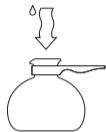


bodum®



PEBO
Vacuum Coffee Maker

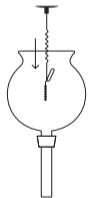
①



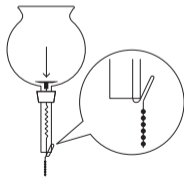
②



③



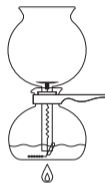
④



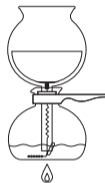
⑤



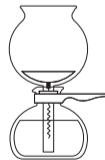
⑥



⑦



⑧



⑨



Instructions for use

Please read these instructions carefully before you use your device for the first time.

Retain these user instructions for future reference.

① Pour the required amount of water into the bottom glass jug.

② Then place the jug either on an electric, gas or methylated spirits stove. The glass jug may not be wet on the outside. For gas stoves we recommend that you use a heat diffuser.

③ Now insert the filter in the funnel.

④ There is a small chain on the filter with a hook. Pull

the chain gently and secure the hook to the edge of the tube.

⑤ Place the ground coffee in the funnel. Use one scoop of coffee for each cup. Any grind of coffee can be used.

⑥ Now place the funnel on the jug and bring the water to a boil.

⑦ The water in the jug will now rise into the funnel and mix with the ground coffee. Around 2 cm of water will remain in the glass jug at the bottom. (If no water remains in the jug, it must be removed from the heat immediately and then replaced since there is a risk that it will crack from the heat).

Instructions for use

⑧ Now take the coffee off the heat and place it on a surface which is neither cold nor wet. The coffee is now "brewed", the coffee should now pass into the lower jug. Should it cease to fall into the jug simply replace onto the heat and bring to the boil again.

⑨ As soon as the coffee has run out of the funnel into the jug, remove the funnel. The coffee is now ready to drink. Clean the funnel by removing the coffee grinds, releasing the filter hook from the glass tube and rinsing both thoroughly.

Gebrauchsanweisung

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.

- ① Giessen Sie die gewünschte Menge Wasser in den unteren Glaskolben.
- ② Setzen Sie diesen dann entweder auf eine elektrische Kochplatte, einen Spiritus- oder einen Gaskocher. Der Glaskolben darf aussen nicht nass sein. Für Gaskocher empfiehlt es sich einen Flammenrost zu benutzen.
- ③ Jetzt wird der Filter in den Trichter eingesetzt.

- ④ Am Filter befindet sich eine kleine Kette mit einem Haken, ziehen Sie die Kette etwas an und befestigen Sie den Haken an der Kante des Rohres.
- ⑤ Schütten Sie dann den gemahlene Kaffee in den Trichter. Man berechnet einen Masslöffel pro Tasse. Hierzu kann beliebig fein gemahlene Kaffeepulver verwendet werden.
- ⑥ Setzen Sie nun den Trichter auf den Kolben und bringen Sie das Wasser zum Kochen.
- ⑦ Das Wasser im Kolben steigt nun in den Trichter und mischt sich mit dem Kaffeepulver. Im unteren Kolben bleiben etwa 2 cm

Gebrauchsanweisung

Wasser zurück. (Solte im Kolben kein Wasser zurück bleiben, muss dieser sofort von der Heizplatte entfernt und anschliessend ersetzt werden, da die Gefahr von Spannungsrissen besteht).

- ⑧ Nun nimmt man die Kaffeemaschine von der Heizplatte und stellt diese auf einen beliebigen Untersatz, der jedoch nicht nass oder kalt sein darf. Alle Geschmacksstoffe aus dem Kaffee gehen in das sprudelnde Wasser über. Nach ein paar Sekunden beginnt der fertige Kaffee in den Kolben zu laufen. Sollte eine Stockung eintreten, setzt man den Kolben auf die Heizplatte zurück und lässt den

Kaffee noch einmal kurz aufkochen.

- ⑨ Sobald der Kaffee vom Trichter in den Kolben gelaufen ist, nimmt man den Trichter ab. Jetzt ist der Kaffee fertig und kann direkt aus dem Kolben eingegossen werden. Gesäubert wird der Trichter indem man den Kaffeersatz wegschüttet, den Filterhaken vom Glasrohr löst und beides gründlich ausspült.

Mode d'emploi

Veillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation de votre appareil.

Conservez ces instructions en cas de besoin futur.

- ① Versez la quantité d'eau voulue dans le bol inférieur.
- ② Posez ensuite le bol soit sur une plaque électrique, soit sur un réchaud à alcool ou à gaz. L'extérieur du bol en verre doit être entièrement sec. Si vous utilisez un réchaud à gaz, il est recommandé d'insérer une grille pareflamme entre le bol et le réchaud.
- ③ A présent, introduisez le bol supérieur.

- ④ Le filtre est pourvu d'une petite chaîne, tirez un peu sur la chaîne et accrochez le crochet au bord du tube.
- ⑤ Versez ensuite le café moulu dans le bol supérieur, à raison d'une dose par tasse. A propos, le café peut ici être moulu avec le degré de finesse de votre choix.
- ⑥ Posez enfin le bol supérieur sur le bol inférieur et faites bouillir l'eau.
- ⑦ L'eau monte alors dans le bol supérieur où elle mouille la poudre de café. Dans le bol inférieur, il reste normalement toujours environ 2 cm d'eau. (Si tel n'était pas le cas, retirez-le immédiatement du feu. Le bol inférieur doit dans un

Mode d'emploi

tel cas être remplacé, étant donné le risque de fissures par contrainte).

- ⑧ Retirez ensuite la cafetière du feu et posez-la sur un dessous de plat quelconque, qui, toutefois, ne doit pas être humide ou froid. Tout l'arôme du café est passé dans l'eau bouillante. Au bout de quelques secondes, le café est prêt et commence à passer. Dans le cas d'un arrêt de l'écoulement, il suffit de remettre le bol sur le feu et de refaire brièvement chauffer le café.
- ⑨ Dès que le café est passé du bol supérieur au bol inférieur, retirez le bol supérieur. Votre café

est maintenant tout prêt. Vous pouvez le servir directement. Pour nettoyer le bol supérieur, jetez le marc de café, décrochez le crochet du filtre du tube et nettoyez les en les rinçant abondamment.

Brugsanvisning

Læs disse anvisninger omhyggeligt, inden du bruger din kaffemaskine for første gang.

Behold denne brugervejledning for fremtidig reference.

- ① Hæld den ønskede mængde vand i den nederste glaskolbe.
- ② Stil den enten på en elektrisk kogeplade, et sprit-eller et gasapparat. Glaskolben må ikke være våd udenpå. Ved brug af gasapparater anbefales det at anvende en ildrist.
- ③ Nu indsættes filteret i tragten.
- ④ På filteret befinder der sig en lille kæde med en krog;

træk lidt i kæden og gør krogen fast på rørets kant.

- ⑤ Hæld den malede kaffe i tragten. Man beregner en måleske til en kop. Der kan anvendes såvel fint som groftmalede kaffebønder.
- ⑥ Stil tragten på kolben og bring vandet i kog.
- ⑦ Vandet i kolben stiger nu op i tragten og blander sig med kaffepulveret. I den nederste kolbe bliver der ca. 2 cm vand tilbage. (Såfremt der ikke bliver vand tilbage i kolben, skal denne straks fjernes fra kogepladen og bagefter erstattes, da der er fare for krakelering på grund af overophedning).

Brugsanvisning

- ⑧ Nu tager man kaffebryggeren væk fra kogepladen og stiller den på en hvilken som helst overflade, som dog hverken må være våd eller kold. Alle smagsstoffer i kaffen går over i det sprudlende vand. Efter nogle sekunder begynder den færdige kaffe at løbe ned i kolben. Såfremt denne proces standser før al kaffen er løbet igennem, stilles kolben tilbage på kogepladen og kaffen gives endnu et kort opkog.
- ⑨ Såsnart kaffen er løbet ned i kolben, tages tragten af. Nu er kaffen færdig og kan skænkes direkte fra kolben. Man gør filteret rent, ved at man hælder

kaffegrumset bort, løsner filterkrogen fra glasrøret og vasker begge dele grundigt op.

Instrucciones de uso

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el dispositivo por primera vez.

Conserve estas instrucciones de uso para consultas posteriores.

① Ponga la cantidad de agua deseada en el recipiente de vidrio inferior.

② Después coloque este recipiente en una cocina eléctrica, en un infiernillo de alcohol o en una cocina de gas a una temperatura moderada. La parte exterior del recipiente de vidrio no debe estar mojada. Para cocinas de gas se aconseja el uso de una rejilla de protección contra las llamas.

③ Ponga el filtro dentro del embudo.

④ El filtro tiene una cadenita unida a un pequeño gancho de alambre. Tire ligeramente de esta cadena y fije el gancho al borde del tubo.

⑤ Vierta el café molido en el embudo. Calcule una cucharada de café por taza. Utilice cualquier café molido de su preferencia.

⑥ Coloque el embudo sobre el recipiente inferior y espere hasta que el agua haya hervido durante 2 o 3 minutos.

⑦ El agua subirá desde el recipiente hasta el embudo y se mezclará con el café

Instrucciones de uso

molido. Siempre deben quedar unos 2 cm de agua en el recipiente inferior. (Si no queda nada de agua en este recipiente, apártelo inmediatamente del fuego para evitar cualquier riesgo de rotura por exceso de calor).

⑧ Aparte la cafetera de la lumbre y colóquela sobre una superficie que no esté ni fría, ni húmeda. Todo el sabor del café está ahora en el agua hervida. Después de unos segundos el café empezará a filtrarse hacia el recipiente inferior. Si este proceso se paralizara, ponga nuevamente la cafetera al fuego y haga hervir el agua de nuevo.

⑨ Quite el embudo cuando el café se haya filtrado hacia el recipiente inferior. El café ya está listo y puede servirse directamente en este recipiente. Elimine los restos de café del embudo, quite el filtro del embudo y limpie completamente ambas piezas.

Istruzioni per l'uso

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.

Conservi queste istruzioni come riferimento futuro.

- ① Versare la quantità d'acqua desiderata nella caraffa inferiore.
- ② Mettere poi la caraffa su una piastra elettrica, su un fornello a spirito o su un fornello a gas. La caraffa deve essere asciutta all'esterno. Se si utilizza un fornello a gas si raccomanda l'uso di uno spargifiamma.
- ③ Ora immettere il filtro nella coppa superiore.
- ④ Il filtro ha una catenella. Tirare leggermente la

catenella e fissare il gancio a lato del tubo.

- ⑤ Mettere nella coppa superiore un misurino di caffè macinato per ogni tazza. Il caffè può essere macinato al grado di finezza desiderato.
- ⑥ Posizionare ora la coppa superiore sulla caraffa e far bollire l'acqua.
- ⑦ L'acqua nella caraffa sale ora nella coppa superiore e si mescola alla polvere di caffè. Nella caraffa rimangono circa due cm d'acqua. (Nel caso che non rimanesse acqua, togliere subito la caraffa dal fornello in quanto ci potrebbe essere il pericolo di fenditure per tensione.

Istruzioni per l'uso

Farsi in seguito sostituire la parte eventualmente danneggiata).

- ⑧ Togliete in seguito la caffettiera dal fornello ed appoggiatela su un sottopentola qualsiasi che non sia né umido né freddo. L'intero aroma del caffè è passato nell'acqua bollente. Nel giro di pochi secondi il caffè è pronto ed inizia a discendere nella caraffa. Se il flusso si dovesse interrompere rimettere la caraffa sul fornello e farla bollire ancora brevemente.
- ⑨ Una volta che il caffè è passato nella caraffa, togliere la coppa superiore. Il caffè è ora

pronto e potete servirlo direttamente dalla caraffa. La coppa superiore si pulisce gettando i fondi del caffè, sganciando il filtro e risciacquando abbondantemente.

Gebruiksaanwijzing

Lees deze instructies aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

- ① Giet de gewenste hoeveelheid water in de onderste glazen kolf.
- ② Zet deze dan weer op een elektrische kookplaat, een spiritustoestel of een gasstel. De glazen kolf mag van buiten niet nat zijn. Voor gasstellen wordt aanbevolen een vlamverdelers te gebruiken.
- ③ Nu wordt het filter in de trechter geplaatst.
- ④ Aan het filter bevindt zich een klein kettinkje met een

haakje. Trek het kettinkje iets strak en bevestig de haak aan de rand van de buis.

- ⑤ Doe dan de gemalen koffie in de trechter. Men rekt met één maatlepel per kopje. Daarvoor kan willekeurig fijn gemalen koffie gebruikt worden.
- ⑥ Zet nu de trechter op de kolf en breng het water aan de kook.
- ⑦ Het water in de kolf stijgt nu hoog in de trechter en mengt zich met de gemalen koffie. In de onderste kolf blijven ongeveer 2 cm water over. (Indien in de kolf geen water overblijft, moet deze onmiddellijk van de fornuisplaat worden weggenomen en

Gebruiksaanwijzing

vervangen, omdat dan gevaar voor scheurvorming door spanningen bestaat).

- ⑧ Nu neemt men het koffiezetapparaat van de verwarmingsplaat af en plaatst het op een onderzetter die echter niet nat of koud zijn mag. Alle smaakstoffen gaan over in het borrelende water. Na een paar seconden begint de gemaakte koffie in de kolf te lopen. Indien verstopping optreedt plaatst men de kolf terug op de verwarmingsplaat en laat de koffie nogmaals even koken.
- ⑨ Zodra de koffie vanuit de trechter in de kolf is gelopen, wordt de trechter verwijderd. Nu is de koffie klaar en kan

direct uit de kolf worden uitgeschonken. De trechter wordt gereinigd door het koffiedik weg te werpen, de filterhaak van het glazen buisje los te maken en beide grondig te spoelen.

Bruksanvisning

Läs noga igenom dessa anvisningar innan du använder enheten för första gången.

Behåll dessa användarinstruktioner för framtida referens.

- ① Häll önskad mängd vatten i den undre glaskannan.
- ② Placera sedan kannan på en elektrisk spisplatta, en gasplatta eller på ett spritkök. Glaskannans utsida måste vara helt torr. Vid användning av gasplatta rekommenderas att ett flamskydd placeras mellan kannan och plattan.
- ③ Sätt i filtret i tratten på kannans överdel.

④ Filtret är försett med en liten kedja. Drag försiktigt i kedjan och sätt fast kroken på rörets kant.

⑤ Häll i malet kaffe i kannans överdel, caett mått per kopp. Kaffets malningsgrad har ingen betydelse vid denna bryggmetod.

⑥ Placera sedan överdelen ovanpå kannans underdel och koka upp vattnet.

⑦ Det kokande vattnet stiger genom tratten upp i överdelen och blandas med kaffet. Det stannar normalt alltid kvar ca 2 cm vatten på kannans botten. (Om det inte finns något vatten kvar i kannan, måste den omedelbart tas bort från

Bruksanvisning

värmekällan. Efter en stund skall kannan sättas tillbaka, för att minimera risken att den spricker).

⑧ Tag bort kaffebyggaren från värmekällan och placera den på en yta som är varken kall eller blöt. Kaffets arom dras fram ur det kokande vattnet. Efter några sekunder rinner det färdiga kaffet ned i kannans underdel. Om inte allt kaffe rinner ned i kannan kan den sättas tillbaka på värmekällan och kaffet kokas upp igen.

⑨ Så snart kaffet har runnit ned i kannan genom tratten, bör överdelen tas bort. Kaffet är nu färdigt att serveras direkt från kannan.

Rengör överdelen och tratten genom att ta bort kafferester. Ta loss filtrets krok från glasröret och skölj båda delarna noga.

Manual de Instruções

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de usar o seu dispositivo pela primeira vez.

Guarde estas instruções de utilizador para referência futura.

- ① Coloque a quantidade de água necessária dentro do jarro de vidro.
- ② De seguida, coloque o jarro num fogão elétrico, a gás ou a álcool. O jarro de vidro não deve ser molhado no lado de fora. Para fogões a gás, recomendamos que use um difusor de calor.
- ③ Insira o filtro dentro do funil.
- ④ Há uma pequena corrente no filtro com um

gancho. Puxe a corrente suavemente e fixe o gancho na extremidade do tubo.

- ⑤ Coloque o café moído no funil. Use uma colher de café para cada copo de café. Qualquer moagem pode ser utilizada.
- ⑥ Agora coloque o funil no jarro e deixe a água ferver.
- ⑦ A água no jarro vai agora subir até ao funil e misturar-se com o café moído. Cerca de 2 cm de água permanecerão no jarro de vidro inferior. (Se não houver água no jarro inferior, o mesmo deve ser retirado do calor imediatamente e depois substituído uma vez que existe um risco de quebrar com o calor).

Manual de Instruções

- ⑧ Retire o café do fogão e coloque-o sobre uma superfície que não esteja fria nem molhada. Agora que o café está pronto, deve iniciar o processo de passar para o jarro inferior. Se este processo parar, deve pôr a jarra novamente sobre o fogão.
- ⑨ Assim que o funil não tenha mais café, ou seja, que o café tenha passado todo para o jarro inferior, remova o funil. O café está pronto para beber. Limpe o funil removendo as moagens de café, soltando o gancho do filtro a partir do tubo de vidro e enxaguar ambos.

Käyttöohje

Lue ohjeet huolellisesti ennen sifonikahvinkeitin käyttöä.

Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

- 1 Kaada tarvittava määrä vettä lasiseen alakannuun.
- 2 Laita kannu joko sähkö- tai kaasulieden tai denaturoidulla sprillä toimivan liedен päälle. Lasikannu ei saa olla märkä ulkopuolelta. Kaasuliesien kohdalla suosittelemme lämpödiffuusorin käyttöä.
- 3 Aseta suodatin suppiloon.
- 4 Suodattimessa on pieni ketju ja koukku. Vedä ketjua

varovaisesti ja kiinnitä se putken reunaan.

- 5 Annostele jauhettu kahvi suppiloon. Annostele kahvia yksi lusikallinen yhtä kuppia kohden. Voit käyttää mitä tahansa jauhettua kahvia.
- 6 Laita suppilo kannun päälle ja anna veden kiehua.
- 7 Kannussa oleva vesi nousee suppiloon ja sekoittuu jauhettuun kahviin. Lasikannun pohjalle jää n. 2 cm vettä. (Jos kannuun ei jää lainkaan vettä, kannu on välittömästi poistettava, koska tällöin syntyy kuumuuden aiheuttama lasikannun särkymisen riski.)

Käyttöohje

- 8 Ota nyt kahvikannu pois kuumennusalustalta ja aseta pinnalle, joka ei ole kylmä eikä märkä. Kahvi on nyt "haudutettu", ja sen pitäisi valua alempaan kannuun. Jos valuminen kannuun loppuu, aseta kannu takaisin kuumennusalustalle ja kiehauta kahvi uudestaan.
- 9 Kun kahvi on valunut suppilosta kannuun, poista suppilo. Kahvi on nyt valmis juotavaksi. Puhdista suppilo poistamalla kahvinporot, vapauttamalla suodatinkoukku lasiputkesta ja huuhtelemalla molemmat osat huolellisesti.

Инструкции по эксплуатации

Пожалуйста, внимательно прочитайте эти инструкции перед первым использованием устройства.

Сохраните их для дальнейшего использования.

- 1 Налейте необходимое количество воды в нижний стеклянный кувшин
- 2 Затем поместите кувшин на электрическую, газовую плиту либо на спиртовую горелку. Стеклянный кувшин должен быть сухим снаружи. Для газовой печи мы рекомендуем использовать рассекатель пламени.
- 3 Теперь вставьте фильтр в воронку.
- 4 На фильтре есть небольшая цепочка с

крючком. Аккуратно вытащите цепочку и прикрепите крючок к краю трубки.

- 5 Насыпьте в воронку молотый кофе. Используйте по одной ложке кофе на каждую чашку. Можно использовать кофе любого помола.
- 6 Теперь поместите воронку на кувшин и доведите воду до кипения.
- 7 Вода в кувшине поднимется в воронку и смешается с молотым кофе. В стеклянном кувшине на дне останется около 2 см воды (если в кувшине воды не осталось, его нужно немедленно

Инструкции по эксплуатации

снять с огня и отставить, так как существует риск, что от жара он треснет).

фильтра от стеклянной трубки и тщательно промыв все части.

- 8 Теперь снимите кофе с огня и поставьте на поверхность, которая не должна быть холодной или влажной. Теперь кофе «заваривается» и должен опуститься в нижний кувшин. Если он перестает литься в кувшин, просто поставьте на огонь и доведите до кипения еще раз.
- 9 Как только весь кофе выльется из воронки в кувшин, уберите воронку. Теперь кофе готов. Очистите воронку, удалив кофейную гущу, отсоединив крючок

使用説明書

初めて機器をご使用になる前に、こちらの説明書をよくお読みください。

今後の参照に、これらの使用説明書を保管しておいてください。

- ① 必要な水の量を下部のガラスジャグに注ぎます。
- ② その後、ジャグを電気、ガスまたは変性アルコールのコンロの上に置きます。ガラスジャグの外側は濡れていない必要があります。ガスコンロの場合、熱拡散器の使用をお勧めします。
- ③ 次に、ファンネルにフィルターを差し込みます
- ④ フィルターにはフックの付いた小さなチェーンが付いています。チェーンを軽くひっぱり、フックをチューブの端に固定します。
- ⑤ 挽きコーヒーをファンネルの中に入れます。1カップごとにコーヒー1さじを使用します。挽きコーヒーならどのような種類のものでも構いません。
- ⑥ 次にファンネルをジャグの上に置き、水を沸騰させます。
- ⑦ ジャグ内の水がファンネルの中へと上昇し、挽きコーヒーと混ざります。ガラスジャグの底部には約2センチほどの水が残ります。(ジャグに水が残らなかった場合は、熱によりひびが入る可能性があるため、火からすぐに取り出して交換する必要があります。)

使用説明書

⑧ 次に火からコーヒーを取り出し、冷えていない、かつ乾いた表面に置きます。これでコーヒーが「入り」ました。次にはコーヒーが下部のジャグに落ちるはずですが、ジャグに落ちなくなったら、ジャグを火の上に戻し、もう一度沸騰させます。

⑨ コーヒーがジャグに注がれファンネルが空になったら、すぐにファンネルを取り外します。これでコーヒーをお楽しみいただけます。コーヒーの粉を取り外し、グラスチューブからフィルターのフックを外して、両方をしっかりとすすいでファンネルを清潔にします。

Vacuum Coffee Maker English	Instruction for use
Vakuumkaffeebereiter Deutsch	Gebrauchsanweisung
Cafetière à Dépression Français	Mode d'emploi
Vakuum Kaffebrøgger Dansk	Brugsanvisning
Cafetera de Vacío Español	Instrucciones de uso
Caffettiera Sottovuoto Italiano	Istruzioni per l'uso
Vacuüm Koffiezetter Nederlands	Gebruiksaanwijzing
Vakuumbryggare Svenska	Bruksanvisning
Cafeteira a Vácuo Português	Manual de instruções
Sifonikahvinkeitin Suomi	Käyttöohje
Вакуумная кофе-машина Русский	Инструкции по эксплуатации
サイフォン式コーヒーマーカー 日本語	使用説明書

BODUM® AG, CH-6234 Triengen, BODUM® is a registered trademark of Pi-Design AG, Switzerland.

www.bodum.com

05-1208