

Menuett®

005077



SE KAFFEPRESS

Bruksanvisning i original

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

NO PRESSKANNE

Bruksanvisning

(Oversettelse av original bruksanvisning)

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.

Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL ZAPARZACZ DO KAWY

Instrukcja obsługi

(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją na przyszłość.

EN COFFEE PRESS

Operating instructions

(Translation of the original instructions)

Important! Read the user instructions carefully before use.

Save them for future reference.

Rätten till ändringar förbehålles.
Vid eventuella problem, kontakta vår kundservice på
telefon 0511-34 20 00.
www.jula.se

Med forbehold om endringer.
Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår
kundeservice på telefon 67 90 01 34.
www.jula.no

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
W razie ewentualnych problemów skontaktuj się
telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod
numerem: 22 338 88 88.
www.jula.pl

Jula reserves the right to make changes. In the event
of problems, please contact our customer service.
www.jula.com

Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer
Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributör/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor
Jula Poland Sp. z o.o., ul.
Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska
Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8,
1471 LØRENSKOG

2018-02-22
© Jula AB

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Placera inte produkten på spisen eller annat varmt underlag.
- Produkten får inte användas i mikrovågsugn.
- Kontrollera före varje användning att produkten är fri från repor, sprickor och andra skador.
- Håll barn och kringstående personer på säkert avstånd vid användning.
- Låt inte barn använda produkten – skållningsrisk.
- Tryck inte ned kolven för fort, det kan göra att het vätska sprutar upp ur produkten.
- Försök aldrig dricka direkt ur produkten – skållningsrisk. Häll upp drycken i lämpligt kärl.
- Vrid locket för att stänga pipen.
- Använd endast grovmalt kaffe.
- Håll aldrig mjölk, yoghurt, barnmat eller liknande i produkten – risk för bakterietillväxt som kan orsaka matförgiftning och/eller skada produkten.

TEKNISKA DATA

Volym

0,35 l

HANDHAVANDE

OBS!

- **Lägg aldrig is i kaffepressen och använd inte metallredskap, det kan skada kaffepressen.**

Skölj kannan med hett vatten före varje användning. Tillsätt eventuellt lite diskmedel och låt stå några minuter. Sätt på locket och skaka kannan försiktigt. Skölj noga med rent vatten.

KAFFEBRYGGNING

1. Placera kaffepressen på en torr, plan och halkfri yta.
2. Håll stadigt i handtaget och dra kolven rakt upp, ut ur kannan.
3. Lägg en rågad matsked grovmalt kaffe i kannan för varje kopp vatten (1,8 dl).
4. Koka upp vattnet och låt stå cirka 30 sekunder. Rekommenderad vattentemperatur är cirka 98 °C.
5. Håll långsamt vattnet i kannan. Det grovmalda kaffet ska täckas helt av vatten. Fyll inte på längre än till 2,5 cm under kannans kant.
6. Rör om med en plastsked.
7. Dra upp kolvens handtag så långt det går och placera kolven i kannan.
8. Låt dra cirka 4 minuter innan kolven trycks ned. Det bör ta omkring 30 sekunder att trycka ned kolven helt. Om det går trögt att trycka ned kolven, kan filtret vara igensatt. Dra upp kolven och skölj den under rinnande hett vatten för att rensa.
9. Rör om i drycken, sätt i kolven och tryck ned den långsamt. Det malda kaffet trycks ned mot kannans botten och drycken ovanför filtret är klar för servering.
10. Servera kaffet omedelbart efter bryggning för bästa smak.

TEBRYGGNING

1. Placera kaffepressen på en torr, plan och halkfri yta.
2. Håll stadigt i handtaget och dra kolven rakt upp, ut ur kannan.
3. Placera lämplig mängd teblad i kannan.
4. Koka upp vattnet och låt stå cirka 30 sekunder.
5. Håll långsamt vattnet i kannan. Tebladen ska täckas helt av vatten. Fyll inte på

längre än till 2,5 cm under kannans kant.

6. Dra upp kolvens handtag så långt det går och placera kolven i kannan.
7. Låt teet dra till önskad styrka.
8. Tryck sedan långsamt ned kolven med lätt tryck. Tebladen trycks ned mot kannans botten och drycken ovanför filtret är klar för servering.

UNDERHÅLL

- Kaffepressen kan diskas för hand.
- Skruva loss filtret och rengör kolvenheten efter varje användning.
- Använd aldrig lösningsmedel eller starka eller slipande rengöringsmedel.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produktet må ikke plasseres på komfyren eller et annet varmt underlag.
- Produktet skal ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Kontroller før hver bruk at produktet ikke har noen riper, sprekker eller andre skader.
- Hold barn og andre personer på trygg avstand ved bruk.
- Ikke la barn bruke produktet – fare for skålding.
- Ikke trykk ned stempelet for fort, det kan føre til at varm væske spruter ut av produktet.
- Ikke drikk direkte av produktet – fare for skålding. Hell drikken i egnet beholder.
- Vri lokket for å stenge tuten.
- Bruk kun grovmalt kaffe.
- Hell aldri melk, yoghurt, barnemat eller lignende i produktet – fare for bakteriedannelse som kan forårsake matforgiftning og/eller skade på produktet.

TEKNISKE DATA

Volum 0,35 l

BRUK

MERK!

- **Putt aldri is i presskannen, og bruk ikke metallredskaper. Det kan skade presskannen.**

Skyll kannen med varmt vann før hver bruk. Tilsett eventuelt litt oppvaskmiddel, og la det stå noen minutter. Sett på lokket, og rist kannen forsiktig. Skyll nøye med rent vann.

TILBEREDNING AV KAFFE

1. Plasser presskannen på en tørr, jevn og sklisikker flate.
2. Hold godt fast i håndtaket og dra stempelet rett opp, ut av kannen.
3. Hell en toppet spiseskje grovmalt kaffe i kannen for hver kopp vann (1,8 dl).
4. Kok opp vannet, og la stå i cirka 30 sekunder. Anbefalt vanntemperatur er cirka 98 °C.
5. Hell vannet langsomt i kannen. Den grovmalte kaffen skal dekkes helt av vann. Ikke fyll på mer enn til 2,5 cm under kannens kant.
6. Rør om med en plastskje.
7. Dra opp stempelets håndtak så langt det går, og plasser stempelet i kannen.
8. La trekke i cirka 4 minutter før stempelet trykkes ned. Det bør ta rundt 30 sekunder å trykke stempelet helt ned. Om det går tregt å trykke ned stempelet, kan filteret være tett. Dra opp stempelet og skyll det under rennende, varmt vann for å rense.
9. Rør rundt i drikken, sett i stempelet og trykk det langsomt ned. Den malte kaffen trykkes ned mot bunnen av kannen, og drikken over filteret er klar for servering.
10. Server kaffen umiddelbart etter tilberedning for best mulig smak.

TILBEREDNING AV TE

1. Plasser presskannen på en tørr, jevn og sklisikker flate.
2. Hold godt fast i håndtaket og dra stempelet rett opp, ut av kannen.
3. Plasser ønsket mengde teblader i kannen.
4. Kok opp vannet, og la stå i cirka 30 sekunder.
5. Hell vannet langsomt i kannen. Tebladene skal dekkes helt av vann. Ikke fyll på mer enn til 2,5 cm under kannens kant.

6. Dra opp stampelets håndtak så langt det går, og plasser stempelet i kannen.
7. La teen trekke til ønsket styrke.
8. Trykk deretter stempelet langsomt ned med lett trykk. Tebladene trykkes ned mot bunnen av kannen, og drikken over filteret er klar for servering.

VEDLIKEHOLD

- Presskannen kan vaskes for hånd.
- Skru løs filteret og rengjør stempelet etter hver gangs bruk.
- Ikke bruk løsemidler eller sterke eller slipende rengjøringsmidler.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nie umieszczaj produktu na kuchence ani innym gorącym podłożu.
- Nie należy używać produktu w kuchence mikrofalowej.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy produkt nie ma rys, pęknięć ani innych uszkodzeń.
- Podczas użytkowania dzieci i osoby postronne powinny przebywać w bezpiecznej odległości.
- Nie pozwalaj dzieciom używać produktu ze względu na ryzyko poparzenia.
- Nie dociskaj tłoka zbyt mocno, gdyż może to spowodować pryskanie z produktu.
- Nigdy nie pij bezpośrednio z produktu ze względu na ryzyko poparzenia. Przelewaj napój do odpowiedniego naczynia.
- Przekręć pokrywkę, aby zamknąć dzióbek.
- Używaj wyłącznie grubo mielonej kawy.
- Nigdy nie wlewaj do produktu mleka, jogurtu, pokarmu dla dzieci itp. ze względu na ryzyko rozwoju bakterii, które mogą spowodować zatrucie pokarmowe i/lub uszkodzenie produktu.

DANE TECHNICZNE

Pojemność 0,35 l

OBŚŁUGA

UWAGA!

- **Nigdy nie wkładaj do zaparzacza lodu i nigdy nie używaj metalowych przyborów, gdyż produkt może ulec uszkodzeniu.**

Przed każdym użyciem wypłucz dzbanek gorącą wodą. Dodaj ewentualnie odrobinę płynu do naczyń i zostaw na kilka minut. Zamknij pokrywkę i ostrożnie potrząśnij dzbankiem. Przepłucz starannie czystą wodą.

PARZENIE KAWY

1. Umieść zaparzacznik na suchej, płaskiej i antypoślizgowej powierzchni.
2. Trzymaj pewnie i za uchwyt i wyciągnij w prostej pozycji tłok z dzbanka.
3. Wsyp do dzbanka kopiastrą łyżeczkę grubo mielonej kawy na każdą filiżankę wody (180 ml).
4. Zagotuj wodę i pozostaw na około 30 sekund. Zalecana temperatura wody wynosi około 98°C.
5. Powoli wlej wodę do dzbanka. Kawa powinna być całkowicie pokryta wodą. Nie wlewaj więcej wody niż 2,5 cm poniżej krawędzi dzbanka.
6. Wymieszaj łyżeczką z tworzywa.
7. Maksymalnie wyciągnij uchwyt tłoka i umieść tłok w dzbanku.
8. Zanim dociśniesz tłok, pozostaw do naciągnięcia na około 4 minuty. Całkowite naciśnięcie tłoka powinno zająć około 30 sekund. Jeśli tłoka nie można nacisnąć swobodnie, filtr może być zapchany. Aby wyczyścić tłok, wyciągnij go i przepłucz pod bieżącą, gorącą wodą.
9. Wymieszaj napój, wtóń tłok i powoli go przyciśnij. Zmielona kawa zostaje przyciśnięta do dna dzbanka, a napój nad filtrem jest gotowy do podawania.
10. Aby cieszyć się możliwie najlepszym smakiem, podawaj kawę natychmiast po zaparzeniu.

PARZENIE HERBATY

1. Umieść zaparzacznik na suchej, płaskiej i antypoślizgowej powierzchni.
2. Trzymaj pewnie i za uchwyt i wyciągnij w prostej pozycji tłok z dzbanka.
3. Wsyp do dzbanka odpowiednią ilość herbaty liściastej.

4. Zagotuj wodę i pozostaw na około 30 sekund.
5. Powoli wlej wodę do dzbanka. Herbata powinna być całkowicie pokryta wodą. Nie wlewaj więcej wody niż 2,5 cm poniżej krawędzi dzbanka.
6. Maksymalnie wyciągnij uchwyt tłoka i umieść tłok w dzbanku.
7. Poczekaj, aż herbata nabierze żądanej mocy.
8. Następnie powoli i delikatnie naciśnij tłok. Herbata zostaje przyciśnięta do dna dzbanka, a napój nad filtrem jest gotowy do podawania.

KONSERWACJA

- Zaparzacz można myć ręcznie.
- Po każdym użyciu odkręć filtr i wyczyść tłok.
- Nigdy nie używaj rozpuszczalników ani silnych lub ściernych środków czyszczących.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not put the product on a stove or other hot surface.
- Do not put the product in a microwave oven.
- Always check before use that the product is not cracked, scratched or otherwise damaged.
- Keep children and onlookers at a safe distance when in use.
- Do not allow children to use the product – risk of scalding.
- Do not press down the plunger too quickly, this can cause hot liquid to spray out of the product.
- Never attempt to drink from the product – risk of scalding. Pour the beverage into a suitable container.
- Turn the lid to close the spout.
- Only use coarse ground coffee.
- Never pour milk, yoghurt, baby food etc. into the product – risk of bacterial growth that can cause food poisoning and/or damage the product.

TECHNICAL DATA

Volume	0.35 l
--------	--------

USE

NOTE:

- **Never put ice in the coffee press and do not use metal utensils, this can damage the coffee press.**

Always rinse the pot with hot water before use. Add a little washing-up liquid and allow to stand for a few minutes. Put the lid on and carefully shake the pot. Rinse thoroughly with clean water.

COFFEE BREWING

1. Put the coffee press on a dry, level and non-slip surface.
2. Hold the handle firmly and pull the plunger straight up, out of the pot.
3. Put a tablespoonful of coarse ground coffee in the pot for each cup of water (1.8 dl).
4. Boil up the water and allow to stand for about 30 seconds. The recommended temperature of the water is about 98°C.
5. Slowly pour the water into the pot. The water should completely cover the ground coffee. Do not fill to more than 2.5 cm below the rim of the pot.
6. Stir with a plastic spoon.
7. Pull up the plunger handle as far as it goes and put the plunger in the pot.
8. Allow to stand for about 4 minutes before pressing down the plunger. It should take about 30 seconds to push the plunger completely down. If it is difficult to press down the plunger this can be because the filter is clogged. Pull up the plunger and rinse under hot running water to clear.
9. Stir the beverage, put in the plunger and slowly press down. The ground coffee is pushed down to the bottom of the pot and the coffee over the filter is ready to serve.
10. Serve freshly brewed coffee for the best taste.

TEA BREWING

1. Put the coffee press on a dry, level and non-slip surface.
2. Hold the handle firmly and pull the plunger straight up, out of the pot.
3. Put a suitable amount of tea leaves in the pot.

4. Boil up the water and allow to stand for about 30 seconds.
5. Slowly pour the water into the pot. The water should completely cover the tea leaves. Do not fill to more than 2.5 cm below the rim of the pot.
6. Pull up the plunger handle as far as it goes and put the plunger in the pot.
7. Allow the tea to brew to required strength.
8. Press down the plunger slowly with a gentle pressure. The tea leaves are pushed down to the bottom of the pot and the beverage over the filter is ready to serve.

MAINTENANCE

- The coffee press can be washed by hand.
- Unscrew the filter and clean the plunger unit after use.
- Never use solvents, or strong or abrasive detergents.