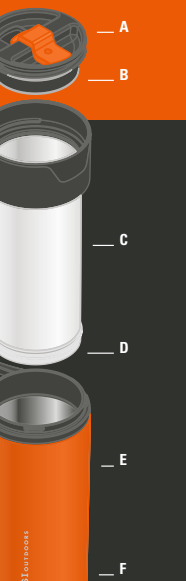




GLACIER STAINLESS® COMMUTER JAVAPRESS



⚠ WARNING

- ! Use only coarse ground coffee with JavaPress Coffee Makers.
- ! Always place unit on dry, stable surface.
- ! Allow unit to cool before cleaning or disassembling.
- ! Hand wash with mild detergent in hot water. Use only non-abrasive cloths and cleaners.
- ! Dishwashers may prematurely age components.
- ! Should a component become crazed or fractured, please recycle the retired pieces

⚠ CAUTION

- ! Not for stovetop or microwave use.
- ! Do not fill above steel interior of outer carafe.
- ! Before plunging, slide lid closed. Hold press at base and gently depress inner carafe. If difficult, pull up and begin again.
- ! DO NOT PLUNGE WITH FORCE. Do not shake. Use of excessive force can cause scalding liquid to shoot out of carafe.
- ! Brewed coffee and grounds may be very hot. Handle with care.
- ! Keep out of reach of children and pets. Always respect hot liquids.

WHAT MAKES THE BEST COFFEE?

The difference between a good cup of coffee and a bad cup of coffee is all about the release of flavonoids. The first thing to understand about coffee is the caffeinated versus decaffeinated debate. Coffee beans are naturally caffeinated and that caffeine is rather difficult to separate from the bean meaning that decaffeinated coffee requires a great deal of processing in order to achieve a "decaffeinated" product. Typically, caffeinated coffee and decaffeinated coffees start from different beans; Arabica for caffeinated and Robusta for decaffeinated coffee. Robusta beans are easier to cultivate and hardier, thus less expensive and are often used for decaffeinated coffees and inexpensive mass-market blends. Robusta beans are typically regarded as inferior in flavor and more prone to bitterness than Arabica beans. Worse yet, the flavor of Robusta beans suffers quite a bit as a result of the decaffeinating process. As such, we would recommend always starting from fresh, whole, caffeinated beans that have been properly stored in a temperature controlled environment away from light and humidity. Next, grind your beans to the correct coarseness using a conical burr type grinder to properly release all of the trapped flavor of your beans. Only grind enough coffee for your immediate use. Once ground, a coffee bean's surface area increases immensely and the exposure to air can very quickly degrade the flavor of your coffee. Do not reuse already brewed grounds. The first brewing process has already drawn all of the desirable flavors out of the beans. Any further attempts to brew the coffee will only result in bitter, nasty flavors which everyone should avoid. Always use the ratio of 2 tbsp. ground coffee to 6 fl. oz. of water. Should you wish to dilute the strength of your coffee, add hot water after it has already finished brewing.

a: sliding seal b: lid c: 14 fl. oz. inner carafe d: stainless 200 µm screen
e: outer carafe f: non-slip foot

⚠ AVERTISSEMENT

- ! N'utilisez que du café grossièrement moulu avec les cafetières à piston JavaPress.
- ! Placez toujours l'unité sur une surface stable et sèche.
- ! Laissez l'unité refroidir avant de la nettoyer ou de la démonter.
- ! Lavez à la main avec un détergent doux à l'eau chaude. N'utilisez que des chiffons et produits nettoyants non abrasifs.
- ! L'usage du lave-vaisselle pourrait user les composants prématurément.
- ! Prière de recycler les composants craquelés ou fendus.

⚠ MISE EN GARDE

- ! Ne pas utiliser sur une cuisinière ou dans un micro-ondes.
- ! Ne pas remplir plus haut que le bord supérieur de l'étui.
- ! Avant d'abaisser le piston, fermez le couvercle, en le tournant. En tenant la cafetière par le bas, abaissez lentement le piston. Si le piston résiste, remontez-le et essayez à nouveau.
- ! NE PAS ABAISSER le piston avec beaucoup force. Ne secouez pas. Si on exerce une force excessive, le liquide brûlant pourrait se projeter hors de la cafetière.
- ! Le café et la mouture pourraient être très chauds. À manipuler avec précaution.
- ! Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

À QUOI TIENT LE MEILLEUR CAFÉ?

La différence entre une tasse de café savoureux et une tasse de café médiocre repose entièrement sur la libération des flavonoïdes. Pour bien comprendre cela, il faut distinguer entre café caféiné et café décaféiné. Les grains de café sont naturellement caféinés. Comme il est plutôt difficile d'extraire la caféine des grains, la production du café décaféiné exige un traitement très intense. Habituellement, on utilise des grains de caféiers différents pour les deux types de café : l'arabica pour le café caféiné et le robusta pour le café décaféiné. Comme le robusta est plus résistant et plus facile à cultiver, ses grains sont moins chers et souvent utilisés pour produire les cafés décaféinés et les mélanges peu dispendieux destinés au marché de masse. En règle générale, on considère que les grains de robusta ont une saveur inférieure et sont plus susceptibles d'être amers que ceux de l'arabica. Pis encore, la saveur des grains de robusta se détériore beaucoup après avoir subi le processus de la décaféination. C'est pourquoi nous recommanderions de toujours commencer par des grains caféinés entiers et frais, qui ont été conservés de manière appropriée dans un environnement à température contrôlée, éloigné de la lumière et exempt d'humidité. Ensuite, moulez vos grains à la texture désirée à l'aide d'un moulin à fraise conique, afin de libérer toute leur saveur emprisonnée. Ne moulez que la quantité de grains nécessaire à l'utilisation immédiate. Après la mouture, la surface d'un grain de café augmente énormément et l'exposition à l'air peut détériorer la saveur de votre café rapidement. Ne réutilisez pas les moutures qui ont déjà servi une fois. La première préparation a déjà soutiré de ces moutures toute la saveur désirable. Toute réutilisation ne produira qu'une saveur amère et âcre que chacun devrait éviter. Utilisez toujours la proportion de 2 c. à table (30 ml) pour 6 onces d'eau (185 ml). Si vous souhaitez diluer la force de votre café, ajoutez-y de l'eau chaude après l'avoir préparé.

a: couvercle doté d'un rabat b: carafe intérieure de 0,4 L c: écran inoxydable
d: anneau de prise e: carafe extérieure f: étui isolant g: base antidérapante

⚠ WARNHINWEIS

- ! Mit JavaPress Kaffeepressen nur grob gemahlene Kaffee verwenden.
- ! Die Kaffeepresse immer auf eine trockene, stabile Oberfläche stellen.
- ! Die Kaffeepresse vor dem Reinigen oder Zerlegen zuerst abkühlen lassen.
- ! In heißem Wasser mit einem milden Spülmittel per Hand spülen. Nur nichtscheuernde Spüllappen und -mittel benutzen.
- ! Spülmaschinen können Komponenten vorzeitig verschleifen.
- ! Sollte eine Komponente reißen oder brechen, versuchen Sie bitte, die ausgesonderten Teile zu recyceln.

⚠ VORSICHT

- ! Nicht für den Gebrauch auf Herdplatten oder in der Mikrowelle geeignet.
- ! Nicht über das obere Ende der Neoprenhülle hinaus auffüllen.
- ! Vor dem Herunterdrücken des Stempels den Deckel zudrehen. Die Kaffeepresse am unteren Ende festhalten und den Stempel vorsichtig herunterdrücken. Wenn sich der Stempel sträubt, hochziehen und noch einmal von vorne beginnen.
- ! NICHT STARK HERUNTERDRÜCKEN. Wenn sie übermäßig stark drücken, kann die brühend heiße Flüssigkeit aus dem Behälter herausschießen.
- ! Nicht schütteln. Der aufgebrühte Kaffee und der Kaffeesatz können sehr heiß sein. Mit Vorsicht handhaben.
- ! Von Kindern und Haustieren fern halten.

WAS MACHT DEN BESTEN KAFFEE AUS?

Der Unterschied zwischen einer guten Tasse Kaffee und einer schlechten Tasse Kaffee besteht in erster Linie in der Freisetzung von Aromastoffen. In Bezug auf Kaffee muss man zuerst einmal die Debatte um koffeinhaltig oder koffeinfrei verstehen. Kaffeebohnen sind naturgemäß koffeinhaltig, und es ist ziemlich schwierig, den Bohnen dieses Koffein zu entziehen. Um ein koffeinfrei Produkt zu erhalten, untergeht der Kaffee einer umständlichen Verarbeitung. In der Regel werden für koffeinhaltige und koffeinfreie Kaffees unterschiedliche Bohnensorten verwendet; Arabica für koffeinhaltige und Robusta für koffeinfreie Kaffees. Robusta-Bohnen sind leichter anzubauen und außerdem widerstandsfähiger. Sie sind aus diesem Grunde billiger und werden deshalb oft für koffeinfreie Kaffees und billige Kaffeemischungen für den Massenmarkt verwendet. Robusta-Bohnen werden normalerweise als geschmacklich minderwertig angesehen und sind im Vergleich zu Arabica-Bohnen eher bitter. Schlimmer noch, der Geschmack der Robusta-Bohnen leidet erheblich unter dem Entkoffeinierungsprozess. Von daher empfehlen wir, immer mit frischen, ganzen, koffeinhaltigen Bohnen anzufangen, die sachgemäß in einer temperaturgeregelten Umgebung, lichtdicht und trocken gelagert wurden. Mahlen Sie als Nächstes Ihre Bohnen mit dem entsprechenden Mahlgrad und benutzen Sie hierzu eine Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk, damit alle Aromastoffe der Bohnen freigesetzt werden. Mahlen Sie nur die Menge an Kaffee, die Sie für den sofortigen Gebrauch benötigen. Nach dem Mahlen vergrößert sich die Oberfläche der Kaffeebohne um ein Vielfaches, und sobald der Kaffee mit Luft in Berührung kommt, kann er sehr schnell sein Aroma verlieren.

a: klappdeckel b: innere karaffe (0,4 l) c: edelstahl 200 µm sieb
d: gummigriffing e: äußeren karaffe f: neoprenhülle g: rutschfester boden

⚠ 警告

- ! ジャバプレスコーヒーマーカーには粗く挽いたコーヒー豆のみを使用してください。
- ! 使用時は乾いた安定した場所で使用してください。本体は漏れ防止未対応です。
- ! 本体が十分に冷めてから分解・洗浄を行ってください。
- ! 中性洗剤とぬるま湯を使って手洗いしてください。研磨剤の含まれた布や洗剤の使用は避けてください。
- ! 食器洗浄機の使用により、本体の使用寿命が短くなる可能性があります。
- ! 部品にひびが入ったり割れてしまった場合は、自治体の指示に従ってリサイクルに出してください。

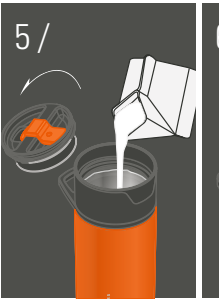
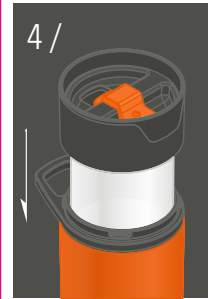
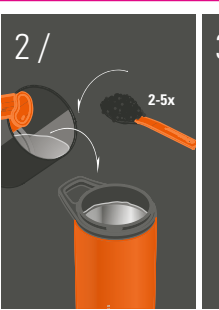
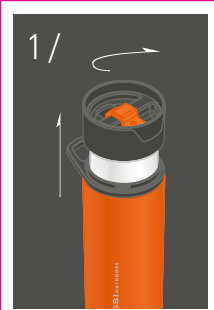
⚠ 注意

- ! 本体を直接火にかけないでください。
- ! 電子レンジの使用は避けてください。
- ! 外側に付いたスリーブの高さ以上にお湯を入れしないでください。
- ! インナーカラフェを押し入れる前に蓋を閉めてください。本体をしっかり持って、インナーカラフェを押し入れてください。もしインナーカラフェが入っていかない場合は一度戻してから、再度ゆっくり押し入れてください。
- ! インナーカラフェを強引に押し入れないでください。本体を振らないでください。無理な力で押し入れる事により、中のお湯が外に飛び出すおそれがあります。
- ! 淹れたてのコーヒーや豆はとて熱いので気をつけてください。
- ! お子様やペットの手の届かない場所に置いてください。お湯が入っていることを常に意識して使用してください。

最高のコーヒーを入れるには

美味しいコーヒーと不味いコーヒーの違いは全てフラボノイドの出し方で決まります。まずはじめに、コーヒーについて理解することとして、コーヒーにはカフェイン入りとノンカフェインの2種類の豆があります。コーヒー豆にはもともとカフェインが含まれており、豆からカフェインを取り除く作業は難しく、多くの作業が必要とされます。基本的に、アラビカという種類の豆がカフェイン入りコーヒーに使用され、ロブスタという種類の豆がノンカフェインコーヒーに使用されています。ロブスタ豆は他のコーヒー豆と比べて強くて容易に育てる事ができるため安価であり、ノンカフェインコーヒーや大衆向けのブレンドに使用されています。味は一般的に、アラビカ豆に比べ苦味が強く、味が劣るとされています。さらに、ロブスタ豆がノンカフェイン加工されると、さらなる味の低下につながります。上記を踏まえて、直射日光と湿気を避けて適切な温度管理された環境で保管された、新鮮でグラインドされていない、カフェイン入りのホールビーンのコーヒー豆をお勧めします。

次に、豆に閉じ込められた風味のすべてを解放するために、円錐形のバリコーヒーグラインダーを使用して正しい粗さで豆を挽きます。挽く量は、そのときに使用する量だけにしましょう。豆を挽くことで、空気にさらされる表面積が著しく増えるため、急激にコーヒーの風味が損なわれてしまいます。一度淹れたコーヒーの再利用は避けてください。一度コーヒーを入れると、コーヒー豆に含まれた風味が全てその1杯のコーヒーに注がれます。そのため、それ以降は苦味と嫌な後味のコーヒーしかできません。コーヒー豆の使用目安として、およそ170mlの水に大さじ2杯程度の挽いた豆を使用します。薄めの味が好みの方は淹れた後にお湯で薄めましょう。



USE

- 1/ Pull up and twist to remove inner carafe. If difficult, twist lid and inner carafe clockwise and pull up. Warm water may be run over inner carafe to ease removal.
- 2/ Add 2-5 tbsp. coarse ground coffee to 14 fl. oz. of 200° F (93° C) water.
- 3/ Stir. Seat inner carafe in place at top of water line. Let stand 4 min.
- 4/ Hold press at base and gently depress. If difficult, gently rock, pull up and begin again.
- 5/ With inner carafe in down position, turn inner carafe to lock in place. Holding inner carafe, turn lid to remove. Add cream and/or sugar.
- 6/ Replace lid, slide top to open. Sip. Savor. Enjoy...

CARE

Before using for the first time, always wash with hot water and mild detergent at home and dry immediately. Use only non-abrasive cloths and cleaners. Always allow coffee makers to dry thoroughly before packing.

HOW TO JAVAPRESS

French Press coffee requires a very coarse grind and is generally considered to be the best tasting coffee brewing method. First, boil enough water for the desired amount of coffee. Next, prime the JavaPress by adding a bit of boiling water to the carafe and swirling it around to prevent it from drawing the heat out of the final brew. Pour out water after priming. Allow the remaining water to cool slightly to around 200° F (93° C). Add 2 tbsp. coarse ground coffee to the JavaPress for every 6 fl. oz. of water. Quickly stir the mixture and replace the lid and inner carafe. Flip the lid on the JavaPress to assure that it is closed and to insulate your brewing coffee. Now, let the JavaPress stand for 4 minutes. After 4 minutes have elapsed, hold the JavaPress firmly at the base on a stable, level, non-slippery surface and gently depress the inner carafe. Do not plunge with force. If resistance is encountered, pull the inner carafe back up and start to depress again, gently. Once the inner carafe reaches the bottom, slide the lid open and enjoy.

ENTRETIEN

Avant la première utilisation, lavez toujours les composants à la maison, avec de l'eau chaude et un détergent doux, et séchez-les immédiatement. N'utilisez que des chiffons et produits nettoyants non abrasifs. Laissez toujours la cafetière sécher complètement avant de l'emballer.

UTILISATION

- 1/ Pour retirer la carafe intérieure, tirez-la vers le haut et tournez.
- 2/ Ajoutez 5 c. à soupe de café grossièrement moulu à 14 onces (400 ml) d'eau chauffée à 93° C (200° F).
- 3/ Mélangez. Remplacez la carafe intérieure, en l'alignant à la ligne du niveau d'eau. Laissez reposer 4 minutes.
- 4/ En tenant la tasse cafetière par le bas, abaissez lentement la carafe intérieure. S'il y a de la résistance, secouez doucement, remontez la carafe intérieure et abaissez-la à nouveau.
- 5/ Lorsque la carafe intérieure est abaissée, tenez la tasse par son anneau de caoutchouc et dévissez le couvercle. Ajoutez lait et sucre, au goût.
- 6/ Revissez le couvercle, rabattez la partie pivotante du couvercle. Savourez votre nectar...

PFLEGE

Vor dem ersten Gebrauch zu Hause unbedingt mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abwaschen und sofort trocknen. Benutzen Sie ausschließlich nichtscheuernde Spüllappen und -mittel. Lassen Sie Kaffeepressen immer erst vollständig trocknen, bevor Sie sie einpacken.

UTILISATION D'UNE JAVAPRESS

La cafetière à piston nécessite une mouture assez grossière. En général, on considère qu'il s'agit de la méthode produisant le café le plus savoureux. Faites d'abord bouillir la quantité d'eau nécessaire à la quantité de café désirée. Réchauffez la cafetière en versant un peu d'eau bouillante dans la carafe et en la faisant tourner sur les parois, afin d'éviter que la carafe ne refroidisse votre café par transfert de chaleur. Ensuite, videz la cafetière. Attendez que l'eau restante se refroidisse légèrement, à environ 200° F (93° C). Pour chaque mesure de 6 onces d'eau (185 ml), ajoutez 2 cuillères à table (30 ml) de café grossièrement moulu. Brassez le tout rapidement et mettez le piston et le couvercle en place. Fermez le couvercle (en le tournant) pour isoler votre café pendant la préparation. Ensuite, laissez la cafetière reposer pendant 4 minutes. Lorsque les 4 minutes se sont écoulées, tenez la cafetière bien fermement, en vous assurant qu'elle est sur une surface stable, au niveau et antidérapante, et plongez le piston lentement. N'abaissez pas le piston avec beaucoup de force. Si le piston résiste, remontez-le et abaissez-le de nouveau, en douceur. Rabattez la partie pivotante du couvercle. Savourez votre nectar...

ANWENDUNG

Vor dem ersten Gebrauch zu Hause unbedingt mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abwaschen und sofort trocknen. Benutzen Sie ausschließlich nichtscheuernde Spüllappen und -mittel. Lassen Sie Kaffeepressen immer erst vollständig trocknen, bevor Sie sie einpacken.

GEBRAUCH DER JAVAPRESS

Grob gemahlener Kaffee, der in einer Kaffeepresse zubereitet wurde, gilt generell als der schmackhafteste Kaffee. Kochen Sie zuerst einmal genug Wasser für die gewünschte Menge an Kaffee. Bereiten Sie anschließend die JavaPress Kaffeepresse vor, indem Sie ein wenig kochendes Wasser in die Karaffe gießen und es herumschwenken, um zu verhindern, dass dem aufgebrühten Kaffee Hitze entzogen wird. Gießen Sie das Wasser danach wieder aus. Lassen Sie das restliche Wasser etwas abkühlen, und zwar auf ca. 93° C (200° F). Geben Sie für alle 160 ml Wasser 8 g (2 Kaffeelöffel) grob gemahlene Kaffee in die JavaPress Kaffeepresse. Rühren Sie die Mischung schnell um und setzen Sie den Deckel mit dem Stempel auf. Drehen Sie den Deckel auf der JavaPress Kaffeepresse, um sicherzustellen, dass er verschlossen ist und um den brühenden Kaffee zu isolieren. Lassen Sie den Kaffee jetzt 4 Minuten lang in der JavaPress Kaffeepresse stehen. Nachdem die 4 Minuten abgelaufen sind, halten Sie die JavaPress Kaffeepresse auf einer stabilen, ebenen, nicht rutschigen Oberfläche am unteren Ende fest und drücken Sie den Stempel vorsichtig nach unten. Nicht stark herunterdrücken. Wenn sich der Stempel sträubt, ziehen Sie ihn wieder hoch und drücken Sie ihn noch einmal vorsichtig nach unten. Die Öffnung aufklappen. Trinken. Schmecken. Genießen...

使用手順

初めての使用の前に必ずぬるま湯と中性洗剤で洗って、ただちに乾燥させてください。研磨剤が含まれる布や洗剤は使用しないでください。使用後はきちんと乾燥させてから、保管ください。

ジャバプレスの使用方法

フレンチプレスコーヒーはとても粗く挽いた豆を使用し、一番良い味を出すことができる方法とされています。まず初めに必要量の湯を沸かします。次にコミュニータージャバプレスに少量の熱湯を注ぎカラフェ自体を温めて、コーヒーが必要以上に冷めない用意をします。温め終わったらお湯を捨て、入れ直します。熱湯を少しだけ冷ましてから (93°Cを目安にしてください)、170mlのお湯に対して大さじ2杯分を目安に、粗挽きのコーヒー豆をジャバプレスに入れます。すぐにかき混ぜて蓋とインナーカラフェを設置します。蓋がしまっていること、EVAフォームが装着されていることを確認し、4分間待ちます。4分後、安定した平らで滑らないところにジャバプレスを置き、しっかり持ち、インナーカラフェをゆっくりと押し入れます。強引に押し入れないでください。もしも抵抗を感じた場合は、少し戻してから再度ゆっくりと押し入れてください。インナーカラフェが底に到達したら、淹れたてのコーヒーをお楽しみください。

使用上の注意

初めての使用の前に必ずぬるま湯と中性洗剤で洗って、ただちに乾燥させてください。研磨剤が含まれる布や洗剤は使用しないでください。使用後はきちんと乾燥させてから、保管ください。

使用上の注意

初めての使用の前に必ずぬるま湯と中性洗剤で洗って、ただちに乾燥させてください。研磨剤が含まれる布や洗剤は使用しないでください。使用後はきちんと乾燥させてから、保管ください。