

Brugsanvisning EM Press stempelkande, 1 l.

Instructions EM French press, 1 l.

Gebrauchsanweisung für EM Pressfilterkanne, 1 l.

stelton

Brugsanvisning

Læs venligst denne vejledning før EM stempelkanden tages i brug.

EM Press stempelkande har samme enkle formsprog, som den klassiske og verdenskendte termokande: EM77, designet af Erik Magnussen i 1977. Stempelkanden rummer otte kopper og kan med sine dobbelte vægge holde kaffen varm i længere tid. Når kaffen serveres åbnes kandens låg ved at dreje tappen på låget, og efter servering lukkes kanden ved at dreje låget tilbage igen.

Rengøring

Selve kanden vaskes op i hånden, og ved grundigere rengøring kan yderkande og indsats let klikkes fra hinanden og komme i opvaske maskinen. Rengør filteret/stemplet med lunken vand; lad ikke kaffe stå i filteret efter brug. Stemplet kan vaskes i opvaskemaskine.

ADVARSEL

- Anvend aldrig stempelkanden i nærheden af børn.
- Sæt altid kanden på et skridsikkert underlag eller i vasken, når brygningen stoppes.
- Vær opmærksom på at, hvis der hældes for meget vand i kanden eller stemplet presses hårdt/hurtigt ned, kan der sprøjte varm kaffe ovenud af kanden med fare for skoldning.
- Drej altid låget til lukkeposition, når der ikke skænkes op.
- Stempelkanden tåler ikke kogeplade, ovn eller mikrobølgeovn.

Sådan brygger du en perfekt kande stempelkaffe

- Brug altid en grovmalet kaffe eller en kaffe formalet specielt til brygning i stempelkande.
- Kog altid friskt, koldt vand op til kogepunktet.
- Lad vandet afkøle til rette temperatur ca. 95 grader (ventetid ca. 1 minut).
- Kom 60g / 6 skefulde kaffe ned i stempelkanden.
- Hæld vandet over kaffen til ca. 4 cm fra kandens øverste kant.
- Rør rundt i kaffen med en lang ske.
- Sæt stemplet på kanden og lad kaffen trække i 4 minutter.
- Sæt altid stempelkanden på et skridsikkert underlag.
- Pres herefter forsigtigt og med et let tryk/håndens vægt stemplet ned i kanden og kaffen er klar til servering.

Værsgo.

Instructions

Please read these instructions before using the EM press coffee maker.

The same simple idiom as the classic and world-renowned: EM77 vacuum jug, designed by Erik Magnussen in 1977, characterizes the press coffee maker. The EM French press brings out the best in the coffee flavour and aroma and contains eight cups, and its double walls keep coffee warm for longer. Turn the lid to pour the coffee and turn it again to close.

Cleaning and maintenance

Clean the jug with hot water and, if necessary, a mild detergent. For more thorough cleaning, the shell of the jug clicks apart from the insert, so both can be washed in the dishwasher. Clean the filter with lukewarm water. Do not leave coffee beans in the filter after use. The piston is also dishwasher-safe.

WARNING

- Do not use the press coffee maker near children.
- Always place the press coffee maker on a stable, non-slip surface or in the sink, when the filter is pressed.
- Please remember that too much water or pushing the coffee press down too hard or too quickly can cause scalding coffee to splash out of the thermal jug.
- Always turn the lid to the "closed" position, when not pouring coffee.
- Do not place the press coffee maker on electric stove/hob, in the oven or microwave oven.

How to brew a perfect coffee with EM French press coffee maker

- Use a coarse blend or a blend specially prepared for press coffee makers.
- Always use fresh cold water, and heat it to the boiling point.
- Allow the boiled water to cool for about 1 minute to 95° C (203° F) before brewing.
- Put 60 g (2.1 oz.) or 6 spoonful of coffee in to the press coffee maker.
- Pour the water onto the coffee grounds and fill until approximately 4 cm (1.6 inches) from the top edge of the coffee maker.
- Stir the coffee with a long spoon.
- Place the press on the jug and let the coffee steep for 4 minutes.
- Always place the tea press maker on a stable, non-slip surface when pressing the filter.
- Carefully push the press into the jug and the coffee is ready to serve.

Enjoy!

Gebrauchsanweisung

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung des Kaffe Zubereiters

Dieselbe einfache Formsprache wie die klassische EM77 Isolierkanne, designt von Erik Magnussen 1977, charakterisiert auch die EM Pressfilterkanne. Die Pressfilterkanne bringt den besten Kaffeegeschmack und Aroma hervor. Der Inhalt ist 8 Tassen. Der doppelwandige Korpus hält den Kaffee länger heiß. Zum Servieren drehen Sie den Deckel einfach auf, durch Zurückdrehen wird er wieder verschlossen.

WARNUNG

- Nicht in unmittelbarer Nähe von Kindern verwenden.
- Bitte vermeiden Sie zu schnelles oder kräftiges Herunterdrücken, das dazu führen kann, dass Tee aus dem Zubereiter heraus spritzt.
- Drehen Sie den Deckel beim Ausgießen immer in die "closed" Position.
- Stellen Sie immer den Teezubereiter auf eine feste Unterlage.
- Nicht auf den Elektroherd, in den Backofen oder die Mikrowelle stellen.

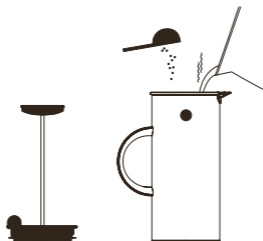
Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Pressfilterkanne mit heißem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel. Für eine gründlichere Reinigung entfernen Sie den Mantel vom Innengehäuse, nun kann beides in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie den Filter und die Presse mit warmem Wasser. Der Kaffee sollte nach Gebrauch schnellstmöglich aus dem Filter entfernt werden. Die Presse ist ebenfalls spülmaschinefest.

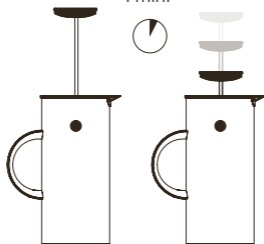
Der EM Pressfilterkanne brüht exzellenten Kaffee

- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie eine grobkörnige Mischung oder eine Mischung speziell für Kaffe Zubereiter nutzen.
- Benutzen Sie immer frisch abgekochtes Wasser.
- Warten Sie ca. 1 Minute bis die Wassertemperatur ca. 95 Grad beträgt, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
- Füllen Sie 60 Gramm oder 6 Löffel Kaffee in den Kaffe Zubereiter.
- Gießen Sie das Wasser über den Kaffee und füllen Sie das Wasser bis ca. 4 cm unterhalb der Oberkante auf.
- Rühren Sie mit einem langen Löffel um.
- Setzen Sie die Presse auf die Kanne und lassen Sie den Kaffee ca. 4 Minuten ziehen.
- Stellen Sie den Kaffe Zubereiter auf eine feste Unterlage.
- Danach drücken Sie die Presse vorsichtig runter und der Kaffee ist trinkfertig.

Genießen Sie es!



4 min.



Open



Closed

stelton