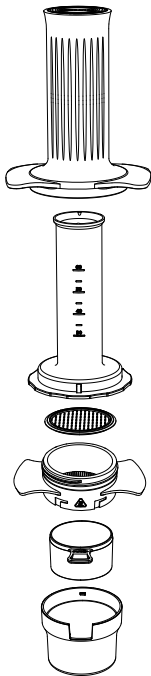


Cafflano[®]
KOMPRESSO





제품 구성 및 특징

피스톤(PISTON)

(소재 : 폴리프로필렌, 실리콘)
챔버와 결합하여 하부의 핸들을 양손으로 눌러 쉽게 압력을 가할 수 있는 부분입니다.

챔버(CHAMBER)

(소재 : 폴리에테르설폰 PES)
투명한 친환경 소재로 뜨거운 물을 담을 때 사용하며, 물의 양 (30ml~60ml)을 잘 수 있는 눈금 표시가 있습니다.

샤워스크린(SHOWER SCREEN)

(소재 : 스테인리스, 실리콘)
물줄기를 고르게 분산시키고, 챔버와 필터바스켓 결합시 개스킷 역할을 합니다.

필터바스켓(FILTER BASKET)

(소재 : 폴리프로필렌, 스테인리스)
원두분말을 담고, 샤워스크린을 통해 내려온 물이 원두를 지나, 스테인리스 필터를 통해 에스프레소 원액이 나오게 합니다.

탬핑스쿱(TAMPING SCOOP)

(소재 : 폴리프로필렌)
분말원두를 담아 필터바스켓에 붓는 용기이며, 바닥면으로 분말 원두를 고르게 다지는데 사용 됩니다. (탬핑)

컵(CUP)

(소재 : 바이오플라스틱 PETG)
추출된 에스프레소를 담는 용기이며, 다른 컵을 사용해도 됩니다.

사용법

- 1** 완제품 상태
- 2** 사용전 분해 상태
- 3** 탬핑스쿱에 분말원두를 담습니다. (10g~15g)
필터바스켓에 원두분말을 담은 후, 탬핑스쿱의 바닥면으로 적절히 다집니다.
- 4** 챔버에 샤워스크린을 끼웁니다.
- 5** 챔버에 필터바스켓을 물이 새지 않도록 충분히 돌려 조립합니다.
컵을 필터바스켓에 끼워 조립합니다.
- 6** 표시된 눈금을 보며 원하는 만큼 뜨거운 물을 채웁니다.
- 7** 피스톤을 챔버에 결합 후 5초~10초 정도 기다려 따름을 들인 후, 피스톤과 필터 바스켓의 핸들을 양손으로 잡고 누르면서 쥐어짜줍니다.
(쥐어짜는 힘이 55kgf일 경우 9bar의 압력이 걸리게 됩니다)
추출시, 컵의 에어벤트에서 뜨거운 스팀이 배출될 수 있으니 주의하세요.
- 8** 컵을 분리하여, 맛있는 에스프레소를 즐기세요.

상세한 사용법은 당사 홈페이지 www.cafflano.com 에서
제품 소개와 시연을 참고하시기 바랍니다.

주의사항

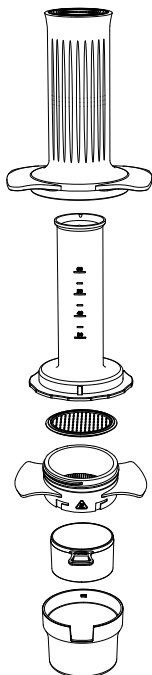
- 제품은 구입 초기 세척 후 사용하십시오.
- (부드러운 스펀지에 중성세제를 사용하십시오)
- 변형, 변색의 우려가 있으니 화기의 열기가 닿지 않도록 하십시오.
- 가열, 조리용으로 사용하지 마십시오.
- 유아, 어린이가 사용하지 못 하도록 보관에 주의하십시오.
- 본 제품은 사용용도 이외의 용도로 사용하지 마십시오.
(원두 이외에는 사용하지 마십시오)
- 본체를 열수로 닦었을 경우, 내용물이 셀 수 있습니다.
반드시 세워서 사용해 주십시오.
- 뜨거운 물 또는 음료 사용시, 화상의 위험이 있으니 반드시 주의하십시오.
- 내용물을 장기간 보관할 경우, 제품의 변색이 있을 수 있습니다.

A/S

- 구입 후 15일 이내에 교환 및 반품이 가능합니다. (미개봉 상태)
- 제품 개봉 후 성능에 문제가 없을 경우 반품 할 수 없습니다.
- 공식 지정업체에서 공급된 제품은 A/S가 가능 합니다.
- 제품 구입 후 소비자 과실에 의한 하지는 1년간 유상 A/S가 가능합니다.
- A/S는 반드시 구입처로 문의해 주십시오.
- 제품의 품질보증 기간은 구입 후 1년 입니다.

세척 및 보관

- 추출하고 남은 커피찌꺼기는 털어서 버리시면 됩니다.
커피찌꺼기는 배양토나 식물의 비료로 사용이 가능합니다.
- 본 제품은 부품별로 분리하여 세척하실 수 있으며, 부드러운 스펀지와 주방용 중성세제로 닦은 후 충분히 헹구어내십시오.
- 철수세미와 같은 거친 수세미나 시나, 벤젠 등 연마제가 함유된 세제는 제품이 손상될 수 있으니 사용하지 마십시오.
- 염소계 표백제를 사용할 경우 녹 변점 또는 변색이 될 수 있습니다.
- 스테인리스 부분은 물 얼룩이나 녹 변점이 생길 수 있으니, 세척 후 물기를 잘 닦아주십시오.
- 사용 후 항상 바로 세척하여 보관하시면 냄새 배임이나 변색을 방지 하고 오래 사용하실 수 있습니다.
- 제품을 살거나 식기세척기, 식기건조기 등에 사용하지 마십시오.
붉은 녹 변점이나 물 얼룩, 냄새 배임, 변색이 발생할 경우, 뜨거운 물에 식초를 적당량 희석하여 제품에 담아 놓았다가 부드러운 스펀지로 깨끗하게 닦아 주십시오. 베이킹소다 또는 스테인리스 전용세제를 사용해도 좋습니다.
- 정기적으로 세척하시면 항상 새 제품처럼 오래 사용하실 수 있습니다.



Product Design and Characteristics

PISTON

(Material : Polypropylene, Silicon)
Piston is assembled with Chamber and used for generating pressure by pushing lower handles.

CHAMBER

(Material : Polyethersulfone PES)
The graduated cylinder Chamber is made of eco-friendly material and used to hold hot water. A scale is engraved to measure the accurate volume of water (30ml ~ 60ml).

SHOWER SCREEN

(Material : Stainless Steel, Silicon)
Shower Screen helps disperse hot water stream evenly and works as a gasket when assembled between the Chamber and Filter Basket.

FILTER BASKET

(Material : Polypropylene, Stainless Steel)
Filter Basket holds ground beans. Hot water is pushed through the Shower Screen, ground beans and extracted through the stainless filter of Filter Basket.

TAMPING SCOOP

(Material : Polypropylene)
The Tamping Scoop is the container to scoop ground beans and pour them into Filter Basket. Its bottom face is used to tamp ground beans.

CUP

(Material : Bioplastic PETG)
Cup holds the extracted espresso. Other containers may be used.

Enjoy the tastiest espresso with Cafflano Kompresso

Please visit our homepage www.cafflano.com for more product information and demo clips.

How to use

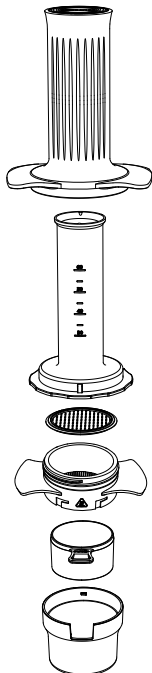
-
- 1 Complete product (When all parts are assembled)
 - 2 Disassembled product
 - 3 Scoop up your ground beans with the Tamping Scoop (10g ~ 15g)
Put ground beans into Filter Basket and tamp them with the bottom face of Tamping Scoop
 - 4 Assemble Shower Screen with Chamber
 - 5 Screw Filter Basket fully into Chamber to prevent leakage Assemble Cup with Filter Basket
 - 6 Pour desired amount of hot water into Chamber while referring to the engraved scales.
 - 7 Put Piston into Chamber, wait for 5 ~ 10sec for pre-infusion, then use both hands to press and squeeze the handles of Piston and Filter Basket simultaneously. (9 bar of pressure is achieved when squeezing power reaches 55kgf) Be cautious as hot steam may come out from air-vent while extracting espresso.
 - 8 Dismantle Cup and enjoy fresh Espresso!

Caution!

- Clean the product before using. (For the best results, use a soft sponge and neutral detergent)
- Do not expose to direct heat or flames to prevent deformation and discoloration.
- Do not heat, boil or use it for cooking.
- Keep the product out the reach of Children, and take caution when using it near infants.
- Do not use the product for anything other than its original purpose. (Do not use foreign substances other than ground beans)
- Tilting the product to one side may cause leakage.
- Always be cautious when consuming hot water/drinks. Hot liquids can scald user.
- Keeping substances for a long period may result in discoloration of the product.

Cleaning and Maintaining

- Remove coffee grounds from Filter Basket and clean with running water or paper towel. Coffee grounds can be used as culture soil and fertilizer.
- The product can be disassembled and cleaned. Use a soft cloth or sponge with neutral detergent.
- Do not clean with steel wool or apply bleach or cleaners containing chlorine on any part of the product.
- Using bleach or cleaners containing chlorine may result in discoloration of the product.
- Allow stainless parts to dry completely to prevent water spots or patches of rust.
- Cleaning and drying straight after use can prevent odor and discoloration, allowing the product to last longer.
- Do not place the product in dishwasher, dish drier, or any type of oven or microwave. In case of rust, water spots, odor or discoloration, put the product into watered-down vinegar for some time, remove and clean with a soft cloth or sponge. Baking soda or exclusive detergent can also be used for stainless products.
- Drink. Wash. Drink. Wash. Drink. Wash. Then, you can use it like a brand new one for a long time.



Produktgestaltung und Eigenschaften

ÄUßERER KOLBEN

(Material: Polypropylen, Silikon)
Der äußere Kolben gehört zum inneren Kolben und wird dazu benötigt, Druck zu erzeugen, indem man die unteren Griffe zusammendrückt.

INNERER KOLBEN

(Material: Polyethersulfon PES)
Der kalibrierte innere Kolben besteht aus einem Material, das umweltfreundlich ist und unbedenklich für die Benutzung mit heißem Wasser. Es wurde eine Skala eingraviert um die Wassermenge präzise abzumessen (30ml-60ml).

DUSCHSIEB

(Material: Edelstahl, Silikon)
Das Duschsieb sorgt dafür, dass sich das heiße Wasser gleichmäßig verteilt und funktioniert als Dichtung zwischen dem inneren Kolben und dem Filtersieb.

FILTERHALTER

(Material: Polypropylen, Edelstahl)
In den Filterhalter wird der gemahlene Kaffee eingefüllt. Das heiße Wasser wird durch das Duschsieb und das Kaffeemehl gedrückt und der Espresso wird durch den Filterhalter aus Edelstahl extrahiert.

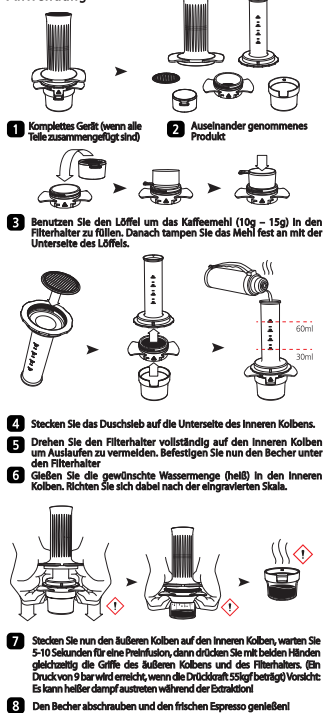
TAMPING LÖFFEL

(Material: Polypropylen)
Mit dem Tamping Löffel kann man das Kaffeemehl einfach in den Filterhalter einfüllen. Die Unterseite wird dazu verwendet, den gemahlene Kaffee im Filterhalter fest zu tampen.

BECHER

(Material: Bioplastik PETG)
Der fertig extrahierte Espresso landet im Becher. Natürlich kann man auch andere Behälter dafür nutzen.

Anwendung



Genieße den leckersten Espresso mit Cafflano Kompresso

Bitte besuchen Sie auch unsere Homepage www.cafflano.com für weitere Produktinformationen und Vorführvidéos.

! Achtung!

- Reinigen Sie das Produkt vor Benutzung. (Für beste Ergebnisse nutzen Sie einen weichen Schwamm und schonendes Spülmittel)
- Nicht direkter Hitze oder Flammen aussetzen um Verformungen und Verfärbung zu vermeiden.
- Nicht erhitzen oder zum Kochen benutzen.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren, In der Nähe von Kleinkindern mit Vorsicht benutzen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. (Keine anderen Substanzen außer gemahlene Kaffee einfüllen)
- Beim Kippen des zusammengesetzten Produkts kann Flüssigkeit auslaufen.
- Beim Umgang mit heißem Wasser oder heißen Getränken immer vorsichtig sein. Heiße Flüssigkeit kann den Benutzer verletzen.
- Wenn Substanzen für eine längere Zeit in dem Produkt aufbewahrt werden kann das eine Verfärbung dessen verursachen.

Reinigung und Wartung

- Entfernen Sie das Kaffeemehl nach Nutzung aus dem Filterhalter und reinigen Sie ihn mit Leitungswasser oder einem Papier Tuch. Das Kaffeemehl kann als natürlicher Dünger oder Nährboden für Pflanzen wiederverwendet werden.
- Das Produkt kann komplett auseinandergenommen und gereinigt werden. Nutzen Sie hierfür am besten einen weichen Schwamm und schonendes Spülmittel.
- Nicht mit einem Stahlschwamm reinigen. Keine Bleiche oder chlorhaltigen Reiniger an allen Teilen des Produkts anwenden.
- Die Nutzung von Bleiche oder chlorhaltigen Reinigern kann zu Verfärbung des Produkts führen.
- Lassen Sie alle Teile aus Edelstahl komplett trocken um Wasser- und Rostflecken vorzubeugen.
- Die Reinigung und Trocknung des Produkts kann schlechtem Geruch und Verfärbung verhindern, was zur Langlebigkeit dessen beiträgt.
- Nicht in die Spülmaschine, Ofen oder Mikrowelle stecken. Im Falle von Rost, Wasserflecken, Geruchbildung oder Verfärbung, lassen Sie das Produkt eine Weile in mit Wasser verdünntem Essig einweichen, nehmen Sie es wieder heraus und säubern Sie es mit einem Tuch oder Schwamm. Backpulver oder dafür geeigneter Reiniger kann ebenfalls zur Säuberung der Edelstahlteile benutzt werden.
- Um die besten Ergebnisse aus Ihrem Cafflano Kompresso zu holen: Trinken, reinigen, wiederholen!

Design et Caractéristiques

PISTON

(Materiaux : Polypropylene, Silicone)
Le Piston est constitué d'une chambre qui génère de la pression en appuyant sur les poignées basses.

Chambre à eau

(Materiaux : Polyéthersulfone PES)
Le chambre à eau est fabriqué en plastique naturel (eco-friendly), avec un marquage gravé pour le bon volume d'eau (30ml ~ 60ml)

Douchette

(Materiaux : Inox, Silicone)
La douchette disperse l'eau de manière homogène sur la galette de café et fonction ne comme un joint d'étanchéité entre le chambre à eau et le porte-filtre.

Porte-Filtre

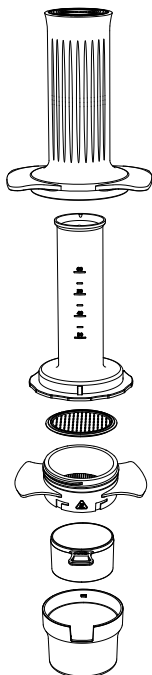
(Materiaux : Polypropylene, inox)
Le porte-filtre contient la galette de café moulu. L'eau chaude est poussée à travers la douchette et la galette de café alors l'espresso sort par les trous du porte-filtre.

Cuillère doseuse / tasseur

(Materiaux : Polypropylene)
Le cuillère doseuse / tasseur est utilisée pour doser le café pré-moulu et le placer dans le filtre. Le dessous de la cuillère peut être utilisée pour tasser le café dans le filtre.

Tasse

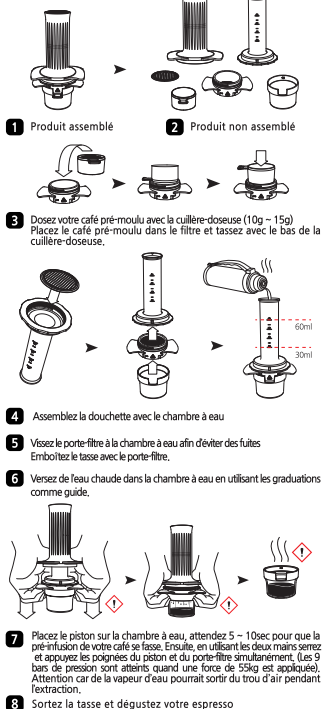
(Materiaux : Bioplastique PETG)
Le tasse recueille l'espresso un fois extrait. D'autres récipients pourront être utilisés.



Dégustez un bon espresso avec Cafflano Kompreso

Consultez notre site web www.cafflano.com pour plus d'infos et des vidéos de démonstration.

Comment utiliser

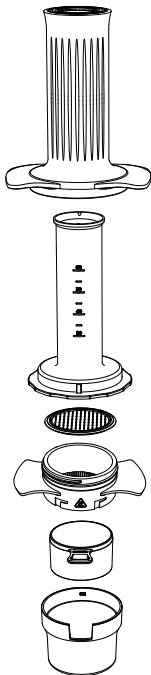


ATTENTION

- Nettoyez le produit avant sa première utilisation. (Pour un meilleur résultat, utilisez une éponge et un détergent neutre).
- Ne placez pas le produit sur un élément chauffant afin d'éviter la déformation et la décoloration
- Ne pas faire chauffer, bouillir ou utiliser le produit comme objet de cuisson.
- Tenir hors de portée des enfants, et faites attention quand vous utilisez le produit devant des enfants.
- N'utilisez pas le produit pour autre-chose que son usage principal.
(Ne placez pas autre chose que du café moulu dans le porte-filtre.)
- Incliner le produit sur le côté pourrait causer des fuites.
- Faites toujours attention en buvant des boissons chaudes. Les liquides chauds peuvent causer des brûlures.
- Laisser des substances dans le produit pour une longue période pourrait le décolorer.

Nettoyage et entretien

- Retirez le café moulu du porte-filtre et nettoyez avec de l'eau ou une serviette. Le café utilisé peut être recyclé ou utilisé comme fertilisant.
- Le produit peut être ensuite désassemblé et nettoyé. Utilisez une serviette ou une éponge avec un détergent neutre.
- N'utilisez pas d'objet abrasif, de la javel ou des produits nettoyants contenant un fort niveau de chlore comme nettoyant pour toutes les parties du produit.
- Utiliser de la javel ou des nettoyants contenant du chlore peuvent décolorer le produit.
- Laissez les parties en inox sécher complètement avant de réassembler le produit afin d'éviter la rouille.
- Nettoyez et séchez le produit de suite après son utilisation empêchera la décoloration, et donnera une plus longue vie au produit.
- Ne mettez pas le produit au lave-vaisselle, au micro-ondes ou au four. En cas de rouille, odeur ou décoloration, immergez le produit dans une solution de vinaigre blanc pendant plusieurs minutes. Ensuite, retirez-le et rincez-le puis nettoyez avec une éponge ou une serviette. Un produit de nettoyage pour inox peut-être utilisé sur le filtre en inox.
- Après chaque utilisation, nettoyez le produit, il durera beaucoup plus longtemps.



製品構成及び特徴

ピストン (PISTON)

(素材ポリプロピレン、シリコン)
ピストンとチャンバー(シリンダー)を結合させて下部のハンドルを両手で押すと、簡単に圧力を加える事が出来ます。

チャンバー (CHAMBER)

(素材ポリエーテルスルホン (PESE))
環境にやさしい素材で作られた透明のチャンバー(円筒シリンダー)は、お湯を注ぐ時に使用し、お湯の量(30ml~60ml)を量る目盛りがついています。

シャワー・スクリーン(SHOWER SCREEN)

(素材ステンレス、シリコン)
シャワー・スクリーンは、お湯が均等に流れるように分散させて、チャンバーとフィルター・バスケット結合時にガスケット(密閉用パーツ)の役割をします。

フィルター・バスケット(FILTER BASKET)

(素材ポリプロピレン、ステンレス)
フィルター・バスケットに粉末のコーヒー豆を入れます。シャワー・スクリーンを通して落ちてきたお湯が粉末のコーヒー豆を通り、さらにステンレス・フィルターを通して、エスプレッソ抽出液が出てきます。

タンピング・スcoop(TAMPING SCOOP)

(素材ポリプロピレン)
タンピング・スcoopは、粉末のコーヒー豆を入れてフィルター・バスケットに詰め込む容器であり、粉末コーヒー豆の表面を平らにするのに使用します。

コップ(CUP)

(素材ナイロプラスチック PETG)
抽出されたエスプレッソを注ぐ容器。別のコップを使用しても構いません。

カフラーノ・コンプレッソで美味しいコーヒーをお楽しみください！

詳しい使用方法については、当社ホームページ www.cafflano.com にて製品紹介とデモをご確認ください。

使用方法

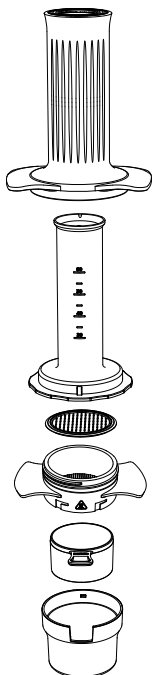
-
- 完成品状態
 - 使用前の分解状態
 - タンピング・スcoopに粉末のコーヒー豆を入れます。(10g~15g)
タンピング・スcoopからフィルター・バスケットに粉末のコーヒー豆を移して詰め込んだ後、タンピング・スcoopの底面で、粉末コーヒー豆の表面を平らにします。
 - チャンバーにシャワー・スクリーンを挟みます。
 - お湯が漏れないように、チャンバーにフィルター・バスケットを十分に回して組み立てます。コップをフィルター・バスケットに挟んで組み立てます。
 - 表示目盛りを見ながら、お好みの量のお湯を注ぎます。
 - ピストンをチャンバーに結合し、5~10秒程待って蒸らした後、ピストンとフィルター・バスケットのハンドルを両手で握り、押しながら押ります。(押る力が55kgfの場合、9barの圧力がかかることとなります)
抽出時、コップのエアベントから熱い蒸気が排出する可能性がありますのでご注意ください。
 - コップを分離して、美味しいエスプレッソをお楽しみください。

◆ 注意事項

- ご購入後、必ず洗ってからご使用ください。(柔らかいスポンジに中性洗剤をご使用ください)
- 変形や変色の原因になるので、火気のそばに近づけないでください。
- 加熱や調理用に使わないでください。
- 乳幼児の手の届く所に置かないでください。
- 本製品を使用用途以外の目的で使わないでください。(コーヒー豆以外には使用しないでください)
- 本体を横にした時、内容物がこぼれることがあります。まっすぐ立ててご使用ください。
- 熱いお湯を扱う時、やけどの恐れがあるので、十分にご注意ください。
- 内容物を長時間保存すると、製品の変色が起こる可能性があります。

洗浄及び保管

- 抽出後に残った粉末のコーヒー豆は、軽くたたいてお捨てください。残った粉末のコーヒー豆は、植物の肥料として使用可能です。
- 本製品は、部品別に分離して洗浄することができ、柔らかいスポンジと台所用中性洗剤で洗った後、十分に水で洗い流してください。
- 硬いたわしや、シンナー・ベンゼン等の研磨剤を含む洗剤は、製品を損傷する原因になるので使用しないでください。
- 塩素系の漂白剤は、腐食や変色を起こす可能性があります。
- 水垢や錆を防ぐために、ステンレス部分は洗浄後、水気をよく拭き取ってください。
- 使用後すぐに洗浄して保管すれば、におい・汚れや変色を防いで、長く使用することができます。
- 製品を熱湯消毒、食器洗浄機、食器乾燥機等に使用しないでください。錆、におい、変色が発生した場合は、温かいお湯にお酢を適量混ぜて製品を浸けておき、柔らかいスポンジできれいに洗ってください。重曹またはステンレス専用洗剤もご使用になれます。
- 定期的に洗浄されると、いつも新製品のように長く使用することができます。



结构及特征

活塞(材质:聚丙烯,硅胶)

用于推动手柄产生压力,更易于进行挤压工作。

管筒(材质:聚醚砜 PES)

使用环保材料制成的,用于盛热水。同时增加了容量刻度的设计。(30ml-60ml)

喷淋屏

(材质:不锈钢,硅胶)

用于均匀地分散水流;硅胶部分在链接管筒时充当垫圈作用。

过滤篮

(材质:聚丙烯,不锈钢)

用于盛装和过滤咖啡粉。热水通过喷淋屏、冲压咖啡粉,最终通过滤网提取浓缩咖啡。

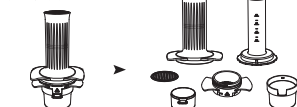
填充勺(材质:聚丙烯)

用于舀取咖啡粉,放入过滤篮。勺的底部可以抹平过滤篮里的咖啡粉。

杯子(材质:生物塑料 PETG)

用于存放咖啡的容器。

使用方法

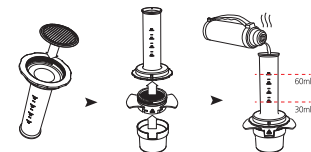


1 完成品状态

2 使用前请进行分离。



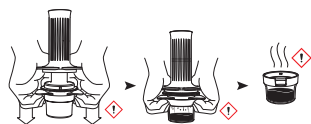
3 用填充勺把咖啡粉装入过滤篮。(10g~15g)再用填充勺的底部把咖啡粉抹平。



4 把喷淋屏连接到管筒上。

5 把过滤篮和管筒进行组装。确认不漏水后,再组装杯子。

6 参考容量刻度,装入热水。



7 安装活塞后,请等待5~10秒。双手握住手柄后进行挤压。(挤压的力量为55kgf的时候,挤压压力为9bar)请注意从杯子缝隙中冒出的热气,以免烫伤。

8 取出杯子,马上能享受浓缩咖啡。

“咖啡来乐”Kompresso 让您享受美味的咖啡!

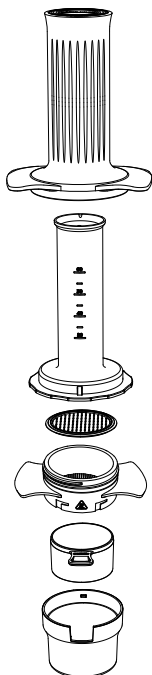
详细的使用方法请参考本网站内的视频。
www.cafflano.com

! 注意事项

- 使用前请把不锈钢部位清洗干净。(用柔软的海绵及清洁剂清洗)
- 请勿置于火炉、明火或高热源附近,以免产品变形或变色。
- 请勿直接加热产品。
- 请勿放在小孩可接触到的地方。
- 请勿用于其他用途。(禁放除了咖啡豆以外的产品)
- 请勿在真空盖未盖紧前斜放,以免漏水造成烫伤。
- 杯内放入热饮时,请小心烫伤。
- 请勿长时间在容器内盛放咖啡,以防变色。

清洗及保管方法

- 倒掉咖啡渣,用清水冲洗。咖啡渣也可作为肥料。
- 本产品拆卸后,用柔软的海绵和清水稀释的洗涤剂进行清洗。
- 请勿用钢丝球和其他化学溶剂(具有强腐蚀性的)擦洗。
- 请勿使用漂白剂。
- 清洗后请擦拭不锈钢杯,以防留下水渍。
- 使用后立即用清水冲洗干净,防止异味和变色。
- 请勿把产品放进洗碗机、干燥机或者任何烤箱,微波炉内。如容器内胆表面出现红色斑点或部分变色,请往容器内倒入适量的食醋溶液,用柔软的海绵等擦拭后用清水清洗。也可使用苏打粉或不锈钢专用洗洁精清洗。
- 定期清洗,注意保养,让您拥有每次使用新品的感觉。



Diseño del producto y características

ÉMBOLO

(Material: Polipropileno, Silicona)
El Émbolo está ensamblado con la Cámara y se usa para generar presión al oprimir las empuñaduras laterales.

CÁMARA

(Material: Polietileno sulfona (PES))
La Cámara es un cilindro graduado hecho de un material eco-friendly y se usa como contenedor de agua caliente. Cada nivel está marcado adecuadamente para medir el volumen exacto de agua (30ml ~ 60ml).

FILTRO DE DUCHA

(Material: Acero Inoxidable, Silicona)
El Filtro de Ducha ayuda a dispersar uniformemente el chorro de agua caliente y funciona como junta al unir la Cámara y el Filtro de Cesta.

FILTRO DE CESTA

(Material: Polipropileno, Acero Inoxidable)
El Filtro de Cesta contiene los granos molidos. El Agua Caliente se empuja a través del Filtro de Ducha, los granos molidos y es extraída a través del Filtro de Cesta de acero inoxidable.

CONTENEDOR

(Material: Polipropileno)
El Contenedor es la herramienta que guarda los granos molidos y la herramienta se usa para verterlos en el Filtro de Cesta. El Contenedor guarda dentro los granos molidos y los coloca en el Filtro de Cesta. Su parte inferior se usa para tampear los granos de café molidos.

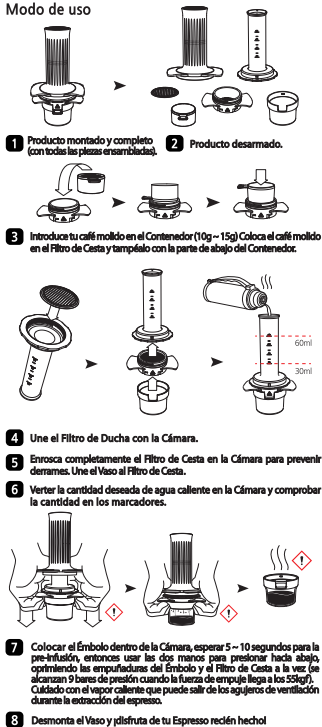
VASO

(Material: Bioplástico (PETG))
El Vaso sirve para conservar el espresso ya extraído. Se pueden usar otros contenedores.

Disfruta de un rico espresso con Cafflano Kompreso

Por favor, visita nuestra página web www.cafflano.com para más información del producto y demostraciones de uso.

Modo de uso



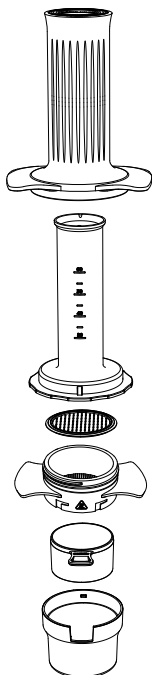
- 1** Producto montado y completo (con todas las piezas ensambladas).
- 2** Producto desarmado.
- 3** Introduce tu café molido en el Contenedor (10g ~ 15g) Coloca el café molido en el Filtro de Cesta y tápelo con la parte de abajo del Contenedor.
- 4** Une el Filtro de Ducha con la Cámara.
- 5** Enrosca completamente el Filtro de Cesta en la Cámara para prevenir derrames. Une el Vaso al Filtro de Cesta.
- 6** Verter la cantidad deseada de agua caliente en la Cámara y comprobar la cantidad en los marcados.
- 7** Colocar el Émbolo dentro de la Cámara, esperar 5 ~ 10 segundos para la pre-infusión, entonces usar las dos manos para presionar hacia abajo, optimizando las empuñaduras del Émbolo y el Filtro de Cesta a la vez (se alcanzan 9 bares de presión cuando la fuerza de empuje llega a los 55kgf). Cuidado con el vapor caliente que puede salir de los agujeros de ventilación durante la extracción del espresso.
- 8** Desmonta el Vaso y disfruta de tu Espresso recién hecho!

! Precaución!

- Limpiar el producto antes de usarlo. (Para mejores resultados, usa una esponja suave y detergente neutro).
- No exponer directamente a una fuente de calor o fuego para prevenir deformaciones o decoloración.
- No calentar, hervir o usar para cocinar.
- Mantener el producto fuera del alcance de los niños. Tener especial cuidado si se usa cerca de menores.
- No usar el producto para otro fin que no sea el suyo original. (No utilizar sustancias extrañas aparte de granos de café molido).
- Inclinar el producto hacia un lado puede causar filtraciones y derrames.
- Ten cuidado siempre que consumas agua/bebidas calientes. Los líquidos calientes pueden quemar.
- Mantener sustancias dentro del producto pueden causar decoloración del producto.

Limpieza y Mantenimiento

- Elimina el café del Filtro de Cesta y límpialo con agua corriente o papel. El café molido usado puede reutilizarse como suelo de cultivo o fertilizante.
- El producto puede ser desarmado y limpiarse. Usa un trapo suave o una esponja con detergente neutro.
- No limpiar con estropajos de acero y no aplicar lejía o limpiadores que contengan cloro en ninguna parte del producto.
- El uso de lejía o limpiadores con cloro puede causar la decoloración del producto.
- Dejar secar completamente las partes de acero para prevenir manchas de agua u óxido.
- Limpiar y secar después de usar ayuda a prevenir mal olor y decoloración, lo que prolonga la vida del producto.
- No poner el producto en el lavavajillas, secadora o ningún tipo de horno o microondas. En caso de óxido, marcas de agua, mal olor o decoloración, introducir el producto en vinagre rebajado con agua durante un rato y, tras sacarlo, limpiarlo con un trapo o una esponja suave. Se puede usar bicarbonato o jabón neutro para las partes hechas de acero inoxidable.
- Bebe. Limpia. Bebe. Limpia. Bebe. Limpia. Así, podrás usarlo como uno Nuevo durante mucho tiempo.



Дизайн и характеристики продукта

ПОРШЕНЬ

(Материал: полипропилен, силикон) Поршень в сборе с Камерой предназначен для создания давления внутри путем нажатия на нижние ручки.

КАМЕРА

(Материал: Полиэфирсульфон-PESE) Цилиндрическая Камера с мерной шкалой изготовлена из экологически чистого материала и предназначена для залива горячей воды. Шкала позволяет точно отмерить необходимый объем воды (30мл – 60 мл).

СЕТКА-РАССЕИВАТЕЛЬ

(Материал: нержавеющая сталь, силикон) Сетка-Рассеиватель помогает равномерно распределить поток горячей воды и работает как прокладка между Камерой и Контейнером с Фильтром.

КОНТЕЙНЕР С ФИЛЬТРОМ (Материал: полипропилен, нержавеющая сталь) В Контейнер с Фильтром помещают молотый кофе. Горячая вода под давлением выталкивается через Сетку-Рассеиватель, молотый кофе и выходит через стальной фильтр Контейнера.

ЛОЖКА-ТЕМПЕР

(Материал: полипропилен) Ложка-Темпер нужна для отмеривания молотого кофе и наполнения им Контейнера с Фильтром. Ее нижняя часть (дно) уплотняется как темпер для уплотнения молотого кофе.

ЧАШКА

(Материал: биопластик PETG) Чашка для готового эспрессо. Вы можете пользоваться любимыми чашками, которые вам нравятся.

Насладитесь вкуснейшим эспрессо с Cafflano Kompresso!

Пожалуйста, посетите наш веб-сайт www.cafflano.com для получения более подробной информации по нашим продуктам и просмотра демонстрационных роликов.

Меры предосторожности

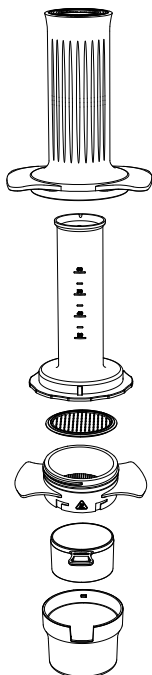
- Перед первым использованием прибор необходимо протереть. (Для лучшего результата используйте мягкую губку и нейтральное моющее средство).
- Не подвергайте прямому воздействию жара или пламени и для предотвращения деформации и обесцвечивания.
- Не нагревайте, не кипятите и не используйте прибор для приготовления пищи.
- Храните прибор в недоступном для детей месте и будьте осторожны при использовании рядом с грудными детьми.
- Используйте прибор только по прямому назначению. (Не используйте ничего, кроме молотого кофе).
- При наклоне прибора в одну из сторон, содержимое может пролиться.
- Всегда соблюдайте меры предосторожности, используя горячую воду. Неосторожное обращение с горячими жидкостями может привести к ожогам.
- Долгое хранение прибора с содержимым внутри может привести к обесцвечиванию или пятнам на нем.

Приготовление

- 1** Изделие в сборе
- 2** Изделие в разборе.
- 3** Отмерьте ваш молотый кофе с помощью Ложки-Темпера (10г – 15г) Засыпьте молотый кофе в Контейнер с Фильтром и уплотните его с помощью Ложки-Темпера.
- 4** Вставьте Сетку-Рассеиватель в Камеру.
- 5** Плотно крутите Контейнер с Фильтром в Камеру во избежание пролива. Присоедините Контейнер с Фильтром к Чашке.
- 6** Налейте необходимое вам количество горячей воды в Камеру, используя нанесенную на нее мерную шкалу.
- 7** Вставьте Поршень в Камеру, подождите 5 – 10 секунд для предварительного смачивания, затем обильными руками одновременно сжимайте ручки Поршня Контейнера с Фильтром. (Давление в 9 бар достижается, когда сила сжатия достигает 55 кг).
- 8** Снимите Чашку и наслаждайтесь свежим эспрессо!

Уход и обслуживание.

- Удалите кофейную гущу из Корзины с Фильтром и промойте прибор проточной водой или очистите бумажной салфеткой. Кофейная гуща может быть использована как удобрение для почвы.
- Прибор может быть полностью разобран и промыт. Используйте мягкую ткань или губку с нейтральным моющим средством.
- При уходе за любой частью прибора не используйте стальные щетки, абразивные или средства, содержащие хлор.
- Использование отбеливателей или средств, содержащих хлор, может привести к обесцвечиванию прибора.
- Во избежание появления разводов и пятен ржавчины на стальных частях прибора, обеспечьте их полное высыхание.
- Чистка и сушка прибора сразу после использования предотвращает появление запахов и потерю цвета, а также увеличивает срок службы изделия.
- Не используйте прибор в духовках и микроволновых печах, посудомоечных машинах и сушилках. В случае возникновения ожога ржавчины, разводов от воды, запаха или потери цвета, опустите прибор в разбавленной водой столовой уксус на некоторое время, затем промойте мягкой тканью или губкой и высушите. Вы также можете использовать пищевую соду или специальные чистящие средства для нержавеющей стали.
- Выпить. Вымыть. Выпить. Вымыть. Выпить. При таком подходе ваш прибор еще очень долго будет выглядеть как новый!



Design e Caratteristiche del prodotto

PISTONE

(Materiale: Polipropilene, Silicone)
Il Pistone viene assemblato col cilindro Camera ed usato per generare pressione spingendo le maniglie inferiori.

CAMERA

(Materiale: Polietersolfone PES)
Il Camera cilindro graduata è fatta con materiale eco-friendly e utilizzato per contenere acqua calda. Un misurino è inciso per misurare l'accuratezza del volume di acqua (30ml ~ 60ml).

PARASCHIZZI

(Materiale: Acciaio Inox, Silicone)
Il Parascizzi aiuta a disperdere in maniera omogenea il flusso d'acqua e funziona da guarnizione una volta assemblato tra il cilindro Chamber ed il filtro Basket.

FILTRO BASKET

(Materiale: Polipropilene, Acciaio Inox)
Il filtro Basket contiene i caffè macinati. L'acqua calda viene spinta attraverso il Parascizzi mentre i chicchi e l'estratto sono spinti attraverso il filtro in acciaio Basket.

CUCCHIAIO PORZIONATORE

(Materiale: Polipropilene)
Il Cucchiaino di pressatura serve per tenere il caffè macinato e per versarlo nel filtro. Il fondo serve per pressare il caffè macinato.

TAZZA

(Materiale: Bioplastica PETG)
La tazza contiene l'espresso estratto. Possono essere utilizzati anche altri contenitori.

Gustate l'espresso più saporito con Cafflano Kompreso

Visitate il nostro sito www.cafflano.com
per altre informazioni sul prodotto e per dimostrazioni video.

Come usarlo

-
- 1 Prodotto completo** (Quando tutte le parti sono assemblate)
 - 2 Prodotto smontato**
 - 3 Raccogli il tuo caffè macinato con il Cucchiaino di pressatura (10g ~ 15g)**
Metti il caffè macinato nel filtro Basket e pressalo con la parte inferiore del Cucchiaino di pressatura
 - 4 Assemblare il Parascizzi col Camera**
 - 5 Avvitare pienamente il filtro Basket nel cilindro camera per prevenire perdite.**
Assembla la Tazza con il filtro Basket
 - 6 Versa la quantità desiderata di acqua calda nella Camera facendo riferimento alla scala graduata.**
 - 7 Mettete il Pistone nel cilindro Chamber per 5 ~ 10 secondi come preinfusione, poi utilizzare entrambe le mani premere e stringere le maniglie del Pistone e del filtro Basket contemporaneamente (una pressione di 9 bar viene raggiunta quando la potenza di stringimento raggiunge 1.55kgf) Fai attenzione perché del vapore caldo potrebbe uscire dal foro di ventilazione mentre si estrae l'espresso.**
 - 8 Sganciate la Tazza e godetevi il vostro Espresso!**

⚠ Attenzione!

- Pulire il prodotto prima di usarlo. (Per avere il miglior risultato usate una spugna soffice e un detergente neutro)
- Non esporre a fiamme o a calore diretto per prevenirne deformazione e decolorazione.
- Non scaldare, bollire o utilizzare per la cottura.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini e prestate attenzione quando lo utilizzate vicino a minori.
- Non utilizzare il prodotto per nient'altro che per il suo scopo originale. (Non utilizzare sostanze estranee diverse dal caffè macinato)
- L'inclinazione del prodotto da un lato può causare perdite.
- Prestare sempre attenzione quando si utilizzano acqua calda o bevande calde. I liquidi caldi possono scottare l'utente.
- Il mantenimento delle sostanze per un lungo periodo può causare la scolorimento del prodotto.

Pulizia e Mantenimento

- Rimuovere i fondi di caffè dal filtro Basket e pulire con acqua corrente o un pezzo di carta. I fondi di caffè possono essere usati come terreno di coltura e fertilizzanti
- Il prodotto può essere smontato e pulito. Usate un panno morbido o una spugna con del detergente neutro.
- Non pulire con lana di acciaio o spugne abrasive, non applicare candeggina o detersivi contenenti cloro su qualsiasi parte del prodotto.
- L'uso di candeggina o detersivi contenenti cloro può provocare lo scolorimento del prodotto.
- Lasciare asciugare completamente le parti inossidabili per evitare macchie d'acqua o macchie di ruggine.
- La pulizia e l'asciugatura subito dopo l'uso possono prevenire odori e scolorimenti, permettendo al prodotto di durare più a lungo.
- Non collocare il prodotto in lavastoviglie, asciugabiancheria o qualsiasi tipo di forno a microonde. In caso di ruggine, macchie d'acqua, odore o scolorimento, mettere il prodotto in acqua e aceto per qualche tempo, rimuoverlo e pulire con un panno morbido o una spugna. La soda caustica o il detersivo esclusivo possono anche essere utilizzati per le parti inossidabili.
- Bere. Lavare. Bere. Lavare. Bere. Lavare. In questo modo puoi utilizzarlo come un prodotto nuovo a lungo.

تصميم وخصائص المنتج

المكبس

(المادة: بولي بروبيلين، سيليكون)
يتم تركيب المكبس مع الوعاء لتوليد الضغط عند كس المقبضين السفليين

الوعاء

(المادة: السلفون متعدد)
تم صناعة الوعاء الاسطواني من مواد آمنة للبيئة وهو مصمم لحفظ الماء الساخن. تم نقش ميزان كمية الماء بدقة (30-60مل)

شاشة التوزيع

(المادة: ستانلس ستيل، سيليكون)
يساعد هذا الجزء على توزيع تدفق الماء بناسق ويعمل كحشية إذا تم تثبيت بين الوعاء وسلة الفلتر.

سلة الفلتر

(المادة: بولي بروبيلين، ستانلس ستيل)
مصممة لحفظ القهوة المطحونة إذ تسمح بمرور الماء المضغوط عبر شاشة التوزيع عبر بالهوية ومن ثم الاستخلاص والتصفية عبر الفلتر المعدني

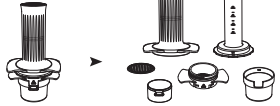
ملعقة الكبس

(المادة: بولي بروبيلين)
تستخدم ملعقة الكبس لحمل القهوة المطحونة، وتوضعها في سلة الفلتر. تم تخصيص الحجم السفلي من الملعقة للاستخدام كمكبس للقهوة المطحونة.

الكوب

(المادة: بلاستيك حيوي)
يستخدم الكوب لحمل الإسبريسو المستخلص. باستطاعتك استخدام أواني أخرى عوضاً عنه حسب الرغبة.

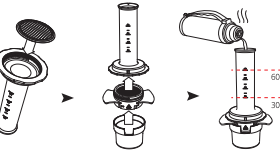
طريقة الاستخدام



1 شكل المنتج بعد تركيب كامل القطع



3 عن: ملعقة الكبس بالهوية المطحونة (10-15 جرام)
ضع القهوة المطحونة داخل سلة الفلتر، واكسب الكمية الجارة السفلي من الملعقة

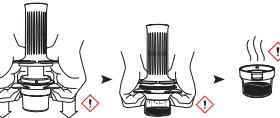


4 ثبت شاشة التوزيع بالوعاء

5 ثبت سلة الفلتر بإدخال الوعاء عبر ثوريرة بالكامل لتفادي التوريب

6 ثبت الكوب بسلة الفلتر

6 أضف كمية الماء حسب الرغبة وتماشياً مع الميزان إن الصغش



7 ضع المكبس في الوعاء انتظري 15 إلى 20 ثواني لترطيب القهوة ومن ثم اضغط مقبضين المكبس وسلة الفلتر معاً (بم ثوريب ضع ضغطاً يقارب 9 بار عند بلوغ قهوة الكبس 5-7كجم جرام ثقل). أثناء الاستخلاص، كن على حذر من بخار الماء الساخن الذي قد يصدر من فتحة التهوية

8 قم بلك الكوب واملئ بالاسبريسو المصنوع

تمتعوا بمذاق إسبريسو لذيذ مع كاففلانو كومبريسو

المرجو زيارة صفحتنا الرئيسية أو أحد مورعينا www.cafflano.com لمعرفة من المعلومات حول المنتج وبعض مقاطع الفيديو

تنبيه!

- قم بغسل المنتج قبل الاستخدام
- الأفضل النتائج، استخدم إسفنجة ناعمة ومنظف طبيعي
- لا تضع المنتج على النار أو تعرضه لحرارة مباشرة لتفادي تغير لون أو هيئة المنتج
- لا تقم بتسخين أو غلي المنتج أو استخدامه للطبخ
- حافظ على المنتج بعيداً عن استخدام الأطفال ولكن على حذر عند استخدامه بالقرب منهم
- لا تقم باستخدام المنتج لغرض آخر غير الغرض المخصص له
- لا تقم باستخدام مواد أخرى غير القهوة المطحونة
- إمالة المنتج قد يسبب التوريب
- كن دائماً على حذر عند شرب القهوة الساخنة جداً، المشروبات الساخنة قد تسبب حروق
- ترك المشروب لمدة مطولة قد يتسبب بتغير لون المنتج

التنظيف والعناية

- نخّص من القهوة المطحونة في سلة الفلتر واغسل السلة بالماء أو امسحها بمنديل. بالإمكان إعادة استخدام الفهوية كسماد طبيعي.
- بالإمكان فك المنتج وتنظيفه. استخدم فوطية نظيفة أو إسفنجة مع منظف طبيعي
- لا تقم باستخدام ليفة مصنوعة من المعدن أو المظطهرات والمنظفات التي تحتوي على الكلورين على أي من أجزاء المنتج
- استخدام المظطهرات والمنظفات التي تحتوي على الكلورين قد يتسبب بتغير لون المنتج
- دغ الأجزاء المصنوعة من السيتيل تجف بالكامل لتفادي وجود بقع ماء أو صدأ.
- تنظيف وتجفيف المنتج مباشرة بعد الاستخدام يساعد على تفادي وجود رائحة أو تغير لون المنتج. ممّا يطيل من عمر المنتج.
- لا تقم بوضع المنتج في غسالة الأواني مجففة الأواني، أو أي نوع من أنواع الأفران أو المايكرويف، في حال وجود صدأ، بقع ماء، رائحة أو تغير لون. قم بوضع المنتج في خل مخفف بالماء لمدة من الزمن، ومن ثم مسح المنتج بفوطية ناعمة أو إسفنجة. بالإمكان استخدام بيكربونات الصوديوم (بيكنج صودا) أو منظف مخصص للأجزاء المعدنية من المنتج
- اشرب، اغسل، اشرب، اغسل، اشرب، اغسل! بهذه الطريقة يعيش المنتج لمدة طويلة!

BEANSCORP Co., Ltd.

#711, 96 Gamasan-ro, Geumcheon-gu, Seoul, 08501, Korea



cafflano.com



[cafflano](https://www.facebook.com/cafflano)



[cafflano.official](https://www.instagram.com/cafflano.official)

