

INSTRUCTION MANUAL

USAGE

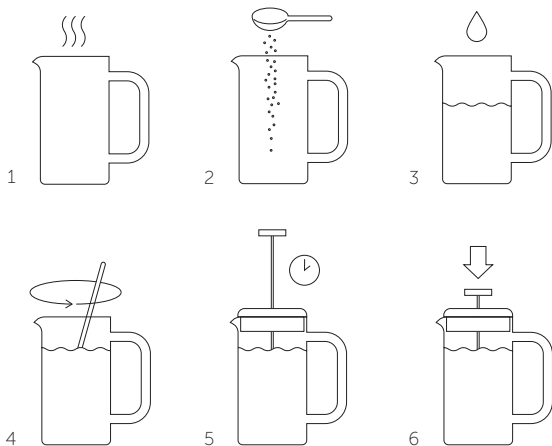
- Remove all the labels, stickers and tags from the ware, wash it with hot water with a detergent, rinse thoroughly and wipe up dry.
- French press is crafted for brewing fresh ground coffee and leaf tea. The recommended grinding size should be equal to large crystals of sea salt. Fine grinding may clog the filter system.
- Make sure to put French press on a flat non slippery surface with high heat resistance before pouring hot water inside.
- Check the glass for the scratches, cracks and other damages on a regular basis. Do not use it if any defect was found.
- Please avoid causing damages to the ware by sharp items.
- Hold the French press by it's handle only. Do not touch hot surface with uncovered parts of the body to avoid skin burns.
- Do not make a strong effort while pushing the plunger down. In other case the hot water may come out and cause a skin burn. If the plunger resists to go down please clean the multilayered filter under the running water. CAUTION! Be careful, the plunger might be hot!
- Turn the lid to the side to close the spout while brewing the beverage.
- After the beverage is ready pour hot coffee into mugs or into a thermos. Do not leave fresh coffee in a French press.
- Caution! Fill and store the ware with hot liquids away from children and pets.
- Please keep your French press away from heaters and open fire to save the plastic parts from damages.
- The product is not designed to use at any kind of hobs, microwaves and ovens.

MAINTENANCE

- Please let the ware cool down completely before washing. Do not put the hot glass into cold water .
- Do not use metal wire sponges and brushes, abrasive and aggressive detergents for cleaning the ware.
- Soak dirty ware in water or weak detergent solution before washing.
- The glass holder is allowed to wash in the dishwasher.
- We recommend to wash the plunger and other detachable parts by hand under running water.
- Right after washing the French press should be wiped dry immediately.
- Limescale and stains might appear on the surface of the ware because of the minerals from drinking water. They are easily removed with small amount of vinegar or lemon juice. Such spots do not reduce operability or hygiene of the ware, are not defects and cannot be the reason for complaints to the manufacturer.
- Regular washing the ware in the dishwasher may cause some parts' color changing. This is a natural deterioration of the product and cannot serve as a basis for claims against the manufacturer.

WARRANTY

- You are given a 3 year warranty for the French press NÁDOBA from a moment of purchase.
- The warranty does not cover cases of violations of the given manual instructions, mechanical damages caused by blows and falls, and also self-reliant repair of the ware defects.
- In case of valid claim consult the seller or one of the service centers stated at www.nadoba.eu.



BREWING COFFEE

1. Clean and warm up the glass beaker & boil water.
2. Add 7g of fresh ground coffee for each 125 ml to the beaker using the scoop from the kit.
3. Pour proper amount of boiling water leaving 1-2 cm till the edges.
4. Stir coffee grounds and push the plunger to the top of the water.
5. Let the coffee brew during 5-6 minutes.
6. Gently depress plunger towards the bottom and pour the coffee into mugs.

MAKING TEA AND OTHER DRINKS

NÁDOBA French press could be used for making leaf tea, herbal and berry drinks. Follow the recommendations above for brewing a drink of your taste. Brewing time depends on the ingredients of selected recipe. Please check the information on the product packaging.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ANWENDUNG

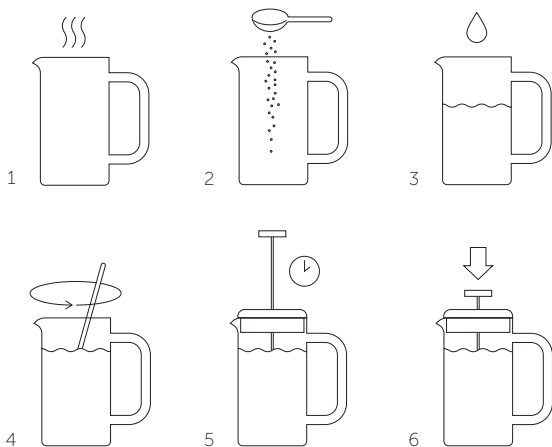
- Entfernen Sie alle Etiketten, Aufkleber und Anbindezettel von der Ware, spülen Sie sie gründlich mit warmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus, danach spülen Sie sie gut ab und wischen Sie sie trocken.
- Verwenden Sie die Pressstempelkannen, um Blatt-Tee oder grob gemahlene Kaffee zuzubereiten. Der empfohlene Mahlgrad sollte großen Meersalzkristallen entsprechen. Fein gemahlener Kaffee kann den Filter verstopfen.
- Beim Aufgießen mit heißem Wasser stellen Sie sicher, dass die Pressstempelkanne auf einer flachen, rutschfesten Oberfläche steht, die gegen hohe Temperaturen beständig ist.
- Überprüfen Sie den Glasbehälter regelmäßig auf Kratzer, Risse oder andere Schäden. Verwenden Sie keinen Behälter mit beschädigten Wänden.
- Vermeiden Sie die Beschädigung der Ware durch scharfe Gegenstände.
- Fassen Sie nur am Griff der Pressstempelkanne an. Berühren Sie die heißen Wände des Behälters nicht mit unbedeckten Hautpartien.
- Wenden Sie beim Herunterdrücken des Stempels keine übermäßige Kraft an, da sonst kochendes Wasser aus der Pressstempelkanne spritzt und Sie sich verbrennen können. Lässt sich der Stempel nicht bei mittlerer Krafteinwirkung herunterdrücken, ist der Filter verstopft. Vorsichtig (möglicherweise heiß) entfernen und unter fließendem Wasser abspülen.
- Drehen Sie den Deckel, um den Auslauf der Pressstempelkanne bei der Zubereitung von Tee oder Kaffee zu schließen.
- Nachdem das Getränk fertig ist, gießen Sie heißen Kaffee in Tassen oder in eine Thermoskanne. Lassen Sie frischen Kaffee nicht in einer französischen Presse.
- Behälter mit heißen Flüssigkeiten immer außer der Reichweite der Kinder und Haustiere füllen und aufbewahren!
- Um Schäden an den Kunststoffteilen zu vermeiden, darf sich die Pressstempelkanne nicht in unmittelbarer Nähe von Heizgeräten oder offenen Flammen befinden.
- Das Produkt ist nicht für Kochfelder, Mikrowellen und Öfen geeignet.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Lassen Sie das Gerät vor dem Waschen vollständig abkühlen. Lassen Sie den heißen Kolben nicht mit kaltem Wasser in Kontakt kommen.
- Vermeiden Sie die metallischen Bürsten und Schwämme sowie Scheur- und aggressive Reinigungsmittel zur Geschirreinigung.
- Stark verschmutztes Geschirr zunächst im Wasser oder mit Zugabe von kleiner Menge Reinigungsmittels stehen lassen.
- Das Gehäuse und der Kolben der Pressstempelkanne können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Es wird empfohlen, den Stempel und sämtliche Teile von Hand unter fließendem Wasser zu waschen.
- Das Pressstempelkannen nach der Reinigung gut abtrocknen.
- Aufgrund von Mineralien im Trinkwasser können sich Kalk und Flecken auf der Oberfläche des Geräts bilden. Diese können mit ein Paar Tropfen Essig bzw. Zitronensaft leicht beseitigt werden. Diese Flecken beeinträchtigen in keiner Weise die Leistung und die Hygienität des Kochgeschirrs, stellen kein Defekt dar und sind kein Grund für die Mängelansprüche.
- Regelmäßiges Waschen des Geräts in der Geschirrspülmaschine kann dazu führen, dass sich die Farbe einiger Teile ändert. Dies ist eine natürliche Abnutzung des Geräts und kann nicht als Grundlage für Ansprüche gegen den Hersteller dienen.

GARANTIE

- An die Französische Presse NÁDOBA gewähren wir 3 Jahre Garantie ab dem Verkaufsdatum.
- Diese Garantie erstreckt sich nicht auf die Fälle der Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanweisung, mechanischer Schäden durch Aufprallen und Fallen sowie eigenmächtige Beseitigung der Geschirrfehler.
- Beim Vorliegen begründeter Ansprüche wenden Sie sich bitte an den Verkäufer des Erzeugnisses oder an eine der auf den Web-Seite www.nadoba.eu. Angegebenen Servicestellen.



KAFFEE HERSTELLEN

1. Reinigen und erwärmen Sie den Glasbecher & kochen Sie Wasser.
2. Fügen Sie 7g frisch gemahlene Kaffee für jede 125 ml in den Becher mit der Schaufel aus dem Kit.
3. Gießen Sie die richtige Menge kochendes Wasser 1-2 cm bis zu den Rändern.
4. Kaffeesatz umrühren und den Kolben auf den Wasserspiegel drücken.
5. Lassen Sie den Kaffee brauen während 5-6 Minuten.
6. Drücken Sie den Kolben vorsichtig nach unten und gießen Kaffee in Tassen.

TEE UND ANDERE GETRÄNKE HERSTELLEN

Die französische Presse NÁDOBA könnte zur Herstellung von Blatttee, Kräuter- und Beerengetränken verwendet werden. Befolgen Sie die obigen Empfehlungen, um ein Getränk nach Ihrem Geschmack zuzubereiten. Die Brühzeit hängt von den Zutaten des ausgewählten Rezepts ab. Bitte überprüfen Sie die Angaben auf der Produktverpackung.

NÁVOD K POUŽITÍ

POUŽITÍ

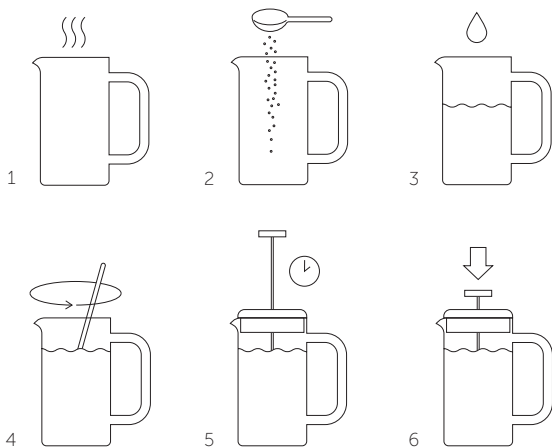
- Odstraňte z výrobku všechny štítky, nálepky a etikety, důkladně je umyjte horkou vodou pomocí jemného čistícího prostředku, dobře opláchněte a osušte.
- K přípravě listového čaje nebo hrubé kávy použijte francouzský lis. Doporučená velikost mletí by měla být stejná jako velké krystaly mořské soli. Jemná káva může filtr ucpat.
- Při nalévání horké vody se ujistěte, že francouzský lis stojí na rovném neklouzavém povrchu odolném vůči vysoké teplotě.
- Pravidelně kontrolujte, zda skleněná nádoba není poškrábaná, prasklá nebo jinak poškozená. Nepoužívejte nádobu s poškozenými stěnami.
- Zabraňte poškození výrobku ostrými předměty.
- Uchopte pouze rukojeť francouzského lisu. Nedotýkejte se horkých stěn nádoby odkrytými částmi těla.
- Při spouštění pístu nevyvíjejte nadměrnou sílu, jinak by z francouzského lisu mohla vytéct vroucí voda a může dojít k popálení. Pokud plunžr při středním úsilí neklesne, filtr je ucpaný. Opatrně (může být horký) jej vyjměte a opláchněte pod tekoucí vodou.
- Otočte víčkem při přípravě čaje nebo kávy, aby zavřít výtok francouzského lisu.
- Ihned po přípravě nalejte horkou kávu do šálků nebo do termosky. Nenechávejte kávu ve francouzském tisku.
- Pozor! Naplňujte a skladujte výrobky obsahující horké tekutiny mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Aby nedošlo k poškození plastových částí, nesmí být francouzský lis v těsné blízkosti topných těles nebo otevřeného ohně.
- Není vhodné pro použití na sporáku, mikrovlnné troubě a troubě.

ÚDRŽBA

- Před mytím nechte výrobek úplně vychladnout. Zabraňte kontaktu horké baňky se studenou vodou.
- Nepoužívejte k čištění nádobí kovové drátěnky a kartáče, brusné a agresivní čistící prostředky.
- Silně znečištěné nádobí předem namočte ve vodě nebo slabém roztoku mycího prostředku.
- Těleso a baňku francouzského lisu lze mýt v myčce nádobí.
- Doporučuje se umýt píst a všechny komponenty ručně pod tekoucí vodou.
- Ihned po umytí by měla být Francouzský lis utřena a vysušena.
- Na povrchu výrobku může vyskytnout usazování vodního kamene a skvrn v důsledku minerálů obsažených v pitné vodě. Jde o sedimenty minerálů obsažených v pitné vodě, jejich tvoření mohou také vyvolávat některé potraviny, sůl, ocet. Tyto skvrny nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.
- Pravidelné mytí produktu v myčce může způsobit změnu barvy některých částí. Je to přirozené opotřebení výrobku a nemůže sloužit jako základ pro nároky vůči výrobcí.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- Na Francouzský lis značky NÁDOBA poskytujeme záruku po dobu 3 roky od data zakoupení.
- Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy: výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití, závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací, a také v případě, že na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.
- V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.nadoba.eu.



PŘÍPRAVA KÁVY

1. Vycistíte a zahřejte skleněnou kávovaru & vařte vodu.
2. Přidejte 7 g čerstvě mleté kávy na každých 125 ml do kádinky pomocí lopatky ze sady.
3. Nalijte správné množství vroucí vody ponechání 1-2 cm až okraje.
4. SMíchání kávy a posunutí pístu do horní části vody.
5. Nechte vařit kávu v průběhu 5-6 minut.
6. Jemně stlačte píst směrem dolů a nalejte kávu do šáleků.

PŘÍPRAVA ČEA A OSTATNÍCH NÁPOJŮ

Francouzské lisy NÁDOBA jsou vhodné pro přípravu listového čaje, bylinných a bobulových nápojů. Postupujte podle výše uvedeného doporučeného postupu. Doba vaření závisí na přísadách. Postupujte podle doporučení vybraného receptu a podle informací na obalu produktu.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

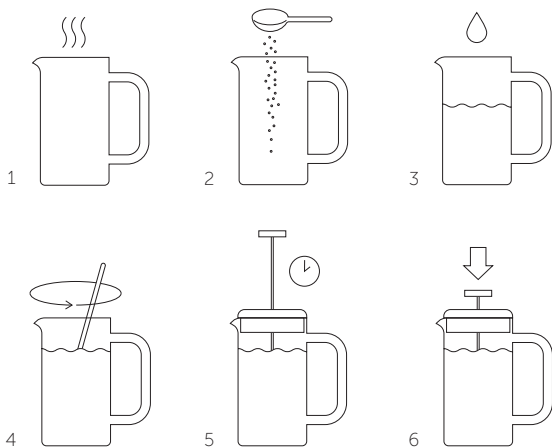
- Удалите с изделия все этикетки, наклейки и ярлыки, тщательно вымойте его в горячей воде с использованием мягкого моющего средства, хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Используйте френч-прессы для заваривания листового чая или кофе крупого помола. Рекомендуемый размер помола должен быть равен крупным кристаллам морской соли. Кофе мелкого помола может засорить фильтр.
- Наливая горячую воду, убедитесь, что френч-пресс стоит на ровной, нескользящей поверхности, устойчивой к высокой температуре.
- Регулярно проверяйте стеклянный сосуд на предмет царапин, трещин или других повреждений. Не используйте сосуд с повреждёнными стенками.
- Избегайте повреждения изделий острыми предметами.
- Беритесь только за ручку френч-пресса. Не прикасайтесь к горячим стенкам сосуда незащищёнными участками кожи.
- Не прикладывайте чрезмерное усилие при опускании плунжера, иначе кипяток может выплеснуться из френч-пресса, и вы получите ожог. Если плунжер не опускается при среднем усилии, значит, фильтр забился. Осторожно (может быть горячим) выньте его и промойте под струёй воды.
- Поверните крышку, чтобы закрыть носик френч-пресса, когда завариваете чай или кофе.
- Сразу после приготовления разлейте горячий кофе по чашкам или перелейте в термос. Не оставляйте кофе во френч-прессе.
- Наполняйте и храните изделия, содержащие горячие жидкости, вдали от детей и домашних животных.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей не допускается нахождение френч-пресса в непосредственной близости от нагревательных приборов и открытого огня.
- Не подходит для использования на плите, в микроволновке и духовом шкафу.

УХОД

- Перед мытьём изделия дайте ему полностью остыть. Не допускайте контакта горячей колбы с холодной водой.
- Не используйте для чистки изделия металлические мочалки и щётки, абразивные и агрессивные моющие средства.
- Сильно загрязнённую посуду предварительно замочите в воде или в слабом растворе моющего средства.
- Корпус и колбу френч-пресса можно мыть в посудомоечной машине.
- Плунжер и все составные части рекомендуется мыть вручную под струёй воды.
- Сразу после мытья френч-пресс следует вытереть насухо и просушить.
- На поверхности изделия может образоваться известковый налет и пятна из-за минералов, содержащихся в питьевой воде. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или сока лимона. Данные пятна нисколько не снижают функциональность или гигиеничность изделия, не являются браком и не могут стать причиной претензий к производителю.
- В результате регулярного мытья изделия в посудомоечной машине цвет некоторых деталей может измениться. Это является естественным износом изделия и не может служить основанием для претензий к производителю.

ГАРАНТИЯ

- На френч-прессы NÁDOBA предоставляется гарантия 3 года с момента продажи.
- Гарантия не распространяется на случаи нарушений правил данного руководства, механических повреждений посуды в результате ударов или падений, а также самостоятельного исправления дефектов посуды.
- В случае обоснованной претензии обращайтесь к продавцу изделия или в один из сервисных центров, указанных на www.nadoba.eu.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

1. Очистите и прогрейте стеклянный стакан, вскипятите воду.
2. Добавьте 7 г свежемолотого кофе на каждые 125 мл воды, используя мерную ложку из набора.
3. Налейте достаточное количество кипящей воды, оставив 1-2 см до края.
4. Перемешайте кофейную гущу и опустите плунжер до поверхности воды.
5. Заваривайте кофе в течение 5-6 минут.
6. Осторожным движением опустите плунжер вниз и налейте кофе в чашки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ И ДРУГИХ НАПИТКОВ

Френч-прессы NÁDOBA подходят для приготовления листового чая, травяных и ягодных напитков. Придерживайтесь рекомендованной выше последовательности действий. Время приготовления зависит от ингредиентов. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта и информации на упаковке продукта.