



[www.cristel.com](http://www.cristel.com)

# CAFETIÈRE À PISTON

## ENTRETIEN ET UTILISATION



Aucun plastique en contact  
avec le café

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

## CAFETIÈRE À PISTON CRISTEL

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, lavez votre cafetière à piston CRISTEL à l'eau très chaude avec votre liquide vaisselle habituel, rincez abondamment et essuyez.**

1- La prudence est toujours de mise lors de la préparation de votre café. Avant chaque utilisation, contrôlez si votre cafetière à piston n'est pas endommagée. Pour éviter de vous ébouillanter ou de vous brûler, vous ne devez pas utiliser votre cafetière si certaines parties sont cassées.

2- Cette cafetière à piston est entièrement démontable pour en faciliter le lavage à la main ou au lave vaisselle. Toutes les parties en contact avec le café sont en inox afin de garantir une parfaite alimentaire de cet article.

3- Les pièces détachées, comme le contenant en verre, le couvercle et le filtre peuvent être achetées séparément. N'hésitez pas à prendre contact avec votre revendeur pour obtenir plus d'informations.

4- Lorsque vous faites infuser votre café, la cafetière ainsi que le couvercle en inox peuvent devenir très chauds (sauf s'il s'agit d'une cafetière isolée). Il faut donc bien faire attention au moment de verser le café. Tenez toujours votre cafetière par l'anse prévue à cet effet, et ce, hors de la portée des enfants lorsque vous l'utilisez.

5- Ne poussez pas l'unité de filtre brusquement vers le bas, car une force excessive peut provoquer des éclaboussures d'eau chaude hors de la carafe.

**NE PAS METTRE AU FOUR OU AU MICRO-ONDES NI SUR  
AUCUNE AUTRE SOURCE DE CHALEUR (GAZ, INDUCTION,  
VITROCÉRAMIQUE)**

# MODE D'EMPLOI

## CAFETIÈRE À PISTON CRISTEL

### DOSAGE INDICATIF

10 g de café (1 cuillère doseuse ou une cuillère à soupe de café) pour 120 ml d'eau.

**Attention, ce dosage est à titre indicatif et peut varier selon le goût de chacun.**

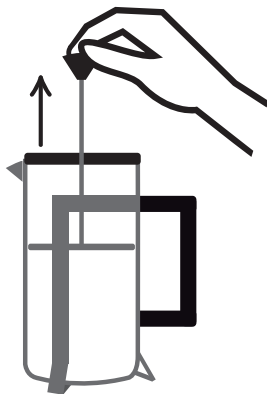
**3 tasses** > 360 ml d'eau > 30 g de café > 3 cuillères à soupe

**5 tasses** > 600 ml d'eau > 50 g de café > 5 cuillères à soupe

**8 tasses** > 960 ml d'eau > 80 g de café > 8 cuillères à soupe

1

Retirer le couvercle et le filtre de la carafe en verre.



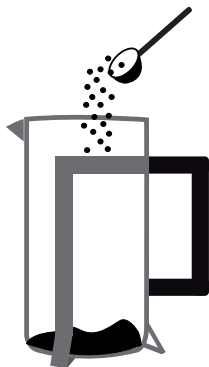
2

Mettre la quantité de café souhaitée dans la carafe, de préférence du café frais dont la mouture est à gros grains.

Verser pour chaque tasse env. 1 cuillère à soupe bombée ou 1 mesure de café pleine (10 g).

**ATTENTION :** N'utiliser que du café moulu grossièrement. Si le broyage est trop fin, le café peut obstruer le filtre.

Au besoin, demandez conseil à votre torréfacteur.



3

Verser de l'eau très chaude (mais non bouillante - idéalement à 90°C) sur le café moulu, à hauteur de la graduation désirée.

**A noter** qu'une température d'eau chaude supérieure à 104°C peut brûler les grains de café et affecter son goût (*cette température est atteignable avec les buses vapeurs des percolateurs ou des robots café uniquement*).



4

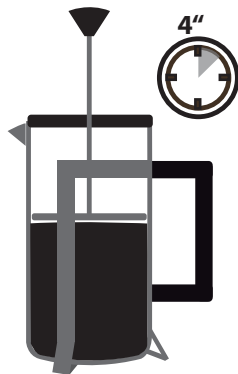
Remuer le café doucement avec une cuillère quelques secondes.



5

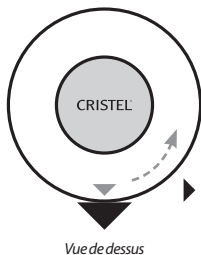
Placer le bloc filtre et couvercle sur le dessus de la carafe, mais n'appuyez pas encore le filtre vers le bas.

Laisser reposer le café pendant au moins 4 minutes, afin qu'il puisse déployer tous ses arômes.



6

Tourner la marque du couvercle d'1/4 de tour afin d'obstruer l'ouverture de la carafe avant de presser le café.

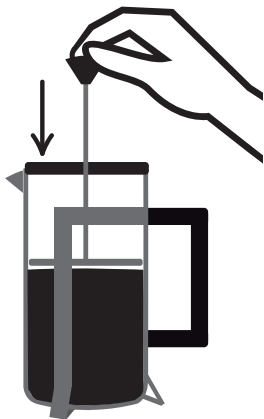


7

Tenir la carafe par la poignée et poussez le bloc filtre jusqu'en bas, en appuyant lentement et uniformément sur le bouton du couvercle.

**ATTENTION** : Si le filtre est colmaté, le bloc filtre ne peut pas être poussée vers le bas ou alors difficilement.

Dans ce cas, retirez-le et nettoyez-le conformément aux instructions. Puis réessayez.



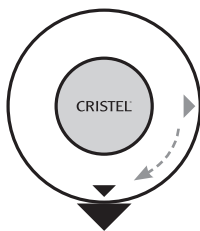
8

Aligner la marque du couvercle avec le bec de la carafe afin de permettre au café d'être versé. Verser le café dans une tasse. Déguster.

### NETTOYAGE

Toutes les pièces de la cafetière à piston peuvent passer au lave-vaisselle.

Le nettoyage doit être effectué avant la première utilisation et après chaque utilisation afin de garantir une longue durée de vie à votre cafetière à piston.



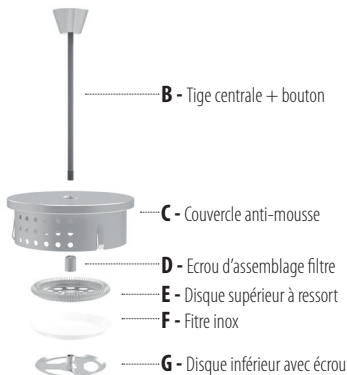
*Vue de dessus*

# PIÈCES DÉTACHÉES

## CAFETIÈRE À PISTON ROBUSTA



**A**  
Verre



	3 tasses	5 tasses	8 tasses
A	C3TPVRV	C5TPVRV	C8TPVRV
B	C3TPTC	C5TPTC	C8TPTC
C	C3TPK	C5TPK	C8TPK
D	CTPE		
E	C3TPDS	C5TPDS	C8TPDS
F	C3TPF	C5TPF	C8TPF
G	C3TPDI	C5TPDI	C8TPDI



# PIÈCES DÉTACHÉES

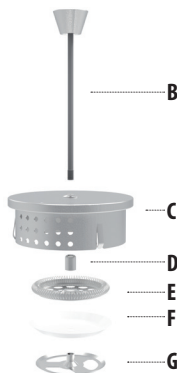
## CAFETIÈRE À PISTON ARABICA



**A**  
Verre



**H**  
Support inox



	3 tasses	5 tasses	8 tasses
A	C3TPVAV	C5TPVAV	C8TPVAV
B	C3TPTC	C5TPTC	C8TPTC
C	C3TPK	C5TPK	C8TPK
D	CTPE		
E	C3TPDS	C5TPDS	C8TPDS
F	C3TPF	C5TPF	C8TPF
G	C3TPDI	C5TPDI	C8TPDI
H	C3TPSI	C5TPSI	C8TPSI



CRISTEL  
Parc d'activité du Moulin - BP 10  
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL - FRANCE

[cristel@cristel.com](mailto:cristel@cristel.com)

Tel. 0033 (0)3 81 96 17 52  
[www.cristel.com](http://www.cristel.com)

Tel. 0033 (0)3 81 96 17 52  
www.cristel.com

cristel@cristel.com

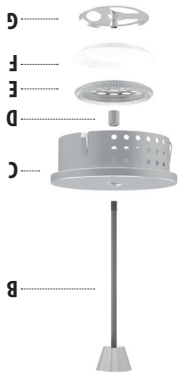
CRISTEL  
Parc d'activité du Moulin - BP 10  
25490 FESCHES-LE-CHÂTEL - FRANCE



# SPARE PARTS

## FRENCH PRESS

### ARABICA



Stainless steel frame



Glass

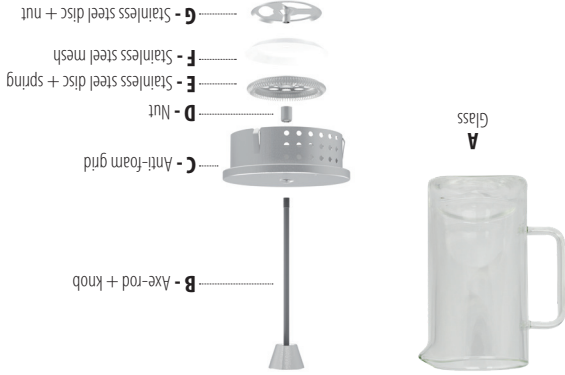


8 cups	5 cups	3 cups	
C8TPVAV	C5TPVAV	C3TPVAV	A
C8TPIC	C5TPIC	C3TPIC	B
C8TPK	C5TPK	C3TPK	C
CTPE			D
C8TPDS	C5TPDS	C3TPDS	E
C8TPF	C5TPF	C3TPF	F
C8TPDI	C5TPDI	C3TPDI	G
C8TPSI	C5TPSI	C3TPSI	H

# SPARE PARTS

## FRENCH PRESS

### ROBUSTA

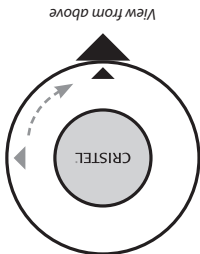


8 cups	5 cups	3 cups	
C8TPVRV	C5TPVRV	C3TPVRV	A
C8TPTC	C5TPTC	C3TPTC	B
C8TPK	C5TPK	C3TPK	C
CTPE			D
C8TPDS	C5TPDS	C3TPDS	E
C8TPF	C5TPF	C3TPF	F
C8TPDI	C5TPDI	C3TPDI	G

Align the cover marker with the lip of the carafe in order to pour the coffee.  
 Pour the coffee into a cup. Enjoy!

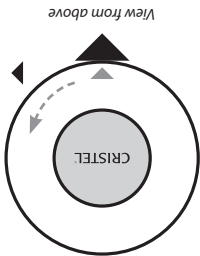
**CLEANING**

All parts of the French press are dishwasher-safe. Clean your French press prior to the first use and after every use in order to ensure a long lifespan.



6

Turn the cover marker 1/4 turn in order to obstruct the carafe lip before pressing the coffee.

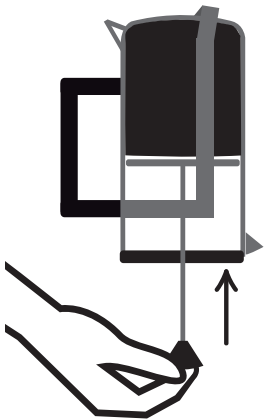


*View from above*

7

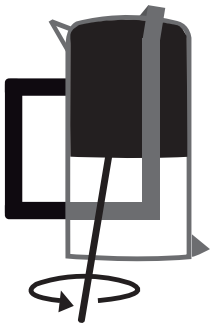
Hold the carafe by the handle until reaching the bottom, and press the filter section using slow and even pressure on the cover button.

**CAUTION:** If the filter is clogged, the filter section will not be able to be pushed down, or it will be difficult to do so. If this happens, remove it and clean it following the instructions. Then try again.



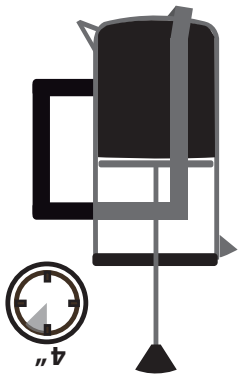
4

Gently stir the coffee with a spoon for a few seconds.



5

Place the filter section and cover over the carafe, but do not press the filter down yet. Let the coffee sit for at least 4 minutes so it can deploy its full flavour.

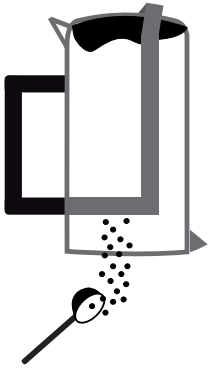




2

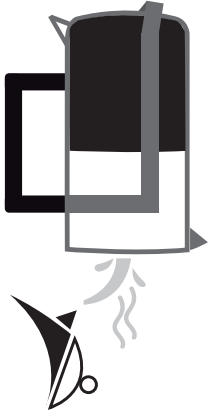
Pour the desired amount of coffee into the carafe, ideally fresh coarsely ground coffee. For each cup of coffee, pour approximately 1 rounded tablespoon or 1 full measure of coffee (10 g).

**CAUTION:** Only use coarsely ground coffee! If your grind is too fine, the coffee could clog the filter!



3

Pour very hot water (but not boiling – the ideal temperature is 90°C) over the ground coffee, up to the desired gradation. **Note** that if the water is hotter than 104°C, it can scald the coffee beans and affect flavour (this temperature can only be reached with the steam nozzles of percolators or coffee robots).



# INSTRUCTION MANUAL

## CRISTEL FRENCH PRESS

### RECOMMENDED DOSAGE

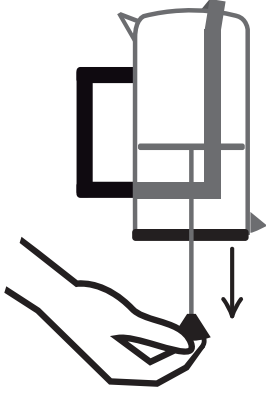
10 g of coffee (1 dosing spoon or one tablespoon of coffee) for 120 ml of water.

**Please keep in mind that this recommended dose can be adapted to suit individual preference.**

**3 cups** > 360 ml water > 30 g coffee > 3 tablespoons  
**5 cups** > 600 ml water > 50 g coffee > 5 tablespoons  
**8 cups** > 960 ml water > 80 g coffee > 8 tablespoons



Remove the cover and the filter from the glass carafe.



# PRECAUTIONS FOR USE

## CRISTEL FRENCH PRESS

**BEFORE YOU USE IT FOR THE FIRST TIME, wash your CRISTEL French press with very hot water and your usual washing-up liquid, and then thoroughly rinse and dry it.**

1 - You always need to be careful when preparing coffee. Before each use, check that your French press is undamaged. To avoid scalding or burning yourself, you should not use your French press if certain parts are broken.

2 - This French press can be entirely taken apart for easy washing, either by hand or in the dishwasher. All parts in contact with coffee are stainless steel to ensure that this item is entirely food-safe.

3 - Spare parts, including the glass container, the cover and the filter, can be purchased separately. Do not hesitate to contact your retailer for more information.

4 - When you brew coffee, the French press and the stainless steel cover can become very hot (unless it is an insulated coffee maker). You therefore need to be careful when pouring coffee. Always use the handle to hold your French press and keep it out of reach of children when in use.

5 - Do not push the filter unit down too forcefully, as this could cause hot water splashes outside the carafe.

**DO NOT USE IN THE MICROWAVE OR ON ANY OTHER HEAT SOURCE (GAS, INDUCTION OR VITROCERAMIC HUBS)**



# FRENCH PRESS

USE AND CARE



[www.cristel.com](http://www.cristel.com)



No plastic in contact with coffee

