

## 滴漏式咖啡器的清洗

### 玻璃注意事项



不要直接暴露于火焰上



小心提拿玻璃器皿



儿童慎用。勿放置于儿童经常使用及儿童够得到的地方。

- 如在玻璃器皿上发现破裂、缺口或划痕时，请停止使用。  
继续使用有缺陷的产品可导致火灾或受伤
- 勿在玻璃碗中使用金属勺子。这将会引起破损。
- 请小心处理有缺口或破碎的玻璃部分。
- 请不要握住盖子来提拿罐子。玻璃可能会滑落，罐子可能会掉落。



适用于热饮



请不要直接暴露  
于火焰上

## 产品维护

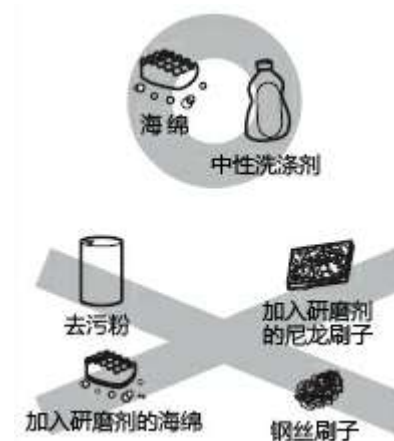


清洗时，请使用柔软的海绵沾上中性洗涤剂。



请不要使用带有研磨材料或金属洗擦衬垫的海绵。使用这样的海绵可引起损坏。  
请不要使用研磨材料拭擦物。使用的话，可能会导致破损或刮破玻璃器皿的表面。

- 当玻璃非常污浊时可以使用“家用漂白剂”，不过请稀释。请仔细阅读使用注意事项并请遵守。  
请在漂白后彻底清洗玻璃。
- 玻璃部分可放在洗碗机中清洗。请遵循洗碗机的使用说明操作。



## 微波炉上使用咖啡壶的注意事项



壶和壶的盖子可放在微波炉里使用。  
其他部分不能用于微波炉中。



除了微波炉请不要使用其他加热装置。



除了微波炉请不要使用其他加热设备。其他使用会造成突然沸腾和强烈的热烫液体溅洒。  
(自然沸腾发泡)。把壶从微波炉中取出时请不要把壶靠近您的脸。

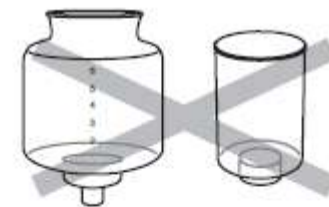
- 请使用壶在微波炉中加热咖啡、茶和其他饮料。
- 把壶放入微波炉之前请擦去壶外表的所有水滴。
- 把壶放在转盘的中间，并盖上壶盖以确保有效的加热。
- 当壶中只有一点水或空着时请不要加热。
- 壶在微波炉加热会非常烫。提拿壶时请使用防烫套垫或厨房手套握住壶身或把手。

请注意不要把壶放在乙烯基桌布上或其他不耐热的材料上。当把壶放置于桌上或台面上时请使用锅垫或类似产品。

○ 当壶处于炙热状态时请避免把壶放置于湿布上或湿表面的物体上，因为这样将由于温度的骤降而导致损坏。

## 保护产品-部分不是玻璃制成

- 请不要放置除了附属装置以外的物体于坐台上。请不要扔或撞击坐台。那将导致坐台损坏。
- 坐台和旋塞不可用洗碗机/干燥机清洗。当污浊时，请使用拧干的湿布清洗，并用干布擦干。
- 玻璃密封剂、测量汤匙、套管接合和金属过滤器可以用洗碗机/干燥机清洗。请遵循洗碗机/干燥机的使用说明。
- 请把壶放置于桌上后在拿掉或安上盖子。



不可用于微波炉中



微波炉



直火



水滴附着



自然沸腾发泡



潮湿的地方



湿布

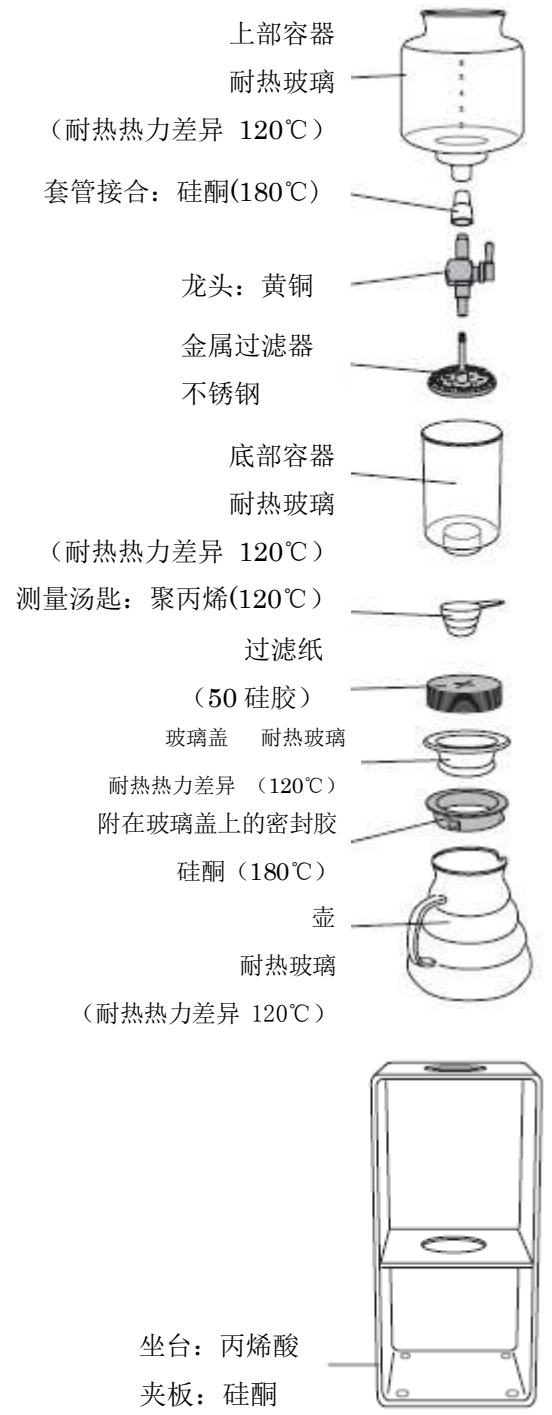
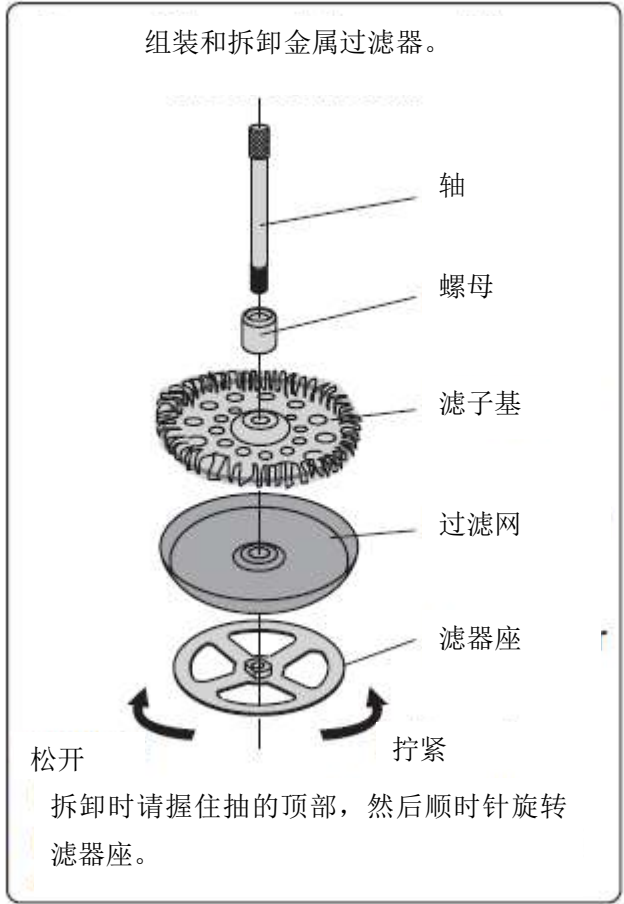


从上边增加负荷



从旁边增加负荷

# 材质说明



## 制作方法

### 1. 装好过滤器。

把过滤器安装在咖啡粉盛装罐中。

※请在组装或拆卸金属过滤器时参考右边的示意图。

※全方位的推进金属过滤器，使其安装在垂直位置。

### 2. 把咖啡粉放入咖啡粉盛装罐中。

两满勺咖啡粉的份量（大约 12g）正好适合一杯咖啡。

罐子可以盛装足够的 2-6 杯咖啡的咖啡粉份量。

烘烤：请使用深度烘烤的咖啡用于冰咖啡。

研磨：精细研磨。请使用新鲜的咖啡粉。

### 3. 湿润咖啡粉

一边注入水一边搅拌使咖啡粉完全湿润。分成多个步骤湿润咖啡粉的话将得到优质地提炼。

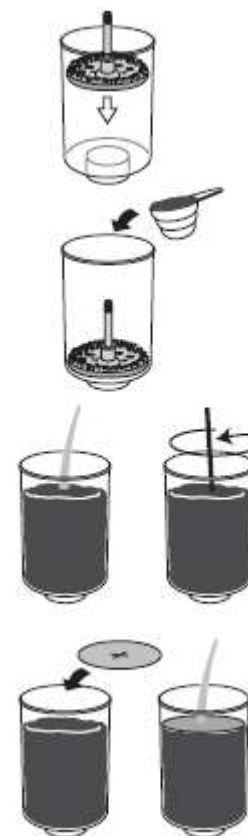
如果湿润咖啡粉失败的话将阻止水的适当渗透，从而导致提炼不充分。特别是在提取少量咖啡时（2-3 杯）。请确保充分搅拌混合。

※操作此任务时，少量的咖啡可能会从咖啡馆底部溢出。请在下沉或类似位置操作。

### 4. 安装滤纸

使湿润的咖啡粉变平，在顶部装好滤纸。

使用少量水湿润滤纸。



在顶部装好滤纸确保水可以完全被分配咖啡粉中。

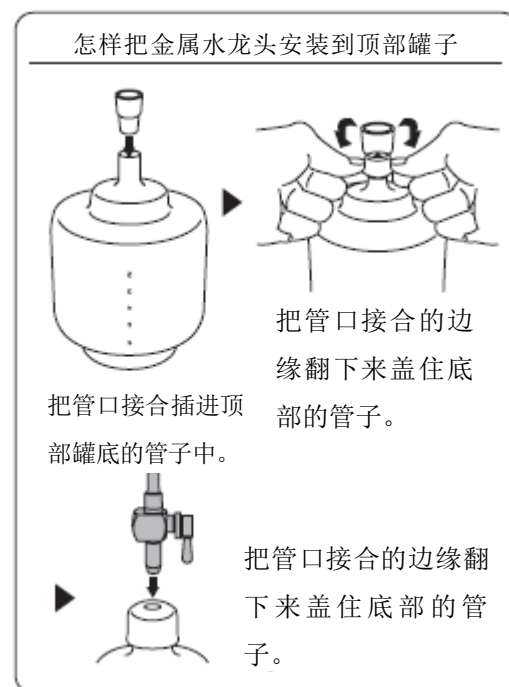
请彻底完全的安装滤纸，然后湿润滤纸。

当制作 2-4 杯咖啡时，轴突出于咖啡粉之上。

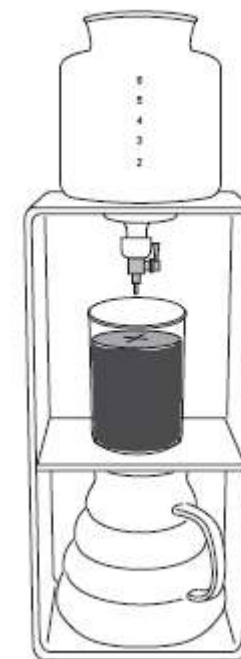
把滤纸的横断面向轴对齐，然后把轴刺入横断面。

5. 把壶、咖啡粉盛装罐和顶部罐子按照顺序安装好。

在安插罐子之前请把金属水龙头装在顶部罐子中。（请参考以下示意图）



※拿掉水龙头时，把金属水龙头从管口接合处笔直拔出。





如果管口接合处漏水....

当管口接合或水龙头安装不恰当时都有可能引起漏水现象。

请重新安插并确保它们都被完全插入。

6. 核实水龙头安装在闭合位置，然后把水倒入顶部罐子中。

根据刻度，加入足够的水，以提取你所希望的咖啡杯数。（一刻度大约 140ML）。

盖上盖子。

※请在平坦的表面上使用该产品。在不平坦的表面上使用该产品将导致倾倒或故障。

7. 打开水龙头

转动水龙头以调节滴速至每秒 1-1.5 滴。

逐渐下降的滴速取决于顶部罐子的内部压力。请根据您的喜好调节滴速。

推荐最初的时候调节轻度快速的滴速。



中途滴漏停止的情况

如果提炼过程中滴漏停止，请稍微松开龙头或拿开盖子，然后重新开始滴漏。推荐下次设置轻度快速的滴速。

8. 水提取的咖啡将在 3-5 小时内准备好。

在品尝咖啡前请轻轻搅拌罐子里的咖啡。提取的咖啡可以连着罐子和闭合的盖子冷藏至冰箱中。水提取的咖啡包含更少的热量。它几乎不会因为养化而变质，不会因为过长时间而变浑浊。它可以保存 3 天。（需冷藏）



尝试下下面的组合，根据您的喜好调节。

<浓>

咖啡粉：多

研磨：精细

水：少量

滴速：慢

<淡>

咖啡粉：少

研磨：中等

水：少量

滴速：快

※如果提取的咖啡太弱，这可能是由于不充足湿润的咖啡粉。

请确保在以上描述的 3 项过程中提供充足的混合咖啡粉。

※当提取的咖啡滴落至壶中时，少量咖啡会溅落在丙烯酸坐台上。当滴漏提炼完成后请用柔软的布擦拭干净。

※当移出咖啡壶时，请小心轻柔得拉出咖啡壶。如果您试图快速拉出咖啡壶的话，您可能会撞击到壶上面的咖啡粉盛装罐，致使一些故障。

9. 盖子可以直接盖于咖啡壶中放在冰箱中冷藏或在微波炉中加热。

玻璃盖也可以用作咖啡壶的盖子。

※使用微波炉时请仔细阅读“微波炉使用注意事项”。



## 咖啡壶使用注意事项

- 玻璃盖上的密封胶可以被拆除。背对着玻璃盖，和瓶塞沿着玻璃盖附上固定住密封胶。
- 把玻璃盖放入咖啡壶时，请避免把瓶塞朝向壶嘴放置。如果密封胶的突出部分在倒壶嘴上，这将导致倾倒困难或饮料溢出的情况。
- 在倾倒饮料时请把手放置在盖子上。

如果您有茶包或其他物体在壶中时，倾倒饮料时它将撞击瓶盖而导致瓶盖掉落。

- 刻度和实际容积可能有细微的差别。请以刻度为准则。
- 请不要使用咖啡壶冷冻饮料，在放入冰箱冷藏前请让热饮冷却。



# HARIO