bonaVITA

BV3825ST
1.0 L gooseneck kettle

Customer assistant line:
USA 1-855- 664 -1252

For stovetop/ induction use



Thank you for purchasing this Bonavita appliance.

2 years limited warranty

OPERATION

- Take off the kettle lid. Fill the kettle with the desired amount of water . Do not fill over max 1.0 L.
- After filling the kettle with water, insert the lid into kettle with holes facing towards handle.
- Put the kettle on a stove or other heating element to boil.

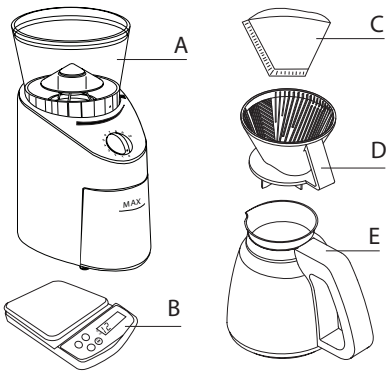
Note: Boil max water at least 2 times and dispose, before boiling water for consumption at the first use.
Note: Let the appliance cool down 1 minute before boiling water again. Repeat this process before using water for consumption.

WARNING: Be careful when handling hot water. Danger of scalding!
WARNING: The appliance is very hot during use. Do not touch the kettle body. Danger of burns!
WARNING: Never leave the kettle unattended while boiling water, especially when there are children nearby.
WARNING: Do not open the lid while boiling water.

Pour over manual brew coffee

This is the simplest coffee brewing approach. It allows the individual the most control of saturation of the coffee grounds, also the most participation by the user. It requires more time than hitting the On switch of a drip coffee maker but for many, its higher involvement is part of the pleasure of coffee overall. Manual pour over coffee brewing can result in a terrific tasting cup of coffee.

Equipment needed:



A. Grinder
B. Scale
C. Paper filter, cloth or permanent filter
D. Pour over filter basket (Melitta, Chemex, Hario or something similar)
E. Drinking cup or carafe
F. Method for boiling water, (Bonavita gooseneck kettle recommended)

Brewing manual pour over method:

- Measure about 6 ounces of water for each cup you intend to brew. Place measured water in kettle and put on the kettle on a stove or other heating element to boil the water.
- Grind two tablespoons of beans per cup of coffee.

OPERATION

- Rinse the filter cone, filter, and coffee pot (or whatever you are brewing into) in hot water to preheat them.
- Assemble the filter cone, filter and vessel and dump the ground coffee into the filter.
- When the water reaches a boil, take the kettle off the heat source and count about five to fifteen seconds. The desired coffee brewing temperature is 205F so slightly lower than boiling temperature.
- Now pour the water into the filter. Stir the coffee just a bit to be sure it all gets saturated with water. A slow steady pour allows for the best extraction from the grounds.

Tips:

- You may have to pour two or three times depending in the grind, filter size, and amount of coffee being made.
- Pre-wetting the coffee grounds a minute before start pour over helps extraction.
- A narrower spout allows better water flow control.
- Pour-over coffee is usually ground finer than drip coffee maker, but not as fine as espresso. If you are using a Melitta cone paper filter (which we recommend) the grind will be more fine than that if you used a flat-bottom filter.

CLEANING & DECALCIFYING

The device is dishwasher-safe.

- Clean the outside of the kettle with a damp soft cloth.
- Clean the inside of the kettle with dishwasher detergent and rinse thoroughly with water.
- Do not use abrasive cleansers.
- After cleaning dry the kettle thoroughly.

Decalcifying:

- Fill the kettle with a vinegar and water mixture (½ vinegar and ½ water) up to the **max 1.0 L.**
- Run through the complete brewing cycle with the decalcifying solution and repeat 3 times.
- After decalcifying, run through 2 complete boiling cycles with clear water.
- Clean the kettle afterwards.

STORAGE

Clean and dry all parts before storing. Store the kettle in its box or in a clean, dry place.

LIMITED WARRANTY

2 years limited warranty from the date of original purchase.

1. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim.

2. Defects that occurred due to improper connection, improper handling, or repair attempts by non-authorized persons are not covered by the warranty. The same applies for failure to comply with the use of consumables.(e.g. cleaning and decalcifying agents or waterfilters) that do not correspond to the original specifications.

3. Routine parts (e.g. Seals and valves, permanent filter) and fragile parts like glass are excluded from the warranty.

4. The device was designed for boiling water only. It is not dedicated for other use.

5. Damages which are not under responsibility of the manufactorer are not covered by the warranty. This is valid especially for claims arising from improper use(e.g. operation with wrong type of current or voltage) .

6. The guarantee becomes void if repairs are carried out by third parties which are not authorized by the manufacturer to do so and/or if spare parts are used other than the original ones.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please visit www.bona-vita.biz or call 1-855-664-1252. For faster service, locate the model, type and series numbers on your appliance.

bonaVITA

BV3825ST
1.0 L bouilloire à bec col de cygne

Service à la clientèle:
USA 1-855- 664 -1252

Pour la cuisinière
Cuisson à induction



Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil Bonavita.

2 ans de garantie limitée

FONCTIONNEMENT

- Enlever le couvercle. Ajouter la quantité d'eau désirée. Ne pas excéder le maximum 1,0 L.
- Après avoir rempli la bouilloire avec de l'eau, installer le couvercle sur la bouilloire avec les trous orientés vers la poignée.
- Mettez la bouilloire sur un réchaud ou un autre élément chauffant et amener à ébullition.

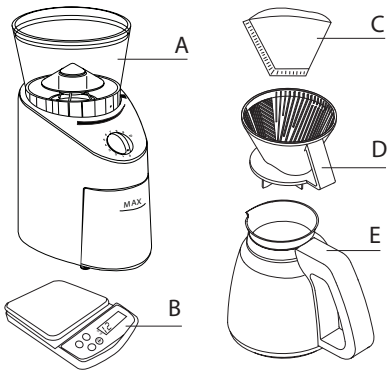
Note: faire bouillir de l'eau max au moins 2 fois et la verser avant de faire bouillir de l'eau pour la consommation à la première utilisation.
Note: laisser refroidir l'appareil 1 minute avant de faire bouillir de l'eau à nouveau. Répéter ce processus avant d'utiliser l'eau pour la consommation.

ATTENTION: Soyez prudent lorsque vous manipulez de l'eau chaude. Danger de brûlure!
ATTENTION: L'appareil est très chaud pendant l'utilisation. Ne pas toucher . Danger de brûlures!
ATTENTION: Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le cycle d'ébullition. surtout quand il y a des enfants à proximité.
ATTENTION: Ne pas ouvrir le couvercle pendant le cycle d'ébullition.

Préparation de café à partir de café moulu

Cette méthode est la méthode la plus simple pour l'utilisation du café moulu. Elle offre à l'individu plus de contrôle sur la saturation des grains de café et incite l'utilisateur une plus grande participation. Elle exige plus qu'un simple appui sur le bouton « On » d'une cafetière à filtre, mais pour plusieurs la participation de l'utilisateur fait en général partie des plaisirs liés à la préparation du café. La préparation manuelle du café peut produire une tasse de café au goût excellent.

Equipement nécessaire



A. Moulin à café
B. Balance
C. Filtre papier, tissu ou permanent
D. Verser sur le panier à filtre (Melitta, Chemex, Hario ou similaire)
E. Verseuse
F. Méthode pour faire bouillir l'eau (bouilloire à bec Bonavita recommandée)

Méthode pour la préparation de café à partir de café moulu:

- Mesurer environ 6 onces d'eau pour chaque tasse que vous souhaitez préparer. Verser l'eau dans la bouilloire et la mettre en marche afin de faire bouillir l'eau.
- En utilisant la bouilloire Bonavita à bec, bouillir la quantité d'eau que vous désirez.

FONCTIONNEMENT

- Moudre deux cuillères à soupe de grains par tasse de café.
- Rincer le cône, le filtre, et la tasse à café (ou le récipient dans quoi vous préparez votre café) a vec de l'eau chaude afin de les préchauffer.
- Monter le cône, le filtre et le réservoir et verser le café moulu dans le filtre.
- Lorsque l'eau est en ébullition, retirer la bouilloire de la source de chaleur et attendez environ cinq à quinze secondes. La température idéale de préparation du café se situe autour de 205 F, soit légèrement inférieure au point d'ébullition de l'eau.
- Maintenant, verser l'eau dans le filtre. Mélanger légèrement le café pour être sûr qu'il soit bien saturé par l'eau. Verser lentement et régulièrement afin de permettre la meilleure extraction de l'arôme des grains.

Conseils:

- Vous aurez peut être à verser deux ou trois fois l'eau selon le type de grain, la taille du filtre, et selon quantité de café préparée.
- Pré-humidifier les grains de café une minute avant le début du filtrage favorise l'extraction.
- Un bec étroit permet un meilleur contrôle de l'écoulement de l'eau.
- Une mouture DE café préparée de cette façon est habituellement plus fine que celui des cafetières à filtre, mais elle n'est toutefois pas aussi fine qu'une mouture de café espresso. Si vous utilisez un cône Melitta (tel que nous le recommandons), votre préparation aura un arôme plus raffiné que si vous utilisez un filtre à fond plat.

NETTOYAGE ET DÉCALCIFICATION

La bouilloire peut être nettoyée dans le lave-vaisselle.

- Nettoyer l'extérieur de la bouilloire avec un chiffon doux humide.
- Nettoyer l'intérieur de la bouilloire avec un détergent pour lave-vaisselle et rincer abondamment avec de l'eau.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Après nettoyage, sécher complètement la bouilloire complètement.

Décalcification:

- Remplir la bouilloire avec un mélange de vinaigre et d'eau (½ vinaigre et ½ eau) à un maximum de **max 1.0 L**.
- Effectuer le cycle filtrage complet d'ébullition avec la solution de détartrage et de répéter 3 fois.
- Après détartrage, effectuer 2 cycles de filtrage complets d'ébullition avec de l'eau pure.
- Nettoyer ensuite la bouilloire.

STOCKAGE

Nettoyer et sécher toutes les pièces avant de les ranger. Ranger la bouilloire dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

GARANTIE LIMITÉE

2 ans de garantie limitée après la date d'achat initiale.

1. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au détenteur du cadeaul. Garder le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est requise pour faire une réclamation sur la garantie.

2. Tous défauts dus à une mauvaise connexion, une mauvaise manipulation, ou des tentatives de réparation par des personnes non autorisées ne sont pas couverts par la garantie. La même chose s'applique pour l'utilisation de consommables (par exemple des produits de nettoyage et de détartrage ou des filtres à eau) qui ne correspondent pas aux spécifications d'origine.

3. Les pièces d'usure courante (par exemple joints et valves, filtre permanent) et les éléments fragiles tel le verre sont exclus de cette garantie.

4. Cet appareil a été conçu pour seulement l'eau bouillante. Il n'est pas destiné à un autre usage.

5. Les dommages qui ne sont pas sous la responsabilité du constructeur ne sont pas couverts par cette garantie. Ceci est valable surtout pour les réclamations découlant d'une mauvaise utilisation (par exemple le fonctionnement avec un type de courant ou de tension non compatible)

6. Cette garantie ne sera plus valide si les réparations sont exécutées par des tierces parties,non autorisées par le fabricant et / ou si les pièces de rechange utilisées ne sont pas celles d'origine.

Pour faire une réclamation de garantie, nous vous prions de ne pas retourner cet appareil au magasin.Veuillez visiter www.bona-vita.biz ou composez le 1-855-664-1252. Pour un service plus rapide, Identifiez le modèle, le type et les numéros de série s'appliquent à votre produit avant de nous joindre ou de visiter le site Web.