

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

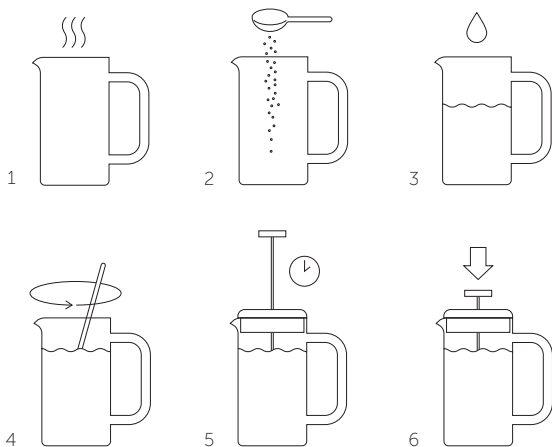
- Удалите с изделия все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте его в горячей воде с использованием мягкого моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Используйте френч-прессы для заваривания листового чая или кофе грубого помола. Рекомендуемый размер помола должен быть равен крупным кристаллам морской соли. Кофе мелкого помола может засорить фильтр.
- Наливая горячую воду, убедитесь, что френч-пресс стоит на ровной, нескользящей поверхности, устойчивой к высокой температуре.
- Регулярно проверяйте стеклянный сосуд на предмет царапин, трещин или других повреждений. Не используйте сосуд с повреждёнными стенками.
- Избегайте повреждения изделий острыми предметами.
- Беритесь только за ручку френч-пресса. Не прикасайтесь к горячим стенкам сосуда незащищёнными участками кожи.
- Не прикладывайте чрезмерное усилие при опускании плунжера, иначе кипяток может выплеснуться из френч-пресса, и вы получите ожог. Если плунжер не опускается при среднем усилии, значит, фильтр забился. Осторожно (может быть горячим) выньте его и промойте под струёй воды.
- Поверните крышку, чтобы закрыть носик френч-пресса, когда завариваете чай или кофе.
- Сразу после приготовления разлейте горячий кофе по чашкам или перелейте в термос. Не оставляйте кофе во френч-прессе.
- Наполняйте и храните изделия, содержащие горячие жидкости, вдали от детей и домашних животных.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей не допускается нахождение френч-пресса в непосредственной близости от нагревательных приборов и открытого огня.
- Не подходит для использования на плите, в микроволновке и духовом шкафу.

УХОД

- Перед мытьём изделия дайте ему полностью остыть. Не допускайте контакта горячей колбы с холодной водой.
- Не используйте для чистки изделия металлические мочалки и щётки, абразивные и агрессивные моющие средства.
- Сильно загрязнённую посуду предварительно замочите в воде или в слабом растворе моющего средства.
- Корпус и колбу френч-пресса можно мыть в посудомоечной машине.
- Плунжер и все составные части рекомендуется мыть вручную под струёй воды.
- Сразу после мытья френч-пресс следует вытереть насухо и просушить.
- На поверхности изделия может образоваться известковый налет и пятна из-за минералов, содержащихся в питьевой воде. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или сока лимона. Данные пятна нисколько не снижают функциональность или гигиеничность изделия, не являются браком и не могут стать причиной претензий к производителю.
- В результате регулярного мытья изделия в посудомоечной машине цвет некоторых деталей может измениться. Это является естественным износом изделия и не может служить основанием для претензий к производителю.

ГАРАНТИЯ

- На френч-прессы NÁDOBA предоставляется гарантия 3 года с момента продажи.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства, механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

1. Очистите и прогрейте стеклянный стакан, вскипятите воду.
2. Добавьте 7 г свежемолотого кофе на каждые 125 мл воды, используя мерную ложку из набора.
3. Налейте достаточное количество кипящей воды, оставив 1-2 см до края.
4. Перемешайте кофейную гущу и опустите плунжер до поверхности воды.
5. Заваривайте кофе в течение 5-6 минут.
6. Осторожным движением опустите плунжер вниз и налейте кофе в чашки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ И ДРУГИХ НАПИТКОВ

Френч-прессы NÁDOBA подходят для приготовления листового чая, травяных и ягодных напитков. Придерживайтесь рекомендованной выше последовательности действий. Время приготовления зависит от ингредиентов. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта и информации на упаковке продукта.