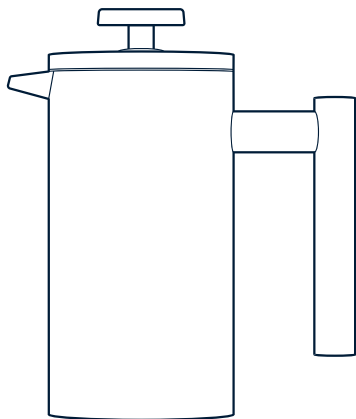


blum  
tal



# FRENCH PRESS LISA

**DE** Gebrauchsanweisung  
**EN** Instruction Manual  
**FR** Instructions d'utilisation  
**ES** Instrucciones de uso  
**IT** Istruzioni per l'uso  
**NL** Gebruikersinstructies

**CE** Návod k použití  
**SK** Návod na použitie  
**PL** Instrukcja obsługi  
**SV** Bruksanvisning  
**TR** Kullanım talimatları  
**HU** Használati útmutató



# GEBRAUCHSANWEISUNG FRENCH PRESS LISA

## *French Press Kaffeebereiter*

**Wichtig:** Gesamte Anleitung vor Gebrauch  
bitte sorgfältig lesen und für späteres  
Nachschlagen aufbewahren.



## **WARNHINWEISE**

### **Achtung! Verbrennungsgefahr:**

Beim Hinunterdrücken des Siebstempels kann ein Überdruck entstehen und so ein Schwall von heißem Kaffee aus der Öffnung der Kanne spritzen.

### **Bitte beachte deshalb folgende Punkte:**

- » Halte die French Press während der Verwendung von Kindern fern.
- » Befülle die French Press nie randvoll, sondern nur maximal bis zur obersten Markierung.
- » Achte auf unsere empfohlenen Mengenangaben für Wasser und Kaffeepulver, die du in der Anleitung findest.
- » Zu fein gemahlene Kaffeepulver kann das Sieb verstopfen und so zu Überdruck führen. Beachte deshalb unbedingt unsere Mahlgradempfehlung in der Anleitung!
- » Drehe die Öffnung der Kanne beim Drücken des Press-Stempels immer von deinem Körper weg.

- » Drücke den Stempel gleichmäßig und langsam bei der Zubereitung herunter.
- » Halte die Kanne während des Drückens des Stempels am Griff fest, um ein Umkippen zu vermeiden.

## ANWENDUNG & KAFFEEZUBEREITUNG

Vor Inbetriebnahme alle Einzelteile sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

**Mahlgrad:** mittel bis grob = 5–7  
(auf einer Skala sehr fein bis sehr grob = 1–10)

### Größe deiner French Press

### Dosierung des Kaffeepulvers

350 ml (1–2 Tassen)

21 g (ca. 2 leicht gehäufte Esslöffel)

600 ml (3 Tassen)

36 g (ca. 3 gehäufte Esslöffel)

1000 ml (5 Tassen)

60 g (ca. 5 gehäufte Esslöffel)

## 1. **Vorbereitung**

Den Siebempel der French Press herausnehmen und das gemahlene Kaffeepulver in die leere Kanne einfüllen.

## 2. **Wasser aufkochen**

Die ideale Wassertemperatur zum Aufgießen liegt bei 94 °C.

Dazu den Wasserkocher nach dem Aufkochen 1 Minute stehen lassen.

## 3. **Kaffee angießen**

Zuerst nur so viel Wasser aufgießen, dass das Kaffeemehl gerade so bedeckt ist und 30 Sekunden vorziehen lassen (Blooming).

## 4. **Kaffee aufgießen**

Jetzt das restliche Wasser bis zur Markierung in kreisenden Bewegungen aufgießen und nochmal umrühren, damit sich das Kaffeepulver im Wasser gleichmäßig verteilt. Dann den Deckel aufsetzen, um einen Temperaturverlust zu vermeiden und 4 Minuten ziehen lassen.

## 5. **Kaffee pressen und genießen**

Nach Ziehzeit den Kaffee noch einmal umrühren und dann vorsichtig den Stempel herunterdrücken.

Drehe den Deckel für ein sauberes Ausgießen mit der Öffnung nach vorne. Genieße deinen frisch zubereiteten Kaffee!

Du solltest den Kaffeesatz nicht in den Abfluss schütten, um Verstopfungen zu vermeiden.

## Häufige Fehler bei der Kaffeezubereitung

### 1. Zu fein gemahlenes Kaffeepulver

Für deine French Press solltest du immer mittel bis grob gemahlenes Kaffeepulver verwenden. Die Verwendung von zu feinem Pulver führt bei einer Filtermethode mit 4 Minuten Ziehzeit zu einer Überextraktion des Kaffees, was wiederum einen bitteren Geschmack erzeugt. Einfache Regel: je feiner der Mahlgrad, desto mehr Extraktion. Daher also lieber grob gemahlene Pulver verwenden.

### 2. Kaffee schon mal vormahlen

Gemahlener Kaffee verliert sehr schnell sein Aroma. Achte deshalb darauf, dass du nur so viel Kaffee mahlst, wie du auch benötigst und dass du das frische Kaffeepulver möglichst direkt verarbeitest.

### 3. **French Press mit zu wenig Wasser befüllen**

Eine French Press soll nicht mit weniger Wasser als der untersten Markierung befüllt werden. Der Stempel hat eine gewisse Höhe und so wird bei zu wenig Wasser der Kaffee nicht richtig ausgepresst.

### 4. **Kaffee mit kochendem Wasser aufbrühen**

Kochendes Wasser verbrüht und verbrennt den Kaffee, eine zu hohe Temperatur zerstört wichtige Aromen und lässt deinen Kaffee bitter und verbrannt schmecken. Nach dem Aufkochen solltest du das Wasser ein bis zwei Minuten ruhen lassen, um so die optimale Temperatur von 93 °C bis 95 °C für deinen Kaffee zu erreichen. Eine zu niedrige Temperatur hingegen, lässt deinen Kaffee sauer schmecken.

### 5. **Kaffee zu lange extrahieren**

Um eine Überextraktion des Kaffee zu vermeiden empfehlen wir, den Kaffee möglichst direkt auszuschenken oder in eine separate Thermoskanne umzufüllen. Der Kaffee könnte sonst bitter schmecken.



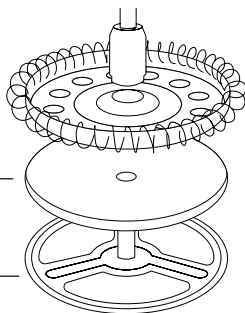
## REINIGUNG & WARTUNG

- » Generell ist die Reinigung von Hand am schonendsten für deine French Press. Verwende dazu Spülmittel und warmes Wasser, keine scheuernden Reinigungsmittel. Du kannst aber auch alle Teile deiner Kaffeepresse ohne Bedenken in der Spülmaschine reinigen.
- » Nach dem Reinigen sollten alle Teile gründlich abgetrocknet werden, bevor du deine French Press wieder zusammenbaust, um Verkalkungen zu vermeiden. Bei Bedarf kannst du deine French Press mit Essig oder Zitronensäure entkalken.
- » Bei der Reinigung deiner French Press ist es besonders wichtig, dass du sie nach jeder Zubereitung komplett auseinanderbaust. Denn zwischen den Teilen des Stempels sammeln sich Kaffeereste an, die anders kaum beseitigt werden können.
- » Zum Auseinanderbauen den unteren dreiteiligen Stempel festhalten und gleichzeitig mit der anderen Hand den Knauf oberhalb des Deckels gegen den Uhrzeigersinn drehen. Zur Hilfe hier nochmal die Zusammensetzung unserer Kaffeepresse:

Oberlegscheibe

Feines Filtersieb

Unterlegscheibe

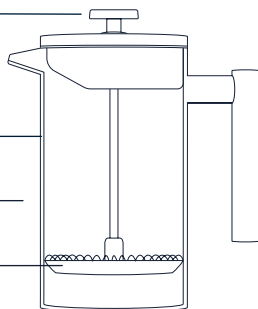


Siebstempel

Doppelwand für heißen Kaffee

Gebürsteter Edelstahl

Filter mit verschiedenen Ebenen



## Reparatur & Austausch von Teilen

Es liegen drei Ersatzfilter bei, diese können bei Beschädigung ausgetauscht werden.

Sollte die French Press beschädigt sein, entsorge sie bitte über den Hausmüll.

# INSTRUCTION MANUAL FRENCH PRESS LISA

## *French press coffee maker*

**Important:** Please read the entire manual carefully before use and keep it for future references.

## **WARNINGS**

### **Caution! Danger of burns:**

When the press plunger is pressed down, overpressure can occur, causing a gush of hot coffee to splash out of the opening of the jug.

### **Therefore, please note the following points:**

- » Keep the French Press away from children during use.
- » Never fill the French Press to the brim, but only to the top mark.
- » Follow our recommended quantities for water and coffee powder, which you will find in the instructions.
- » Coffee powder that is ground too finely can clog the sieve and lead to overpressure. Therefore, be sure to follow our recommendation for the grind in the instructions!
- » Always turn the opening of the jug away from your body when pressing the press plunger.

- » Press the plunger down evenly and slowly during preparation.
- » Hold the jug by the handle while pressing the plunger to prevent it from tipping over.

## USE & COFFEE PREPARATION

Before use, clean all parts carefully with warm water and washing-up liquid.

**Grinding degree:** medium to rough = 5–7  
(on a scale very fine to very rough = 1–10)

**Size of your  
French Press**

**Amount of coffee powder**

350 ml (1–2 cups)

21 g (ca. 2 lightly heaped tablespoons)

600 ml (3 cups)

36 g (ca. 3 heaped tablespoons)

1000 ml (5 cups)

60 g (ca. 5 heaped tablespoons)

**1. Preparation**

Remove the sieve plunger from the French Press and pour the ground coffee into the empty jug.

**2. Boil water**

The ideal water temperature for infusing is 94 °C. To do this, leave the kettle to stand for 1 minute after boiling.

**3. Pour on coffee**

First, pour on just enough water to cover the coffee grounds and leave to bloom for 30 seconds.

**4. Infuse coffee**

Now pour the remaining water up to the mark in circular movements and stir again so that the coffee powder is evenly distributed in the water. Then put the lid on to prevent a loss of temperature and leave to brew for 4 minutes.

**5. Press coffee and enjoy**

After the brewing time, stir the coffee again and then carefully press down the plunger. Turn the lid with the opening towards the front for clean pouring. Enjoy your freshly made coffee!

You should not pour the coffee grounds down the drain to avoid blockages.

## Common mistakes in coffee preparation

### 1. Coffee powder ground too finely

For your French press, you should always use medium to coarse ground coffee powder. Using a too fine grinding degree leads to over-extraction of the coffee in a filter method with a 4-minute brewing time, which in turn produces a bitter taste. Simple rule: the finer the grind, the more extraction. Therefore, it is better to use coarsely ground powder.

### 2. Pre-grind the coffee

Ground coffee loses its aroma very quickly. Therefore, make sure that you only grind as much coffee as you need and that you process the fresh coffee powder as directly as possible.

### 3. Fill the French Press with too little water

A French press should not be filled with less water than to the lowest mark. The plunger has a certain height, so if there is too little water, the coffee will not be pressed out properly.

### 4. Brew coffee with boiling water

Boiling water scalds and burns the coffee powder, a too high temperature destroys important aromas and makes your coffee taste bitter and burned. After boiling, you should let the water rest for one to two

minutes to reach the optimal temperature of 93 °C to 95 °C for your coffee. If the temperature is too low, your coffee will taste sour.

**5. Extract coffee for too long**

To avoid over-extraction of the coffee, we recommend pouring the coffee directly if possible or transferring it to a separate thermos flask. The coffee could otherwise taste bitter.

## **CLEANING & MAINTENANCE**

- » In general, cleaning by hand is the gentlest way to clean your French Press. Use washing-up liquid and warm water, not abrasive cleaning agents. However, you can also clean all parts of your coffee press in the dishwasher without hesitation.
- » After cleaning, all parts should be dried thoroughly before reassembling your French press to avoid limescale build-up. If necessary, you can descale your French press with vinegar or citric acid.
- » When cleaning your French press, it is particularly important that you disassemble it completely after



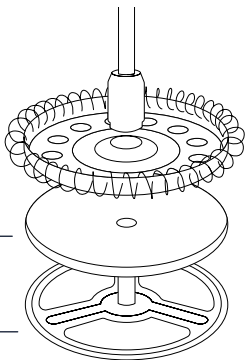
each brewing session. Coffee residue accumulates between the parts of the plunger and can hardly be removed any other way.

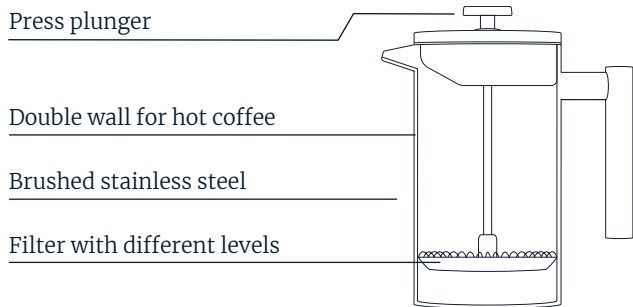
- » To disassemble, hold the lower three-part plunger while turning the knob above the lid counterclockwise with the other hand. To help you, here is the composition of our coffee press again:

Top washer

Fine filter screen

Washer





## Repair & exchange parts

Three replacement filters are included, these can be replaced in case of damage.

If the French Press is damaged, please dispose of it in the household waste.

# MANUEL D'INSTRUCTIONS FRENCH PRESS LISA

## *Cafetière à piston*

**Important:** Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation et conservez-le pour référence future.



## AVERTISSEMENTS

### **Attention! Danger de brûlures:**

Lorsque le piston de la presse est enfoncé, une surpression peut se produire, provoquant l'éclaboussure d'un jet de café chaud par l'ouverture de la cafetière.

### **Par conséquent, veuillez noter les points suivants:**

- » Gardez la cafetière à piston hors de portée des enfants pendant son utilisation.
- » Ne remplissez jamais la cafetière à ras bord, mais seulement jusqu'au repère supérieur.
- » Respectez nos quantités recommandées pour l'eau et la poudre de café, que vous trouverez dans les instructions.
- » La poudre de café moulue trop finement peut obstruer le tamis et entraîner une surpression. Par conséquent, assurez-vous de suivre notre recommandation pour la mouture dans les instructions!
- » Tournez toujours l'ouverture de la cafetière à l'opposé de votre corps lorsque vous appuyez sur le piston presseur.

- » Appuyez sur le piston uniformément et lentement pendant la préparation.
- » Tenez la cafetière par la poignée tout en appuyant sur le piston pour l'empêcher de basculer.

## UTILISATION & PRÉPARATION DU CAFÉ

Avant utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.

**Degré de broyage:** moyen à grossier = 5–7  
(sur une échelle très fine à très grossière = 1–10)

### Taille de votre

### cafetière à piston

### Dosage de la poudre de café

350 ml (1–2 tasses)	21 g (env. 2 cuillères à soupe légèrement bombées)
600 ml (3 tasses)	36 g (env. 3 cuillères à soupe bombées)
1000 ml (5 tasses)	60 g (env. 5 cuillères à soupe bombées)

### 1. **Préparation**

Retirez le piston du tamis de la cafetière à piston et versez le café moulu dans la carafe vide.

### 2. **Faire bouillir de l'eau**

La température idéale de l'eau pour infuser est de 94 °C.

Pour ce faire, laissez reposer la bouilloire pendant 1 minute après l'ébullition

### 3. **Verser le café**

Tout d'abord, versez juste assez d'eau pour recouvrir le café moulu et laissez gonfler pendant 30 secondes.

### 4. **Infuser le café**

Versez maintenant l'eau restante jusqu'à la marque en mouvements circulaires et remuez à nouveau pour que la poudre de café soit uniformément répartie dans l'eau. Mettez ensuite le couvercle pour éviter une perte de température et laissez infuser 4 minutes.

### 5. **Appuyez sur le piston et dégustez**

Après le temps d'infusion, remuez à nouveau le café, puis appuyez délicatement sur le piston. Tournez le couvercle de sorte que l'ouverture soit tournée vers l'avant pour un versement propre.

Profitez de votre café fraîchement préparé!

Vous ne devez pas verser le café moulu dans le tuyau pour éviter les blocages.

## **Erreurs courantes dans la préparation du café**

### **1. Poudre de café moulue trop finement**

Pour votre cafetière à piston, vous devez toujours utiliser de la poudre de café moulu moyenne à grossière. L'utilisation d'une mouture trop fine extraira excessivement le café dans une méthode de filtre d'infusion de 4 minutes, ce qui créera à son tour un goût amer. Règle simple: plus la mouture est fine, plus l'extraction est importante. Par conséquent, il est préférable d'utiliser de la poudre grossièrement moulue.

### **2. Pré-mouler le café**

Le café moulu perd très rapidement son arôme. Par conséquent, assurez-vous de ne mouler que la quantité de café dont vous avez besoin et de traiter la poudre de café fraîche aussi vite que possible.

### **3. Remplissez la cafetière à piston avec trop peu d'eau**

Une cafetière à piston ne doit pas être remplie avec moins d'eau que la marque la plus basse. Le piston a

une certaine hauteur, donc s'il y a trop peu d'eau, le café ne sera pas pressé correctement.

#### **4. Préparez du café avec de l'eau bouillante**

L'eau bouillante brûle votre café, une température trop élevée détruit les arômes importants et donne à votre café un goût amer et brûlé. Après ébullition, vous devez laisser l'eau reposer pendant une à deux minutes pour atteindre la température optimale de 93 °C à 95 °C pour votre café. Si la température est trop basse, votre café aura un goût acide.

#### **5. Extraire le café trop longtemps**

Pour éviter une surextraction du café, nous vous recommandons de verser le café directement si possible ou de le transférer dans une bouteille thermos séparée. Sinon, le café pourrait avoir un goût amer.

## **NETTOYAGE & ENTRETIEN**

- » En général, le nettoyage à la main est le moyen le plus doux de nettoyer votre cafetière à piston. Utilisez du liquide vaisselle et de l'eau tiède, pas de produits de nettoyage abrasifs. Cependant, vous pouvez également nettoyer toutes les pièces



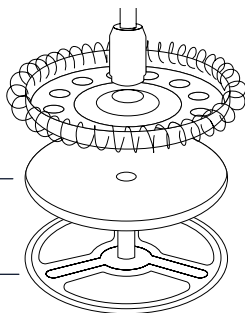
de votre cafetière à piston au lave-vaisselle sans hésitation.

- » Après le nettoyage, toutes les pièces doivent être soigneusement séchées avant de remonter votre cafetière à piston pour éviter l'accumulation de calcaire. Si nécessaire, vous pouvez détartrer votre cafetière à piston avec du vinaigre ou de l'acide citrique.
- » Lors du nettoyage de votre cafetière à piston, il est particulièrement important de la démonter complètement après chaque brassage. Les résidus de café s'accumulent entre les parties du piston et peuvent difficilement être éliminés d'une autre manière.
- » Pour démonter, maintenez le piston inférieur en trois parties tout en tournant le bouton au-dessus du couvercle dans le sens antihoraire avec l'autre main. Pour vous aider, voici à nouveau la composition de notre presse à café:

Joint supérieure

Tamis filtrant fin

Joint

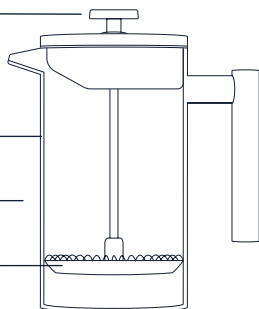


Piston de la presse

Double paroi pour café chaud

Acier inoxydable brossé

Filtre avec différents niveaux



## Réparation et échange de pièces

Trois filtres de rechange sont inclus, ceux-ci peuvent être remplacés en cas de dommages.

Si la cafetière à piston est endommagée, veuillez la jeter dans les ordures ménagères.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES FRENCH PRESS LISA

## *Cafetera de Prensa Francesa*

**Importante:** Lea atentamente todo el manual antes de utilizarlo y guárdelo para consultarlo en el futuro.



## **ADVERTENCIAS**

### **¡Precaución! Peligro de quemaduras:**

Cuando se presiona el pistón de la prensa, puede producirse una sobrepresión, lo que hace que un chorro de café caliente salga por la abertura de la jarra.

### **Por lo tanto, tenga en cuenta los siguientes puntos:**

- » Mantenga la Prensa Francesa fuera del alcance de los niños durante su uso.
- » Nunca llene la prensa francesa hasta el borde, sólo hasta la marca superior.
- » Siga nuestras cantidades recomendadas de agua y café en polvo, que encontrará en las instrucciones.
- » El café molido demasiado fino puede obstruir el tamiz y provocar una sobrepresión. ¡Por lo tanto, asegúrese de seguir nuestra recomendación para moler el café en las instrucciones!
- » Aleje la abertura de la jarra de su cuerpo cuando presione el émbolo de presión.

- » Presione el émbolo hacia abajo de manera uniforme y lenta durante la preparación.
- » Sujete la jarra por el asa mientras presiona el émbolo para evitar que vuelque.

## USO Y PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Antes de usar, limpie cuidadosamente todas las piezas con agua tibia y detergente líquido.

**Grado de molienda:** medio a grueso = 5–7  
(en una escala de muy fino a muy grueso = 1–10)

### Tamaño de su

#### **Prensa Francesa Dosificación del café en polvo**

350 ml (1–2 tazas)	21 g (alrededor de 2 cucharadas ligeramente colmadas)
600 ml (3 tazas)	36 g (alrededor de 3 cucharadas colmadas)
1000 ml (5 tazas)	60 g (alrededor de 3 cucharadas colmadas)

**1. Preparación**

Retire el tamiz de la prensa francesa y vierta el café molido en la jarra vacía.

**2. Hervir agua**

La temperatura ideal del agua para la infusión es de 94 °C.

Deje reposar la tetera durante 1 minuto después de hervir.

**3. Vierta el agua**

Primero, vierta suficiente agua para cubrir el café molido y déjelo reposar durante 30 segundos.

**4. Vierta el café**

Ahora vierta el agua restante hasta la marca con movimientos circulares y revuelva nuevamente para que el café en polvo se distribuya uniformemente en el agua. A continuación, tapar para evitar la pérdida de temperatura y dejar reposar durante 4 minutos.

**5. Presiona el café y disfruta**

Después del tiempo de preparación, revuelva el café nuevamente y luego presione con cuidado el émbolo. Gire la tapa con la abertura hacia el frente para verter sin problema. ¡Disfruta de tu café recién hecho!

No debe verter los posos de café por el desagüe para evitar obstrucciones.

## Errores comunes en la preparación del café

### 1. **Café molido demasiado fino**

Para su prensa francesa, siempre debe usar café molido de grano mediano a grueso. Usar un café demasiado fino extraerá demasiado el café en un método de filtro de preparación de 4 minutos, lo que a su vez creará un sabor amargo. Regla simple: Cuanto más fino es el grano, más extracción. Por lo tanto, es mejor usar un grano de tamaño mediano a grueso.

### 2. **Pre-moler el café**

El café molido pierde su aroma muy rápidamente. Por lo tanto, asegúrese de moler solo la cantidad de café que necesita y de procesar el café recién molido de la manera más rápida posible.

### 3. **Llene la prensa francesa con muy poca agua**

Una cafetera de prensa francesa no debe llenarse con menos agua de la marca más baja. El émbolo tiene cierta altura, por lo que, si hay muy poca agua, el café no saldrá correctamente.

#### **4. Prepara café con agua hirviendo**

El agua hirviendo escalda y quema el café, una temperatura demasiado alta destruye aromas importantes y hace que tu café tenga un sabor amargo y quemado. Después de hervir el agua, debes dejar reposar el agua durante uno o dos minutos para que alcance la temperatura óptima de 93 °C a 95 °C para tu café. Si la temperatura es demasiado baja, su café tendrá un sabor agrio.

#### **5. Extrae el café rápidamente**

Para evitar una extracción excesiva del café, recomendamos verter el café directamente si es posible o transferirlo a un termo aparte. De lo contrario, el café podría tener un sabor amargo.



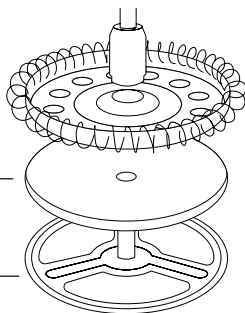
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- » En general, limpiar a mano es la forma más delicada de limpiar su cafetera de Prensa Francesa. Use detergente líquido y agua tibia, no productos de limpieza abrasivos. Sin embargo, también puedes limpiar todas las partes de tu cafetera en el lavavajillas sin dudarlo.
- » Después de la limpieza, todas las piezas deben secarse completamente antes de volver a montar su prensa francesa para evitar la acumulación de cal. Si es necesario, puede descalcificar su prensa francesa con vinagre o ácido cítrico.
- » Al limpiar su prensa francesa, es especialmente importante que la desmonte por completo después de cada sesión de preparación. Porque entre las partes del sello se acumulan restos de café, que difícilmente se pueden eliminar de otra forma.
- » Para desmontar, sostenga el émbolo inferior de tres partes mientras gira la perilla sobre la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj con la otra mano. Para ayudarte, aquí está la composición de nuestra prensa de café:

Filtro Espiral Superior

Malla de acero inoxidable

Filtro Transversal Inferior

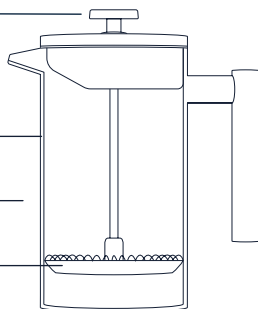


Pistón de la prensa

Doble pared para café caliente

Acero inoxidable cepillado

Filtro con diferentes niveles



## Reparación e intercambio de piezas

Se incluyen tres filtros de repuesto, estos se pueden reemplazar en caso de daño.

Si la prensa francesa está dañada, deséchela con la basura doméstica.

# MANUALE D'ISTRUZIONI FRENCH PRESS LISA

## *Pressa per caffè alla francese*

**Importante:** leggere attentamente l'intero manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri.



## **AVVERTENZE**

### **Attenzione! Pericolo di ustioni:**

Quando lo stantuffo della pressa viene premuto, si può verificare una sovrappressione, che fa fuoriuscire un getto di caffè caldo dall'apertura della caraffa.

### **Pertanto, si prega di notare i seguenti punti:**

- » Tenere la French Press lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
- » Non riempire mai la French Press fino all'orlo, ma solo fino al segno più alto.
- » Segui le quantità consigliate per l'acqua e il caffè in polvere, che troverai nelle istruzioni.
- » La polvere di caffè macinata troppo finemente può ostruire il setaccio e causare una sovrappressione. Pertanto, assicurati di seguire le nostre raccomandazioni per la macinatura nelle istruzioni!
- » Ruotare sempre l'apertura della caraffa lontano dal proprio corpo quando si preme lo stantuffo della pressa.

- » Premere lo stantuffo in modo uniforme e lento durante la preparazione.
- » Tenere la caraffa per la maniglia mentre si preme lo stantuffo per evitare che si ribalti

## USO E PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Prima dell'uso, pulire accuratamente tutte le parti con acqua tiepida e detersivo per piatti.

**Grado di macinazione:** da medio a ruvido = 5–7 (su una scala da molto fine (1) a molto ruvido (10))

**Dimensioni della tua French Press**

**Dosare il caffè in polvere**

350 ml (1–2 tazze)      21 g (ca. 2 cucchiani leggermente colmi)

600 ml (3 tazze)      36 g (ca. 3 cucchiai colmi)

1000 ml (5 tazze)      60 g (ca. 5 cucchiai colmi)

### **1. Preparazione**

Rimuovere lo stantuffo del setaccio dalla French Press e versare il caffè macinato nella caraffa vuota.

### **2. Far bollire l'acqua**

La temperatura ideale dell'acqua per l'infusione è di 94 °C.

Per fare ciò, lasciare riposare il bollitore per 1 minuto dopo l'ebollizione.

### **3. Versare il caffè**

Per prima cosa, versate acqua quanto basta per coprire i fondi di caffè e lasciate decantare per 30 secondi.

### **4. Infondere il caffè**

Ora versate l'acqua rimanente fino al segno con movimenti circolari e mescolate ancora in modo che la polvere di caffè si distribuisca uniformemente nell'acqua. Quindi mettere il coperchio per evitare una perdita di temperatura e lasciare in infusione per 4 minuti.

### **5. Premi il caffè e divertiti**

Trascorso il tempo di infusione, mescolare nuovamente il caffè e poi premere con cautela lo stantuffo. Ruotare il coperchio con l'apertura verso la parte

anteriore per versare in modo pulito. Goditi il tuo caffè appena fatto!

Non versare i fondi di caffè nello scarico per evitare blocchi.

## **Errori comuni nella preparazione del caffè**

- 1. Polvere di caffè macinata troppo finemente**  
Per la tua caffettiera alla francese, dovresti sempre usare una polvere di caffè macinata da media a grossa. L'uso di una macinatura troppo fine estrarrà eccessivamente il caffè in un metodo di filtraggio dell'infusione di 4 minuti, che a sua volta creerà un sapore amaro. Regola semplice: più fine è la macinatura, maggiore è l'estrazione. Pertanto, è meglio usare polvere macinata grossolanamente.
- 2. Pre-macinare il caffè**  
Il caffè macinato perde il suo aroma molto rapidamente. Pertanto, assicurati di macinare solo la quantità di caffè necessaria e di lavorare la polvere di caffè fresco il più direttamente possibile.
- 3. Riempire la French Press con poca acqua**  
Una pressa francese non dovrebbe essere riempi-

ta con meno acqua rispetto al segno più basso. Lo stantuffo ha una certa altezza, quindi se c'è poca acqua, il caffè non verrà spremuto correttamente.

#### **4. Preparare il caffè con acqua bollente**

L'acqua bollente scotta e brucia il nostro caffè, una temperatura troppo alta distrugge gli aromi e rende il tuo caffè amaro e bruciato. Dopo l'ebollizione, dovresti lasciare riposare l'acqua per uno o due minuti per raggiungere la temperatura ottimale da 93 °C a 95 °C per il tuo caffè. Se la temperatura è troppo bassa, il tuo caffè avrà un sapore acido.

#### **5. Estrarre il caffè troppo a lungo**

Per evitare un'estrazione eccessiva del caffè, consigliamo di versare il caffè direttamente, se possibile, o di trasferirlo in un termos separato. Il caffè potrebbe altrimenti avere un sapore amaro.



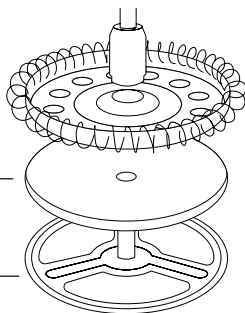
## PULIZIA E MANUTENZIONE

- » In generale, la pulizia a mano è il modo più delicato per pulire la tua caffettiera francese. Utilizzare detersivo per piatti e acqua tiepida, non detersivi abrasivi. Tuttavia, puoi anche pulire tutte le parti della tua pressa da caffè in lavastoviglie senza problemi.
- » Dopo la pulizia, tutte le parti devono essere asciugate accuratamente prima di rimontare la pressa francese per evitare la formazione di calcare. Se necessario, puoi decalcificare la tua caffettiera francese con aceto o acido citrico.
- » Quando si pulisce la pressa francese, è particolarmente importante smontarla completamente dopo ogni sessione. I residui di caffè si accumulano tra le parti dello stantuffo e difficilmente possono essere rimossi in altro modo.
- » Per smontare, tenere lo stantuffo in tre parti inferiori mentre si gira la manopola sopra il coperchio in senso antiorario con l'altra mano. Per aiutarti, ecco ancora la composizione della nostra caffettiera:

Rondella superiore

Filtro fine

Rondella

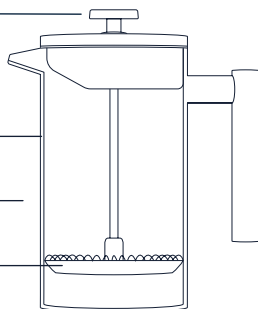


Stantuffo della pressa

Doppia parete per caffè caldo

Acciaio inossidabile spazzolato

Filtri con diversi livelli



## Riparazione e sostituzione di parti

Sono inclusi tre filtri di ricambio, questi possono essere sostituiti in caso di danneggiamento.

Se la stampa francese si danneggia, smaltirla insieme ai rifiuti domestici.

# GEBRUIKSAANWIJZING FRENCH PRESS LISA

## *French Press Koffiemaker*

**Belangrijk:** Lees voor gebruik de gehele gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze om later te kunnen raadplegen.



## **WAARSCHUWINGEN**

### **Opgelet! Gevaar voor brandwonden:**

Wanneer de zuiger wordt ingedrukt, kan overdruk ontstaan, waardoor een stortvloed van hete koffie uit de opening van de kan zal spetteren.

### **Let daarom op de volgende punten:**

- » Houd de French Press tijdens het gebruik uit de buurt van kinderen.
- » Vul de French Press nooit tot de rand, maar slechts tot de bovenste markering.
- » Volg de door ons aanbevolen hoeveelheden voor water en koffiëpoeder, die u in de gebruiksaanwijzing vindt.
- » Te fijn gemalen koffiëpoeder kan de zeef verstoppen en tot overdruk leiden. Houd u daarom aan onze aanbevelingen voor de maling in de gebruiksaanwijzing!
- » Draai de opening van de kan altijd van uw lichaam af wanneer u de plunjer van de pers indrukt.

- » Druk de zuiger tijdens de bereiding gelijkmatig en langzaam naar beneden.
- » Houd de kan bij het handvat vast terwijl u de plunjer indrukt om te voorkomen dat deze omvalt.

## GEBRUIK EN KOFFIEBEREIDING

Reinig voor gebruik alle onderdelen zorgvuldig met warm water en afwasmiddel.

**Maalgraad:** gemiddeld tot grof = 5–7  
(op een schaal zeer fijn tot zeer grof = 1–10)

### Grootte van uw

#### French Press

#### Dosering van het koffiepoeder

350 ml (1–2 kopjes)	21 g (ca. 2 licht opgehoopte eetlepels)
600 ml (3 kopjes)	36 g (ca. 3 volle eetlepels)
1000 ml (5 kopjes)	60 g (ca. 5 volle eetlepels)

**1. Bereiding**

Verwijder de zeefstang uit de French Press en giet de gemalen koffie in de lege kan.

**2. Water koken**

De ideale watertemperatuur voor infusen is 94 °C. Laat hiervoor de waterkoker na het koken 1 minuut staan.

**3. Giet de koffie op**

Giet er eerst net genoeg water op om het koffiedik te bedekken en laat het 30 seconden staan.

**4. Laat de koffie intrekken**

Giet nu het resterende water in cirkelvormige bewegingen op en roer nogmaals, zodat het koffiëpoeder gelijkmatig in het water is verdeeld. Doe vervolgens het deksel erop om temperatuurverlies te voorkomen en laat het geheel 4 minuten trekken.

**5. Pers de koffie en geniet**

Na de zettijd roert u de koffie nogmaals door en drukt u de zuiger voorzichtig naar beneden. Draai het deksel zodat de opening naar voren wijst zodat u zonder problemen kunt schenken. Geniet van uw vers gezette koffie!

Om verstoppingen te voorkomen mag u het koffiedik niet in de afvoer gieten.

## **Veel voorkomende fouten bij de koffiebereiding**

### **1. Te fijn gemalen koffiepoeder**

Voor uw French Press moet u altijd middel grof tot grof gemalen koffiepoeder gebruiken. Als u een te fijne maling gebruikt, wordt de koffie te sterk geperst in een 4 minuten zetfilter, wat op zijn beurt een bittere smaak veroorzaakt. Eenvoudige regel: hoe fijner de maling, hoe meer extractie. Daarom is het beter om grof gemalen poeder te gebruiken.

### **2. Maal de koffie voor**

Gemalen koffie verliest heel snel zijn aroma. Zorg er daarom voor dat u slechts zoveel koffie maalt als u nodig heeft en dat u de verse koffiepoeder zo direct mogelijk verwerkt.

### **3. Vul de French Press met te weinig water**

Een French Press moet niet met minder water gevuld worden dan tot de onderste markering. De plunjer heeft een bepaalde hoogte, dus als er te weinig water in zit, wordt de koffie er niet goed uitgeperst.

#### **4. Zet koffie met kokend water**

Kokend water schroeit en verbrandt onze koffie, een te hoge temperatuur vernietigt belangrijke aroma's en laat uw koffiebitter en aangebrand smaken. Na het koken moet u het water een tot twee minuten laten rusten om de optimale temperatuur van 93 °C tot 95 °C voor uw koffie te bereiken. Als de temperatuur te laag is, zal uw koffie zuur smaken.

#### **5. Koffie te lang extraheren**

Om te voorkomen dat de koffie te lang wordt geëxtraheerd, raden wij aan de koffie indien mogelijk direct over te gieten of over te hevelen in een aparte thermoskan. De koffie zou anders bitter kunnen smaken.



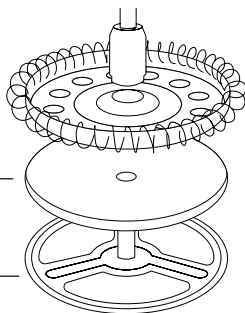
## REINIGING & ONDERHOUD

- » In het algemeen is met de hand schoonmaken de zachtste manier om uw French Press schoon te maken. Gebruik afwasmiddel en warm water, geen schurende schoonmaakmiddelen. U kunt echter ook zonder aarzelen alle onderdelen van uw koffiepers in de vaatwasmachine reinigen.
- » Na het reinigen dienen alle onderdelen goed gedroogd te worden voordat u uw French Press weer in elkaar zet om kalkaanslag te voorkomen. Indien nodig kunt u uw Franse pers ontkalken met azijn of citroenzuur.
- » Bij het schoonmaken van uw koffiemaker is het bijzonder belangrijk dat u deze na elke brouwsessie volledig demonteert. Koffieresten hopen zich op tussen de onderdelen van de plunjer en kunnen op geen enkele andere manier worden verwijderd.
- » Om te demonteren houdt u de onderste driedelige zuiger vast terwijl u met de andere hand de knop boven het deksel tegen de wijzers van de klok in draait. Om u te helpen, ziet u hier nogmaals de samenstelling van onze koffiepers:

Bovenste zeef

Zeef voor fijn filter

Schoonmaak element

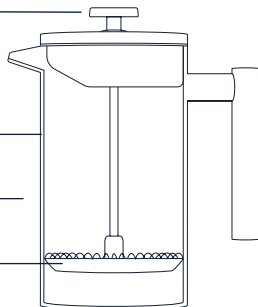


Zuiger

Dubbele wand voor hete koffie

Geborsteld roestvrij staal

Filter met verschillende niveaus



## Reparatie- en vervangingsonderdelen

Drie vervangingsfilters zijn inbegrepen, deze kunnen worden vervangen in geval van schade.

Als de French Press beschadigd is, gooi deze dan bij het huisvuil.

# NÁVOD K POUŽITÍ FRENCH PRESS LISA

## *French press pro přípravu kávy*

**Důležité:** Před použitím si pečlivě přečtěte celý návod a uschovejte jej pro budoucí použití.



## **POZOROVAT**

### **Pozor! Nebezpečí popálení:**

Stisknutím razítka síta se může vytvořit přetlak, který může způsobit vystříknutí horké kávy z otvoru konvice.

### **Postupujte prosím podle následujících pokynů:**

- » Během používání udržujte French Press mimo dosah dětí.
- » Nikdy neplňte French press po vrch, ale pouze po horní značku.
- » Dodržujte doporučené množství vody a mleté kávy uvedené v návodu.
- » Káva, která je namletá příliš jemně, může ucpat filtr a způsobit přetlak. Vezměte prosím na vědomí naše doporučení týkající se jemnosti mletí!
- » Při stlačení pístu vždy otáčejte otvorem konvice směrem od sebe.
- » Během přípravy stiskněte píst rovnoměrně a pomalu.

- » Držte konvici za rukojeť, abyste zabránili jejímu převrácení, když stisknete píst.

## POUŽITÍ A PŘÍPRAVA KÁVY

Před prvním použitím důkladně omyjte všechny části teplou vodou a mýdlem.

**Úroveň mletí:** střední až hrubé = 5-7 (na stupnici od velmi jemného po velmi hrubé = 1-10)

### Velikost vašeho French pressu

### dávkování kávy

350 ml (1-2 šálky)

21 g (cca 2 vrchovaté lžice)

600 ml (3 šálky)

36 g (cca 3 vrchovaté lžice)

1000 ml (5 šálků)

60 g (cca 5 vrchovatých lžic)

### **1. Příprava**

Vyjměte píst filtru z French pressu a nasypete mletou kávu do prázdné konvice.

### **2. Vařte vodu**

Ideální teplota vody pro nalévání je 94°C.

Poté, co se voda uvaří, nechte konvici 1 minutu odstát.

### **3. Nalijte vodu**

Začněte tím, že nalijete tolik vody, aby pokryla mletou kávu, a nechte ji 30 sekund uležet (kvést).

### **4. Nalijte vodu**

Nyní přidejte zbývající vodu krouživými pohyby až po značku a znovu promíchejte, aby se káva ve vodě rovnoměrně rozprostřela. Poté přiklopte pokličkou, abyste zabránili tepelným ztrátám, a nechte 4 minuty louhovat.

### **5. Stiskněte kávu a vychutnejte si ji**

Po uplynutí doby spařování kávu znovu promíchejte a poté opatrně stiskněte razítko dolů. Pro čisté nalévání otočte víkem otvorem dopředu. Užijte si čerstvě uvařenou kávu!

Aby nedošlo k ucpaní, nevylévejte kávovou sedlinu do odpadu.

## Časté chyby při přípravě kávy

### 1. Příliš jemně mletá káva

Pro French Press byste měli vždy používat středně až hrubě mletou kávu. Použití příliš jemně mleté kávy při filtrační metodě s 4minutovou dobou louhování vede k nadměrné extrakci kávy, což způsobuje hořkou chuť. Jednoduché pravidlo: čím jemnější mletí, tím více extrakce. Proto je lepší používat hrubě mleté kávové zrno.

### 2. Kávu si předem namelte

Mletá káva velmi rychle ztrácí své aroma. Namelte si proto jen tolik kávy, kolik skutečně potřebujete, a čerstvě namletou kávu použijte co nejrychleji.

### 3. Ve francouzském tisku je málo vody

Francouzský lis by neměl být naplněn méně než nejnižší značka. Píst má určitou výšku a pokud je vody málo, káva nebude správně stlačena a extrahována.

#### **4. Kávu zalijte vroucí vodou**

Vařící voda kávu spálí a zničí důležité chutě a vytvoří hořkou, spálenou chuť. Po převaření nechte vodu minutu až dvě odstát, aby dosáhla ideální teploty 93°C až 95°C. Naopak příliš nízká teplota způsobí, že káva bude kyselá.

#### **5. Extrakce kávy je příliš dlouhá**

Aby nedošlo k nadměrné extrakci kávy, doporučujeme kávu přelít nebo přelít do termosky ihned po přípravě. Jinak můžete skončit s hořkou chutí.



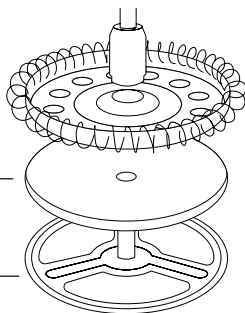
## ČIŠTĚNÍ A PÉČE

- » Obecně platí, že mytí rukou je nejšetrnější způsob čištění vašeho French pressu. Používejte mýdlo a teplou vodu, vyhněte se abrazivním čisticím prostředkům. Všechny části konvičky na kávu však můžete bezpečně mýt v myčce na nádobí.
- » Po vyčištění by měly být všechny díly před opětovnou montáží French Press důkladně vysušeny, aby se zabránilo usazování vodního kamene. V případě potřeby můžete French press odvápnit octem nebo kyselinou citronovou.
- » Při čištění French pressu je velmi důležité jej po každé přípravě kompletně rozebrat. Zbytky kávy se hromadí mezi jednotlivými částmi pístu a jinak se obtížně odstraňují.
- » Při demontáži uchopte spodní třídlílný píst a druhou rukou otočte knoflíkem nad víkem proti směru hodinových ručiček. Abychom vám pomohli, zde je složení naší konvice na kávu:

Horní disk

Jemné filtrační síto

Spodní disk

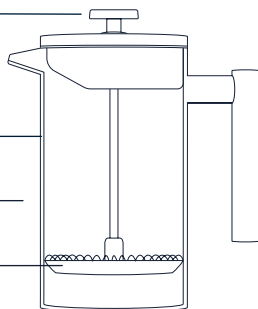


Píst se sítem

Dvojitá stěna pro horkou kávu

Kartáčovaná nerezová ocel

Filtr s různými vrstvami



## Opravy a výměna dílů

K dispozici jsou tři náhradní filtry, které lze v případě poškození vyměnit.

Pokud je French Press poškozena, zlikvidujte ji prosím prostřednictvím komunálního odpadu.

# NÁVOD NA POUŽITIE FRENCH PRESS LISA

## *Kávovar French Press*

**Dôležité:** Pred použitím si pozorne prečítajte všetky pokyny a uschovajte si ich pre budúce použitie.



## UPOZORNENIA

### **Pozor! Nebezpečenstvo popálenia:**

Stlačenie piestu sitka môže spôsobiť nadmerný tlak a vystreknutie horúcej kávy z otvoru french pressu.

### **Preto dodržiavajte nasledujúce body:**

- » Počas používania uchovávajte French Press mimo dosahu detí.
- » French Press nikdy nenapíňajte po okraj, iba po hornú značku.
- » Dbajte na nami odporúčané množstvá vody a kávového prášku, ktoré nájdete v návode.
- » Kávový prášok, ktorý je namletý príliš jemne, môže upchať sitko a viesť k nadmernému tlaku. Preto je nevyhnutné, aby ste dodržiavali nami odporúčanú veľkosť mletia uvedenú v návode!
- » Pri stláčaní lisovacieho piestu vždy otočte otvor džbánu smerom od tela.
- » Počas prípravy stláčajte piest rovnomerne a pomaly.

- » Pri stláčaní piestu držte french press pevne za rukoväť, aby ste zabránili jeho prevráteniu.

## POUŽÍVANIE A PRÍPRAVA KÁVY

Pred použitím starostlivo očistite všetky jednotlivé časti teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.

**Stupeň mletia:** stredne hrubé až hrubé = 5 - 7 (na stupnici od veľmi jemného po veľmi hrubé = 1 - 10)

**Velkosť vášho  
french pressu**

**dávka kávového prášku**

350 ml (1 - 2 šálky)

21 g (približne 2 mierne vrchovaté polievkové lyžice)

600 ml (3 šálky)

36 g (približne 3 vrchovaté polievkové lyžice)

1000 ml (5 šálok)

60 g (približne 5 vrchovatých polievkových lyžíc)

### **1. Príprava**

Vyberte piest na sitko z french pressu a nasypťe mletý kávový prášok do prázdnej nádoby.

### **2. Prevarťte vodu**

Ideálna teplota vody na prípravu kávy je 94 °C. Na tento účel nechajte vriacu vodu z rýchlovarnej kanvice po zohriatí 1 minútu odstáť.

### **3. Príprava kávy**

Najprv nalejte len toľko vody, aby pokryla mletú kávu, a nechajte 30 sekúnd lúhovať (kvitnúť).

### **4. Nasypťte kávu**

Teraz krúživým pohybom nalejte zvyšnú vodu až po značku a opäť premiešajte, aby sa kávový prášok rovnomerne rozmiešal vo vode. Potom nasadíte veko, aby ste zabránili strate teploty, a nechajte lúhovať 4 minúty.

### **5. Stlačte a vychutnajte si kávu**

Po uplynutí doby lúhovania kávu ešte raz premiešajte a potom opatrne stlačte piest nadol. Otočte veko s otvorom dopredu pre čisté nalievanie. Vychutnajte si svoju čerstvo pripravenú kávu!

Kávovú usadeninu by ste nemali vylievat' do odtoku, aby ste zabránili upchatiu.

## Časté chyby pri príprave kávy

### 1. Príliš jemne zomletý kávový prášok

Do french pressu by ste mali vždy používať stredne až hrubo mletú kávu. Ak používate filtračnú metódu s časom varenia 4 minúty, použitie príliš jemného prášku vedie k nadmernej extrakcii kávy, čo následne spôsobuje horkú chuť. Platí jednoduché pravidlo: čím jemnejšie mletie, tým väčšia extrakcia. Preto je lepšie používať hrubo mletý prášok.

### 2. Predmletie kávy

Mletá káva veľmi rýchlo stráca svoju chuť. Preto sa uistite, že meliete len toľko kávy, koľko potrebujete, a že čerstvý kávový prášok spracujete čo najpriamejšie.

### 3. Naplnenie french pressu príliš malým množstvom vody

French press by sa nemal plniť menším množstvom vody, ako je najnižšia značka. Piest má určitú výšku a ak je vody príliš málo, káva sa správne nevytlačí.

#### **4. Varenie kávy vriacou vodou**

Varná voda kávu spáli a spáli, príliš vysoká teplota zničí dôležité chute a spôsobí, že káva bude mať horkú a spálenú chuť. Po zovretí by ste mali vodu nechať stáť jednu až dve minúty, aby sa dosiahla optimálna teplota 93 °C až 95 °C pre vašu kávu. Na druhej strane, príliš nízka teplota spôsobí, že vaša káva bude mať kyslú chuť.

#### **5. Príliš dlhá extrakcia kávy**

Aby ste zabránili nadmernej extrakcii kávy, odporúčame podávať kávu priamo alebo ju naliať do samostatnej termosky. V opačnom prípade by káva mohla mať horkú chuť.



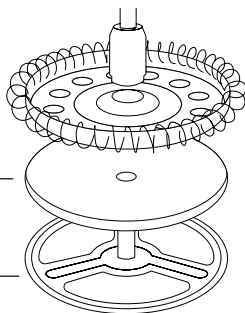
## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- » Vo všeobecnosti je najšetrnejším spôsobom čistenia french pressu ručné čistenie. Používajte umývací prostriedok a teplú vodu, nie abrazívne čistiace prostriedky. Všetky časti french pressu však môžete bezpečne vyčistiť aj v umývačke riadu.
- » Po vyčistení by sa mali všetky časti pred opätovným zostavením french pressu dôkladne vysušiť, aby sa zabránilo usadzovaniu vodného kameňa. V prípade potreby môžete z french pressu odstrániť vodný kameň pomocou octu alebo kyseliny citrónovej.
- » Pri čistení vášho french pressu je obzvlášť dôležité, aby ste ho po každej príprave úplne rozobrali. Medzi časťami piestu sa totiž hromadia zvyšky kávy, ktoré sa len ťažko dajú odstrániť iným spôsobom.
- » Na rozobratie pevne podržte spodnú trojdielnu časť piestu a zároveň druhou rukou otočte úchyt nad vekom proti smeru hodinových ručičiek. Pre lepšiu orientáciu uvádzame opäť zloženie našej kávovej kanvice:

Vrchný disk

Jemné filtračné sito

Dolný disk

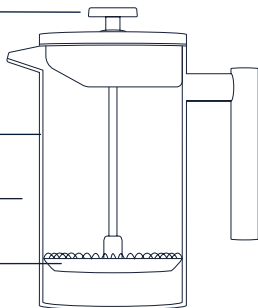


Banka so sitom

Dvojitenná na horúcu kávu

Brúsená nehrdzavejúca oceľ

Filter s rôznymi vrstvami



## Opravy a výmena dielov

K dispozícii sú tri náhradné filtre, ktoré môžete v prípade poškodenia vymeniť.

Ak je French Press poškodená, zlikvidujte ju prosím prostredníctvom bežného komunálneho odpadu.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI FRENCH PRESS LISA

## *Zaparzacz do kawy typu French Press*

**Ważne:** Proszę uważnie przeczytać całą instrukcję przed użyciem i zachować ją do późniejszego wglądu.



## **OSTRZEŻENIA**

### **Uwaga! Ryzyko poparzenia:**

Podczas naciskania tłoka sitka może powstać nadciśnienie, powodując wyrzut gorącej kawy przez otwór dzbanka.

### **Proszę zwrócić uwagę na następujące punkty:**

- » Podczas użytkowania prasę francuską trzymaj z dala od dzieci.
- » Napełniaj prasę francuską tylko do najwyższego poziomu, nigdy do brzegów.
- » Postępuj zgodnie z naszymi zaleceniami dotyczącymi ilości wody i kawy mielonej zawartymi w instrukcji.
- » Zbyt drobno zmielona kawa może zatkać filtr i spowodować nadciśnienie. Koniecznie postępuj zgodnie z naszymi zaleceniami dotyczącymi szlifowania zawartymi w instrukcji!
- » Naciskając tłok, zawsze kieruj otwór dzbanka w stronę przeciwną do siebie.
- » Podczas przygotowywania równomiernie i powoli

naciskaj tłok.

- » Trzymaj dzbanek za uchwyt, jednocześnie naciskając tłok, aby zapobiec jego przewróceniu.

## ZASTOSOWANIE I PRZYGOTOWANIE KAWY

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.

**Stopień mielenia:** średni do gruboziarnisty = 5–7 (w skali od bardzo drobno do bardzo grubo = 1–10)

### Rozmiar

#### French Press

#### dawkowanie kawy mielonej

350 ml (1–2 filiżanki)	21 g (ok. 2 lekko czubate łyżki stołowe)
600 ml (3 filiżanki)	36 g (ok. 3 czubate łyżki stołowe)
1000 ml (5 filiżanek)	60 g (ok. 5 czubatych łyżek stołowych)

### **1. Przygotowanie**

Wymij tłok i sitko z prasy francuskiej i wsyp zmieloną kawę do pustego dzbanka.

### **2. Zagotuj wodę**

Idealna temperatura wody do zalewania wynosi 94 °C. Po zagotowaniu wody odczekaj 1 minutę.

### **3. Zagotuj wodę**

Najpierw wlej tylko tyle wody, aby kawa była ledwo przykryta, i pozostaw na 30 sekund do wstępnego zaparzenia (tzw. „blooming”).

### **4. Wlać kawę**

Teraz okrężnymi ruchami wlej pozostałą wodę do kreski i ponownie zamieszaj, aby kawa równomiernie rozprowadziła się w wodzie. Załóż pokrywkę, aby zapobiec utracie temperatury i pozostaw do zaparzenia na 4 minuty.

### **5. Naciśnij kawę i ciesz się**

Po upływie czasu parzenia zamieszaj kawę jeszcze raz, a następnie ostrożnie naciśnij tłok w dół. Ustaw pokrywkę tak, aby otwór znajdował się z przodu, co umożliwi czyste nalewanie. Delektuj się świeżo przygotowaną kawą!

Nie wylewaj fusów do odpływu, aby uniknąć jego zatkania.

## Najczęstsze błędy podczas parzenia kawy

### 1. Kawa mielona zbyt drobno zmielona

Do swojej French Press zawsze używaj średnio lub grubo mielonej kawy. Użycie zbyt drobno zmielonego proszku przy metodzie parzenia z czasem zaparzania wynoszącym 4 minuty prowadzi do nadmiernej ekstrakcji kawy, co powoduje gorzki smak. Prosta zasada: im drobniejsze mielenie, tym większa ekstrakcja. Dlatego lepiej używać grubiej mielonego proszku.

### 2. Kawa wstępnie zmielona

Mielona kawa bardzo szybko traci swój aromat. Dlatego zwracaj uwagę, aby mieć tylko tyle kawy, ile faktycznie potrzebujesz, i aby świeżo zmielony proszek wykorzystać możliwie od razu.

### 3. Napełnianie French Press zbyt małą ilością wody

French Press nie powinna być napełniana mniejszą ilością wody niż do najniższego oznaczenia. Tłok ma określoną wysokość, więc przy zbyt małej ilości wody kawa nie zostanie odpowiednio wyciśnięta.

#### **4. Zaparzenie kawy wrzącą wodą**

Wrząca woda parzy i przypala kawę, zbyt wysoka temperatura niszczy ważne aromaty i sprawia, że kawa smakuje gorzko i spalono. Po zagotowaniu powinieneś odczekać minutę lub dwie, aby woda osiągnęła optymalną temperaturę 93 °C do 95 °C odpowiednią do parzenia kawy. Zbyt niska temperatura natomiast sprawia, że kawa smakuje kwaśno.

#### **5. Zbyt długi czas ekstrakcji kawy**

Aby uniknąć nadmiernej ekstrakcji kawy, zalecamy przelać ją bezpośrednio do filiżanek lub przelać do oddzielnego termosu. W przeciwnym razie kawa może mieć gorzki smak.



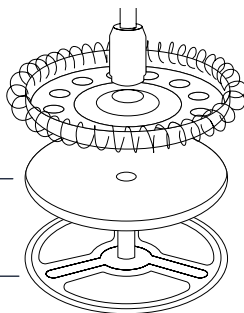
## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- » Ogólnie rzecz biorąc, ręczne czyszczenie jest najdelikatniejsze dla twojej French Press. Użyj do tego detergentu i ciepłej wody, unikając ściernych środków czyszczących. Możesz jednak bez obaw umyć wszystkie części prasy do kawy również w zmywarce.
- » Po czyszczeniu wszystkie części powinny być dokładnie osuszone, zanim ponownie złożysz swoją French Press, aby zapobiec osadzaniu się kamienia. W razie potrzeby możesz odkamienić French Press za pomocą octu lub kwasu cytrynowego.
- » Przy czyszczeniu French Press szczególnie ważne jest, aby po każdym użyciu całkowicie ją rozłożyć. Między częściami tłoka zbierają się resztki kawy, które w inny sposób trudno jest usunąć.
- » Aby rozłożyć urządzenie, należy przytrzymać dolną, trójdzielną część tłoka i jednocześnie drugą ręką przekręcić uchwyt powyżej pokrywki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Dla ułatwienia przedstawiamy poniżej budowę naszej prasy do kawy:

Górna płyta

Drobne sito filtrujące

Dolny dysk

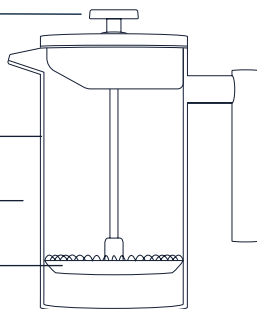


kolba sitowa

Podwójne ścianki do gorącej kawy

Szczotkowana stal nierdzewna

Filtruj z różnymi warstwami



## Naprawa i wymiana części

Dołączone są trzy zapasowe filtry, które można wymienić w razie uszkodzenia.

Jeśli zaparacz French Press jest uszkodzony, wyrzucić go proszę do odpadów komunalnych.

# BRUKSANVISNING FRENCH PRESS LISA

## *French Press Kaffebryggare*

**Viktigt:** Läs igenom hela instruktionen noggrant före användning och spara den för framtida behov.



## **VARNINGAR**

### **Varning! Brännskaderisk:**

När du trycker ner silstaven kan det uppstå ett övertryck, vilket kan få het kaffe att spruta ut ur kannans öppning.

### **Vänligen observera följande punkter:**

- » Håll franska pressen utom räckhåll för barn under användning.
- » Fyll aldrig den franska pressen till brädden, utan endast upp till den övre markeringen.
- » Följ våra rekommenderade mängdangivelser för vatten och kaffepulver som du hittar i instruktionerna.
- » För finmalet kaffe kan täppa till sillen och orsaka övertryck. Följ därför noggrant våra rekommendationer för malningsgrad i instruktionerna!
- » Vrid alltid kannans öppning bort från kroppen när du trycker ner press-stämpeln.
- » Tryck ned stämpeln jämnt och långsamt under förberedelsen.

- » Håll i kannans handtag medan du trycker ner stämpelein för att undvika att den välter.

## ANVÄNDNING & KAFFETILLREDNING

Innan första användningen, rengör alla delar noggrant med varmt vatten och diskmedel.

**Malningsgrad:** medium till grov = 5–7  
(på en skala från mycket fint till mycket grovt = 1–10)

### Storlek på din French Press

### Dosering av kaffepulver

350 ml (1–2 koppar)	21 g (ca. 2 lätt rågade matskedar)
600 ml (3 koppar)	36 g (ca. 3 rågade matskedar)
1000 ml (5 koppar)	60 g (ca. 5 rågade matskedar)

### 1. **Förberedelse**

Ta bort silstämpeln från din French Press och fyll den tomma kannan med det malda kaffepulvret.

### 2. **Koka upp vatten**

Den idealiska vattentemperaturen för bryggning är 94 °C. Låt vattenkokaren stå i 1 minut efter kokning.

### 3. **Bakar kaffe**

Häll först på bara så mycket vatten att kaffepulvret precis täcks och låt det dra i 30 sekunder (bloomning).

### 4. **Bakar kaffe**

Häll nu resten av vattnet upp till markeringen i cirkulära rörelser och rör om igen så att kaffepulvret fördelas jämnt i vattnet. Sätt sedan på locket för att undvika värmeförlust och låt dra i 4 minuter.

### 5. **Pressa kaffet och njut**

Efter bryggningstiden, rör om kaffet en gång till och tryck sedan försiktigt ner pressen. Vrid locket så att öppningen är framåt för att hälla upp utan spill. Njut av ditt nybryggda kaffe!

Du bör inte hälla kaffesumpen i avloppet för att undvika stopp.

## Vanliga misstag vid kaffe-brygning

### 1. Kaffepulver malt för fint

För din French Press bör du alltid använda medel-grovt till grovt malet kaffepulver. Användning av för fint malet kaffe leder vid en bryggmetod med 4 minuters brygg-tid till överextraktion av kaffet, vilket ger en bitter smak. Enkel regel: ju finare malningsgrad, desto mer extraktion. Därför är det bättre att använda grovt malet pulver.

### 2. Mala aldrig kaffet i förväg

Malt kaffe förlorar snabbt sin arom. Se därför till att bara mala så mycket kaffe som du behöver och använd det nymalda kaffepulvret så snabbt som möjligt.

### 3. Fyll inte din French Press med för lite vatten

En French Press bör inte fyllas med mindre vatten än den nedersta markeringen. Stämpeln har en viss höjd, och om det är för lite vatten pressas inte kaffet ordentligt.

### 4. Brygga kaffe med kokande vatten

Kokande vatten skållar och bränner kaffet, och en för hög temperatur förstör viktiga aromer, vilket

gör att ditt kaffe smakar bittert och bränt. Efter kokning bör du låta vattnet stå i en till två minuter för att nå den optimala temperaturen på 93 °C till 95 °C för ditt kaffe. En för låg temperatur å andra sidan gör att kaffet smakar surt.

#### **5. Extrahera kaffet för länge**

För att undvika överextraktion av kaffet rekommenderar vi att hälla upp kaffet direkt efter bryggningen eller att hälla det i en separat termos. Annars kan kaffet få en bitter smak.



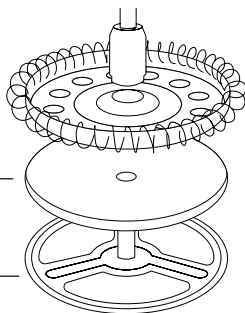
## RENGÖRING & UNDERHÅLL

- » Generellt är handdiskning det mest skonsamma sättet att rengöra din French Press. Använd diskmedel och varmt vatten, inga slipande rengöringsmedel. Du kan dock också tryggt rengöra alla delar av din kaffepress i diskmaskinen.
- » Efter rengöring bör alla delar torkas noggrant innan du monterar ihop din French Press igen för att undvika kalkavlagringar. Vid behov kan du avkalka din French Press med vinäger eller citronsyra.
- » Vid rengöring av din French Press är det särskilt viktigt att du monterar isär den helt efter varje bryggningscykel. Mellan delarna på pressens stämpel samlas nämligen kafferester som annars är svåra att få bort.
- » För att montera isär, håll fast den nedre tredelade stämpeln och vrid samtidigt knoppen ovanför locket moturs med den andra handen. Här är sammansättningen av vår kaffepress som hjälp:

Toppskiva

Fin filterskärm

Nedre skiva

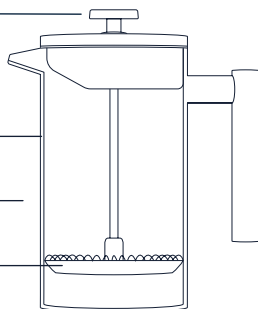


Gummi stämpel

Dubbelväggig för varmt kaffe

Borstat rostfritt stål

Flerskiktsfilter



## Reparation och utbyte av delar

Tre filterskivor ingår och kan bytas ut vid skador.

Om din French Press är skadad, vänligen släng den bland hushållsavfallet.

# KULLANIM KILAVUZU FRENCH PRESS LISA

## *French Press Kahve Demleyici*

**Önemli:** Lütfen kullanmadan önce tüm talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.



## UYARI TALİMATLARI

### **Dikkat! Yanık tehlikesi:**

Süzgeç pistonu aşağıya bastırıldığında bir basınç oluşabilir ve bu da, sıcak kahvenin demlik ağzından fışkırmasına neden olabilir.

### **Lütfen bu nedenle aşağıdaki noktalara dikkat edin:**

- » French Press'i kullanım sırasında çocuklardan uzak tutun.
- » French Press'i asla ağzına kadar doldurmayın, yalnızca en üst işaretleme seviyesine kadar doldurun.
- » Kılavuzda bulabileceğiniz su ve kahve miktarı için önerilen ölçülere dikkat edin.
- » Aşırı ince çekilmiş kahve tozu, süzgeci tı kayabilir ve böylece aşırı basınç oluşturabilir. Bu nedenle, lütfen kılavuzdaki öğütme derecesi önerimize dikkat edin!
- » Dikkatli ol: Press pistonunu bastırırken sürahinin açısını her zaman vücudundan uzak tut.
- » Hazırlık sırasında pistonu yavaş ve dikkatlice aşağı

dođru bastırın.

- » Pistona bastığınızda devrilmesini önlemek için sürahinin sapını tutun.

## KULLANIM & KAHVE HAZIRLAMA

Kullanmadan önce tüm parçaları ılık su ve deterjanla dikkatlice temizleyin.

**Öğütme derecesi:** orta ile kaba = 5-7 (çok ince ile çok kaba arasında = 1-10)

### French Press'in boyutu

### Kahve tozu ölçüsü

350 ml (1-2 fincan)

21 g (yaklaşık 2 hafif dolu yemek kaşığı)

600 ml (3 fincan)

36 g (yaklaşık 3 dolu yemek kaşığı)

1000 ml (5 fincan)

60 g (yaklaşık 5 dolu yemek kaşığı)

**1. Hazırlık**

Süzgeç pistonunu French pressten çıkarın ve çekilmiş kahve tozunu boş demliğe dökün.

**2. Suyu kaynatın**

Demleme için ideal su sıcaklığı 94 °C'dir. Su kaynadıktan sonra, su ısıtıcısını 1 dakika bekletin.

**3. Kahve hazırla**

Öncelikle öğütülmüş kahvenin üzerini kaplayacak kadar su dökün ve 30 saniye (çiçek açması) demlenmesini bekleyin.

**4. Kahve yapmak**

Şimdi kalan suyu işaretin üzerine kadar dairesel hareketlerle dökün ve kahve telvesinin suyun içinde eşit şekilde dağılması için bir kez daha karıştırın. Ardından, sıcaklık kaybını önlemek için kapağı kapatın ve 4 dakika demlenmeye bırakın.

**5. Kahve basın ve keyfini çıkarın**

Demleme süresinin sonunda kahveyi bir kez daha karıştırın ve ardından dikkatlice pistonu aşağı itin. Kapağı, temiz bir dökme için açıklık öne gelecek şekilde çevirin. Taze demlenmiş kahvenizin tadını çıkarın!

Kahve telvesini kanalizasyona dökmemelisiniz tıkanıklıkları önlemek için.

## **Kahve yaparken sık karşılaşılan hatalar**

### **1. Kahve tozu çok ince öğütölmüş**

Herhangi bir French Press için her zaman orta veya kalın çekilmiş kahve kullanmalısınız. Çok ince çekilmiş kahve kullanmak, 4 dakikalık demleme süresiyle bir filtreleme yönteminde kahvenin aşırı ekstrakte olmasına neden olur, bu da acı bir tat oluşturur. Basit bir kural: ne kadar ince çekilmişse, o kadar fazla ekstraksiyon. Bu nedenle, daha kalın çekilmiş kahve kullanmanız daha iyidir.

### **2. Kahveyi önceden öğütün**

Öğütölmüş kahve çok hızlı bir şekilde aromasını kaybeder. Bu nedenle, ihtiyacınız olan kadar kahve öğütmeye dikkat edin ve taze öğütölmüş kahveyi mümkün olan en kısa sürede işleyin.

### **3. Çok az su ile Fransız presi**

Bir French Press, alt işaretlemeden daha az su ile doldurulmamalıdır. Pistonun belirli bir yüksekliği vardır, bu nedenle yeterince su olmadığında kahve doğru bir şekilde sıkıştırılmaz.

#### **4. Kaynar suyla kahve demleyin**

Kaynar su, kahveyi yakar ve kahveyi ısıtırken aşırı sıcaklık önemli aromaları yok eder ve kahvenizin acı ve yanık bir tat almasına neden olur. Kaynadıktan sonra, suyu bir ila iki dakika bekletmelisiniz, böylece kahveniz için optimal sıcaklık olan 93 °C ile 95 °C arasında bir sıcaklığa ulaşabilirsiniz. Ancak çok düşük bir sıcaklık, kahvenizin ekşi tat almasına neden olur.

#### **5. Kahvenin çok uzun süre çıkarılması**

Kahvenin gereğinden fazla çekilmesini önlemek için kahveyi hemen servis etmenizi veya ayrı bir termosla dökmenizi öneririz. Aksi halde kahvenin tadı acı olabilir.



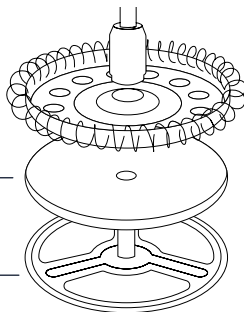
## TEMİZLİK & BAKIM

- » Genel olarak, French Press'inizi temizlemenin en nazik yolu el ile temizlemektir. Bunun için bulaşık deterjanı ve sıcak su kullanın, aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Ancak, kahve presinizin tüm parçalarını da gönül rahatlığıyla bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- » Temizledikten sonra, French Press'inizi yeniden montaj etmeden önce tüm parçaların iyice kurulanması gerekir; böylece kireçlenmeyi önlersiniz. Gerekirse, French Press'inizi sirke veya limon tuzu ile kireçten arındırabilirsiniz.
- » French Press'inizi temizlerken, her kullanımdan sonra tamamen parçalarına ayırmanız özellikle önemlidir. Çünkü piston parçaları arasında kahve kalıntıları birikir ve bu kalıntılar başka şekilde temizlenemez.
- » Parçaları ayırmak için, alt üç parçalı pistonun üst kısmını sıkıca tutun ve diğer elinizle kapak üstündeki düğmeyi saat yönünün tersine çevirin. İşte kahve presimizin bileşimi:

Üst disk

İnce filtre süzgeci

Alt disk

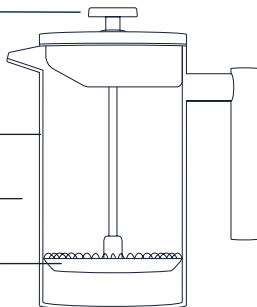


Lastik damga

Sıcak kahve için çift duvarlı

fırçalanmış paslanmaz çelik

Farklı seviyelerde filtreler



## Parçaların onarımı ve değiştirilmesi

Üç yedek filtre dahildir; bunlar hasar görürse değiştirilebilir.

French press hasar görürse lütfen onu evsel atıklarla birlikte atın.

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ FRENCH PRESS LISA

## *French Press kávéfőző*

**Fontos:** Kérjük, az egész útmutatót használat előtt alaposan olvassa el, és tartsa meg későbbi hivatkozásra



## FIGYELMEZTETÉSEK

### Veszély! Égési sérülés veszélye:

A szitabélyeg lenyomásakor túlnyomás keletkezhet, aminek következtében forró kávé sugárzik ki az edény nyílásából.

### Kérjük, vegye figyelembe a következő pontokat:

- » Használat közben tartsa távol a francia sajtót a gyerekektől.
- » Soha ne töltse színültig a francia prést, hanem csak a felső jelölésig.
- » Ügyeljen az általunk javasolt víz és kávépor mennyiségére, amelyet az útmutatóban talál.
- » A túl finomra őrölt kávépor eltömítheti a szitát, és túlnyomáshoz vezethet. Kérjük, vegye figyelembe az útmutatóban található csiszolási szintre vonatkozó ajánlásunkat!
- » A nyomóbélyeg megnyomásakor mindig fordítsa el a kancsó nyílását a testétől.
- » Nyomja meg egyenletesen és lassan a bélyegzőt a

felkészülés során.

- » Tartsa az edényt, miközben lenyomja a bélyegzőt tartsa a fogantyút, nehogy felboruljon.

## ALKALMAZÁS ÉS KÁVÉKÉSZÍTÉS

A használatba vétel előtt minden egyes alkatrészt alaposan tisztítson meg meleg vízzel és mosogatószerrel.

**Órlési fok:** közepes és durva = 5–7 (egy skálán, ahol a nagyon finomtól a nagyon durváig terjed = 1–10)

### A French Press mérete

### A kávépor adagolása

350 ml (1–2 csésze)

21 g (kb. 2 enyhén púpozott evőkanál)

600 ml (3 csésze)

36 g (kb. 3 púpozott evőkanál)

1000 ml (5 csésze)

60 g (kb. 5 púpozott evőkanál)

**1. Készítmény**

Távolítsa el a bélyeget a francia présről, és öntse az őrölt kávé az üres edénybe.

**2. Vízet forralj**

A megfelelő vízhőmérséklet a leöntéshez 94 °C. Ehhez a vízforralót forralás után 1 percre állni hagyjuk.

**3. Készítse elő a kávé**

Először csak annyi vizet öntsünk, hogy a kávépor éppen hogy ellepje, majd 30 másodpercig hagyjuk állni (blooming).

**4. Főzzön kávé**

Most öntsd hozzá a maradék vizet a jelzésig körös körös mozdulatokkal, és keverd meg újra, hogy a kávépor egyenletesen eloszoljon a vízben. Ezután tedd a fedelet a tetejére, hogy elkerüld a hőmérséklet csökkenését, és hagyd állni 4 percre.

**5. Nyomja meg a kávé és élvezz**

A áztatási idő után keverd meg a kávé még egyszer, majd óvatosan nyomd le a dugattyút.

**6. Fordítsd a fedelet a tiszta kiöntés érdekében a nyílással előre. Éljezd a frissen készített kávédat!**

A kávézaccot ne öntsd a lefolyóba, hogy elkerüld a dugulásokat.

## Gyakori hibák a kávéfőzés során

### 1. Túl finomra őrölt kávépor

A French Presshez mindig közepesen vagy durván őrölt kávé használj. A túl finom por használata egy 4 perces áztatási idővel rendelkező szűrőmódszernél a kávé túlextrakciójához vezet, ami keserű ízt eredményez. Egyszerű szabály: minél finomabb az őrlés, annál nagyobb az extrakció. Ezért inkább durván őrölt port használj.

### 2. Előőrölni a kávé

A már őrölt kávé nagyon gyorsan elveszíti az aromáját. Ezért figyelj arra, hogy csak annyi kávé őrölj, amennyire szükséged van, és hogy a frissen őrölt kávé lehetőleg azonnal feldolgozd.

### 3. Túl kevés vízzel töltse meg a francia prést

A French Press-t nem szabad a legalacsonyabb jellemzésnél kevesebb vízzel megtölteni. A dugattyúnak van egy bizonyos magassága, így ha túl kevés víz van, a kávé nem lesz megfelelően kinyomva.

#### **4. Főzzön kávéét forrásban lévő vízzel**

Forró víz megégetheti a kávéét, a túl magas hőmérséklet pedig elpusztítja a fontos aromákat, és a kávé keserű és megégett ízű lesz. Főzés után érdemes 1-2 percig pihentetni a vizet, hogy elérje a kávéhoz optimális 93 °C-tól 95 °C-ig terjedő hőmérsékletet. Ezzel szemben a túl alacsony hőmérséklet savanyú ízt kölcsönöz a kávénak.

#### **5. A kávé túl hosszú kivonása**

A kávé túlextrakciójának elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a kávéét lehetőleg közvetlenül öntsd ki, vagy töltsd át egy külön termoszba. Ellenkező esetben a kávé keserű ízű lehet.



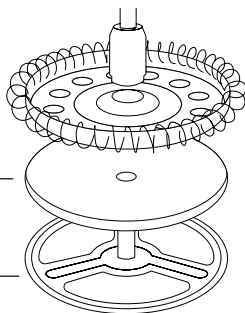
## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- » Általában a French Press kézi tisztítása a legkíméletesebb. Ehhez használj mosogatószeret és meleg vizet, kerülj a súrolószereket. Azonban az összes alkatrészt nyugodtan tisztíthatod mosogatógépben is.
- » Tisztítás után minden alkatrészt alaposan meg kell szárítani, mielőtt újra összeszereled a French Press-t, hogy elkerüld a vízkövesedést. Szükség esetén ecettel vagy citromsavval is vízkőtlenítheted a French Press.
- » A French Press tisztításakor különösen fontos, hogy minden elkészítés után teljesen szétszedjed. Ugyanis a dugattyú részei között kávémaradékok gyűlnek össze, amelyeket más módon nehezen lehet eltávolítani.
- » A szétszereléshez fogd meg az alsó háromrészes dugattyút, és egyidejűleg a másik kezvedben lévő fogantyút a fedél fölött az óramutató járásával elmentéses irányba forgasd. Íme a kávéfőzőnk összeszerelése:

Felső alátét

Finom szűrő

Alsó alátét

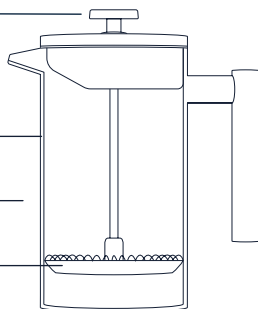


Szűrődugattyú

Dupla fal a forró kávéhoz

Kétfélt rozsdamentes acél

Szűrő különböző szintekkel



## Javítás és alkatrészek cseréje

Három pótfilter található, amelyeket sérülés esetén ki lehet cserélni.

Ha a French Press sérült, kérjük, a háztartási hulladék között helyezze el.





**DE** +49 221 370 500 52  
**EN** +44 800 086 871 0  
**FR** +33 805 086 360  
**ES** +34 900 809 738  
**IT** +39 800 596 740



service@everbrent.com  
Blumtal by Everbrent GmbH  
Christophstrasse 2  
50670 Cologne  
D-Germany