

## LT PRANCŪZIŠKO KAVINUKO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

## 1 ŽINGSNIS. KAVINUKO PASTATYMAS

- Pastatykite kavinuką ant lygaus, sauso, karščiui atsparaus ir neslystančio paviršiaus.
- Tvirtai laikydami už rankenos ištraukite stūmoklį.

## 2 ŽINGSNIS. KAVOS ĮDĖJIMAS

- Kiekvienam puodeliui vandens (1,25 dl) įdėkite po kaušėlį (7 g) kavos.
- Norėdami pasiekti optimalų rezultatą, naudokite rupesnio malimo kavą. Smulkiai malta kava gali užkimšti filtrą ir sukelti didelį slėgį, todėl gali būti sunku nuspausti stūmoklį.

## 3 ŽINGSNIS. VANDENS KAITINIMAS

- Vanduo turi beveik užvirti – siekti 90–95 °C (195–205 °F).
- Optimaliam rezultatui pasiekti užvirinkite vandenį virduolyje ir prieš užplikydami kavą leiskite jam apie 30 sekundžių atvėsti.

## 4 ŽINGSNIS. KARŠTO VANDENS UŽPYLIMAS

- Sukamaisiais judesiais supilkite karštą vandenį į kavinuką, kad būtų tolygiai apsemta visa kava.
- Nepilkite vandens iki pat kavinuko kraštų – palikite bent 2,5 cm tarpą viršuje. Užplykta kava išbrinksta.

## 5 ŽINGSNIS. LAIKO SKAIČIAVIMAS

- Įstatykite kavinuko stūmoklį, bet jo dar nespauskite. Taip bus sulaukyta šiluma.
- Nustatykite laikmatį keturioms minutėms.

## 6 ŽINGSNIS. MAISYMAS

- Po minutės atsargiai pamaišykite kavą, kad ji būtų tolygiai apsemta.
- Maišykite mediniu arba plastikiniu šaukštu, nes metalinis šaukštas gali subraižyti, įskelti arba sudaužyti kavinuką.
- Uždėkite ant kavinuko dangtelį.

## 7 ŽINGSNIS. SPAUDIMAS

- Tvirtai laikykite už kavinuko rankenėlės ir nepamirškite nukreipti pylimo snapelio nuo savęs.
- Praėjus lygiai keturioms minutėms, iš lėto paspauskite stūmoklį žemyn.
- Spauskite tvirtai, bet atsargiai. Gali tekti kelis kartus paspausti ir atleisti stūmoklį, kad visi kavos grūdėliai atsидurtų ant kavinuko dugno. Nenaudokite pernelyg didelės jėgos, nes iš kavinuko gali išsiveržti karštas vanduo.

## 8 ŽINGSNIS. KAVOS PYLIMAS

- Stiklinis kavinukas: kavą pilkite paslinkę filtra taip, kad jis būtų atidarytoje padėtyje.
- Nerūdijančio plieno kavinukas: kavą pilkite paslinkę kavinuko viršuje esančią rodyklę taip, kad ji susilygintų su pylimo snapečiu.

## RU ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАВАРИВАНИЮ ДЛЯ ФРЕНЧ-ПРЕССА

## ШАГ 1: ПРАВИЛЬНО РАСПОЛОЖИТЕ КОЛБУ

- Поставьте колбу на ровную, сухую, термостойкую нескользящую поверхность.
- Крепко удерживая ручку, потяните поршень вверх и выньте его из колбы.

## ШАГ 2: ДОБАВЬТЕ КОФЕ

- Засыпьте на дно кофе в расчёте одна ложка (7 гр.) на одну чашку (1,25 дл).
- Наилучший результат даёт кофе грубого помола. Кофе мелкого помола может засорить фильтр и создать высокое давление, которое затруднит прессование кофе.

## ШАГ 3: НАГРЕЙТЕ ВОДУ

- Вода должна быть близка к кипению — то есть, иметь температуру от 90 °C (195 °F) до 95 °C (205 °F).
- Для оптимального результата вскипятите воду в чайнике, затем дайте ей остыть в течение примерно 30 секунд перед завариванием.

## ШАГ 4: НАЛЕЙТЕ ГОРЯЧУЮ ВОДУ

- Налейте горячую воду в колбу, перемещая струю равномерно.
- Не заполняйте колбу полностью — оставьте сверху пространство не менее 2,5 см. Во время заваривания кофе будет увеличиваться в объёме.

## ШАГ 5: ЗАСЕКИТЕ ВРЕМЯ

- Переведите поршень в верхнюю часть колбы, но пока не нажимайте вниз. Это удержит тепло.
- Установите таймер на четыре минуты.

## ШАГ 6: ПЕРЕМЕШАЙТЕ СОДЕРЖИМОЕ КОЛБЫ

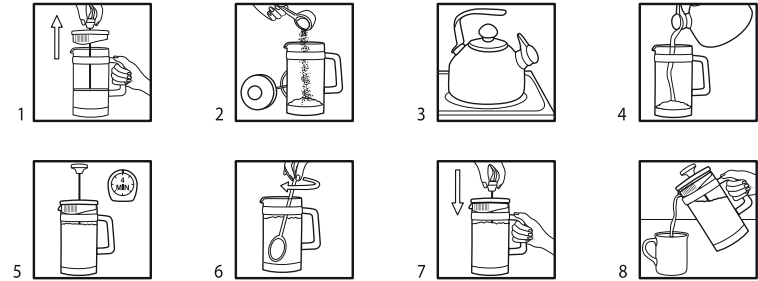
- Через одну минуту осторожно перемешайте кофе, чтобы он был равномерно пропитан.
- Перемешивайте кофе деревянной или пластиковой ложкой — металлической ложкой можно поцарапать, надколоть или разбить колбу.
- Накройте колбу крышкой.

## ШАГ 7: ЗАВАРИТЕ КОФЕ

- Крепко держите колбу за ручку так, чтобы носик для наливки был направлен в сторону от вас.
- Ровно через четыре минуты медленно надавите на поршень.
- Нажимайте крепко, но аккуратно — возможно, придется нажать и отпустить несколько раз, чтобы весь кофе опустился на дно. Не надавливайте слишком сильно, иначе горячая вода может выплеснуться из колбы.

## ШАГ 8: НАЛЕЙТЕ КОФЕ

- Стеклянный пресс: Чтобы налить кофе, переместите фильтр так, чтобы в открытом положении он был направлен вперед.
- Пресс из нержавеющей стали: Чтобы налить кофе, переместите стрелку на верхней части пресса так, чтобы она была выровнена с носиком для налива.

270313  
270530

## EN BREWING INSTRUCTIONS FOR FRENCH PRESS

## STEP 1: POSITION THE POT

- Place the pot on a flat, dry, heatproof non-slip surface.
- Holding the handle firmly, pull the plunger upward and out of the pot.

## STEP 2: ADD THE COFFEE

- Add a spoonful (7 g) of ground coffee per cup (1,25 dl) of water.
- For best results, use coarsely ground coffee. Fine grounds can clog the filter and create high pressure that makes it difficult to press the coffee.

## STEP 3: HEAT THE WATER

- Water should be just near boiling—between 195°F (90°C) and 205°F (95°C).
- For optimal results, use a kettle to bring the water to a boil, then let it cool for about 30 seconds before brewing.

## STEP 4: ADD THE HOT WATER

- Pour the hot water into the pot, moving the stream around so that you evenly saturate all the grounds.
- Don't fill the pot completely—leave a minimum space of 1 inch (2.5 cm) at the top. Coffee grounds will expand during brewing.

## STEP 5: START TIMING

- Place the plunger on top of the pot, but do not press down yet. This holds the heat in.
- Set your timer for four minutes.

## STEP 6: STIR THE POT

- After one minute, gently stir the grounds to make sure they're evenly saturated.
- Use a wooden or plastic spoon for stirring—metal spoons can scratch, chip or break the pot.
- Put the lid on the pot.

## STEP 7: PRESS THE POT

- Hold the pot handle firmly and be sure to point the pour spout away from your body.
- At exactly four minutes, slowly push down on the plunger.
- Be firm but gentle—you may have to press and release a few times to push all the grounds to the bottom. Do not use excessive force—this can cause hot water to shoot out of the pot.

## STEP 8: POUR THE COFFEE

- Glass Press: To pour your coffee, move the filter so that it's facing forward in an open position.
- Stainless-Steel Press: To pour your coffee, move the arrow on top of the press so that it's lined up with the pour spout.

Hand wash.  
Käsipesu.  
Diskas för hand.  
Käspesu.  
Mazgāt ar rokām.  
Plauti rankomis.  
Мыть только вручную.

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Izgotovitelj: Tammer Brands Oy,  
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland/Tampere, Finlandia

www.makukitchen.com



**FI PRESSOPANNUN KÄYTTÖOHJE****VAIHE 1: OIKEA KÄYTTÖASENTO**

- Aseta pannu tasaiselle, kuivalle ja luistamattomalle kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Ota tiukka ote kahvasta ja vedä määntä pois pannusta suoraan ylöspäin.

**VAIHE 2: LISÄÄ KAHVI**

- Mittaa kannun pohjalle mitallinen (7 g) kahvijauhetta kupillista (1,25 dl) kohden.
- Parhaan tuloksen saat korkealla jauhatuksella. Lian hienojakoinen kahvi voi tukkia suodattimen ja nostaa painetta pannussa, mikä vaikeuttaa mäännän painamista.

**VAIHE 3: LÄMMITÄ VESI**

- Veden tulee olla melkein kiehuva — 90–95-asteista.
- Parhaan tuloksen saat kun keität veden kiehuvaiksi ja odotat noin 30 sekuntia ennen veden kaatamista pannuun.

**VAIHE 4: LISÄÄ KUUMA VESI**

- Kaada kuumaa vesi pannuun pyörivällä liikkeellä niin, että kahvi kastuu tasaisesti.
- Älä kaada pannua täyteen — jätä vähintään 2,5 cm tilaa yläreunaan. Kahvinporot turpoavat vedessä.

**VAIHE 5: ALOITA AJANOTTO**

- Aseta määntä pannun päälle, mutta älä paina sitä vielä alas. Määntä ehkäisee lämmön karkaamisen.
- Aseta ajastimeen neljä minuuttia.

**VAIHE 6: SEKOITA KAHVIA**

- Varmista, että kahvinporot ovat kastuneet tasaisesti sekoittamalla kahvia minuutin kuluttua.
- Käytä sekoittamiseen puu- tai muovilusikkaa, sillä metallilusikka voi naarmuttaa, kolhia tai rikkoa pannun.
- Aseta kansi takaisin pannun päälle.

**VAIHE 7: PAINA MÄNTÄ ALAS**

- Pidä tiukasti kiinni pannun kahvasta ja varmista, että pannun kaatonokka osoittaa pois päin sinusta.
- Kun tasan neljä minuuttia on kulunut, paina määntä hitaasti alas.
- Paina määntää varovaisesti mutta päättäväisesti — saatat joutua painamaan määntää asteittain, jotta saat porot painettua kokonaan alas. Älä paina liian kovasti, ettei kuumaa vesi roisku kaatonokasta.

**VAIHE 8: KAADA KAHVI**

- Lasipannu: käännä kannen suodatin kaatonokan kohdalle ennen kaatamista.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu pannu: siirrä keittimen kannessa oleva nuoli kaatonokan kohdalle ennen kaatamista.

**SV BRUKSANVISNING FÖR PRESSOBRYGGARE****STEG 1: PLACERA KANNAN**

- Placera kannan på en plan, torr, värmetålig och halksäker yta.
- Håll stadigt i handtaget och dra kolven uppåt och ut ur kannan.

**STEG 2: LÄGG TILL KAFFE**

- Mät upp ett kaffemått (7 g) kaffepulver per kopp (1,25 dl) i kaffepressen.
- Använd grovmalet kaffe för bästa resultat. Finmalet kaffe kan tappa till filtret och skapa ett högt tryck som gör det svårt att pressa kaffet.

**STEG 3: VÄRM VATTNET**

- Vattnet ska vara strax under kokpunkten – mellan 90 och 95°C.
- För optimalt resultat, använd en vattenkokare för att koka upp vattnet och låt det sedan svalna i ungefär 30 sekunder innan du brygger kaffet.

**STEG 4: TILLSÄTT DET HETA VATTNET**

- Håll det heta vattnet i kannan och rör om så att allt malet kaffe blöts upp jämnt.
- Fyll inte kannan helt – lämna minst 2,5 cm tomt upptill. Det malda kaffet utvidgas vid brygningen.

**STEG 5: TA TID**

- Sätt locket på kannan, men tryck inte ner kolven ännu. På så sätt håller du vattnet varmt.
- Ställ in en timer på fyra minuter.

**STEG 6: RÖR OM I KANNAN**

- Rör om försiktigt efter en minut för att säkerställa att kaffet är jämnt genomdränkt.
- Rör om med en sked av trä eller plast – en metallsked kan skada kannan.
- Sätt locket på kannan.

**STEG 7: PRESSA KANNAN**

- Håll stadigt i kannans handtag och se till att pipen är vänd från dig.
- Tryck långsamt ner kolven när exakt fyra minuter har gått.
- Pressa stadigt men försiktigt – du kanske måste trycka ner och dra uppåt igen några gånger för att få ner alla kaffe till botten. Tryck inte alltför hårt – det kan leda till att hett vatten kommer ut ur kannan.

**STEG 8: HÄLL UPP KAFFET**

- Bryggare av glas: För att hålla upp kaffet, vänd filtret till öppet läge.
- Bryggare av rostfritt stål: För att hålla upp kaffet, vänd locket så att pilen är i linje med pipen

**ET PRESSKANNU KASUTUSJUHEND****1. KANNU ASEND**

- Tõstke kann tasasele, kuivale, kuumakindlale ja mittelbisevale pinnale.
- Hoidke kindlalt käepidemest ja tõmmake kolb üles ning kannust välja.

**2. KOHVI LISAMINE**

- Pange kannu põhja kohvipuru üks mõõtlusikatäis (7 g) ühe tassi (1,25 dl) kohta.
- Parima tulemuse saavutamiseks kasutage jämedat jahvatust. Peenjahvatus võib ummistada filtri ja tekitada suure rõhu, mistõttu on raske kolbi alla vajutada.

**3. VEE KUUMUTAMINE**

- Vesi peaks peaaegu keema ehk jääma 90 ... 95 °C vahele.
- Parima tulemuse saavutamiseks ajage vesi keedukannuga keema ja laske sel enne kohvi tõmbama panemist umbes 30 sekundit jahtuda.

**4. KUUMA VEE LISAMINE**

- Valage kuum vesi kannu, nii et see immutaks kogu puru läbi.
- Ärge täitke kannu servani, vaid jätke peale 2,5 cm ruumi. Kohvipuru paisub tõmbamise ajal.

**5. AJA MÖÖTMINE**

- Pange kolb kannu, aga ärge vajutage seda veel alla. See ei lase kuumust välja.
- Seadke taimer nelja minuti peale.

**6. SEGAMINE**

- Minuti möödudes segage kohvipuru ettevaatlikult, et see saaks ühtlaselt immutatud.
- Kasutage puit- või plastilusikat, sest metall võib kannu kriipida, sellest tüki välja lüüa või selle purustada.
- Katke kann kaanega.

**7. PRESSIMINE**

- Hoidke kindlalt käepidemest ja veenduge, et tila oleks suunatud kehast eemale.
- Täpselt nelja minuti pärast vajutage kolb aeglaselt alla.
- Tegutsege kindlalt, ent ettevaatlikult. Võimalik, et peate kogu puru põhja surumiseks kolbi mitu korda edasi-tagasi liigutama. Ärge kasutage liigset jõudu, sest nii võib kuum vesi kannust välja pirtsida.

**8. KOHVI VÄLJAVALAMINE**

- Klaaskann: liigutage filtrit sellisel, et see oleks avatud asendis.
- Roostevastast terasest kann: liigutage pealmist noolt, nii et see oleks tilaga ühel joonel.

**LV NORĀDĪJUMI KAFIJAS PAGATAVOŠANAI AR FRANČU KAFIJAS PRESI****1. DARBĪBA: NOVIETOJĪET TRAUKU**

- Novietojiet trauku uz līdzenas, sausas, karstumizturīgas, neslīdenas virsmas.
- Cieši turot rokturi, velciet spiedi uz augšu un izvelciet to no trauka.

**2. DARBĪBA: IEBERIET KAFIJU**

- Ieberiet vienu karoti (7 g) kafijas uz katru krūzi ūdens (1,25 dl).
- Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet rupji maltu kafiju. Smalki samalta kafija var bloķēt filtru un radīt augstu spiedienu, kas apgrūtina kafijas nospiešanu.

**3. DARBĪBA: UZKARSĒJIET ŪDENI**

- Ūdenim jābūt tuvu viršanas temperatūrai – no 90 °C (195 °F) līdz 95 °C (205 °F).
- Lai iegūtu optimālus rezultātus, uzvāriet ūdeni tējkannā un pirms uzliešanas aptuveni 30 sekundes ļaujiet tam atdzist.

**4. DARBĪBA: IELEJIET KARSTO ŪDENI**

- Ielejiet karsto ūdeni traukā, ūdens plūsmu virzot tā, lai visa maltā kafija vienmērīgi uzsūktu ūdeni.
- Nepielejiet trauku līdz galam – atstājiet augšpusē vismaz 2,5 cm (1 collu) brīvas vietas. Maltā kafijas gatavošanas laikā uzbrīdīs.

**5. DARBĪBA: LAIKA UZNMĒSĀNA**

- Ievietojiet spiedi trauka augšdaļā, bet vēl nespiediet. Tā traukā tiek noturēts siltums.
- Iestatiet taimerī cetrās minūtes.

**6. DARBĪBA: SAMAISĪET TRAUKU**

- Kad ir pagājuši viena minūte, uzmanīgi samaisiet malto kafiju, lai nodrošinātu, ka tā ir vienmērīgi uzsūkus ūdeni.
- Maisīšanai izmantojiet koka vai plastmasas karoti – metāla karote var saskrāpēt trauku, tas var saplaisāt vai saplīst.
- Uzlieciet traukam atpakaļ vāku.

**7. DARBĪBA: NOSPIEDIET KAFIJU TRAUKĀ**

- Cieši turiet trauka rokturi un pavērsiet izliešanas snipi prom no sevis.
- Pēc tieši cetrām minūtēm lēnām nospiediet spiedi.
- Spiediet stingri, bet uzmanīgi – lai visus kafijas biezumus nospiestu līdz pašai apakšai, var nākties vairākas reizes spiest un atlaist. Neizmantojiet pārmerīgu spēku, citādi karstais ūdens var izšākties pa trauka snipi.

**8. DARBĪBA: IZLEJIET KAFIJU**

- Stikla prese: lai izlietu kafiju, pavērsiet filtru tā, lai tas atvērtā pozīcijā atrastos uz priekšu.
- Nerūsējošā tērauda prese: lai izlietu kafiju, pagrieziet bultņi uz preses vāka tā, lai tā atrastos vienā līnijā ar snipi.