

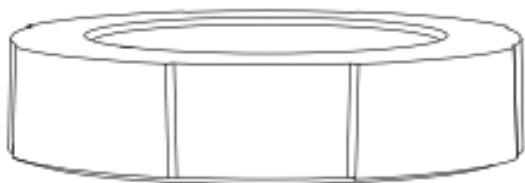


# Cafflano Kompact

Mode d'emploi

Félicitations ! Vous pouvez désormais savourer un café frais et savoureux avec Cafflano Kompact.

## Conception et caractéristiques du produit



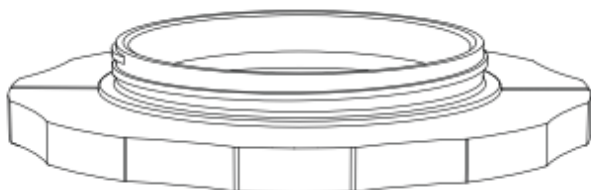
### Sas (Matériau : polypropylène)

Le sas ferme hermétiquement la chambre à soufflet pour empêcher le café infusé de fuir et améliore la portabilité lorsque l'unité est comprimée.



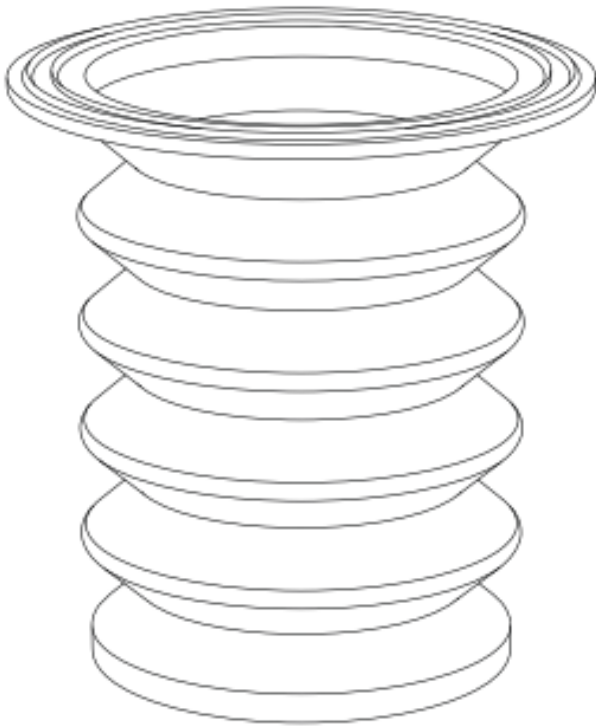
### Microfiltre (Matériau : polypropylène, acier inoxydable)

Filtre écologique en acier inoxydable durable. Pratique et facile à utiliser pour la préparation, le rangement et le nettoyage.



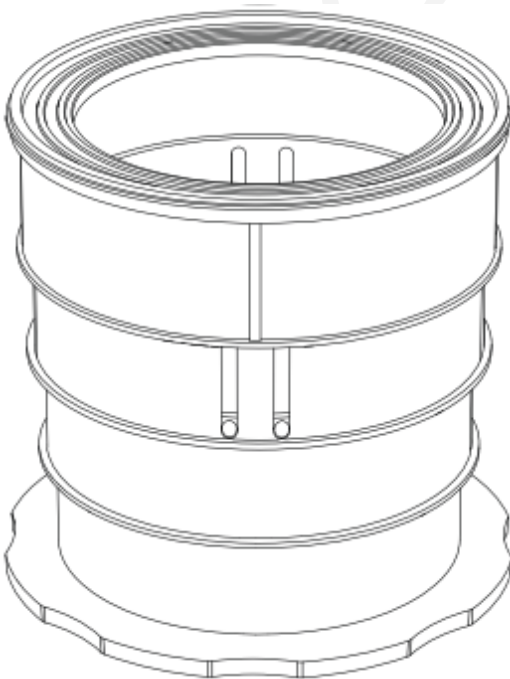
### Plaque de traction (Matériau : polypropylène)

La plaque de traction garantit un moyen sûr et fonctionnel de placer le Cafflano Kompact sur le dessus d'un récipient (tasse ou gobelet) lors de l'extraction du café en appuyant ou en pressant.



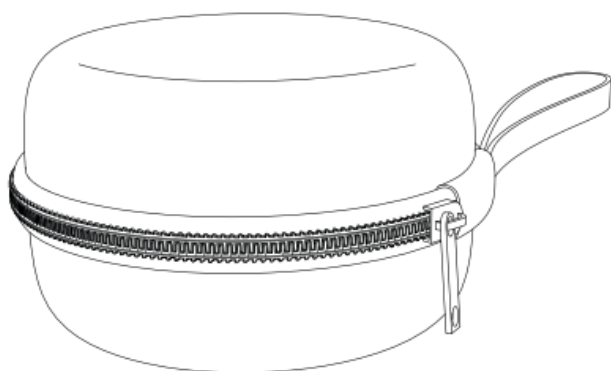
### **Chambre à soufflet** (Matériau : silicone)

La chambre à soufflets agit comme un compresseur : les grains moulus et l'eau sont mélangés et infusés après un temps d'infusion approprié. Le café infusé s'extrait facilement en appuyant sur la chambre à soufflets. Les soufflets assurent une transmission maximale de la puissance tout en exerçant une pression minimale. L'extraction est ainsi facilitée et optimisée. L'unité peut être comprimée en appuyant sur le sas et en le fermant hermétiquement, ce qui facilite son transport.



### **Guide de presse** (Matériau : polypropylène, PC)

Le guide de presse soutient la chambre à soufflet et l'empêche de bouger ou de osciller afin que l'utilisateur soit protégé des dangers potentiels de chaleur et d'autres circonstances pouvant survenir pendant l'extraction.



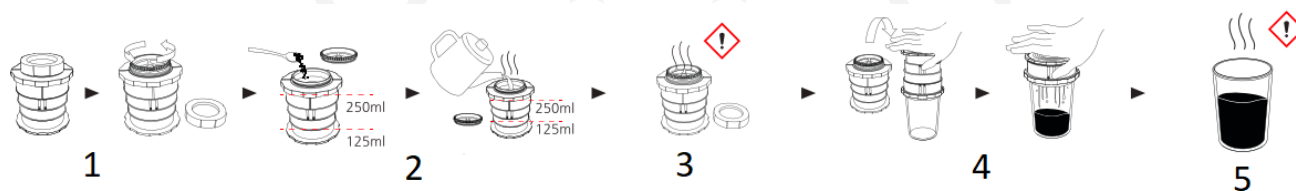
**Pochette** (Matériau : nylon, éthylène-acétate de vinyle : EVA)

La pochette est conçue pour ranger et transporter votre Cafflano Kompact. Son tissu spécial le protège des chocs et des rayons UV.

Veillez visiter la page d'accueil de Cafflano, [www.cafflano.com](http://www.cafflano.com) pour obtenir des informations détaillées sur les produits et des clips de démonstration.

## Préparation du café

Attention ! Ne pas refermer le sas après l'avoir rempli d'eau chaude. La chambre du soufflet risque de se dilater et de déconnecter le guide de presse.



1. Dévissez le sas et retirez-le. Dévissez le microfiltre et retirez-le.
2. Mettez des grains moulus (10 à 30 g selon votre goût) et ajoutez de l'eau chaude.
3. Fermer le micro filtre et laisser infuser (1 à 3 minutes selon vos goûts).
4. Placez-le sur une tasse ou un verre et appuyez lentement une fois. (Appuyer plusieurs fois peut entraîner une augmentation du dépôt.)
5. Savourez un café fraîchement moulu !

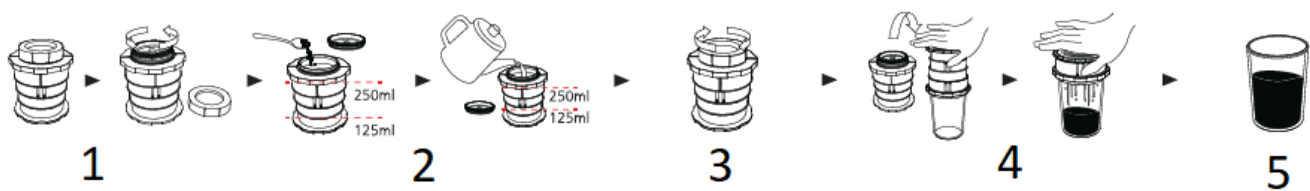
\* Veillez à ajouter la quantité adéquate d'eau (surtout d'eau chaude) car le café infusé peut déborder en raison de la floraison du café.

\* Le temps d'infusion peut varier selon les types de grains torréfiés, le goût des clients et diverses circonstances.

\* Une légère agitation avec le microfiltre couvert ou en remuant avec une cuillère ou un autre ustensile peut aider à réduire le temps d'infusion.

\* Soyez prudent car le café infusé peut se renverser lorsque vous retournez Cafflano Kompact pour l'extraction.

## Infusion à froid



1. Dévissez le sas et retirez-le. Dévissez le microfiltre et retirez-le.
2. Mettez des grains moulus (10 à 30 g selon les goûts de chacun) et ajoutez de l'eau à température ambiante ou froide.
3. Fermez le microfiltre, scellez le barboteur et laissez infuser (4 à 8 heures selon les goûts de chacun).
4. Placez-le sur une tasse ou un verre et appuyez lentement une fois. (Appuyer plusieurs fois peut augmenter la quantité de sédiments.)
5. Savourez un café fraîchement moulu !

\* Veillez à ajouter la quantité adéquate d'eau (surtout d'eau chaude) car le café infusé peut déborder en raison de la floraison du café.

\* Le temps d'infusion peut varier selon les types de grains torréfiés, le goût des clients et diverses circonstances.

\* Une légère agitation avec le microfiltre couvert ou en remuant avec une cuillère ou un autre ustensile peut aider à réduire le temps d'infusion.

\* Soyez prudent car le café infusé peut se renverser lorsque vous retournez Cafflano Kompact pour l'extraction.

## Prudence!

- Veuillez nettoyer et laver le produit avant la première utilisation. (Utilisez une éponge douce et un détergent neutre, puis rincez abondamment.)
- Ne pas exposer à la chaleur/aux flammes directes pour éviter toute déformation ou décoloration.
- Ne pas chauffer, faire bouillir ou utiliser pour cuisiner.
- Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit. Ne l'utilisez pas à proximité de nourrissons ou d'enfants et gardez-le hors de leur portée.
- N'utilisez ce produit qu'à des fins autres que celles prévues à l'origine. (Ne pas utiliser de substances étrangères autres que les grains de café.)
- Si le sas n'est pas correctement fermé, l'inclinaison du produit d'un côté peut provoquer un déversement du contenu.
- Soyez toujours prudent lorsque vous consommez de l'eau ou des boissons chaudes. Les liquides chauds peuvent vous brûler.
- Conserver des substances à l'intérieur pendant une longue période peut entraîner une décoloration du produit.

## Nettoyage et entretien

- Retirez le marc de café et nettoyez le produit à l'eau courante. Le marc de café peut être utilisé comme terreau ou engrais.
- Le guide de nettoyage est téléchargé sur la page d'accueil de Cafflano. ([www.cafflano.com](http://www.cafflano.com))
- Le produit peut être démonté et nettoyé. Utilisez un chiffon doux ou une éponge imbibée d'un détergent neutre.
- Ne pas nettoyer avec de la laine d'acier, ni appliquer d'eau de Javel ou de nettoyeurs contenant du chlore sur aucune partie du produit.
- Le nettoyage et le maintien au sec immédiatement après utilisation peuvent empêcher les odeurs et la décoloration, ce qui prolonge la durée de vie du produit.
- Ne pas placer le produit dans le lave-vaisselle, le sèche-vaisselle, tout type de four ou de micro-ondes.
- En cas de rouille, de taches d'eau, d'odeur ou de décoloration, ajoutez du vinaigre dilué dans de l'eau et laissez agir quelques instants. Retirez-le et nettoyez-le avec un chiffon doux ou une éponge.
- Vous pouvez également utiliser du bicarbonate de soude ou des détergents exclusifs pour les produits en acier inoxydable.
- Buvez. Lavez. Buvez. Lavez. Buvez. Lavez. Ensuite, vous pouvez l'utiliser et en profiter comme s'il était neuf pendant beaucoup plus longtemps.

## Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

**Vendeur et importateur:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.