

RISTRETTO

Kaffeebereiter
French Press
Cafetera
Cafetière
Caffettiera

10036360 10036368



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.

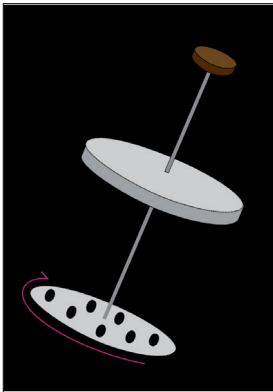


KAFFEE-ZUBEREITUNG

<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>Geben Sie grob gemahlene Kaffee in den Glasbehälter (6 g Kaffee = 1 Messlöffel auf 100 ml Wasser). Grob gemahlener Kaffee kann nicht durch das Sieb dringen oder es verstopfen.</p>	<p>Füllen Sie ca. 100-200 ml Wasser (~96°) in den Glasbehälter. Lassen Sie das Wasser für ca. 20 Sekunden nach dem Kochen im Wasserkocher abkühlen.</p>
<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>Rühren Sie die Mischung 2-3 Mal um und lassen Sie den Kaffee 30 Sekunden ziehen. So entfaltet sich das Aroma bestmöglichst.</p>	<p>Füllen Sie jetzt das restliche Wasser bis zum gewünschten Füllstand nach und rühren Sie die Mischung anschließend wieder 2-3 Mal um.</p>

5	6
	
<p>Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie den Kaffee weitere 3-4 Minuten ziehen.</p>	<p>Drücken Sie den Filter vorsichtig und gleichmäßig nach unten. Anschließend können Sie den frisch gepressten Kaffee in eine Tasse gießen und ihn genießen.</p>




REINIGUNG





Für die maximale Langlebigkeit empfehlen wir die Reinigung von Hand.

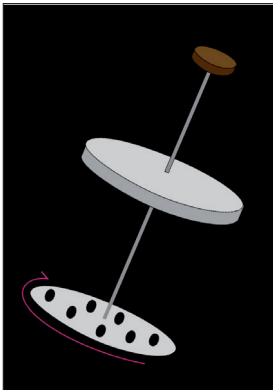
Um die einzelnen Filterkomponenten zu reinigen, können Sie diese einfach von der Metallstange abschrauben.

COFFEE PREPARATION

1	2
 A white glass pitcher is shown against a black background. A wooden spoon is pouring dark brown coffee grounds into the pitcher. The grounds are falling from the spoon and are visible inside the pitcher.	 A white glass pitcher is shown against a black background. The pitcher contains a dark brown liquid. A white vertical line represents a heat source or steam rising from the liquid. The pitcher is on a surface, and the background is black.
<p>Add coarsely ground coffee to the glass container (6 g coffee = 1 measuring spoon to 100 ml water). Coarsely ground coffee cannot pass through the sieve or clog it.</p>	<p>Fill approx. 100-200 ml of water (~96°) into the glass container. Let the water cool in the kettle for about 20 seconds after boiling.</p>
3	4
 A white glass pitcher is shown against a black background. The pitcher contains a dark brown liquid. A white vertical line with a small brown circle at the top represents a stirrer. The stirrer is positioned in the center of the liquid.	 A white glass pitcher is shown against a black background. The pitcher contains a dark brown liquid. A white vertical line with a small brown circle at the top represents a stirrer. The stirrer is positioned in the center of the liquid.
<p>Stir the mixture 2-3 times and let the coffee brew for 30 seconds. This allows the aroma to unfold in the best possible way.</p>	<p>Now add the remaining water up to the desired level and then stir the mixture again 2-3 times.</p>

5	6
	
<p>Put the lid on and let the coffee brew for another 3-4 minutes.</p>	<p>Press the filter down carefully and evenly. You can then pour the freshly pressed coffee into a cup and enjoy it.</p>



CLEANING





For maximum longevity, we recommend cleaning by hand.

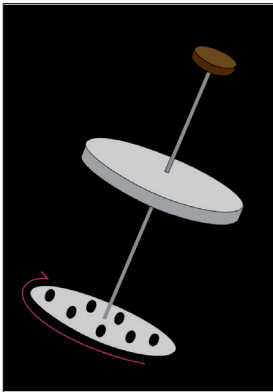
To clean the individual filter components, you can simply unscrew them from the metal rod.

PRÉPARATION DU CAFÉ

1	2
	
<p>Versez du café grossièrement moulu dans le récipient en verre (6 g de café = 1 mesurette pour 100 ml d'eau). Le café grossièrement moulu ne peut pas passer à travers le tamis ou l'obstruer.</p>	<p>Versez environ 100-200 ml d'eau (~96°) dans le récipient en verre. Laissez refroidir l'eau pendant environ 20 secondes après ébullition dans la bouilloire.</p>
3	4
	
<p>Remuez le mélange 2 à 3 fois et laissez le café infuser pendant 30 secondes. Ainsi, l'arôme se développe le mieux possible.</p>	<p>Ajoutez maintenant le reste de l'eau jusqu'au niveau souhaité et remuez ensuite à nouveau le mélange 2-3 fois.</p>

5	6
	
<p>Remettez le couvercle et laissez le café infuser pendant 3 à 4 minutes supplémentaires.</p>	<p>Poussez doucement et régulièrement le filtre vers le bas. Vous pouvez ensuite verser le café fraîchement pressé dans une tasse et le savourer.</p>

NETTOYAGE




Pour une longévité maximale, nous recommandons le nettoyage à la main.

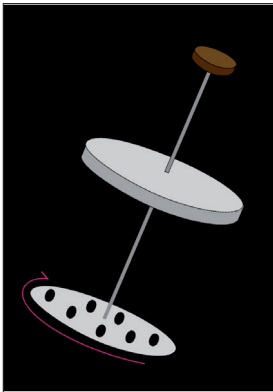
Pour nettoyer les différents composants du filtre, il suffit de les dévisser de la tige métallique.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>Añadir el café molido grueso al recipiente de cristal (6 g de café = 1 cucharada medidora por 100 ml de agua). El café molido grueso no puede pasar por el tamiz ni obstruirlo.</p>	<p>Llene el recipiente de vidrio con aproximadamente 100-200 ml de agua (~96 °C). Deje que el agua se enfríe en el hervidor durante unos 20 segundos después de que haya llegado a ebullición.</p>
<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>Remueva la mezcla 2-3 veces y deje que el café se prepare durante 30 segundos. Esto permite que el aroma se despliegue al máximo.</p>	<p>Ahora añada el agua restante hasta el nivel deseado y vuelva a remover la mezcla 2-3 veces.</p>

5	6
	
<p>Ponga la tapa y deje que el café se haga durante otros 3-4 minutos.</p>	<p>Presione el filtro con cuidado y de manera uniforme. A continuación, puede verter el café recién prensado en una taza y disfrutar de él.</p>


LIMPIEZA





Para prolongar la vida útil del aparato, se recomienda la limpieza a mano.

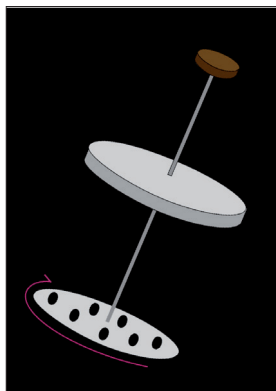
Para limpiar cada uno de los componentes del filtro, basta con desenroscarlos de la varilla metálica.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

<p style="text-align: center;">1</p> 	<p style="text-align: center;">2</p> 
<p>Aggiungere il caffè macinato grossolanamente nel contenitore di vetro (6 g di caffè = 1 misurino per 100 ml di acqua). Il caffè macinato grossolanamente non può passare attraverso il filtro o intasarlo.</p>	<p>Riempire circa 100-200 ml di acqua (~96°) nel contenitore di vetro. Lasciare raffreddare l'acqua nel bollitore per circa 20 secondi dopo l'ebollizione.</p>
<p style="text-align: center;">3</p> 	<p style="text-align: center;">4</p> 
<p>Mescolare la miscela 2-3 volte e lasciare il caffè in infusione per 30 secondi. Questo permette all'aroma di svilupparsi al meglio.</p>	<p>Ora aggiungere l'acqua rimanente fino al livello desiderato e poi mescolare di nuovo la miscela 2-3 volte.</p>

5	6
	
<p>Mettere il coperchio e lasciare il caffè in infusione per altri 3-4 minuti.</p>	<p>Premere il filtro con attenzione e uniformemente. Si può quindi versare in una tazza il caffè appena pressato e goderselo.</p>

PULIZIA



Per allungare la vita del dispositivo si consiglia di pulirlo a mano.

Per pulire tutti i componenti del filtro basta svitarli dall'asta metallica.

HERSTELLER

Manufacturer | Fabricante | Fabricant | Produttore

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland (Germany).

IMPORTEUR FÜR GROSSBRITANNIEN

Importer for Great Britain | Importador para Gran Bretaña | Importateur pour la Grande Bretagne | Importatore per la Gran Bretagna

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom



KLARSTEIN