

HARIO

Water Dripper Drop

ウォータードリッパー・ドロップ



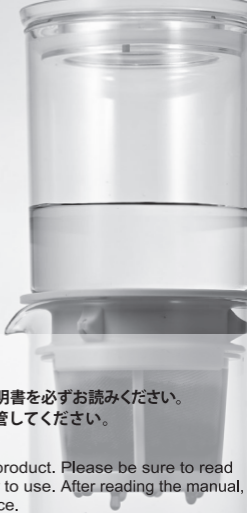
For use with
熱湯用 boiling water

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。
正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

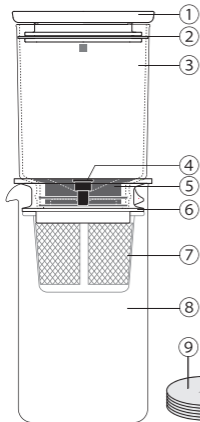
Instruction Manual

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly prior to use. After reading the manual, store it in a safe place for future reference.



日本語

材質のご案内



- ①フタ：AS 樹脂
(耐熱温度 100℃)
- ②パッキン：シリコンゴム
(耐熱温度 180℃)
- ③上ボール：AS 樹脂
(耐熱温度 100℃)
- ④点滴パーツ：ポリプロピレン
(耐熱温度 120℃)
- ⑤内ホルダー：シリコンゴム
(耐熱温度 180℃)
- ⑥ストレーナーホルダー
：シリコンゴム (耐熱温度 180℃)
- ⑦ストレーナー：ポリプロピレン
(耐熱温度 120℃)
- ⑧下ボール：耐熱ガラス
(耐熱温度差 120℃)
- ⑨ペーパーフィルター CF-WDC-6
：紙 (50 枚入)

①③④⑤⑦⑧⑨日本製

②中国製

⑥ベトナム製

ENGLISH

Material guide

- ① Lid : Acrylonitrile-styrene resin
(Heat resistance temperature 100°C/212° F)
- ② Packing : Silicone rubber
(Heat resistance temperature 180°C/356° F)
- ③ Upper bowl : Acrylonitrile-styrene resin (Heat resistance temperature 100°C/212° F)
- ④ Drip part : Polypropylene (Heat resistance temperature 120°C/248° F)
- ⑤ Inner Holder : Silicone rubber
(Heat resistance temperature 180°C/356° F)
- ⑥ Strainer holder : Silicone rubber
(Heat resistance temperature 180°C/356° F)
- ⑦ Strainer : Polypropylene (Heat resistance temperature 120°C/248° F)
- ⑧ Lower bowl : Heatproof glass
(Heat resistance temperature difference 120°C/248° F)
- ⑨ Paper filter/CF-WDC-6 : Paper
(50 sheets)

①③④⑤⑦⑧⑨MADE IN JAPAN

②MADE IN CHINA⑥MADE IN VIETNAM

한국어

재질 표기

- ①뚜껑: AS 수지(내열 온도100°C)
- ②패킹:실리콘 고무(내열 온도180°C)
- ③상볼: AS 수지
(내열 온도100°C)
- ④점적 파츠: 폴리프로필렌
(내열 온도120°C)
- ⑤안쪽 홀더:실리콘 고무
(내열 온도180°C)
- ⑥스트레이너 홀더
:실리콘 고무(내열 온도180°C)
- ⑦메쉬필터:폴리프로필렌
(내열 온도120°C)
- ⑧하단볼:내열유리
(내열 온도차 120°C)
- ⑨여과지CF-WDC-6
:종이(50 장)

①③④⑤⑦⑧⑨일본산

②중국산

⑥베트남제

简体中文
材质标识

- ①盖子：AS 树脂（耐热温度 100℃）
- ②密封垫：硅橡胶（耐热温度 180℃）
- ③上部容器：AS 树脂
（耐热温度 100℃）
- ④滴滤部件：聚丙烯
（耐热温度 120℃）
- ⑤内支架：硅橡胶（耐热温度 180℃）
- ⑥过滤器底座：硅橡胶
（耐热温度 180℃）
- ⑦过滤网：聚丙烯（耐热温度 120℃）
- ⑧下部容器：耐热玻璃
（耐热温差 120℃）
- ⑨滤纸 CF-WDC-6：纸类（50 片）

- ①③④⑤⑦⑧⑨日本制造
- ②中国制造
- ⑥越南制造

繁體中文
材質標記

- ①蓋子：AS 樹脂（耐熱溫度 100℃）
- ②墊片：矽膠（耐熱溫度 180℃）
- ③上部容器：AS 樹脂
（耐熱溫度 100℃）
- ④滴漏零件：聚丙烯
（耐熱溫度 120℃）
- ⑤內固定座：矽膠（耐熱溫度 180℃）
- ⑥濾網固定座：矽膠
（耐熱溫度 180℃）
- ⑦濾網：聚丙烯（耐熱溫度 120℃）
- ⑧下部容器：耐熱玻璃
（耐熱溫差 120℃）
- ⑨濾紙 CF-WDC-6：紙類（50 片）

- ①③④⑤⑦⑧⑨日本製
- ②中國製
- ⑥越南製

Deutsch

Material-Übersicht

- ① Deckel : Acrylnitril-Styrol-Harz
(Hitzebeständig bis 100°C/212° F)
- ② Dichtung : Silikongummi
(Hitzebeständig bis 180°C/356° F)
- ③ Obere Schale : Acrylnitril-Styrol-Harz
(Hitzebeständig bis 100°C/212° F)
- ④ Tropfteil : Polypropylen
(Hitzebeständig bis 120°C/248° F)
- ⑤ Innere Halterung : Silikongummi
(Hitzebeständig bis 180°C/356° F)
- ⑥ Filtersiebhalter : Silikongummi
(Hitzebeständig bis 180°C/356° F)
- ⑦ Filtersieb : Polypropylen
(Hitzebeständig bis 120°C/248° F)
- ⑧ Untere Schale : Hitzebeständiges
Glas (Hitzebeständig bis
Temperaturdifferenz 120°C/248° F)
- ⑨ Papier CF-WDC-6 : Papier
(50 Stück)

①③④⑤⑦⑧⑨

HERGESTELLT IN JAPAN

② HERGESTELLT IN CHINA

⑥ HERGESTELLT IN VIRTNAM

Español

Guía de materiales

- ① Tapa : Resina de acrilnitrilo-
estireno (temperatura de resistencia
al calor 100 °C/212 ° F)
- ② Envase : Goma de silicona
(temperatura de resistencia al calor
180°C/356° F)
- ③ Recipiente superior : Resina de
acrilnitrilo-estireno (temperatura de
resistencia al calor 100 °C/212 ° F)
- ④ Pieza de goteo : Polipropileno
(temperatura de resistencia al calor
120°C/248° F)
- ⑤ Soporte interno : Goma de silicona
(temperatura de resistencia al calor
180°C/356° F)
- ⑥ Soporte del filtro : Goma de silicona
(temperatura de resistencia al calor
180°C/356° F)
- ⑦ Filtro : Polipropileno (temperatura
de resistencia al calor 120°C/248° F)
- ⑧ Recipiente inferior : Cristal resistente
a alta temperatura (diferencia de la
temperatura de resistencia al calor
120 °C/248 ° F)
- ⑨ Papel CF-WDC-6 : Papel (50 piezas)

①③④⑤⑦⑧⑨ HECHO EN JAPÓN

② HECHO EN CHINA

⑥ HECHO EN VIRTNAM

Français

Guide des matériaux

- ① Couvercle : Résine styrène-acrylonitrile (température de résistance à la chaleur 100 °C/212 ° F)
- ② Garniture : Caoutchouc de silicone (température de résistance à la chaleur 180 °C/356 ° F)
- ③ Bol supérieur : Résine styrène-acrylonitrile (température de résistance à la chaleur 100 °C/212 ° F)
- ④ Goutte-à-goutte : Polypropylène (température de résistance à la chaleur 120 °C/248 ° F)
- ⑤ Support interne : Caoutchouc de silicone (température de résistance à la chaleur 180 °C/356 ° F)
- ⑥ Support de filtre : Caoutchouc de silicone (température de résistance à la chaleur 180 °C/356 ° F)
- ⑦ Filtre : Polypropylène (température de résistance à la chaleur 120 °C/248 ° F)
- ⑧ Bol inférieur : Verre résistant à la chaleur (différence de température de résistance à la chaleur 120 °C/248 ° F)
- ⑨ Papier CF-WDC-6 : Papier (50 feuilles)

①③④⑤⑦⑧⑨ FABRIQUÉ AU JAPON

② FABRIQUÉ EN CHINE

⑥ FABRIQUÉ EN VIETNAM

Italiano

Guida ai materiali

- ① Coperchio : Resina stirene acrilonitrile (resistente ad alte temperature 100°C/212° F)
- ② Guarnizione : Gomma siliconica (resistente ad alte temperature 180°C/356° F)
- ③ Recipiente superiore : Resina stirene acrilonitrile (resistente ad alte temperature 100°C/212° F)
- ④ Gocciolatoio : Polipropilene (resistente ad alte temperature 120°C/248° F)
- ⑤ Supporto della tramoggia : Gomma siliconica (resistente ad alte temperature 180°C/356° F)
- ⑥ Supporto per filtro : Gomma siliconica (resistente ad alte temperature 180°C/356° F)
- ⑦ Colino : Polipropilene (resistente ad alte temperature 120°C/248° F)
- ⑧ Recipiente inferiore : Vetro resistente al calore (resistente a sbalzi di temperatura 120°C/248° F)
- ⑨ Carta CF-WDC-6 : Carta (50 pezzi)

①③④⑤⑦⑧⑨ PRODOTTO IN GIAPPONE

② PRODOTTO IN CINA

⑥ PRODOTTO IN VIETNAM

Português

Guia de materiais

- ① Tampa : Resina de estireno acrilonitrila(temperatura de resistência ao calor 100°C/212° F)
- ② Embalagem : Borracha de silicone (temperatura de resistência ao calor 180°C/356° F)
- ③ Recipiente superior : Resina de estireno acrilonitrila(temperatura de resistência ao calor 100°C/212° F)
- ④ Parte de gotejamento : Polipropileno(temperatura de resistência ao calor 120°C/248° F)
- ⑤ Suporte interno : Borracha de silicone(temperatura de resistência ao calor 180°C/356° F)
- ⑥ Suporte do filtro : Borracha de silicone(temperatura de resistência ao calor 180°C/356° F)
- ⑦ Filtro : Polipropileno(temperatura de resistência ao calor 120°C/248° F)
- ⑧ Recipiente inferior : Vidro resistente ao calor(diferença de temperatura de resistência ao calor 120°C/248° F)
- ⑨ Papel CF-WDC-6 : papel (50 peças)

①③④⑤⑦⑧⑨ FEITO NO JAPÃO

② FEITO NA CHINA ⑥ FEITO NA VIETNÃ

POLSKI

Informacje o materiałach

- ① Pokrywa : Żywica akrylonitrylowo-styrenowa(temperatura oporu cieplnego 100°C/212° F)
- ② Opakowanie : Kauczuk silikonowy (temperatura oporu cieplnego 180°C/356° F)
- ③ Górna misa : Żywica akrylonitrylowo-styrenowa(temperatura oporu cieplnego 100°C/212° F)
- ④ Część kropłowa : Polipropylen (temperatura oporu cieplnego 120°C/248° F)
- ⑤ Uchwyt wewnętrzny : Kauczuk silikonowy(temperatura oporu cieplnego 180°C/356° F)
- ⑥ Uchwyt sitka : Kauczuk silikonowy (temperatura oporu cieplnego 180°C/356° F)
- ⑦ Filtr : Polipropylen(temperatura oporu cieplnego 120°C/248° F)
- ⑧ Dolna misa : Szkło żaroodporne (różnica temperatur oporu cieplnego 120°C/248° F)
- ⑨ Papier CF-WDC-6 : Papier (50 sztuk)

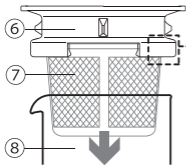
①③④⑤⑦⑧⑨

WYPRODUKOWANO W JAPONII

② WYPRODUKOWANO W CHINACH

⑥ WYPRODUKOWANO W WIETNAMIE

1. ストレーナーをセットする



断面図

Cross section

단면도

截面图/截面圖

Querschnitt

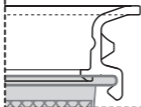
Vista transversal

Section transversale

Sezione trasversale

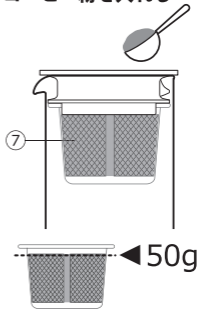
Corte transversal

Przekrój poprzeczny



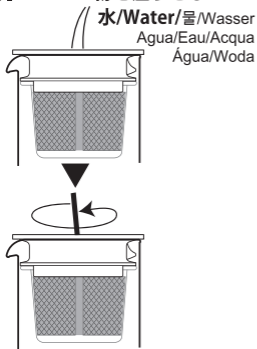
⑥に⑦をセットし、⑧にセットします。⑦は⑥の溝にしっかりはさみこんでください。

2. コーヒー粉を入れる



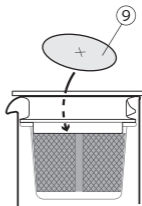
⑦にアイスコーヒー用の粉（深煎り/中挽き）を50g入れます。
※ストレーナーのメッシュ部を強く押さないでください。破損の原因になります。

3. コーヒー粉を湿らせる



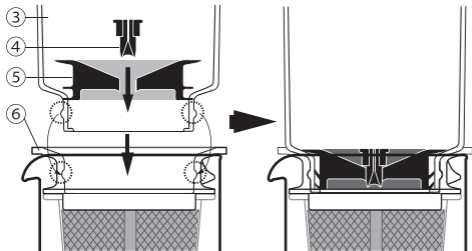
コーヒー粉全体が湿るように水を注ぎながらマドラー等の長い棒でコーヒー粉をかきまぜてください。数回に分けて湿らせるとよく抽出できます。

4. ペーパーを置く



湿らせたコーヒー粉を平らにし、⑨を上に入れてください。

5. 点滴パーツ、内ホルダー、上ボールをセットする



【1】 点滴パーツの取り付け方

⑤に④が止まるまでしっかりと押し込んでください。

※④は小さい為、紛失しないようご注意ください。

【2】 内ホルダーの取り付け方

⑤に④を取り付けてから、③の内側下部にはめてください。

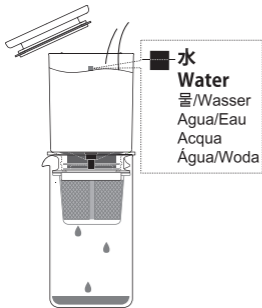
【3】 上ボールの取り付け方

⑥の内側の凹部に③の外側の凸部がくるようにはめてください。

※点滴パーツは小さな部品のため食器洗い乾燥機のご使用はできません。

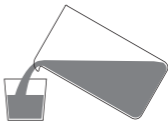
点滴パーツ以外は食器洗い乾燥機のご使用が可能です。

6. 上ボールに水を注ぐ



③のメモリ (約 630ml) まで水を注ぎ、フタをします。

7. できあがり



45分～1時間程度でできあがりです。保管する場合は冷蔵庫で保管し早めにお召し上がりください。

- 滴下が極端に遅い、滴下が止まる等の場合は、フタを外し、点滴パーツを調整してください。
- コーヒーを注ぐ際はフタを外してください。
- フタは完全密閉できるものではありませんので、傾けたり倒したりすると中身がこぼれることがあります。ご注意ください。

- 上ボール、フタ、ストレーナーホルダーをつかんで持ち運ぶことは絶対にしないでください。
- 上ボールの4か所の突起は空気抜きのために付いています。
- プラスチック製部品は、「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますとプラスチックの耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。

1. Set the strainer in place

Attach (7) to (6) and set into place in (8). Slot (7) firmly into the grooves on (6).

2. Add ground coffee

Put 50g of freshly ground coffee (dark roasted/medium coffee grounds) into (7).

※Do not press the mesh section of the strainer forcefully from the outside. Doing so may damage the product. Do not press the mesh section of the strainer forcefully from the outside. Doing so may damage the product.

3. Moisten ground coffee.

Pour water into the strainer and stir carefully with a long stick, such as a muddler, to moisten all of the coffee grounds. Stir multiple times to ensure thorough extraction of the coffee.

4. Set a paper filter in place

Flatten the moistened ground coffee and place (9) on top.

5. Set the drip part, inner holder and upper bowl in place**【1】 How to attach the drip part**

Push (4) firmly into (5) until it catches.

* Be careful not to lose (4) while washing, as it is very small.

【2】 How to attach the inner holder

After attaching (4) to (5), fit it down into the lower part of (3).

【3】 How to attach the upper bowl

Attach so that the protruding sections on the outside of (3) fit into the grooves on the inside of (6).

※Drip parts are small parts and cannot be used with a dishwasher. You can use a dishwasher except for the drip parts.

6. Pour water into the upper bowl

Pour water up to the measurement line on (3) (approx. 630 ml) and close the lid.

7. Leave to drip

Your coffee will be ready in around 45 min to 1 hour. When storing, please keep in the refrigerator and consume as soon as possible.

●If the drips become very slow or stop, remove the lid and adjust the drip part.

●Remove the lid when pouring the coffee.

●The lid is not airtight so the contents may spill out if you tilt the product or lie it on its side. Please handle carefully.

●Never carry the pot simply by holding the upper bowl, lid and strainer holder. Doing so may result in the glass section separating and falling.

●The upper bowl has four protuberances to allow air to escape.

●Do not soak the plastic parts in household bleach for long periods of time, as doing so will reduce the durability of the plastic.

1. 스트레이너를 세팅하기

⑥에 ⑦을 세팅하고, ⑧에 세팅합니다.
⑦은 ⑥의 홈에 잘 끼워 넣어 주십시오.

2. 커피 가루 넣기

⑦에 아이스커피용 가루(강배전/중간굵기)를 50g 넣습니다.
※메쉬필터의 메쉬 부분을 바깥쪽에서 강하게 누르지 마십시오. 파손의 원인이 됩니다.

3. 커피 가루 적시기

커피 가루 전체가 적셔지도록 물을 부으면서 머들러 등의 긴 막대로 가루를 섞어 주십시오. 몇 번에 걸쳐 적시면 잘 추출할 수 있습니다.

4. 종이 필터 올리기

적신 커피 가루를 평평하게 하고, ⑨를 올리십시오.

5. 점적 파츠, 내부 홀더, 상볼을 세팅하기

[1] 점적 파츠의 설치 방법

⑤에 ④가 더 이상 움직이지 않을 때까지 꼭 밀어 넣어 주십시오.
※④는 크기가 작으므로, 세팅 시 분실하지 않도록 주의해 주십시오.

[2] 내부 홀더의 설치 방법

⑤에 ④를 설치하고 나서, ③의 안쪽 밀부분에 끼워 주십시오.

[3] 상볼의 설치 방법

⑥의 안쪽 홈에 ③의 바깥쪽 볼록한 부분이 오도록 끼워 주십시오.
※점적 파츠는 작은 부품이므로 식기 세척기의 사용은 할 수 없습니다. 점적 파츠 이외는 식기 세척기 사용이 가능합니다

6. 상볼에 물을 따르기

③의 눈금(약 630ml)까지 물을 따르고 뚜껑을 덮습니다.

- 떨어지는 속도가 극단적으로 늦거나 멈추는 등의 경우에는 뚜껑을 분리하고, 점적 파츠를 조정해 주십시오.
- 커피를 따를 때는 뚜껑을 분리해 주십시오.
- 뚜껑은 완전히 밀폐되는 것이 아니므로 기울이거나 넘어뜨리면 내용물이 쏟아질 수 있습니다. 주의해 주십시오.
- 상볼, 뚜껑, 스트레이너 홀더를 잡고 운반하는 것은 절대로하지 마십시오.
- 상볼의 4곳의 돌기는 공기가 잘 빠지도록 되어있는 구조입니다.
- 플라스틱제 부품은 '가정용 표백제'에 장시간 담가 두면 플라스틱의 내구성이 저하되므로 짧게 사용하십시오.

7. 완성

45분~1시간 정도면 완성됩니다.
보관 시, 냉장고에 보관하여 주시고 빠른 시일 내에 드십시오.

简体中文 使用方法

1.安装过滤器

将⑦安装在⑥后，并安装到⑧。请确保⑦切实嵌入⑥的卡槽。

2.放入咖啡粉

在⑦中放入50g冰咖啡用咖啡粉（深焙/中粗）。

3.润湿咖啡粉

请在注水润湿全部咖啡粉的同时，使用搅拌棒等长棒搅拌咖啡粉。分多次润湿咖啡粉后，即可完成冲泡。

4.放上滤纸

将润湿的咖啡粉铺平并放上⑨。

5.安装滴滤部件、内底座、上层容器

【1】滴滤部件的安装方法

按压直至④完全固定在⑤上。※由于④体积较小，清洗等时请注意避免丢失。

【2】内底座的安装方法

请将④安装到⑤上，并嵌入③内侧下方。

【3】上层容器的安装方法

将③外侧凸部对准⑥内侧凹部后嵌入。

※滴滤部件是小部件，不能与洗碗机一起使用。除滴滤部件外，均可使用洗碗机

6.注水至上层容器

注水至③的刻度（约630ml），并盖上壶盖。

- 滴滤极慢、或停止滴滤时，请取下壶盖并调整滴滤部件。
- 将咖啡注入其他容器时，请取下壶盖。
- 壶盖并非完全密封设计，倾斜或翻倒可能导致内装物品溢出。敬请注意。
- 切勿携带上部球，盖子或过滤器支架。
- 上层容器4个突起处用于排气。
- 请勿使用“家用漂白剂”长时间浸泡塑料零件，以免塑料耐用性下降。

7.完成冲泡

45分钟~1小时左右即可完成冲泡。存放时，请放在冰箱中并尽快饮用

存放时，请放在冰箱中并尽快饮用

1.安裝濾網

將⑦裝至⑥，然後一併裝至⑧。請將⑦切實卡入⑥的凹槽中。

2.加入咖啡粉

往⑦中加入50g用於製作冰咖啡的粉（深焙/中粗）。

3.令咖啡粉浸濕

一邊倒水，一邊用攪拌棒等長棒攪拌粉末，令全部咖啡粉浸濕。分幾次逐層浸濕能更好地萃取。

4.擺放濾紙

將浸濕的咖啡粉平鋪並放上⑨。

5.安裝滴漏零件、內固定座、上側容器**【1】滴漏零件的安裝方法**

將④切實推入⑤中，直到完全固定。※④體積較小，在清洗等時候請注意避免丟失。

【2】內固定座的安裝方法

將④安裝至⑤以後，嵌入③的內側下部。

【3】上側容器的安裝方法

將③外側的凸部對準⑥內側的凹部後嵌入。

※滴漏零件是小部件，不能與洗碗機一起使用。滴漏零件分外，均可使用洗碗機

6.往上側容器中加水

加水至③的刻度線（約630ml），裝上壺蓋。

●遇到滴漏速度過慢或者停止滴漏等狀況時，請取下壺蓋，調節滴漏零件。

●倒咖啡時請取下壺蓋。

●壺蓋並非完全緊閉，如果傾斜或顛倒，內容物可能溢出。敬請注意。

●切勿攜帶上部球，蓋子或過濾器支架。

●上側容器的4處凸起的作用是排出空氣。

●塑膠製產品若是長時間浸泡於「家用漂白劑」，塑膠的耐用性會降低，請短時間使用。

7.完成

等待45分鐘~1小時左右即告完成。存放時，請放在冰箱中並儘快飲用。

Deutsch | Verwendung

1. Setzen Sie das Filtersieb ein

Bringen Sie ⑦ an ⑥ an und setzen Sie es in ⑧ ein. Stecken Sie ⑦ fest in die Rillen an ⑥ ein.

2. Fügen Sie gemahlene Kaffee hinzu

Geben Sie 50g frisch gemahlene Kaffee (stark geröstet/Kaffeemehl mit mittlerem Mahlgrad) in das ⑦.

3. Befeuchten Sie den gemahlene Kaffee

Gießen Sie Wasser in das Filtersieb und rühren Sie vorsichtig mit einem langen Stab wie z. B. einem Rührlöffel um, um das ganze Kaffeemehl zu befeuchten. Rühren Sie mehrmals um, um eine gründliche Extraktion des Kaffees sicherzustellen.

4. Setzen Sie einen Papierfilter ein

Ebnen Sie das befeuchtete Kaffeemehl und positionieren Sie den ⑨ darüber.

5. Setzen Sie den Tropfteil, die innere Halterung und die obere Schale ein

【1】Anbringen des Tropfteils

Drücken Sie ④ fest in ⑤ ein, bis es einrastet.
* Achten Sie darauf, ④ nicht beim Spülen zu verlieren, da es sehr klein ist.

【2】Anbringen der inneren Halterung

Nach dem Anbringen von ④ an ⑤ setzen Sie es nach unten in den unteren Teil von ③ ein.

【3】Anbringen der oberen Schale

Bringen Sie sie so an, dass die vorstehenden Teile an der Außenseite von ③ in die Rillen an der Innenseite von ⑥ passen.

* Tropfteil sind Kleinteile und können nicht in der Spülmaschine verwendet werden. Sie können eine Spülmaschine mit Ausnahme der Tropfteil verwenden.

6. Gießen Sie Wasser in die obere Schale

Gießen Sie Wasser bis zur Messlinie an ③ ein (ca. 630 ml) und schließen Sie den Deckel.

- Wenn die Tropfen sehr langsam werden oder aufhören, nehmen Sie den Deckel ab und stellen Sie das Tropfteil ein.
- Entfernen Sie den Deckel beim Ausschütten des Kaffees.
- Der Deckel ist nicht luftdicht. Der Inhalt kann daher verschüttet werden, wenn Sie das Produkt neigen oder seitlich hinlegen. Bitte vorsichtig behandeln.
- Tragen Sie niemals die obere Kugel, den Deckel oder den Siebhalter.
- Die obere Schale verfügt über vier Vorsprünge, damit die Luft entweichen kann.
- Weichen Sie die Kunststoffteile nicht zu lange in einer Bleichlösung ein, da dies zu erhöhtem Verschleiß des Kunststoffs führt.

7. Tropfen lassen

Ihr Kaffee ist in ca. 45 Minuten bis 1 Stunde fertig. Bitte bewahren Sie es während der Lagerung im Kühlschrank auf und trinken Sie es so schnell wie möglich.

1. Coloque el filtro en su sitio

Acople el ⑦ en el ⑥ y colóquelo en su lugar dentro del ⑧. Encaje el ⑦ con firmeza en las ranuras del ⑥.

2. Añada café molido

Coloque 50 g de café recién molido (tostado oscuro/molido de café medio) en el ⑦.

3. Humedezca el café molido

Vierta agua en el filtro y revuelva cuidadosamente con un utensilio alargado, como un revolovedor, para humedecer todo el café molido. Revuelva varias veces para garantizar una extracción total del café.

4. Coloque un filtro de papel en su sitio

Aplane el café molido humedecido y coloque el ⑨ encima.

5. Coloque la pieza de goteo, el soporte interno y el recipiente superior en su sitio**【1】Cómo acoplar la pieza de goteo**

Presione la ④ con firmeza en el ⑤ hasta que se fije.

* Tenga cuidado de no perder la ④ mientras la lava, ya que es muy pequeña.

【2】Cómo acoplar el soporte interno

Tras acoplar la ④ en el ⑤, encájela en la parte inferior del ③.

【3】Cómo acoplar el recipiente superior

Acóplelo de forma que las secciones que sobresalen en el exterior del ③ encajen en las ranuras del interior del ⑥.

* La pieza de goteo es una pieza pequeña y no se puede usar con un lavavajillas. Excepto la Pieza de goteo, puede usar un lavavajillas.

6. Vierta agua en el recipiente superior

Vierta agua hasta la línea de medición del ③ (aprox. 630 ml) y cierre la tapa.

● Si el goteo pasa a ser muy lento o se detiene, retire la tapa y ajuste la pieza de goteo.

● Retire la tapa cuando vierta el café.

● La tapa no es hermética por lo que el contenido podría derramarse si inclina el producto o lo vuelca. Manipúlelo con cuidado.

● Nunca transporte la bola superior, la tapa o el soporte del colador.

● El recipiente superior tiene cuatro protuberancias para permitir que el aire escape.

● No remoje las piezas plásticas en lejía de hogar durante largos periodos de tiempo, ya que hacerlo reducirá la durabilidad del plástico.

7. Deje que gotee

Su café estará listo en 45 min - 1 hora aproximadamente. Cuando lo guarde, guárdelo en el refrigerador y beba lo antes posible.

1. Mettre en place le filtre

Fixer ⑦ à ⑥ et mettre en place dans ⑧.
Enfoncer ⑦ fermement dans les rainures de ⑥.

2. Ajouter du café moulu

Mettre 50 g de café fraîchement moulu (marcs de café torréfié brun/moyen) dans ⑦.

3. Humidifier le café moulu

Verser l'eau dans le filtre et remuer avec précaution avec un long bâton, comme un bâtonnet à cocktail, pour humidifier tout le marc de café. Remuer plusieurs fois pour assurer une extraction complète du café.

4. Mettre un filtre en papier en place

Aplatir le marc de café humidifié et placer le ⑨ sur le dessus.

5. Mettre en place le goutte-à-goutte, le support intérieur et le bol supérieur

【1】 Comment fixer le goutte-à-goutte

Pousser ④ fermement dans ⑤ jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
※ Faire attention à ne pas perdre ④ pendant le lavage, car il est très petit.

【2】 Comment fixer le support intérieur

Après avoir fixé ④ à ⑤, l'emboîter dans la partie inférieure de ③.

【3】 Comment fixer le bol supérieur

Fixer de manière à ce que les parties saillantes à l'extérieur de ③ s'insèrent dans les rainures à l'intérieur de ⑥.

* La Goutte-à-goutte est une petite pièce et ne peut pas être utilisée avec un lave-vaisselle.
Autre que la Goutte-à-goutte, le lave-vaisselle peut être utilisé.

6. Verser l'eau dans le bol supérieur

Verser de l'eau jusqu'à la ligne de mesure sur ③ (environ 630 ml) et fermer le couvercle.

- Si les gouttes deviennent très lentes ou s'arrêtent, retirer le couvercle et ajuster le goutte-à-goutte.
- Retirer le couvercle pour verser le café.
- Le couvercle n'est pas hermétique, de sorte que le contenu risque de se répandre si le produit est incliné ou couché sur le côté. Manipuler avec précaution.
- Ne transportez jamais la bille supérieure, le couvercle ou le support de filtre.
- Le bol supérieur comporte quatre saillies pour permettre à l'air de s'échapper.
- Ne pas laisser tremper les parties en plastique dans de l'eau de Javel pendant une longue période, car cela réduirait la longévité du plastique.

7. Laisser égoutter

Votre café sera prêt dans environ 45 min. à 1 heure. Lors du stockage, veuillez conserver au réfrigérateur et boire dès que possible.

1. Collocare il filtro in posizione

Fissare ⑦ a ⑥ e collocarlo in ⑧.
Inserire ⑦ saldamente nelle scanalature su ⑥.

2. Aggiungere caffè macinato

Disporre 50 g di caffè appena macinato (tostatura scura/macinatura media) in ⑦.

3. Inumidire il caffè macinato

Versare acqua nel filtro e mescolare con cura con un bastoncino lungo, ad esempio un pestello, per inumidire tutti i grani di caffè. Mescolare più volte per garantire un'estrazione completa del caffè.

4. Collocare il filtro di carta in posizione

Livellare il caffè macinato inumidito e posizionare il ⑨ in alto.

5. Collocare il gocciolatoio, il supporto interno e il recipiente superiore in posizione

【1】 Come fissare il gocciolatoio

Spingere ④ saldamente in ⑤ finché non si blocca.

* Fare attenzione a non perdere ④ durante il lavaggio, poiché è estremamente piccolo.

【2】 Come fissare il supporto interno

Dopo aver fissato ④ a ⑤, inserirlo nella parte inferiore di ③.

【3】 Come fissare il recipiente superiore

Fissare in modo che le sezioni sporgenti all'esterno di ③ si inseriscano nelle scanalature all'interno di ⑥.

* Il Gocciolatoio è una piccola parte e non può essere utilizzato con una lavastoviglie. Altrimenti, puoi usare una lavastoviglie.

6. Versare dell'acqua nel recipiente superiore

Versare acqua fino alla linea di misurazione su ③ (circa 630 ml) e chiudere il coperchio.

● Se i gocciolamenti diventano molto lenti o si arrestano, rimuovere il coperchio e regolare il gocciolatoio.

● Rimuovere il coperchio quando si versa il caffè.

● Il coperchio non è ermetico, pertanto il contenuto potrebbe fuoriuscire se si inclina il prodotto o lo si adagia di lato. Maneggiare con cura.

● Non trasportare mai la sfera superiore, il coperchio o il supporto del filtro.

● Il recipiente superiore dispone di quattro sporgenze per consentire la fuoriuscita di aria.

● Non lasciare i componenti in plastica a lungo in ammollo nella candeggina per uso domestico, per evitare di ridurre la resistenza della plastica.

7. Lasciare gocciolare

Il caffè sarà pronto da circa 45 minuti a 1 ora. Per la conservazione, conservare in frigorifero e bere il prima possibile.

1. Coloque o filtro no lugar

Prenda ⑦ a ⑥ e coloque no lugar em ⑧. Encaixe firmemente ⑦ nas ranhuras em ⑥.

2. Adicione café moído

Coloque 50 g de café moído (grãos de café torrados escuros/médios) em ⑦.

3. Umedeça o café moído

Despeje água no filtro e mexa cuidadosamente com um palito longo para umedecer todo o café moído. Mexa várias vezes para garantir uma extração completa do café.

4. Coloque um filtro de papel no lugar

Achate o café moído umedecido e coloque ⑨ em cima.

5. Coloque a parte de gotejamento, o suporte interno e a tigela superior no lugar

【1】 Como fixar a parte de gotejamento

Empurre ④ firmemente em ⑤ até prender.

*Cuidado para não perder ④ durante a lavagem, pois é uma peça muito pequena.

【2】 Como fixar o suporte interno

Após conectar ④ a ⑤, encaixe na parte inferior de ③.

【3】 Como fixar a tigela superior

Prenda para que as seções salientes na parte externa de ③ se encaixem nas ranhuras na parte interna de ⑥.

*Parte de gotejamento é uma peça pequena e não pode ser usada com uma máquina de lavar louça. Além da parte de gotejamento, a máquina de lavar louça pode ser usada.

6. Despeje a água na tigela superior

Deite água até à linha de medição em ③ (aprox. 630 ml) e feche a tampa.

- Se os pingos ficarem muito lentos ou pararem, remova a tampa e ajuste a parte de gotejamento.
- Retire a tampa quando despejar o café.
- A tampa não é hermética; portanto, o conteúdo pode derramar se você inclinar o produto ou apoiá-lo de lado. Manuseie com cuidado.
- Nunca carregue a esfera superior, a tampa ou o suporte do filtro.
- A tigela superior possui quatro protuberâncias para permitir a saída do ar.
- Não deixe as peças de plástico por longos períodos de tempo no alvejante doméstico, pois isso reduzirá a durabilidade do plástico.

7. Deixe gotejar

O café estará pronto em cerca de 45 minutos a 1 hora. Ao guardar, guarde na geladeira e beba o mais rápido possível.

1. Ustawić sitko na miejscu

Zamocować element ⑦ do elementu ⑥ i ustawić na elemencie ⑧. Szczelina elementu ⑦ powinna być mocno wsunięta w rowki na elemencie ⑥.

2. Dodać zmieloną kawę

Wsypać 50 g świeżo zmielonej kawy (ciemno palonej / średnio zmielonej) do elementu ⑦.

3. Zwilżyć zmieloną kawę

Wlać wodę do sitka i dokładnie wymieszać długim patyczkiem, np. tłuczkiem, aby zwilżyć wszystkie fusy kawy. Mieszać kilkakrotnie, aby zapewnić dokładne odsączenie kawy.

4. Umieścić papierowy filtr na miejscu

Splaszczyc zwilżoną, zmieloną kawę i umieścić element ⑨ na górze.

5. Ustawić część kroplową, uchwyt wewnętrzny i górną misę na miejscach

【1】Mocowanie części kropłowej

Mocno wcisnąć element ④ w element ⑤, aż do zablokowania.

* Uważać, aby nie zgubić elementu ④ podczas mycia, ponieważ jest bardzo mały.

【2】Mocowanie uchwyty wewnętrzny

Po zamocowaniu elementu ④ do ⑤ należy umieścić je w dolnej części elementu ③.

【3】Mocowanie górnej misy

Zamocować tak, aby wystające sekcje po zewnętrznej stronie elementu

③ pasowały do rowków po wewnętrznej stronie elementu ⑥.

* Część kropłowa to niewielka część i nie można jej używać w zmywarce do naczyń. Można używać innej zmywarki niż Część kropłowa.

6. Wlać wodę do górnej misy

Wlać wodę do poziomu kreski pomiarowej na elemencie ③ (ok. 630 ml) i zamknąć pokrywę.

● Jeśli kapanie staje się bardzo powolne lub zatrzymuje się, należy zdjąć pokrywę i wyregulować część kroplową.

● Zdjąć pokrywę podczas nalewania kawy.

● Pokrywa nie jest szczelna, dlatego zawartość może się wylać w przypadku przechylenia produktu lub położenia go na boku. Należy ostrożnie obchodzić się z produktem.

● Nigdy nie noś górnego uchwyty kulki, pokrywki lub sitka.

● W górnej misie znajdują się cztery wypukłości, które umożliwiają ucieczkę powietrza.

● Nie moczyć części plastikowych w wybielaczu domowym przez dłuższy czas, ponieważ może to obniżyć trwałość tworzywa sztucznego.

7. Pozostawić do skapania

Kawa będzie gotowa za około 45 minut do 1 godziny. Podczas przechowywania należy przechowywać w lodówce i pić tak szybko, jak to możliwe.

家庭用品品質表示法による表示
品名 耐熱ガラス製器具
使用区分 熱湯用
耐熱温度差 120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

788195WDD-5グローバル説明書1912

製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

Contact

HARIO CO., LTD.

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル:0120-39-8208

<https://www.harrio.com>

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://www.harrio.jp>