

# HÖGMODIG



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7</b>
<b>Dansk</b>	<b>8</b>
<b>Íslenska</b>	<b>9</b>
<b>Norsk</b>	<b>10</b>
<b>Suomi</b>	<b>11</b>
<b>Svenska</b>	<b>12</b>
<b>Česky</b>	<b>13</b>
<b>Español</b>	<b>14</b>
<b>Italiano</b>	<b>15</b>
<b>Magyar</b>	<b>16</b>
<b>Polski</b>	<b>17</b>
<b>Eesti</b>	<b>18</b>
<b>Latviešu</b>	<b>19</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>20</b>
<b>Portugues</b>	<b>21</b>
<b>Româna</b>	<b>22</b>

Slovensky	23
Български	24
Hrvatski	25
Ελληνικά	26
Русский	27
українська	28
Srpski	29
Slovenščina	30
Türkçe	31
中文	32
繁中	33
한국어	34
日本語	35
Bahasa Indonesia	36
Bahasa Malaysia	37
عربي	38
ไทย	39
Tiếng Việt	40

# English

## **Before first use**

Wash, rinse and dry the coffee maker before first use.

## **How to use the coffee maker**

Brew the coffee by placing the desired amount of ground coffee beans in the metal filter. Then slowly pour hot water through the filter into the glass jug. For best flavour, the water temperature should be 92-96 °C. Lift up the metal filter and empty the ground coffee beans and serve directly from the jug.

## **Cleaning**

All parts can be machine washed. Used coffee grounds may get stuck in the metal filter with time, so be sure to clean thoroughly. White vinegar can help loosen used coffee grounds stuck in the metal filter. Make sure to dilute with an appropriate amount of water so as not to damage the surface.

# Deutsch

## **Vor der ersten Benutzung**

Kaffe Zubereiter vor der ersten Benutzung spülen, auswaschen und abtrocknen.

## **Benutzung des Kaffe Zubereiters**

Kaffee zubereiten: Die gewünschte Menge gemahlene Kaffee in den Metallfilter geben. Danach langsam mit heißem Wasser übergießen, bis der Kaffee in die Glaskanne tropft. Eine Wassertemperatur von 92-96° C ergibt das beste Aroma. Metallfilter abnehmen, Kaffeersatz ausleeren und den Kaffee direkt aus der Kanne servieren.

## **Reinigung**

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Mit der Zeit kann sich Kaffeersatz im Filter festsetzen - daher ist sorgfältige Reinigung wichtig. Kaffeesterbe, die sich im Metallfilter festgesetzt haben, können mit Essig gelöst werden. Dabei den Essig entsprechend mit Wasser verdünnen, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

# Français

## **Avant la première utilisation**

Nettoyez, rincez et séchez la cafetière avant de l'utiliser pour la première fois.

## **Mode d'emploi de la cafetière**

Préparez votre café en mettant la quantité souhaitée de café moulu dans le filtre métallique. Ensuite versez-y lentement de l'eau chaude, qui s'écoulera à l'intérieur de la carafe en verre. Pour obtenir un meilleur résultat, la température de l'eau doit avoisiner les 92-96 °C. Soulevez le filtre métallique et videz-le pour en retirer le café moulu puis servez le café directement depuis la carafe.

## **Entretien**

Tous les éléments passent au lave-vaisselle. Avec le temps, le marc de café a tendance à se déposer au fond du filtre, il faut donc veiller à nettoyer soigneusement ce dernier. Pour dissoudre le marc de café, vous pouvez utiliser du vinaigre blanc. Veiller à le diluer dans une quantité suffisante d'eau afin de ne pas abimer la surface.

# Nederlands

## **Voor het eerste gebruik**

Was, spoel en droog de koffiemaker voor het eerste gebruik af.

## **Zo gebruik je de koffiemaker**

Zet koffie door de gewenste hoeveelheid gemalen koffiebonen in het metalen filter te doen. Giet daarna langzaam heet water door het filter in de glazen kan.

De smaak wordt het lekkerst wanneer de watertemperatuur 92-96 °C bedraagt. Neem het metalen filter van de kan, gooi de koffiedrab weg en serveer de koffie rechtstreeks uit de kan.

## **Reinigen**

Alle onderdelen zijn vaatwasserbestendig. Er kan op den duur koffiedik in het metalen filter blijven zitten, dus maak dit goed schoon. Azijn kan helpen koffieresten die in het metalen filter zijn achtergebleven te verwijderen. Zorg dat je de azijn verdunt met voldoende water, zodat het oppervlak niet beschadigt.

# Dansk

## **Før du bruger produktet første gang**

Vask, skyl og tør stempelkanden, før du bruger den første gang.

## **Sådan bruger du stempelkanden**

Bryg kaffen ved at komme den ønskede mængde formalede kaffebønner i metalfiltret. Hæld derefter langsomt varmt vand gennem filtret og ned i glaskanden. Den bedste smag opnås ved en vandtemperatur på 92-96°. Fjern metalfiltret, og tøm det for kaffebønner. Server kaffen direkte fra kanden.

## **Rengøring**

Alle dele tåler opvaskemaskine. Med tiden kan brugte kaffebønner komme til at sidde fast i metalfiltret, så sørg for at skylle det grundigt. Eddike kan løsne kaffebønner, der sidder fast i metalfiltret. Sørg for at fortynde eddiken med en passende mængde vand, så overfladen ikke bli'r beskadiget.



# Íslenska

## Fyrir fyrstu notkun

Þvoðu, skolaðu og þurrkaðu málmsíuna fyrir fyrstu notkun.

## Svona á að nota kaffikönnuna

Lagaðu kaffi með því að setja það magn sem þú vilt af möluðu kaffi í málmsíuna og heltu svo heitu vatni rólega í gegnum síuna ofan í ílátið. Mælt er með að nota vatn sem er 92-96 °C til bragðið verði sem ljúffengast. Taktu málmsíuna og tæmdu.

## Þrif

Alla hluta má setja í uppþvottavél. Með tímanum gæti kaffi safnast fyrir í síunni; gættu þess að þrífa hana vel. Það gæti hjálpað að nota hvítt edik til að losa kaffi sem fests hefur í síunni. Ráðlagt er að þynna það með vatni svo það skemmi ekki yfirborðið.

# Norsk

## **Før første gangs bruk**

Vask, skyll og tørk kaffebryggeren før bruk.

## **Slik bruker du kaffebryggeren**

Brygg kaffen ved å legge ønsket mengde kverneede kaffebønner i metallfilteret. Så heller du forsiktig varmt vann gjennom filteret og ned i glassmugga. For best mulig smak bør temperaturen på vannet være 92–96 °C. Løft opp metallfilteret og tøm ut kaffebruten før du serverer direkte fra mugga.

## **Rengjøring**

Alle deler kan vaskes i oppvaskmaskinen. Kaffebrut kan sette seg fast i filteret over tid, derfor er det viktig å rengjøre det grundig. Hvit eddik kan brukes til å løsne kaffebrut som har satt seg fast i metallfilteret. Sørg for å tynne den ut med nok vann, slik at du ikke skader overflaten.

# Suomi

## **Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

Pese, huuhtele ja kuivaa kahvinkeitin ennen käyttöönottoa.

## **Kahvinkeitin käyttö**

Aseta haluttu määrä kahvinpuruja metallisuodattimeen. Kaada tämän jälkeen kuumaa vettä hitaasti suodattimen läpi lasikannuun. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi veden lämpötilan tulisi olla 92-96 °C. Nosta metallisuodatin, tyhjennä kahvinpurut ja tarjoile kahvi suoraan kannusta.

## **Puhdistus**

Kaikki osat ovat konepestäviä. Kahvinpurut voivat ajan kanssa tarttua kiinni metallisuodattimeen, joten puhdistus keitin huolellisesti. Etikka voi auttaa metallisuodattimeen tarttuneiden kahvinpurujen irrottamisessa. Laimenna etikkaa vedellä, jotta pinta ei vaurioidu.

# Svenska

## **Före första användning**

Diska, skölj och torka av kaffebryggaren före första användning.

## **Så här använder du kaffebryggaren**

Brygg kaffet genom att placera önskad mängd malda kaffeböner i metallfiltret. Häll därefter långsamt hett vatten genom filtret ner i glaskannan. Smaken blir bäst om vattentemperaturen är 92-96 °C. Lyft upp metallfiltret och töm de malda kaffebönorna och servera direkt ur kannan.

## **Rengöring**

Alla delar tål att diskas i diskmaskin. Kaffesump kan med tiden fastna i metallfiltret, så var noga med rengöringen. Ättika kan hjälpa till att lösa upp kafferester som fastnat i metallfiltret. Var noga med att späda ut ättikan med lämplig mängd vatten så att inte ytan skadas.

# Česky

## **Před prvním použitím**

Před prvním použitím kávovar umyjte, opláchněte a nechte uschnout.

## **Jak pracovat s kávovarem**

Při vaření kávy začněte tím, že umístíte potřebné množství namleté kávy do kovového filtru. Poté pomalu nalévejte vodu přes filtr do skleněného džbánu. Pro nejlepší chuť použijte vodu o teplotě 92–96 °C. Zvedněte kovový filtr, vysypte kávu a podávejte přímo ze džbánu.

## **Čištění**

Všechny části můžete mýt v myčce. Zbytky kávových zrn mohou občas uvíznout v kovovém filtru, proto jej čistěte důkladně. S uvolněním zbytků kávových zrn vám může pomoci bílý ocet. Nezapomeňte jej zředit s dostatečným množstvím vody, aby nedošlo k poškození povrchu.

# Español

## **Antes de usar por primera vez**

Lava, aclara y seca la cafetera antes de usarla por primera vez.

## **Modo de empleo de la cafetera**

Prepara el café poniendo la cantidad deseada de café molido en el filtro metálico. A continuación vierte lentamente agua caliente en el filtro para que caiga en el interior de la jarra de vidrio. Para obtener mejor resultado, la temperatura del agua debe ser de unos 92-96°C. Levanta el filtro metálico y vacía el café molido. Sirve directamente desde la jarra.

## **Limpieza**

Todos los elementos se lavan en el lavavajillas. Con el tiempo los posos del café tienen tendencia a depositarse en el fondo del filtro y por eso hay que lavarlo a fondo. Para disolver los posos puedes utilizar vinagre blanco. Intenta diluirlo en suficiente cantidad de agua para no dañar la superficie.

# Italiano

## **Prima di usare il prodotto per la prima volta**

Lava, sciacqua e asciuga la caffettiera prima di usarla per la prima volta.

## **Come usare la caffettiera**

Prepara il caffè mettendo la quantità desiderata di caffè macinato nel filtro di metallo e versando lentamente l'acqua calda nella caraffa di vetro, attraverso il filtro. Per esaltare ancora di più l'aroma, la temperatura dell'acqua deve essere di 92-96°C. Solleva il filtro di metallo e butta via il caffè macinato. Servi direttamente dalla caraffa.

## **Pulizia**

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Col tempo, possono depositarsi dei residui di caffè macinato nel filtro, quindi assicurati di lavare accuratamente quest'ultimo. L'aceto bianco aiuta a rimuovere i residui di caffè dal filtro di metallo. Diluiscilo con la giusta quantità di acqua in modo da non danneggiare la superficie.

# Magyar

## **Első használat előtt**

Első használat előtt mosd, öblítsd ki és töröld szárazra a kávé készítő.

## **A kávé készítő használata**

Főzd meg a kávé azáltal, hogy a kívánt mennyiségű őrölt kávé helyezed a fémszűrőbe. Ezután lassan tölts forró vizet a szűrőn keresztül az üvegkancsóba. A legjobb aroma érdekében a víz hőmérsékletnek 92-96 °C kell lennie. Emeld fel a fémszűrőt, távolítsd el a kávézaccot és közvetlenül az üvegkancsóból szolgálj fel a kávé.

## **Tisztítás**

Minden alkotóelem mosogatógépben mosható. A kávézacc idővel fennakadhat a fémszűrőn, ezért alaposan tisztítsd meg. A fehér ecet segíthet a kávézacc eltávolításában a fémszűrőből. Megfelelő mennyiségű vízzel vegyítsd az ecetet, hogy a felület ne sérüljön.



# Polski

## **Przed pierwszym użyciem**

Wymyj, wypłucz i wysusz kawiarkę przed pierwszym użyciem.

## **Korzystanie z kawiarki**

Wsyp odpowiednią ilość zmielonej kawy do metalowego filtra. Następnie powoli wlewaj gorącą wodę przez filtr do szklanego dzbanka. Aby uzyskać jak najlepszy smak, temperatura wody powinna wynosić 92-96°C. Podnieś metalowy filtr i opróżnij zmieloną kawę, serwuj kawę bezpośrednio z dzbanka.

## **Czyszczenie**

Wszystkie części można zmywać w zmywarce. Zużyta kawa może z czasem zatkać metalowy filtr, dlatego należy go dokładnie czyścić. Do usuwania kawy z metalowego filtra przydatny może być ocet. Pamiętaj, aby rozcieńczyć go odpowiednią ilością wody, aby nie uszkodzić powierzchni.

# Eesti

## **Enne esmakordset kasutust**

Peske, loputage ja kuivatage espressomasinat enne esmakordset kasutamist.

## **Kuidas kohvikannu kasutada**

Kohvi tegemiseks pange soovitud kogus jahvatatud kohviube metallfiltrisse. Seejärel valage kuum vesi läbi filtri klaaskannu.

Parima maitse saavutamiseks peaks temperatuur olema 92-96 °C vahel. Tõstke metallfilter välja ja tühjendage kohvipurust ning serveerige otse kannust.

## **Puhastamine**

Kõiki kohvimasina osi saab pesta nõudepesumasinas. Kasutatud kohvipuru võib aja jooksul metallfiltrisse kinni jääda, seega puhastage seda kindlasti hoolega. Valge äädikas võib aidata metallfiltrisse kinni jäänud purust lahti saada. Veenduge, et loputate paraja koguse veega, et mitte pinda kahjustada.

# Latviešu

## **Pirms pirmās lietošanas reizes**

Pirms pirmās kafijas vārāmā lietošanas reizes to ieteicams nomazgāt un noslaucīt.

## **Kafijas vārāmā lietošana**

Lai pagatavotu kafiju, metāla filtrā ieberiet maltu kafiju. Tad cauri filtram lēni lejiet karstu ūdeni. Lai kafija labāk garšotu, ieteicamā ūdens temperatūra ir 92 - 96°C. Paceliet metāla filtru un iztukšojiet kafijas biezumus. Pasniedziet kafiju stikla traukā.

## **Tīrīšana**

Visas detaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Metāla filtrā laiku pa laikam var iesprūst kafijas biežumi, tādēļ to ieteicams mazgāt un tīrīt īpaši rūpīgi. Izmantojiet galda etiķi, lai atmiešķētu īpaši grūti iztīrāmus kafijas biežumus. Galda etiķim jābūt atšķaidītam ar ūdeni, lai tas nesabojātu metāla filtra virsmu.

# Lietuvių

## **Prieš naudojant pirmą kartą**

Prieš naudodami pirmą kartą, kavinuką išplaukite ir sausai iššluostykite.

## **Kaip naudoti**

Į metalinį filtrą įdėkite norimą kiekį maltos kavos. Kavą lėtai užpilkite karštu vandeniu (geriausios kavos savybės atsiskleis, jei vanduo bus 92–96 °C temperatūros), kad subėgtų į stiklinį indą. Išimkite metalinį filtrą ir iškratykite kavos tirščius. Paruoštą kavą galite pilstyti teisiai iš indo.

## **Plovimas**

Visas dalis galite plauti indaplovėje. Kavos tirščiai gali užkimšti filtrą, todėl svarbu jį kas kartą kruopščiai išplauti. Metaliniame filtre įstrigusius kavos tirščių likučius padeda pašalinti baltasis actas. Skieskite jį vandeniu, kad neapgadintų filtro paviršiaus.

# Portugues

## **Antes da primeira utilização**

Lave, enxague e seque a cafeteira antes da primeira utilização.

## **Como usar a cafeteira**

Prepare o café colocando a quantidade desejada de grãos de café moídos no filtro metálico. A seguir, verta devagar a água quente através do filtro para dentro do jarro de vidro. Para um melhor resultado, a temperatura da água deve estar entre 92-96°C. Levante o filtro metálico, retire os grãos de café moídos e sirva diretamente do jarro.

## **Limpeza**

Todos os componentes podem ser lavados na máquina. Com o tempo, os grãos de café moídos podem ficar presos no filtro metálico, por isso, certifique-se de que limpa bem o filtro. O vinagre de vinho branco pode ajudar a soltar os restos de café. Dilua o vinagre numa quantidade adequada de água para não danificar a superfície.

# Româna

## Înainte de prima folosire

Spală, clătește și usucă înainte de prima folosire.

## Mod de folosire

Rășnește cafeaua așezând cantitatea dorită în filtrul de metal. Apoi toarnă încet apă fierbinte prin filtru în cana de sticlă. Temperatura apei trebuie să fie de 92-96 °C pentru a obține cea mai bună aromă. Ridică filtrul de metal și aruncă zațul. Poți servi direct din cană.

## Curățare

Toate piesele pot fi spălate la mașină. Zațul poate rămâne blocat în filtrul de metal cu timpul. Curăță cu grijă. Poți folosi oțet pentru a curăța filtrul. Diluează oțetul cu apă pentru a nu deteriora suprafața.

# Slovensky

## **Pred prvým použitím**

Pred prvým použitím kávovar opláchnite a vysušte.

## **Ako sa používa kávovar**

Kávu pripravíte tak, že požadované množstvo zomletej kávy nasypete do kovového filtra. Horúcu vodu nalejte cez filter do sklenenej kanvice. Ideálna teplota vody je 92–96 °C. Odložte kovový filter a vyprázdnite ho. Kávu podávajte priamo z kanvice.

## **Čistenie**

Všetky časti sú vhodné do umývačky riadu. V kovovom filtri sa môžu časom usadiť zvyšky kávy, umývajte ho preto dôkladne. Usadeniny odstránite octom, ktorý zriedite vodou, aby sa nepoškodil povrch filtra.

# Български

## Преди първа употреба

Измийте, изплакнете и подсушете кафеварката преди първа употреба.

## Как да използвате кафеварката

Сварете кафето, като поставите желаното количество смляно кафе в металния филтър. След това бавно налейте гореща вода през филтъра в стъклената кана. За най-добър вкус, температурата на водата трябва да бъде 92-96 °C. Повдигнете металния филтър, махнете смляното кафе и сервирайте директно от каната.

## Почистване

Всички компоненти са подходящи за миене в съдомиялна. Възможно е да заседне утайка от кафето в металния филтър, така че го почиствайте редовно. С помощта на бял оцет можете да почистите остатъците от кафе, заседнали в металния филтър. Разрежете с определено количество вода, за да не повредите повърхността.



# Hrvatski

## **Prije prve upotrebe**

Prije prve upotrebe operite, isperite i osušite kuhalo za kavu.

## **Kako koristiti kuhalo za kavu**

Zakuhati kavu sa željenom količinom mljevene kave u metalnom filteru. Potom lagano zaliti vruću vodu kroz filter u spremnik. Za najbolji okus, temperatura vode trebala bi biti od 92 °C do 96 °C. Podignuti metalni filter i isprazniti ga. Kavu poslužiti izravno iz vrča.

## **Čišćenje**

Svi dijelovi mogu se prati u perilici za posuđe. Ostaci mljevene kave s vremenom se mogu nakupiti u metalnom filteru, zato ga je potrebno detaljno očistiti. Bijeli ocat pomaže pri uklanjanju mljevene kave iz metalnog filtera. Ocat je potrebno razrijediti s vodom, kako ne bi oštetio površinu.

# Ελληνικά

## **Πριν από την πρώτη χρήση**

Πλύντε, ξεβγάλτε και στεγνώστε την καφετιέρα πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

## **Πώς να χρησιμοποιήσετε την καφετιέρα**

Ετοιμάστε τον καφέ τοποθετώντας την επιθυμητή ποσότητα αλεσμένων κόκκων καφέ στο μεταλλικό φίλτρο. Στη συνέχεια, ρίξτε σιγά-σιγά το ζεστό νερό μέσα από το φίλτρο στη γυάλινη κανάτα. Για καλύτερη γεύση, η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι 92-96 °C. Ανασηκώστε το μεταλλικό φίλτρο, αδειάστε τον αλεσμένο καφέ και σερβίρετε απευθείας από την κανάτα.

## **Καθαρισμός**

Όλα τα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Το κατακάθι του καφέ μπορεί να κολλήσει στο μεταλλικό φίλτρο με την πάροδο του χρόνου, γι' αυτό να το καθαρίζετε καλά. Το λευκό ξύδι μπορεί να βοηθήσει στην αφαίρεση του κολλημένου καφέ στο φίλτρο. Βεβαιωθείτε ότι το αραιώνετε με την κατάλληλη ποσότητα νερού έτσι ώστε να μη φθείρει την επιφάνεια.

# Русский

## **Перед первым использованием**

Перед первым использованием изделие следует вымыть и вытереть насухо.

## **Как использовать**

Заварите напиток, положив в фильтр желаемое количество молотого кофе. Затем медленно влейте горячую воду через фильтр с кофе в кувшин. Для оптимального результата температура воды должна быть 92–96 °С. Снимите фильтр и выбросите оставшуюся в нем кофейную гущу. Наливайте кофе прямо из кувшина.

## **Уход**

Все компоненты можно мыть в посудомоечной машине. Фильтр необходимо тщательно промывать, так как со временем он может засориться. В этом случае можно использовать белый уксус, который необходимо разбавить достаточным количеством воды, чтобы не повредить поверхность фильтра.

# Українська

## **Перед використанням вперше**

Вимийте, промийте та висушіть кавоварку перед першим використанням.

## **Як використовувати кавоварку**

Щоб заварити каву, покладіть потрібну кількість меленої кави в металевий фільтр. Потім повільно налейте гарячу воду в скляну посудину через фільтр. Для найкращого смаку воду слід нагрівати до температури 92–96°C. Зніміть металевий фільтр, висипте з нього мелені кавові зерна та розливайте каву безпосередньо зі скляної посудини.

## **Очищення**

Усі деталі можна мити в посудомийній машині. Використана мелена кава з часом може почати застрягати в металевому фільтрі, тому обов'язково ретельно чистьте його. Позбутися залишків меленої кави на металевому фільтрі можна за допомогою білого оцту. Обов'язково розбавте його належною кількістю води, щоб не пошкодити поверхню.

# Srpski

## **Pre prve upotrebe**

Operi, isperi i obriši aparat za kafu pre prve upotrebe.

## **Kako se koristi aparat za kafu**

Kafu skuvaj tako što ćeš željenu količinu mlevenog zrna kafe staviti u metalni filter. Zatim lagano ulij vruću vodu u stakleni bokal kroz metalni filter. Da bi se dobio najbolji ukus, temperature vode treba da bude između 92 i 96 °C. Podigni metalni filter s mlevenom kafom i posluži kafu direktno iz bokala.

## **Čišćenje**

Svi delovi se mogu prati u mašini. Mlevena kafa se može vremenom zadržavati u metalnom filter, pa void računa da ga dobro opereš. Belo sirće pomaže da se metalni filter očisti od mlevene kafe. Vodi računa da razblažip sirće vodom kako ne bi došlo do oštećenja površine.

# Slovenščina

## **Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo kafetiero pomij, sperij in osuši.

## **Uporaba kafetiere**

V kovinski filter vsuj želeno količino zmlete kave in vsebino počasi prelij z vročo vodo. Najboljši okus dosežeš z vodo pri temperaturi med 92 in 96 °C. Dvigni kovinski filter, izprazni zmleto kavo in postrezi iz vrča.

## **Čiščenje**

Vsi deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Uporabljena kavna usedlina se lahko s časom nabere v filtru, zato ga vsakič temeljito očisti. Beli kis lahko zmehča trdovratne kavne ostanke na kovinskem filtru. Kis vedno razredči z ustrežno količino vode, da ne poškoduje površine.

# Türkçe

## **İlk kullanımdan önce**

İlk kullanımdan önce, yıkayıp duruladıktan sonra kurulayınız.

## **....nasıl kullanılır**

İstenen miktarda öğütülmüş kahve çekirdeklerini metal filtreye koyarak kahveyi demleyiniz. Ardından, sıcak suyu filtreye yavaşça dökünüz. En iyi lezzet için su sıcaklığı 92-96°C olmalıdır. Metal filtreyi kaldırarak öğütülmüş kahve çekirdeklerini boşaltınız ve kahveyi doğrudan kabından servis yapınız.

## **Temizleme**

Tüm parçalar makinede yıkanabilir. Kullanılmış kahve çekirdekleri zamanla metal filtreye yapışabilir, bu nedenle iyice temizlenmeye dikkat ediniz. Beyaz sirke, metal filtreye yapışmış kahve çekirdeklerinin çıkarılmasına yardımcı olabilir. Yüzeze zarar vermemek için uygun miktarda su ile seyreltiğinizden emin olunuz.

# 中文

## 首次使用前须知

首次使用前，需洗净并擦干咖啡机。

## 如何使用咖啡机

取适量研磨咖啡粉放入金属过滤器中。然后缓慢倒入热水，水透过过滤器流入玻璃壶中。为了实现最佳风味，水温应在92-96°C之间。取出过滤器，清空研磨咖啡豆，可直接从玻璃壶中倒出咖啡饮用。

## 清洁

所有部件均可机洗。过滤器必须彻底清洗干净，否则时间长了可能会被咖啡渣堵塞。如果堵塞，可用白醋软化嵌在过滤器中的咖啡渣。切记用适量的水稀释白醋，以免损坏过滤器表面。



# 繁中

## 第一次使用前

第一次使用前先清洗並擦乾咖啡壺。

## 使用方法

煮咖啡時先將適量的咖啡粉放入金屬濾杯，再緩慢地將熱水透過濾杯倒入玻璃壺。為能煮出最佳風味，水溫應為92-96°C。拿起金屬濾杯，清空咖啡粉，可直接從玻璃壺倒出咖啡飲用。

## 清潔說明

所有配件可用洗碗機洗滌。所有零件都可用洗碗機清洗。使用一段時間後，沖泡過的咖啡粉可能會塞在濾杯裡，因此須確保徹底清洗乾淨金屬濾杯。白醋有助於清除黏在金屬濾杯上的咖啡粉。確保用適量的水稀釋白醋，以免損害表面。

# 한국어

## 구매후 사용전

구매한 제품은 씻어서 말린 뒤 사용하세요.

## 커피메이커 사용법

그라운드 커피를 메탈 필터에 원하는 양만큼 넣으세요. 필터 위로 뜨거운 물을 천천히 부어 우려내세요. 최상의 맛을 내기 위한 물 온도는 92-96 °C 입니다. 메탈 필터를 올려서 커피 찌꺼기를 버리고 유리 저그에서 바로 컵에 부으면 됩니다.

## 세척

세척기 사용이 가능한 제품입니다. 커피 찌꺼기가 메탈 필터에 끼일 수 있으니 꼼꼼히 씻어주세요. 메탈 필터 속 커피 찌꺼기를 제거하려면 식초를 이용하세요. 표면에 손상을 입힐 수 있으니 식초는 반드시 물에 희석해서 사용하세요.

# 日本語

## 初めてご使用になる前に

本製品を初めてご使用になる前に、よく洗って、すすぎ、乾かしてください。

## コーヒーマーカーの使用方法

金属製フィルターにお好みの量のコーヒーの粉を入れます。ゆっくりと熱湯を注ぎ、コーヒーをガラス容器におとします。コーヒーの香りを楽しむには、お湯の温度は92～96℃が理想的です。金属製フィルターを外してコーヒーの粉を捨てます。ガラス容器のコーヒーをカップに注ぎます。

## お手入れ方法

フィルターの部品はすべて食器洗い機対応です。コーヒーの粉がフィルターに目詰まりする場合がありますため、丁寧に洗ってください。フィルターに目詰まりしたコーヒーの粉を取り除くのに、ホワイトピネガーが役立ちます。フィルターを傷めないよう、必ず適量の水で薄めてお使いください。

# Bahasa Indonesia

## **Sebelum penggunaan pertama**

Cuci, bilas dan keringkan pembuat kopi sebelum penggunaan pertama.

## **Cara menggunakan pembuat kopi**

Giling kopi dengan menuangkan biji kopi dalam jumlah yang diinginkan ke saringan logam. Lalu perlahan tuang air panas melalui saringan ke dalam pitcher gelas. Untuk rasa terbaik, airnya harus di temperatur 92-96 °C. Angkat filter logam dan kosongkan biji kopi yang sudah digiling dan sajikan langsung dari pitcher.

## **Membersihkan**

Semua bagian dapat dibersihkan dengan mesin. Gilingan biji kopi yang sudah terpakai bisa saja sewaktu-waktu menyangkut di saringan logam, karena itu pastikan untuk membersihkannya secara keseluruhan. Cuka putih dapat membantu melepaskan biji kopi yang menyangkut di saringan logam. Pastikan dicampur dengan jumlah air secukupnya sehingga tidak merusak permukaan.

# Bahasa Malaysia

## **Sebelum diguna buat pertama kali**

Basuh, bilas dan keringkan pembancuh kopi sebelum diguna buat pertama kali.

## **Cara mengguna pembancuh kopi**

Kopi dibru dengan meletakkan jumlah biji kopi kisar yang diinginkan ke dalam penapis logam. Kemudian, tuangkan air panas secara perlahan-lahan menerusi penapis ke dalam jag kaca. Untuk menikmati rasa kopi yang terbaik, suhu air seharusnya pada 92-96 °C. Angkat penapis logam dan kosongkan ia daripada biji kopi kisar dan hidangkan terus daripada jag.

## **Pembersihan**

Semua bahagian boleh dibasuh mesin. Lama kelamaan kopi kisar yang telah diguna mungkin terlekat di dalam penapis logam, jadi pastikan ia dibersihkan secara teliti. Cuka putih bantu meleraikan kopi kisar yang melekat di dalam penapis logam. Pastikan ia dilembutkannya dengan jumlah air yang bersesuaian agar permukaan tidak rosak.

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

اغسلي، اشطفي وجففي محضّر القهوة قبل استخدامه للمرة الأولى.

### طريقة استخدام محضّر القهوة

حضري القهوة بوضع الكمية المطلوبة من البن المطحون في الفلتر المعدني. ثم صبي ببطء الماء الساخن عبر الفلتر في إبريق الزجاجي. للحصول على أفضل نكهة، يجب أن تكون درجة حرارة الماء 92-96 درجة مئوية. ارفعي الفلتر المعدني وأفرغي البن المطحون وقدمي القهوة مباشرة من الإبريق.

### التنظيف

يمكن غسل جميع الأجزاء بغسالة الصحون. قد تتراكم بقايا البن في الفلتر المعدني مع مرور الوقت، لذا تأكدي من تنظيف الجهاز بشكل كامل. الخل الأبيض يمكن أن يساعد في تذيب بقايا القهوة العالقة في الفلتر المعدني. تأكدي من التخفيف بكمية مناسبة من الماء حتى لا يتلف السطح.

# ไทย

## ก่อนใช้งานครั้งแรก

ล้างทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งก่อนใช้งานครั้งแรก

## วิธีใช้หม้อต้มกาแฟ

ใส่เมล็ดกาแฟบดในที่กรองโลหะตามปริมาณที่ต้องการ จากนั้นค่อยๆ เทน้ำร้อนผ่านที่กรองลงเหยือกแก้ว เพื่อให้ได้กาแฟรสชาติดีที่สุด ควรให้น้ำอุณหภูมิ 92-96 องศาเซลเซียส ยกที่กรองโลหะขึ้นและเทกากกาแฟทิ้ง เสิร์ฟกาแฟในเหยือกแก้วได้เลย ไม่ต้องเปลี่ยนภาชนะ

## การทำความสะอาด

ชิ้นส่วนทุกชิ้นของหม้อต้มกาแฟนำเข้าเครื่องล้างจานได้ หลังผ่านการใช้งานเป็นเวลานาน อาจมีกากกาแฟติดอยู่ที่ที่กรอง จึงควรล้างที่กรองให้เกลี้ยง ใช้น้ำส้มสายชูผสมน้ำล้างเพื่อให้ขจัดกากกาแฟได้ง่ายขึ้น แต่ควรใช้น้ำในปริมาณพอเหมาะเพื่อป้องกันผิวหม้อต้มเสียหาย

# Tiếng Việt

## **Trước khi sử dụng lần đầu**

Rửa và lau khô máy pha cà phê trước khi sử dụng lần đầu.

## **Cách sử dụng máy pha cà phê**

Pha cà phê bằng cách đặt lượng cà phê rang xay bạn muốn vào đồ lọc kim loại. Sau đó từ từ cho nước nóng vào bộ lọc, nước sẽ chảy vào lọ thủy tinh. Để có vị cà phê ngon nhất, nhiệt độ nước nên ở khoảng 92-96 °C. Nhấc bộ lọc kim loại và đổ cà phê đã sử dụng, sau đó phục vụ cà phê trực tiếp từ bình.

## **Vệ sinh**

Có thể rửa tất cả các bộ phận của máy. Qua thời gian, bã cà phê có thể bị kẹt vào bộ lọc kim loại, nên hãy vệ sinh kỹ. Có thể dùng giấm trắng để giúp làm sạch bã cà phê bị kẹt vào kim loại. Hãy nhớ pha giấm với một lượng nước phù hợp để không làm hư hỏng bề mặt.