

HARIO

W60

COLLABORATE WITH PETE LICATA

Pete Licata

2013 World Barista Champion

2011 US Barista Champion

Nomad Coffee Group Consultant

ピート・リカタ氏

2013年度ワールドバリスタチャンピオン

2011年度US バリスタチャンピオン

Nomad Coffee Group コンサルタント



Message From Pete Licata

83341400

PDC-02

メッセージカード 2101

A Message that you would like to tell consumers.

The W60 can be used 3 ways, or maybe even more if you get creative. 1. Use it with the flat bottom filter as well as a rinsed paper filter to achieve even brewing and incredible clarity. 2. You can use it with the flat bottom filter only, to create an even extraction with a small amount of sediment in the cup. 3. Use the paper filter only, which will result in flavour similar to a traditional V60, though I find the flavour of W60 to be a bit more clean and round in comparison.

W60をご購入いただいたお客様へ

W60は3通り、もしくはもっと多くの使い方ができると思っています。1、平底のメッシュパーツとペーパーを同時に使うことで、信じられないくらいクリアなコーヒーを抽出できます。2、メッシュパーツのフィルターのみで使えば、沈殿するコーヒー粉も少なくオイルまで抽出できます。3、ペーパーのみで使えばV60に似た風味を出すことができますが、W60の風味はV60と比較して、もう少しすっきりして丸みができることを発見しました。



Ⓐ



Ⓑ



Ⓒ



W60
Original Recipe

By Pete Licata

ピート・リカタ氏オリジナルレシピ

ペーパーとメッシュパーツでの抽出時

コーヒー粉 : 30g
挽き目 : 細挽き～中細挽きがお勧め
お湯の量 : 500mL
蒸らし時間 : 70mL / 30 秒
抽出時間 : 4:20 - 4:45 分



※蒸らし後のお湯は100mLづつ、10～15秒間隔で注ぎます。

メッシュパーツのみの抽出時

コーヒー粉 : 20g
挽き目 : 細挽き～中細挽きがお勧め
お湯の量 : 330mL
蒸らし時間 : 50mL / 30 秒
抽出時間 : 3:20 - 3:30 分



※メッシュの側面にお湯を注ぐのは避けてください。
蒸らし後のお湯は100mLづつ、10～15秒間隔で注ぎます。

ペーパーのみの抽出時

コーヒー粉 : 20g
挽き目 : 中細挽きがお勧め
お湯の量 : 330mL
蒸らし時間 : 40mL / 30 秒
抽出時間 : 2:30 - 2:45 分



※蒸らし後、最初の100mLは勢いよく注ぎます。
2 投目の100mLはゆっくり優しく注ぎ、最後の残りはまた
勢いよく注ぎます。

Pete Licata Original recipe

With paper and mesh part

Coffee ground amount : 30g
Grind size : Fine - Midium fine is recomended
Water amount : 500mL
Blooming : 70mL / 30 seconds
Brewing time : 4:20 - 4:45 minuits



※After blooming, the water pour in 100mL doses with a 10-15 second pause

With mesh part only

Coffee ground amount : 20g
Grind size : Fine - Midium fine is recomended
Water amount : 330mL
Blooming : 50mL / 30 seconds
Brewing time : 3:20 - 3:30 minuits



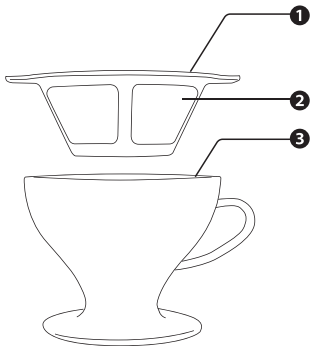
※Avoid pouring the water onto the exterior wall of the filter.
After blooming, the water pour in 100mL doses with a 10-15 second pause

With paper filter only

Coffee ground amount : 20g
Grind size : Midium fine is recomended
Water amount : 330mL
Blooming : 40mL / 30 seconds
Brewing time : 2:30 - 2:45 minuits



※After blooming, aggressive/fast water pour for first 100mL, slow/gentle water pour for seconds 100mL, and fast water pour to finish water dose.



日本語

ご購入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。

お取り扱い上の注意

- ご使用前には洗淨をしてください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

お手入れの方法

- 洗淨する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- プラスチック製の部品は、「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。

使い方

- Ⓐ W60 オリジナル抽出：よりクリアな味わいを探求したい方に。
ペーパーフィルターのチャック部を折り曲げ、本体に入れ、上からメッシュパーツを乗せます。お好みで、お湯でのリンス(ペーパーの表面をお湯で洗い流す作業)をしてから湯を捨て、コーヒー粉を入れて抽出します。
- Ⓑ メッシュパーツ抽出：コーヒーオイルまで楽しみたい方に。
本体にメッシュパーツを乗せ、コーヒー粉を入れて抽出します。
ペーパーは使用しませんが、リンスはお好みに合わせ行ってください。
- Ⓒ ペーパー抽出：V60の味を楽しみたい方に。
ペーパーをメッシュ目から折って本体に入れ、お湯でリンスしてから湯を捨て、コーヒー粉をお好みの分量入れて抽出します。

材質のご案内

- ①フレーム：ポリプロピレン 耐熱温度120℃
- ②メッシュ：ポリエステル 耐熱温度120℃
- ③本体：磁器

食洗機可

MADE IN JAPAN

ENGLISH

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.

Precautions for use

- Wash the product before using for the first time.
- Do not use the product if it is cracked, broken, or heavily scratched as it may break unexpectedly.
- If the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.

Product care

- Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.
- This product is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.
- Do not soak the plastic parts in household bleach for long periods of time, as doing so will reduce the durability of the plastic.

How to use

- (A)** The W60's unique brewing method : Discover a more refined flavor !
Fold the paper filter along the seam, put it into the dripper, then rest the mesh filter on top. Rinse the paper filter with hot water, making sure to cover the entire filter, then dispose of the water that filters into your cup. Add ground coffee and begin brewing.
- (B)** Mesh dripper brewing : Savor all the flavorful oils in your coffee!
Rest the mesh filter on top of the dripper, then add ground coffee and begin brewing. A paper filter isn't used in this process, so rinse the filter as desired before you brew.
- (C)** Paper filter brewing : Enjoy the flavor of coffee brewed with the V60
Fold the paper filter along the seam, rinse with hot water, then dispose of the water that filters into your cup. Add the desired amount of ground coffee and begin brewing.

Material guide

- ① Frame : Polypropylene
Heat resistance temperature 120°C/248° F Dishwasher safe
- ② Mesh : Polyester resin
Heat resistance temperature 120°C/248° F MADE IN JAPAN
- ③ Body : Porcelain

简体中文

非常感谢您购买本产品。请务必阅读本说明书，确保正确使用。另外，阅读后，请慎重保管。

使用注意事项

- 初次使用产品前请清洗干净。
- 有裂纹、缺口、严重擦伤的东西有时可能造成意想不到的损坏，请不要使用。
- 如果损坏，使用时请充分小心，避免受伤。
- 废弃时，请按照当地政府的要求分类。

保养方法

- 清洗时，请使用柔软海绵和中性洗涤剂。
- 本产品可使用洗碗烘干机。使用时，请仔细阅读洗碗烘干机使用说明书。
- 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。

使用方法

- Ⓐ W60 独创冲泡：适合追求纯净口味的人群。
将滤纸压边部沿虚线折叠并放于主体，在其上方放上滤网配件。根据喜好使用热水润湿（以热水冲洗滤纸表面的作业）后倒掉热水，放入咖啡粉后进行冲泡。
- Ⓑ 滤网配件冲泡：适合希望品味咖啡油脂醇香的人群。
将滤网配件放于主体，放入咖啡粉后进行冲泡。
不使用滤纸，请根据喜好进行润湿。
- Ⓒ 滤纸冲泡：适合希望品味V60独特美味的人群。
沿接缝处折叠滤纸并放于主体，使用热水润湿后倒掉热水，根据喜好放入所需咖啡粉进行冲泡。

材质标识

- ①框架：聚丙烯 耐热温度120℃
- ②滤网：聚酯纤维 耐热温度120℃
- ③主体：陶瓷

可使用洗碗机

日本制

感謝您購買本商品。為了能正確使用本商品，請務必詳細閱讀此說明書。此外，看完說明書後，請妥善保管。

使用注意事項

- 請於初次使用商品前清洗一次。
- 有裂痕、破損、嚴重擦傷的東西，有時可能造成意想不到的損壞，請勿使用。
- 在處理商品損壞時，請特別注意以避免受傷。
- 丟棄時，請依照各地區政府的指示進行分類。

清潔方法

- 洗滌時請用柔軟的與中性清潔劑。
- 本產品能夠使用洗烘碗機。使用時，請詳閱您的洗烘碗機的使用說明書。
- 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。

使用方法

- Ⓐ W60 獨創萃取：獻給想要追求更加純淨的風味者。
彎折濾紙的虛線部，放入本體，從上方放上濾網。依照個人喜好，以熱水沖洗之後，倒掉熱水，加入咖啡粉萃取。
- Ⓑ 濾網萃取：獻給想要進一步品味咖啡油脂者。
將濾網放在本體上，加入咖啡粉萃取。
雖然不使用濾紙，但請依照個人喜好，以熱水沖洗。
- Ⓒ 濾紙萃取：獻給想要品味V60的風味者。
從縫隙折起濾紙，放入本體，以熱水沖洗之後，倒掉熱水，加入個人喜好的咖啡粉分量萃取。

材質標記

- ① 支架：聚丙烯 耐熱溫度120°C
- ② 網眼：聚酯 耐熱溫度120°C
- ③ 本體：陶瓷

可使用洗碗機

日本製

한국어

본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다. 올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어 주십시오. 또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.

취급상의 주의

- 제품을 맨 처음 사용하기 전에 세정해 주십시오.
- 금, 이 빠짐, 심한 스크래치가 생긴 제품은 예기치 못한 때에 파손될 수 있으므로 사용하지 마십시오.
- 파손되었을 때는 다치지 않도록 취급에 충분히 주의하십시오.
- 폐기할 때는 각 자치단체의 지시에 따라 분리처분하십시오.

관리 방법

- 세척 시에는 부드러운 스펀지에 중성세제를 묻혀 사용하십시오.
- 본 제품은 식기세척건조기 사용이 가능합니다. 사용 시에는 가지고 계신 식기세척건조기의 취급설명서를 잘 읽어 주십시오.
- 플라스틱제 부품은 '가정용 표백제'에 장시간 담가 두면 플라스틱의 내구성이 저하되므로 짧게 사용하십시오.

사용 방법

- Ⓐ W60 오리지널 추출 : 보다 깔끔한 맛을 탐구하고 싶은 분들에게. 페이퍼 필터의 척 부분을 접은 후 본체에 넣고, 그 위에 메쉬 부품을 올립니다. 취향에 따라 뜨거운 물로 린스(페이퍼 표면을 뜨거운 물로 적셔주는 작업)를 한 후에, 물을 버리고 커피 가루를 넣어 추출합니다.
- Ⓑ 메쉬 부품 추출 : 커피 오일까지 즐기고 싶은 분들에게. 본체에 메쉬 부품을 올리고 커피 가루를 넣어서 추출합니다. 페이퍼는 사용하지 않지만, 취향에 따라 린스 작업을 하실 수 있습니다.
- Ⓒ 페이퍼 추출 : V60의 맛을 즐기고 싶은 분들에게. 페이퍼의 점선 부분을 접어 본체에 넣고 뜨거운 물로 린스 작업을 한 후에 물을 버리고, 커피 가루를 원하는 분량 넣어서 추출합니다.

재질 표기

- ①프레임 : 폴리프로필렌 내열 온도 120℃
- ②메쉬 : 폴리에스테르 내열 온도 120℃
- ③본체 : 세라믹

식기 세척기 사용 가능
일본산

Deutsch

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden. Bewahren Sie die Anleitung nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Vorsichtsmaßnahmen zum Gebrauch

- Reinigen Sie das Produkt, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Sprünge hat, Risse aufweist oder stark verkratzt ist, da es plötzlich zerbrechen könnte.
- Falls das Produkt dennoch beschädigt werden sollte, behandeln Sie die Splitter mit äußerster Vorsicht.
- Entsorgen Sie das Produkt gemäß der regional geltenden Vorschriften zur Müllentsorgung.

Pflege des Produkts

- Verwenden Sie zum Reinigen einen weichen Schwamm und mildes Reinigungsmittel.
- Dieses Produkt ist spülmaschinenfest. Lesen Sie die Bedienungsanleitung Ihrer Spülmaschine vor der Verwendung aufmerksam durch.
- Weichen Sie die Kunststoffteile nicht zu lange in einer Bleichlösung ein, da dies zu erhöhtem Verschleiß des Kunststoffs führt.

Verwendung

- A** Die einzigartige Brühmethode des W60 :
Entdecken Sie einen verfeinerten Geschmack!
Falten Sie den Papierfilter entlang der Naht, legen Sie ihn in das Tropfgestell und legen Sie den Maschenfilter darauf. Spülen Sie den Papierfilter mit heißem Wasser aus und stellen Sie sicher, dass sie den gesamten Filter gereinigt haben. Entsorgen Sie dann das Wasser, das in Ihre Tasse gefiltert wird. Füllen Sie das Kaffeemehl ein und starten Sie den Brühvorgang.
- B** Brühvorgang mit Maschentropfgestell :
Genießen Sie die aromatischen Öle in Ihrem Kaffee!
Legen Sie den Maschenfilter auf das Tropfgestell, füllen Sie dann das Kaffeemehl ein und starten Sie den Brühvorgang. Bei diesem Verfahren wird kein Papierfilter verwendet, spülen Sie den Filter also bei Bedarf vor dem Brühen aus.
- C** Brühvorgang mit Papierfilter : Genießen Sie den Geschmack von Kaffee, der mit dem V60 gebrüht wird.
Falten Sie den Papierfilter entlang der Naht, spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus und entsorgen Sie dann das Wasser, das in Ihre Tasse gefiltert wird. Füllen Sie die gewünschte Menge Kaffeemehl ein und starten Sie den Brühvorgang.

Material-Übersicht

- 1 Rahmen : Polypropylen Hitzebeständig bis 120°C
- 2 Sieb : Polyesterharz Hitzebeständig bis 120°C
- 3 Gehäuse : Keramik

Spülmaschinenfest
HERGESTELLT IN JAPAN

Gracias por comprar este producto HARIO. Asegúrese de leer este manual de instrucciones completamente con el fin de usar este producto correctamente. Después de leerlo, guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.

Precauciones de uso

- Lave el producto antes de usarlo por primera vez.
- No use el producto si está rajado, roto o muy arañado ya que puede romperse inesperadamente.
- En el improbable caso de que se dañe el producto, manipule cualquier pieza rota con cuidado.
- Siga las reglas locales sobre la eliminación de basura al desechar este producto.

Cuidado del producto

- Use una esponja suave y un detergente neutro para limpiar este producto.
- Este producto es apto para el lavavajillas. Asegúrese de leer el manual de instrucciones suministrado con el lavavajillas antes del uso.
- No remoje las piezas plásticas en lejía de hogar durante largos periodos de tiempo, ya que hacerlo reducirá la durabilidad del plástico.

Cómo usar

- (A)** El método de elaboración único de la W60 :
¡Descubra un sabor más refinado!
Doble el filtro de papel por la costura, colóquelo en la cafetera de goteo y, a continuación, ponga encima el filtro de rejilla. Enjuague el filtro de papel con agua caliente, asegurándose de cubrir todo el filtro y, a continuación, deseche el agua que se filtra en la taza. Añada café molido y comience la elaboración.
- (B)** Elaboración mediante cafetera de goteo con rejilla :
¡Saboree todo el sabor de los aceites en el café!
Ponga el filtro de rejilla encima de la cafetera de goteo y, a continuación, añada café molido y comience la elaboración. En este proceso no se utiliza ningún filtro de papel, de modo que enjuague el filtro como desee antes de filtrar.
- (C)** Elaboración mediante filtro de papel : Disfrute del sabor del café elaborado con la V60.
Doble el filtro de papel por la costura, enjuáguelo con agua caliente y, a continuación, deseche el agua que se filtra en la taza. Añada la cantidad deseada de café molido y comience la elaboración.

Guía de materiales

- ① Estructura : Polipropileno
temperatura de resistencia al calor 120 °C
- ② Rejilla : Resina de poliéster
temperatura de resistencia al calor 120 °C
- ③ Cuerpo : Cerámica

Apto para lavavajillas
HECHO EN JAPÓN

Français

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit HARIO. Merci de lire ce manuel d'instructions attentivement afin d'utiliser le produit correctement. Après l'avoir lu, le garder dans un endroit sûr pour pouvoir s'y référer plus tard.

Précautions d'utilisation

- Laver le produit avant de l'utiliser pour la première fois.
- Ne pas utiliser le produit s'il est fissuré, cassé, ou très rayé car il pourrait se casser de manière inattendue.
- Dans le cas improbable où le produit serait endommagé, manipuler les morceaux cassés avec précaution.
- Suivre la réglementation locale concernant le traitement des déchets lors de la mise au rebut de ce produit.

Entretien du produit

- Utiliser une éponge douce et un détergent neutre pour nettoyer ce produit.
- Ce produit peut passer au lave-vaisselle. S'assurer de lire le manuel d'instructions fourni avec le lave-vaisselle avant de l'utiliser.
- 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.

Utilisation

- (A)** La méthode d'infusion unique de la W60 :
Découvrez une saveur plus raffinée !
Pliez le filtre papier le long de la couture, mettez-le dans le porte-filtre, puis posez le filtre à mailles sur le dessus. Rincez le filtre papier avec de l'eau chaude, en vous assurant de couvrir la totalité du filtre, puis jetez l'eau qui a filtré dans votre tasse. Ajoutez la mouture de café et commencez l'infusion.
- (B)** Infusion avec porte-filtre à mailles :
Savourez tous les arômes parfumés de votre café !
Posez le filtre à mailles sur le dessus du porte-filtre, puis ajoutez la mouture de café et commencez à l'infusion. Aucun filtre papier n'est utilisé dans ce processus, par conséquent, rincez le filtre comme vous le souhaitez avant l'infusion.
- (C)** Infusion avec filtre papier : Profitez de la saveur du café préparé avec le V60.
Pliez le filtre papier le long de la couture, rincez-le avec de l'eau chaude, puis jetez l'eau qui a filtré dans votre tasse. Ajoutez la quantité souhaitée de mouture de café et commencez l'infusion.

Guide des matériaux

- ① Cadre : Polypropylène
température de résistance à la chaleur : 120 °C
 - ② Mailles : Résine polyester
température de résistance à la chaleur : 120 °C
 - ③ Corps : Céramique
- Lavable au lave-vaisselle
FABRIQUÉ AU JAPON

Grazie per avere acquistato questo prodotto HARIO. Per un utilizzo corretto del prodotto, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Dopo avere letto il manuale, conservarlo in un luogo sicuro per futura consultazioni.

Precauzioni per l'uso

- Lavare il prodotto prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Non usare il prodotto se presenta crepe, fratture o graffi notevoli, poiché potrebbe rompersi in maniera imprevista.
- Nel caso improbabile di danni al prodotto, maneggiare con cura eventuali frammenti rotti.
- Attenersi alle normative locali in materia di raccolta dei rifiuti per lo smaltimento di questo prodotto.

Cura del prodotto

- Usare una spugna morbida e un detersivo neutro per pulire il prodotto.
- Questo prodotto è adatto all'uso in lavastoviglie. Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale di istruzioni fornito in dotazione con la lavastoviglie.
- Non lasciare i componenti in plastica a lungo in ammollo nella candeggina per uso domestico, per evitare di ridurre la resistenza della plastica.

Istruzioni per l'uso

- A** L'esclusivo metodo di infusione di W60 :
per scoprire un sapore più raffinato!
Piegare il filtro di carta lungo la cucitura, inserirlo nel gocciolatoio, quindi appoggiarvi sopra il filtro a rete. Sciacquare il filtro di carta con acqua calda assicurandosi di coprire l'intero filtro, quindi eliminare l'acqua che filtra nella tazza. Aggiungere il caffè macinato e iniziare l'infusione.
- B** Infusione con gocciolatoio a rete:
per assaporare tutti i gustosi oli del caffè!
Appoggiare il filtro a rete sul gocciolatoio, quindi aggiungere il caffè macinato e iniziare l'infusione. Con questo procedimento non viene utilizzato un filtro di carta, quindi sciacquare il filtro nel modo desiderato prima dell'infusione.
- C** Infusione con filtro di carta:
per gustare il sapore del caffè preparato con il V60.
Piegare il filtro di carta lungo la cucitura, sciacquare con acqua calda, quindi eliminare l'acqua che filtra nella tazza. Aggiungere la quantità desiderata di caffè macinato e iniziare l'infusione.

Guida ai materiali

- ① Cornice : Polipropilene
resistente ad alte temperature 120°C
- ② Rete a maglie : Resina poliestere
resistente ad alte temperature 120°C
- ③ Corpo : Ceramica

Lavabile in lavastoviglie
PRODOTTO IN GIAPPONE

Português

Obrigado por comprar este produto HARIO. Certifique-se de ler este manual de instruções para utilizar o produto de maneira correta. Após ler este manual, guarde-o em um local adequado para referência futura.

Precauções de uso

- Lave o produto antes de usá-lo pela primeira vez.
- Não use o produto caso ele esteja rachado, quebrado ou muito arranhado, pois ele pode quebrar inesperadamente.
- Caso o produto esteja danificado ou quebrado, tome cuidado ao manusear cacos de vidro e/ou outras partes.
- Siga as regras locais ao descartar este produto no lixo.

Cuidados com o produto

- Use esponja macia e detergente neutro para lavar este produto.
- Este produto pode ser utilizado na máquina de lavar louças. Leia o manual de instruções fornecido com a máquina de lavar louças antes de usar.
- Não deixe as peças de plástico por longos períodos de tempo no alvejante doméstico, pois isso reduzirá a durabilidade do plástico.

Como usar

- A** O método de preparo exclusivo do W60:
Descubra um sabor mais refinado!
Dobre o filtro de papel ao longo da costura, coloque-o no coador e coloque o filtro de malha em cima. Lave o filtro de papel com água quente, certificando-se de cobrir todo o filtro. Em seguida, despeje a água filtrada em sua xícara. Adicione café moído e comece o preparo.
- B** Preparo com coador de malha:
Desfrute de todos os saborosos óleos do seu café!
Coloque o filtro de malha em cima do coador, adicione café moído e comece o preparo. Este processo não utiliza filtro de papel, então lave o filtro na maneira desejada antes do preparo.
- C** Preparo com filtro de papel:
Aproveite o sabor do café preparado com a V60.
Dobre o filtro de papel ao longo da costura, lave com água quente e despeje a água filtrada em sua xícara. Adicione a quantidade desejada de café moído e comece o preparo.

Guia de materiais

- 1 Armação : Polipropileno
temperatura de resistência ao calor 120°C
- 2 Trama : Resina de poliéster
temperatura de resistência ao calor 120°C
- 3 Estrutura : Cerâmica

Pode ser utilizado na
máquina de lavar louças

FEITO NO JAPÃO

Dziękujemy za zakup niniejszego produktu firmy HARIO. W celu prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy ją odłożyć w bezpieczne miejsce z myślą o przyszłym wykorzystaniu.

Środki ostrożności dotyczące stosowania

- Umyć produkt przed pierwszym użyciem.
- Nie używać produktu, jeśli jest popękany, złamany lub mocno porysowany, ponieważ może wtedy niespodziewanie pęknąć.
- W mało prawdopodobnym przypadku uszkodzenia produktu należy obchodzić się ostrożnie z jego odłatkami.
- Podczas utylizacji tego produktu należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących usuwania odpadów.

Dbłość o produkt

- Do czyszczenia tego produktu należy używać miękkiej gąbki i n eutralnego detergentu.
- Ten produkt można myć w zmywarce. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączonej do zmywarki.
- Nie moczyć części plastikowych w wybielaczu domowym przez dłuższy czas, ponieważ może to obniżyć trwałość tworzywa sztucznego.

Instrukcja użytkowania

- A** Wyjątkowa metoda parzenia z kroplownikiem W60 :
Odkryj bardziej wyrafinowany smak!
Złóż filtr papierowy wzdłuż szwu, włóż go do kroplownika, a następnie połóż filtr siatkowy na górze. Splucz całą powierzchnię filtra papierowego gorącą wodą, a następnie wylej wodę, która została odfiltrowana do kubka. Dodaj zmieloną kawę i zacznij parzenie.
- B** Parzenie z kroplownikiem i filtrem siatkowym:
Delektuj się wszystkimi olejami smakowymi zawartymi w twojej kawie!
Ustaw filtr siatkowy na górze kroplownika, a następnie dodaj zmieloną kawę i zacznij parzenie. W tym procesie nie stosuje się papierowego filtra, dlatego przed parzeniem należy odpowiednio splukać filtr siatkowy.
- C** Parzenie z filtrem papierowym:
Ciesz się smakiem kawy parzonej z kroplownikiem V60.
Złóż filtr papierowy wzdłuż szwu, przepłucz go gorącą wodą, a następnie wylej wodę, która została odfiltrowana do kubka. Dodaj odpowiednią ilość zmielonej kawy i zacznij parzenie.

Informacje o materiałach

- ① Rama : Polipropylen
temperatura oporu cieplnego 120°C
- ② Siatka : Żywica poliestrowa
temperatura oporu cieplnego 120°C
- ③ Korpus : Ceramika

Można myć w zmywarce
WYPRODUKOWANO W JAPONII

Nederlands

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit product van HARIO. Lees deze gebruikershandleiding grondig om dit product correct te gebruiken. Bewaar hem na het lezen op een veilige plaats om hem later te raadplegen.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik

- Was het product voordat u het voor het eerst gebruikt.
- Gebruik het product niet als het gebarsten, stuk of ernstig bekrast is, want dan kan het onverwacht breken.
- In het onwaarschijnlijke geval dat het product beschadigd raakt, wees dan voorzichtig met gebroken stukken.
- Volg de plaatselijke regels over huisvuilophaal wanneer u dit product weggooit.

Productonderhoud

- Gebruik een zachte spons en neutraal reinigingsmiddel om dit product schoon te maken.
- Dit product is vaatwasmachinebestendig. Lees de gebruikershandleiding van uw vaatwasmachine voordat u deze gebruikt.
- Laat de plastic onderdelen niet gedurende lange tijd in huishoudelijk bleekmiddel staan. Dat vermindert de duurzaamheid van het plastic.

Gebruiksaanwijzing

- A** De unieke bereidingsmethode van de W60:
Ontdek een meer verfijnde smaak!
Plooi het papierfilter langs de naad, plaats het in de druppelaar en plaats er dan het gaasfilter op. Spoel het papierfilter met heet water en zorg ervoor dat het hele filter gespoeld is. Giet daarna het water weg dat door het filter in uw kop is gedruppeld. Voeg gemalen koffie toe en begin de bereiding.
- B** Bereiding met gaasfilter:
Geniet van alle smaakvolle oliën in uw koffie!
Laat het gaasfilter op de druppelaar rusten, voeg gemalen koffie toe en begin de bereiding. In dit proces wordt geen papierfilter gebruikt. Spoel het filter dus zoals gewenst voordat u de bereiding start.
- C** Bereiding met papierfilter:
Geniet van dezelfde smaak van koffie die met de V60 is bereid:
Plooi het papierfilter langs de naad, spoel met heet water en giet daarna het water weg dat door het filter in uw kop is gedruppeld. Voeg de gewenste hoeveelheid gemalen koffie toe en begin de bereiding.

Materiaalgids

- 1 Kader : Polypropyleen
warmtebestendig tot een temperatuur van 120 °C
- 2 Gaas : Polyesterhars
warmtebestendig tot een temperatuur van 120 °C
- 3 Body : Keramiek

Vaatwasbestendig
VERVAARDIGD IN JAPAN

شكراً لك على شراء هذا المنتج من HARIO.

الرجاء قراءة دليل الإرشادات هذا بعناية حتى تستخدم هذا المنتج بشكل سليم. بعد قراءة الدليل، احفظه في مكان آمن ليكون لك مرجعاً في المستقبل

إجراءات احتياطية للاستخدام

- اغسل المنتج قبل استخدامه لأول مرة
- لا تستخدم المنتج إذا كان مصدعاً أو مكسوراً أو مخدشاً بشدة؛ فقد ينكسر بغطّة
- في حالة تلف المنتج، وهو أمر غير مرجح، في حال وجود أي قطعة مكسورة يجب التعامل معها بحذر
- اتبع القوانين المحلية للتخلص من النفايات عند التخلص من هذا المنتج

العناية بالمنتج

- استخدم إسفنجة ناعمة وسائل تنظيف معتدل لتنظيف هذا المنتج
- يمكن غسل هذا المنتج في غسالة الأطباق بأمان. تأكد من قراءة دليل الإرشادات المرفق مع غسالة الأطباق قبل استخدامها
- ممنوع نقع القطع البلاستيكية في مواد تبييض الأواني المنزلية لفترات زمنية طويلة، لأن هذا سوف يقلل من متانة البلاستيك

طريقة الاستخدام

طريقة التحضير الفريدة في جهاز W60 : اكتشف مذاقاً أفضل للقهوة !

قم بطي المرشح الورقي على طول الدرز، ثم ضعه في القطارة، ومن ثم ضع المرشح الشبكي فوقه. اشطف المرشح الورقي بالماء الساخن، وتأكد من تغطية المرشح بالكامل، ثم تخلص من الماء الذي يعبر المرشح إلى كوبك. أضف البن المطحون وابدأ في تحضير القهوة .

(A)

تحضير القهوة باستخدام القطارة الشبكية : استمتع بتذوق جميع الزيوت اللذيذة في قهوتك !

ضع المرشح الشبكي فوق القطارة، ثم أضف البن المطحون وابدأ في تحضير القهوة لا يتم استخدام مرشح ورقي في هذه العملية، لذا يمكنك شطف المرشح حسب الرغبة قبل التحضير

(B)

تحضير القهوة باستخدام المرشح الورقي :

استمتع بنكهة القهوة المحضرة باستخدام جهاز V60.

(C)

قم بطي المرشح الورقي على طول الدرز، ثم اشطفه بالماء الساخن، ومن ثم تخلص من الماء الذي يعبر المرشح إلى كوبك. أضف الكمية المطلوبة من البن المطحون وابدأ في تحضير القهوة

دليل المواد

- 1 إطار : بولي بوليبيروبيلين درجة حرارة المقاومة 120°
- 2 شبكية : رانتج بوليستر درجة حرارة المقاومة 120°
- 3 بدن : سيراميك صالح للاستخدام في غسالات الصحون صنع في اليابان



World Barista Collaboration HP

製品についてのお問い合わせ先
HARIO株式会社

〒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.hario.com>



Contact
HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
<https://global.hario.com>



83341300
PDC-02
取扱説明書 2101