTENANCE

CAUTION: Always allow the Cafetière to cool completely before cleaning.

- As soon as possible after use, the coffee grounds should be removed from the Cafetière. Remove the **PLUNGER, LID** and **STRAINER** and clean using warm soapy water. Dry thoroughly.

CAUTION: Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads or wire wool as these will damage the stainless steel finish.

TIP: It is recommended that the **STRAINER** be dismantled and soaked overnight in hot water to remove built-up oils.

- Wash the **COFFEE JUG** (Cafetière) in warm soapy water using a cloth. For stubborn coffee grounds that may have stained the interior, leave the **COFFEE JUG** to soak for several minutes before scrubbing clean.

NOTE: The Cafetière can be placed upside down on the top shelf of a dishwasher for convenience. However, to preserve the finish, it is recommended to hand-wash for best results.

TIP: Vinegar can also be applied to clean and break down oily residue. Apply a small amount to a cloth and rub the affected area in circular motions.

- Dry thoroughly using a soft cloth before storing. For best results dry immediately after cleaning. Do not air dry.

RECIPE NOTES

- We recommend using one tablespoon per cup or one scoop if provided with a granular spoon if provided. So, if using a 4 cup Cafetière, use 4 tablespoons/scoops. Don't be afraid to experiment here though as you may like your coffee a little weaker or stronger.
- Warm the Cafetière first. If you have time, rinse the Cafetière with boiling water before use to warm it. This will keep the coffee warmer for longer.
- Use a carafe or flask. If you are not going to drink all the coffee immediately, empty it into a thermal carafe or flask. Allowing the coffee to sit in the coffee grounds will cause it to get bitter.

SERVICES À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des problèmes avec votre produit et que vous avez besoin d'aide, veuillez contacter hello@domu.co.uk

INFORMATIONS RELATIVES AU RECYCLAGE

Veuillez recycler là où il existe des installations adéquates. Vérifiez auprès de vos autorités locales pour obtenir des conseils sur le recyclage.

GARANTIE

Pour enregistrer votre produit et découvrir si vous vous qualifiez pour une extension gratuite de garantie, rendez-vous sur :

www.VonShef.com/warranty

Conservez une preuve d'achat, reçu ou attestation, pour prouver la date de l'achat.

La garantie ne s'applique que si le produit a été utilisé de la manière indiquée dans ce Manuel et que toutes les instructions ont été suivies de manière précise. Tous les abus réalisés sur le produit, dans la manière dont il a été utilisé, rendront la garantie caduque.

Les marchandises renvoyées ne seront acceptées que si elles sont remballées dans leur emballage d'origine et accompagnées d'un formulaire de retour adéquat et rempli. Ceci n'affecte pas vos droits statutaires.

Cette garantie n'accorde aucun droit à une personne obtenant le produit de seconde main ou à des fins d'utilisation commerciale ou communale.

DROITS D'AUTEUR

Toutes les informations de ce manuel d'utilisation sont protégées par droit d'auteur par DOMU Brands Ltd.

Toute utilisation non autorisée pourrait enfreindre les lois mondiales de droit d'auteur, de marque déposée ainsi que d'autres lois.

CAFETIÈRE À PISTON OR BROSSÉ 12 TASSES

1000085 - Manuel de l'utilisateur

VonShef.com



⚠ AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS ⚠

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER À L'AVENIR. UN MANQUEMENT À CES INSTRUCTIONS RENDRA TOUTE GARANTIE CADUQUE.

Utilisez uniquement la Cafetière pour son usage prévu et conformément aux paramètres précisés dans ce manuel de l'utilisateur.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Avant utilisation, vérifiez toujours que le produit n'a pas été endommagé. Ne **PAS** utiliser si elle était endommagée. Lavez la Cafetière à la main et séchez avec soin.

NOTE : le corps en verre de la Cafetière peut, si besoin, être placé à l'envers sur le rayon supérieur du lave-vaisselle. Toutefois, pour préserver la finition et obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de laver à la main.

ATTENTION : nettoyez uniquement avec des nettoyeurs non abrasifs.

Avant utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont bien attachées.

PRÉCAUTIONS D'ORDRE GÉNÉRAL.

Ce produit n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (dont les enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, non plus que par celles qui manquent de connaissances et d'expérience, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou ne leur ait donné les instructions appropriées.

N'autorisez **JAMAIS** qu'il soit utilisé comme un jouet. Une attention soutenue est nécessaire lorsque vous l'utilisez près d'enfants. Conservez toujours hors de portée. Placez toujours la Cafetière sur une surface stable et sèche. Ne placez **PAS** la Cafetière sur des surfaces humides.

Ce produit ne peut **PAS** être utilisé sur des plaques de cuisson ou dans un four à microondes. N'utilisez **PAS** ce produit pour stocker, refroidir ou chauffer du lait ni des produits pour bébé. Utilisez uniquement du café moulu grossièrement ou de taille moyenne.

Ne remplissez jamais la Cafetière au-delà du repère maximum.

N'utilisez **PAS** une force excessive lorsque vous enfoncez le Piston. Une force trop importante pourrait faire jaillir du liquide bouillant hors de la Cafetière. Évitez tout contact avec la vapeur générée au cours du processus de préparation. Elle présente un risque de brûlure.

Le café et le marc peuvent être extrêmement chauds. Manipulez avec précaution.

Pour éviter tout risque de brûlure, versez toujours le contenu dans une tasse. Ne buvez **PAS** directement à la Cafetière. Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer ou de le démonter.

N'utilisez **PAS** d'accessoires autres que ceux recommandés par DOMU Brands. Ceci pourrait entraîner des blessures et des brûlures.

Ne soumettez **JAMAIS** aucune partie de la Cafetière à des changements extrêmes de température, qu'ils soient chauds ou froids.

Ne soumettez **PAS** la Cafetière à des chocs soudains ou à des impacts durs.

ATTENTION : la carafe à café est très fragile. Manipulez avec précaution.

Merci d'avoir acheté la Cafetière à piston or brossé 12 tasses.

VonShef[®] est une marque déposée de DOMU Brands Ltd
Fabriqué en Chine pour DOMU Brands Ltd M24 2RW.

UTILISATION

1. En utilisant une cuillère à soupe, ajoutez le café moulu dans la **CARAFE À CAFÉ**. Pour obtenir les meilleurs des résultats, utilisez une mouture grossière, la taille du café moulu devrait être similaire à celle de feuilles de thé. Une mouture grossière est plus communément utilisée lorsque vous préparez le café dans une Cafetière puisque cela permet de mieux infuser l'eau. N'utilisez **PAS** de mouture moyenne ou fine. Si le café est trop fin, cela pourrait bloquer le filtre et faire déborder.

2. Chauffez l'eau sur une plaque de cuisson ou dans une bouilloire jusqu'à ébullition, puis retirez de la source de chaleur et laissez refroidir pendant **1 minute** environ. N'utilisez **PAS** d'eau bouillante. Elle brûlerait le café moulu et cela aurait un effet sur le goût. Pour obtenir les meilleurs des résultats, la température devrait être **90.5°C/195°F**.

3. Ajoutez environ 30ml/1 fl oz d'eau chaude sur le café moulu et laissez reposer. Ceci permettra à la mouture de fleurir. Le café frais moulu produit du gaz lorsqu'il entre en contact avec de l'eau chaude. Libérez ce gaz pour éviter que de la pression ne s'accumule dans la Cafetière à piston, ce qui pourrait faire déborder le café lorsque vous enfoncez le piston.

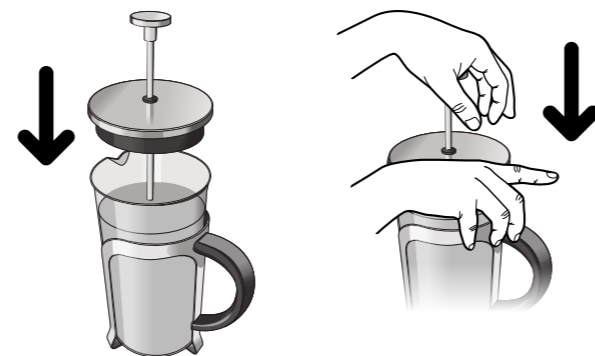
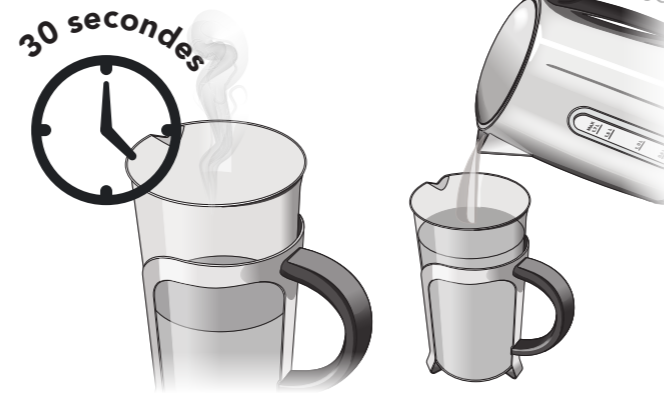
ATTENTION : Ne remplissez pas trop.

4. Après que le café ait reposé pendant 30 secondes, ajoutez le reste de l'eau chaude dans la Cafetière. Versez lentement et pour être certain d'avoir mouillé l'ensemble du café moulu, mélangez à l'aide d'une longue cuillère ou d'une **CUILLÈRE À GRANULÉS**, si elle était fournie.

5. Placez le **PISTON** et le **COUVERCLE** sur la **CARAFE À CAFÉ** et laissez reposer le café pendant 2 à 4 minutes. Certaines torréfactions de café s'épanouiront mieux avec des temps de repos plus longs ou plus courts.

6. Enfoncez doucement et régulièrement le **PISTON**. Ne poussez **PAS** trop fort ou trop vite. Ceci pourrait faire déborder le café.

7. Versez immédiatement le café dans une tasse appropriée et savourez.



NETTOYAGE ET MAINTENANCE

ATTENTION : Laissez la Cafetière refroidir complètement avant de la nettoyer.

- Aussitôt que possible après utilisation, le marc de café devrait être retiré de la Cafetière. Retirez le **PISTON**, le **COUVERCLE** et le **FITRE**, puis nettoyez à l'aide d'eau chaude et savonneuse. Séchez avec soin.

ATTENTION : évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs tels que des tampons à récurer ou de la paille de fer. Ils endommageraient la finition en inox.

ASTUCE : il est conseillé de démonter et de laisser tremper le filtre pendant toute la nuit, dans de l'eau chaude, pour retirer les huiles accumulées.

- Lavez la **CARAFE À CAFÉ** dans de l'eau chaude et savonneuse en utilisant un chiffon. Pour le café moulu tenace qui pourrait avoir tâché l'intérieur, laissez tremper la **CARAFE À CAFÉ** pendant plusieurs minutes avant de frotter.

NOTE : la Cafetière peut, si besoin, être placée à l'envers sur le rayon supérieur du lave-vaisselle. Toutefois, pour préserver la finition et obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de laver à la main.

ASTUCE : vous pouvez également appliquer du vinaigre pour nettoyer et dissoudre les résidus huileux. Appliquez une petite quantité sur un chiffon doux et frottez la zone à traiter de manière circulaire.

- Avant de ranger, séchez avec soin à l'aide d'un chiffon doux. Pour obtenir les meilleurs des résultats, séchez immédiatement après lavage. Ne laissez pas sécher à l'air libre.

NOTES DE RECETTE

- Nous vous conseillons d'utiliser une cuillère à soupe par tasse, ou une cuillerée de cuillère à granulés si elle était fournie. Donc, si vous utilisez une Cafetière 4 tasses, utilisez 4 cuillères à soupe/cuillerées. N'ayez pas peur de faire des expériences puisque vous pourriez aimer votre café un peu plus fort ou un peu moins fort.
- Chauffez la Cafetière avant utilisation. Si vous avez le temps, pour la chauffer, rincez la Cafetière à l'aide d'eau bouillante avant de l'utiliser. Ceci permettra au café de rester chaud plus longtemps.
- Utilisez une carafe ou une thermos. Si vous ne buvez pas immédiatement tout le café, videz-le dans une carafe isolante ou un thermos. Laisser le café reposer dans le marc le rendra amer.

KUNDENDIENST

Wenn Sie bei der Nutzung dieses Produkts Schwierigkeiten haben und Unterstützung benötigen wenden Sie sich bitte an hello@domu.co.uk

ENTSORGUNG

Bitte entsorgen Sie das Gerät an geeigneten Entsorgungsstellen. Fragen Sie bei Ihrer Gemeinde nach.

GARANTIE

Um Ihr Produkt zu registrieren und zu erfahren, ob eine kostenlose verlängerte Garantie möglich ist, gehen Sie bitte auf:

www.VonShef.com/warranty

Bitte behalten Sie eine Rechnung oder den Kassenzettel als Nachweis des Einkaufsdatums auf.

Die Garantie gilt nur wenn das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben verwendet wurde und wenn alle Anweisungen befolgt wurden. Jeglicher Missbrauch des Produkts oder der Art und Weise, in der es verwendet wird, macht die Garantie ungültig.

Zurückgegebene Artikel werden nur akzeptiert, wenn sie sich in der Originalverpackung befinden und wenn ein relevantes und vollständig ausgefülltes Rücksendeformular enthalten ist. Dies betrifft nicht Ihre gesetzlichen Ansprüche.

Für Artikel, die gebraucht erworben wurden, oder die kommerzielle oder gemeinschaftlich genutzt werden, entstehen keinerlei Ansprüche auf Garantie.

COPYRIGHT

Alle Materialien in dieser Anleitung stehen unter Copyright von DOMU Brands Ltd.

Jede unautorisierte Verwendung kann das weltweite Copyright, die Handelsmarke und andere Gesetze verletzen.

12 TASSEN GEBÜRSTETES GOLD CAFETIÈRE

1000085 - Bedienungsanleitung

VonShef.com



! WARNUNGEN & VORSICHTSMASSNAHMEN !

BITTE LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE SIE ALS REFERENZ AUF. WENN SIE DIESE ANLEITUNG NICHT BEACHTEN, WIRD DIE GARANTIE UNGÜLTIG.

Bedienen Sie diese Cafetière nur gemäß seinem Verwendungszweck und innerhalb der in dieser Bedienungsanleitung genannten Parameter.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG.

Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob das Produkt unbeschädigt ist. Verwenden Sie den Artikel nicht, wenn er beschädigt ist. Spülen Sie die Cafetière von Hand und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

BITTE BEACHTEN: Der Glasbehälter der Cafetière kann im oberen Fach der Spülmaschine gespült werden. Drehen Sie den Behälter dazu um. Um die Oberfläche zu erhalten empfehlen wir jedoch, ihn von Hand zu spülen.

VORSICHT: Verwenden Sie nur nicht scheuernde Reinigungsmittel.

Achten Sie vor der Nutzung darauf, dass alle Teile richtig befestigt sind.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN.

Dieses Produkt darf nicht von Personen (auch Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, es sei denn diese werden von einer für Ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder zur richtigen Nutzung angeleitet.

Das Gerät darf nicht als Spielzeug verwendet werden. Bitte seien Sie sehr vorsichtig bei der Nutzung in der Nähe von Kindern. Halten Sie das Produkt außer halb der Reichweite. Stellen Sie die Cafetière immer auf eine trockene, stabile Oberfläche. Verwenden Sie die Cafetière nicht auf nassen Oberflächen.

Dieses Produkt ist **NICHT** für die Verwendung auf Herdplatten oder in Mikrowellen geeignet. Verwenden Sie dieses Produkt **NICHT**, um Milch oder Babynahrung aufzubewahren, zu kühlen oder zu erwärmen. Verwenden Sie nur grobes bis mittel-grobes Kaffeepulver.

Befüllen Sie die Cafetière nicht über die maximale Markierung.

Wenden Sie nicht zu viel Kraft auf den Taucher an. Übermäßige Kraft kann dazu führen, dass heiße Flüssigkeit aus der Cafetière spritzt. Vermeiden Sie den Kontakt mit Dampf, der durch das kochende Wasser entsteht. Dampf stellt eine Verbrühungsgefahr dar.

Gebrühter Kaffee und Kaffeesatz können sehr heiß sein. Seien Sie vorsichtig.

Gießen Sie den Inhalt immer in eine Tasse, um Verbrühungen zu verhindern. Trinken Sie **NICHT** direkt aus der Cafetière. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Verwenden Sie kein anderes Zubehör als das, was von DOMU Brands empfohlen wird, da es sonst zu Verbrühungsverletzungen kommen könnte. Setzen Sie **KEINE** Teile der Cafetière extremen Temperaturveränderungen aus (von heiß zu kalt).

Setzen Sie die Cafetière keinen plötzlichen Stößen aus.

VORSICHT: Der Kaffeebecher ist sehr zerbrechlich. Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um.

Vielen Dank, dass Sie den Gold-Gebürstete Cafetière für 12 Tassen gekauft haben.

VonShef® ist eine registrierte Handelsmarke von DOMU Brands Ltd
Hergestellt in China für DOMU Brands Ltd M24 2RW.

NUTZUNG

1. Geben Sie mit einem Esslöffel Kaffeepulver in den **KAFFEEBECHER**. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen groben Mahlgrad verwenden.

Das Kaffeepulver sollte ähnlich sein wie die Größe von Teeblättern.

Meistens wird grob gemahlenes Kaffeepulver verwendet, wenn Kaffee in einer Cafetière zubereitet wird, da grobes Pulver besser ins Wasser einzieht. Verwenden Sie **KEINEN** mittleren oder feinen Mahlgrad.

Zu feines Pulver kann den Filter blockieren und das Wasser kann überlaufen.

2. Bringen Sie das Wasser in einem Topf auf dem Herd oder in einem elektrischen Wasserkocher zum Kochen. Lassen Sie es dann etwa **1 Minute** abkühlen. Verwenden Sie **KEIN** kochendes Wasser. Kochendes Wasser verbrennt das Kaffeepulver und wirkt sich negativ auf den Geschmack aus.

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einer Wassertemperatur von **90.5°C/195°F**.

3. Geben Sie etwa 30ml/1fl oz heißes Wasser in das Kaffeepulver und lassen Sie es einwirken. Dadurch entwickelt das Pulver sein Aroma. Frisches Kaffeepulver produziert Gas, wenn es in Kontakt mit heißem Wasser kommt. Lassen Sie dieses Gas entweichen, damit sich kein Druck im Inneren der Cafetière aufbauen kann. Dieser Druck könnte dazu führen, dass Kaffee überläuft.

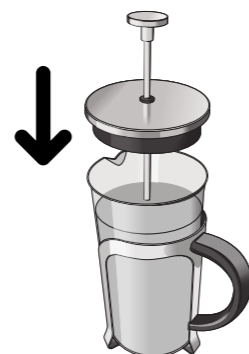
VORSICHT: Überfüllen Sie die Cafetière nicht.

4. Lassen Sie den Kaffee 30 Minuten setzen, bevor Sie den Rest des heißen Wassers in die Cafetière geben. Gießen Sie langsam auf und rühren Sie mit einem langen Löffel um sicherzustellen, dass alles Pulver nass wird.

5. Setzen Sie den **TAUCHER** und den **DECKEL** auf den **KAFFEEBECHER** und lassen Sie den Kaffee für 2-4 Minuten ruhen. Verschiedene Röstaromen entwickeln sich mit längeren oder kürzeren Ruhezeiten besser.

6. Drücken Sie den **TAUCHER** langsam und gleichmäßig nach unten. Drücken Sie **NICHT** zu fest oder zu schnell, da dabei der Kaffee überlaufen könnte.

7. Gießen Sie den Kaffee sofort in eine geeignete Tasse und genießen Sie ihn.



REINIGUNG & PFLEGE

VORSICHT: Lassen Sie die Cafetière vor der Reinigung immer vollständig abkühlen.

- Das Kaffeepulver sollte nach der Nutzung so schnell wie möglich aus dem Kaffee-Filter entfernt werden. Entfernen Sie den **TAUCHER**, den **DECKEL** und das **SIEB** und spülen Sie die Teile in warmem Spülwasser. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

VORSICHT: Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme oder Drahtwolle, da diese die Oberfläche des Edelstahls beschädigen.

- Spülen Sie den **KAFFEEBECHER** (Cafetière) in warmem Spülwasser mit einem Tuch. Hartnäckiges Kaffeepulver, das im Inneren zu Flecken geführt hat, kann entfernt werden, wenn Sie den **KAFFEEBECHER** einige Minuten einweichen, bevor Sie ihn sauber bürsten.

BITTE BEACHTEN: Der Glasbehälter der Cafetière kann im oberen Fach der Spülmaschine gespült werden. Drehen Sie den Behälter dazu um. Um die Oberfläche zu erhalten empfehlen wir jedoch, ihn von Hand zu spülen.

Tipp: Essig kann auch verwendet werden, um ölige Rückstände zu entfernen und den Behälter zu reinigen. Geben Sie eine kleine Menge auf ein weiches Tuch und reiben Sie über den betroffenen Bereich.

- Trocknen Sie den Filter sorgfältig mit einem weichen Tuch ab. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ihn direkt nach der Reinigung abtrocknen. Lassen Sie den Glasbehälter nicht an der Luft trocknen.

REZEPT NOTIZEN

- Wir empfehlen, einen Esslöffel pro Tasse oder einen Messlöffel (wenn vorhanden) zu verwenden. Wenn Sie also eine Cafetière für 4 Tassen verwenden, nehmen Sie 4 Esslöffel/Messlöffel Pulver. Sie können gerne experimentieren, denn vielleicht trinken Sie Ihren Kaffee schwächer oder stärker.
- Wärmen Sie die Cafetière zuerst an. Wenn Sie Zeit haben, spülen Sie die Cafetière mit kochendem Wasser aus, bevor Sie ihn erwärmen. Dadurch bleibt der Kaffee länger warm.
- Verwenden Sie eine Karaffe oder Flasche. Wenn Sie nicht allen Kaffee sofort trinken, geben Sie ihn in eine Thermoskanne oder -flasche. Wenn der Kaffee zu lange im Kaffeesatz bleibt, wird er bitter.

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene dificultades para usar su producto y necesita asistencia, contacte a: hello@domu.co.uk

INFORMACION DE DESECHO

Recicle donde existan las instalaciones de reciclaje. Consulte con su autoridad local para obtener consejos sobre reciclaje.

GARANTIA

Para registrar su producto y averiguar si califica para una garantía extendida gratuita, vaya a:

www.VonShef.com/warranty

Conserve un comprobante de recibo de compra o extracto como prueba de la fecha de compra.

La garantía solo se aplica si el producto se utiliza únicamente de la manera indicada en la página de Advertencias de este manual, y todas las demás instrucciones se han seguido con precisión. Cualquier abuso del producto o la manera en que se utiliza invalidará la garantía.

Los productos devueltos no se aceptarán a menos que se vuelvan a empaquetar en su embalaje original y acompañados por un formulario de devolución completo y pertinente. Esto no afecta sus derechos legales.

No se otorgan derechos bajo esta garantía a una persona que adquiere el producto de segunda mano o para uso comercial o comunal.

DERECHOS DE AUTOR

Todo el material de esta Guía de atención está protegido por derechos de autor por DOMU Brands Ltd.

Cualquier uso no autorizado puede violar los derechos de autor, marcas comerciales y otras leyes en todo el mundo.

Gracias por Comprar la Cafetera de Prensa Francesa Dorada de 12 Tazas.

VonShef® es una marca registrada de DOMU Brands Ltd
Hecha en China para DOMU Brands Ltd M24 2RW.

CAFETERA DE PRENSA FRANCESA DORADA DE 12 TAZAS

1000085 - Guía de usuario



ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MANTENGALAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES INVALIDARA LA GARANTIA.

Solo use la Cafetière para su propósito previsto y dentro de los parámetros especificados en esta Guía del usuario.

ANTES DEL PRIMER USO

Siempre verifique si el producto está dañado antes de usarlo. **NO** lo use si esta dañado.

Lave a mano el Cafetière y seque completamente.

NOTA: El cuerpo de vidrio Cafetière se puede colocar boca abajo en el estante superior de un lavavajillas para mayor comodidad. Sin embargo, para preservar el acabado, se recomienda lavarlo a mano para obtener mejores resultados.

PRECAUCION: Solo limpie con agentes no abrasivos.

Asegúrese de que todas las partes estén en su lugar antes de usar el producto.

PRECAUCIONES GENERALES

Este producto no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

NO permita que se use como un juguete. Se necesita mucha atención cuando se usa cerca de niños. Mantener siempre fuera de su alcance.

Coloque siempre el Cafetière sobre una superficie seca y estable. **NO** coloque el Cafetière sobre superficies mojadas.

Este producto **NO** es adecuado para su uso en encimeras o en hornos microondas.

NO use este producto para almacenar, enfriar o calentar leche o productos para bebés.

Solo use café de grueso a mediano.

Nunca llene el Cafetière por encima del marcador máximo.

NO use una fuerza excesiva en el émbolo. La fuerza excesiva puede hacer que el líquido hirviendo salga de la Cafetière.

Evite el contacto con el vapor que se genera durante el proceso de elaboración ya que presenta riesgo de escaldadura.

El café y los recipientes preparados pueden estar muy calientes, manipular con cuidado.

Para evitar quemaduras, siempre vierta el contenido en una taza. **NO** beba directamente de la Cafetière.

Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo o desmontarlo.

NO use accesorios que no sean los recomendados por DOMU Brands ya que esto puede provocar lesiones por escaldadura.

NUNCA someta ninguna pieza de la Cafetière. a cambios extremos de temperatura, tales como calor o frío.

NO someta el Cafetière a golpes repentinos o impactos agudos

PRECAUCION: La jarra de café es muy frágil. Tratar con cuidado.

USO

1. Usando una cuchara de mesa, agregue los posos de café a la **JARRA DE CAFÉ**. Para obtener los mejores resultados, utilice una molienda gruesa, el tamaño de los posos de café debe ser similar al tamaño de las hojas de té.

Un molido grueso se usa más comúnmente cuando se prepara café en un Cafetière ya que se infunde mejor con el agua. **NO** use un molido mediano o fina. Si el molido es demasiado fino, esto puede bloquear el filtro y provocar un desbordamiento.

2. Caliente el agua, en una estufa o caldera eléctrica hasta que hierva, luego quítela el fuego por alrededor de **1 minuto** para que se enfríe. **NO** use agua hirviendo ya que esto quema los posos de café y afecta el sabor.

Para mejores resultados, la temperatura del agua debe ser de **90.5°C/195°F**.

3. Agregue alrededor de 30 ml / 1 fl oz de agua caliente a los posos de café y deje que se asiente. Esto permitirá que los posos se abran. Los posos de café fresco producen gas cuando entran en contacto con agua caliente. Permitir que se libere este gas evita que se forme presión dentro de la prensa francesa que puede hacer que el café se desborde al sumergirse.

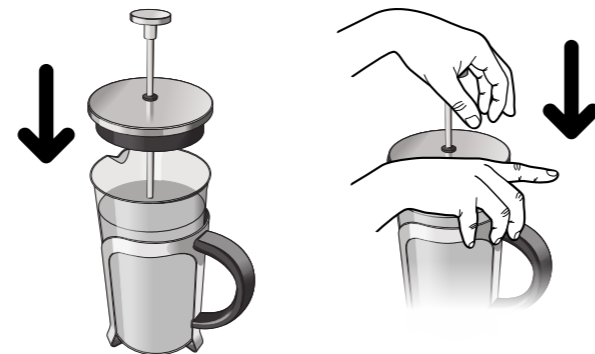
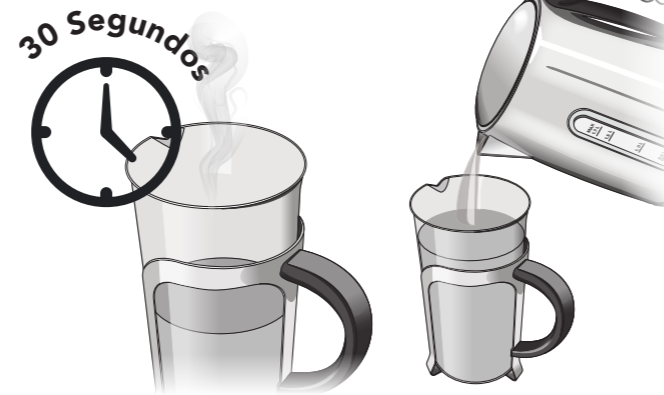
PRECAUCION: No exceder.

4. Después de dejar reposar el café durante 30 segundos, agregue el resto del agua caliente al Cafetière. Vierta lentamente, y para asegurarse de mojar todos el café, mezcle con una cuchara larga o una **CUCHARA GRANULAR** si se proporciona.

5. Coloque el **EMBOLO** y la **TAPA** en la parte superior de la **JARRA DE CAFÉ** y deje que el café descansa durante 2-4 minutos. Diferentes tostados del café funcionarán mejor con tiempos de reposo ligeramente más largos o más cortos.

6. Suave y firmemente empuje el **EMBOLO** hacia abajo. **NO** presione demasiado fuerte o rápido ya que esto puede causar que el café se desborde.

7. Vierta el café inmediatamente en una taza adecuada y disfrute.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCION: Siempre permita que la Cafetière se enfríe por completo antes de limpiar.

- Tan pronto como sea posible después del uso, los posos de café deben retirarse de la cafetera. Retire el **EMBOLO**, la **TAPA** y el **COLADOR** y límpielos con agua jabonosa tibia. Secar completamente.

PRECAUCION: Evite el uso de limpiadores abrasivos, como estropajos o lana de alambre, ya que dañarán el acabado de acero inoxidable.

CONSEJO: Se recomienda que el **COLADOR** se desmonte y empape durante la noche en agua caliente para eliminar los aceites acumulados.

- Lave el **JARRA DE CAFE** (Cafetière) en agua jabonosa tibia con un paño. Para granos de café persistentes que pueden haber manchado el interior, deje la **JARRA DE CAFE** en remojo durante varios minutos antes de limpiar.

NOTA: El Cafetière se puede colocar boca abajo en el estante superior de un lavavajillas para mayor comodidad. Sin embargo, para preservar el acabado, se recomienda lavarlo a mano para obtener mejores resultados.

CONSEJO: El vinagre también se puede aplicar para limpiar y descomponer los residuos oleosos. Aplique una pequeña cantidad a un paño y frote el área afectada con movimientos circulares.

- Seque bien usando un paño suave antes de guardarlo. Para mejores resultados, seque inmediatamente después de la limpieza. No secar al aire libre.

NOTAS DE RECETA

- Recomendamos el uso de una cucharada por taza si se proporciona con una cuchara granular, si se proporciona. Por lo tanto, si usa un Cafetière de 4 tazas, use 4 cucharadas. No tenga miedo de experimentar aquí, ya que es posible que desee que su café sea un poco más débil o más fuerte.
- Caliente la Cafetière primero. Si tiene tiempo, enjuague el Cafetière con agua hirviendo antes de usarlo para calentarlo. Esto mantendrá el café caliente por más tiempo.
- Use una jarra o matraz. Si no va a beber todo el café inmediatamente, vacíelo en una jarra térmica o matraz. Permita que el café se siente en los posos de café hará que se vuelva amargo.

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi difficoltà nell'utilizzo del presente prodotto e per richiedere assistenza, contattare l'Assistenza Clienti di DOMU Brands: hello@domu.co.uk

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Si prega di riciclare nelle apposite strutture. Chiedere una consulenza alle autorità competenti per il riciclo.

GARANZIA

Per registrare il prodotto e capire se hai diritto all'estensione di garanzia, vai su

[VonShef.com/warranty](https://vonshef.com/warranty).

Si prega di conservare la ricevuta del pagamento quale prova della data d'acquisto.

La garanzia si applica solo se il prodotto viene utilizzato esclusivamente come indicato nel presente Manuale e se tutte le istruzioni vengono accuratamente seguite. Qualsiasi abuso nell'utilizzo di questo prodotto invaliderà la garanzia.

I resi non saranno accettati se non riposti nella confezione originale ed accompagnati da un modulo di reso completo. Ciò non pregiudica i propri diritti obbligatori.

La presente garanzia non attribuisce alcun diritto a coloro che acquistano prodotti di seconda mano o per fini commerciali o condivisi.

COPYRIGHT

Tutto il materiale contenuto nel presente manuale di istruzioni è protetto da copyright di DOMU Brands.

Qualsiasi uso non autorizzato potrebbe violare il copyright a livello mondiale, marchio ed altre leggi.

Grazie per aver acquistato la Pressa francese spazzolata in oro da 12 tazze.

VonShef® è un marchio registrato di DOMU Brands Ltd
Made in Cina per DOMU Brands Ltd M24 2RW.

PRESSA FRANCESE SPAZZOLATA IN ORO DA 12 TAZZE

1000085 - Guida per l'utente



⚠ AVVERTENZE E PRECAUZIONI ⚠

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UNA FUTURA CONSULTAZIONE. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE PRESENTI ISTRUZIONI, INVALIDERÀ QUALSIASI GARANZIA.

Usare la Caffettiera solo come previsto e secondo i parametri indicati nella presente Guida per l'utente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima dell'uso, controllare sempre che il prodotto non presenti danni. **NON** usare in caso di danni.

Lavare a mano la Caffettiera e asciugare bene.

NOTA: Il vetro della Caffettiera può essere posizionato capovolto sul ripiano superiore della lavastoviglie per questioni di comodità. Tuttavia, per preservarne la finitura, si consiglia di lavare a mano per ottenere i risultati migliori.

AVVERTENZA: Pulire solo con detersivi non abrasivi.

Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che tutte le parti siano fissate bene.

PRECAUZIONI GENERALI

Questo prodotto non è destinato all'utilizzo da parte di soggetti (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, tranne nel caso in cui abbiano avuto la supervisione o istruzioni, relative all'utilizzo dell'apparecchio, da parte di un soggetto responsabile della loro sicurezza.

NON consentirne l'utilizzo come giocattolo. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini. Tenere sempre lontano dai bambini.

Posizionare sempre la Caffettiera su una superficie asciutta e stabile. **NON** posizionare la Caffettiera su superfici bagnate.

Questo prodotto **NON** è adatto per fornelli o microonde.

NON usare questo prodotto per conservare, raffreddare o riscaldare latte o prodotti per neonati.

Usare solo chicchi di caffè da grossolano a medio.

Non riempire la Caffettiera al di sopra dell'indicatore massimo.

NON esercitare troppa forza sullo Stantuffo. La forza eccessiva può causare la fuoriuscita di liquidi bollenti dalla Caffettiera.

Evitare il contatto con il vapore generato durante la procedura di preparazione poiché ciò rappresenta un rischio di ustione.

Il caffè e i chicchi possono essere molto caldi, manovrare con cura.

Per evitare ustioni, versare sempre il contenuto in una tazza. **NON** bere direttamente dalla Caffettiera.

Prima di pulire o smontare, lasciare che il prodotto si raffreddi completamente.

NON usare alcun accessorio diverso da quelli consigliati da DOMU Brands poiché ciò può portare a ustioni.

Non sottoporre MAI alcuna parte della Caffettiera a estremi cambi di temperatura, come da caldo a freddo.

NON sottoporre la Caffettiera a colpi o impatti improvvisi.

AVVERTENZA: La caraffa del caffè è molto fragile. Manovrare con cura.

UTILIZZO

1. Utilizzando un cucchiaino, aggiungere i chicchi di caffè nella **CARAFFA DEL CAFFÈ**. Per risultati migliori, usare un formato grossolano, la dimensione dei chicchi di caffè dovrebbe essere simile alla grandezza delle foglie di tè. Un formato grossolano è più comunemente utilizzato quando si prepara il caffè in una Caffettiera poiché si infonde meglio con l'acqua.

NON usare un formato medio o fine.

Se è troppo sottile, ciò può provocare il blocco del filtro e provocare uno straboccamento.

2. Riscaldare l'acqua sul fornello o in un bollitore elettrico per bollire, poi lasciar raffreddare per circa **1 minuto**. **NON** usare l'acqua bollente poiché potrebbe bruciare i chicchi di caffè e influire sul gusto. Per risultati ottimali, la temperatura dell'acqua deve essere **90.5°C/195°F**.

3. Aggiungere circa 30 ml di acqua calda ai chicchi di caffè e lasciar riposare. Ciò consentirà l'infusione dei chicchi. I chicchi di caffè freschi producono gas quanto entrano in contatto con l'acqua calda. Lasciare che questo prevenga la formazione di pressione all'interno della Pressa francese che può causare la fuoriuscita del caffè.

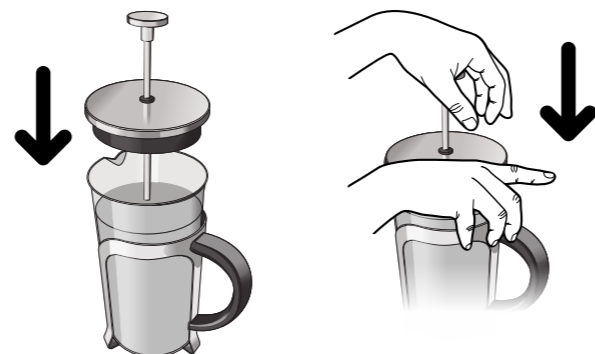
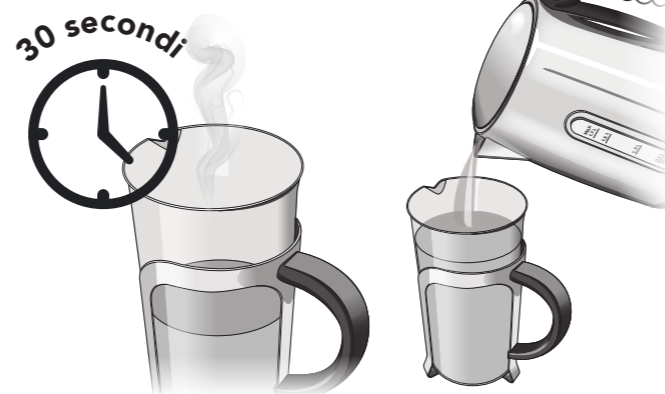
AVVERTENZA: Non riempire troppo.

4. Dopo aver infuso il caffè, lasciar riposare per 30 secondi, aggiungere il resto dell'acqua calda alla Caffettiera. Versare delicatamente e accertarsi di bagnare tutti i chicchi, mescolare con un cucchiaino lungo o **CUCCHIAIO GRANULARE** se fornito.

5. Posizionare lo **STANTUFFO** e il **COPERCHIO** sulla **CARAFFA DEL CAFFÈ** e lasciar riposare per 2-4 minuti. Le diverse tostature del caffè lavoreranno meglio con tempi di riposto leggermente più lunghi o brevi.

6. Premere delicatamente lo **STANTUFFO** verso il basso. **NON** esercitare troppa forza né fare troppo velocemente poiché ciò può causare la fuoriuscita del caffè.

7. Versare il caffè immediatamente in una tazza idonea e sorseggiarlo.



PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Prima di pulire, lasciare sempre che la Caffettiera si raffreddi completamente.

- Subito dopo l'uso, i chicchi di caffè devono essere rimossi dalla Caffettiera. Rimuovere lo **STANTUFFO**, **COPERCHIO** e **FILTRO** e pulire utilizzando acqua tiepida saponata. Asciugare bene.

ATTENZIONE: Evitare di utilizzare pulitori abrasivi come spugnette abrasive o in lana d'acciaio poiché possono danneggiare la finitura in acciaio inox.

CONSIGLIO: Si consiglia di smontare il **FILTRO** e lasciarlo in ammollo durante la notte in acqua calda, per rimuovere i residui di olio.

- Lavare la **CARAFFA DEL CAFFÈ** (Caffettiera) in acqua saponata tiepida utilizzando un panno. Per i chicchi di caffè ostinati che possono macchiare la parte interna, lasciare la **CARAFFA DEL CAFFÈ** in ammollo per diversi minuti prima di strofinare e pulire.

NOTA: La Caffettiera può essere posizionata capovolta sul ripiano superiore della lavastoviglie per questioni di comodità. Tuttavia, per preservarne la finitura, si consiglia di lavare a mano per ottenere risultati ottimali.

CONSIGLIO: è possibile applicare l'aceto per pulire ed eliminare i residui di olio. Applicare una piccola quantità su un panno e strofinare l'area interessata con movimenti circolari.

- Asciugare bene utilizzando un panno morbido prima di conservare. Per risultati ottimali, asciugare subito dopo la pulizia. Non asciugare all'aria.

NOTE DELLE RICETTE

- Consigliamo di utilizzare un cucchiaino per tazza o un misurino, se fornito, con un cucchiaino granulato, se fornito. Quindi, se utilizzi una Caffettiera da 4 tazze, usare 4 cucchiaini/misurini. Non aver paura di sperimentare, poiché potresti riscontrare un caffè più o meno forte.
- Innanzitutto, riscaldare la Caffettiera. Se hai tempo, sciacquare la Caffettiera con acqua bollente prima di usarla per riscaldarla. Ciò manterrà il caffè più caldo per più tempo.
- Usare una caraffa o un fiasco. Se non pensi di bere tutto il caffè subito. Svuotarlo in una caraffa termica. Se si lascia riposare il caffè nei chicchi di caffè, diventerà più amaro.