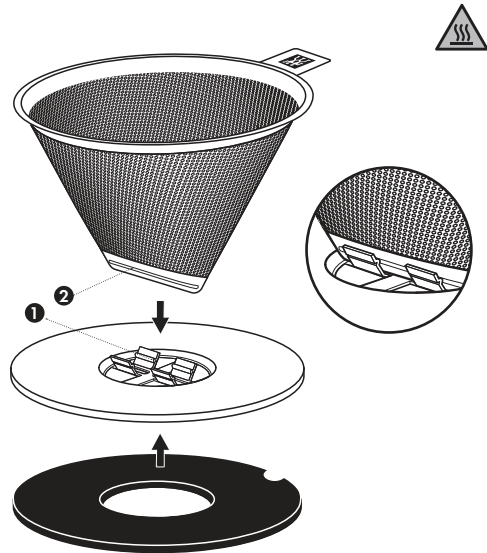




DE VORSICHT: Verbrennungsgefahr! Der Filter kann sehr heiß werden! Stellen Sie stets sicher, dass die Klammern **①** korrekt in die Vertiefungen **②** eingerastet sind.

EN CAUTION: Risk of burns! The filter can get very hot! Always make sure that the clamps **①** are correctly engaged in the recesses **②**.

FR ATTENTION ! Risque de brûlures ! Le filtre peut être très chaud ! Assurez-vous systématiquement que les clips **①** sont correctement insérés dans les renforcements **②**.

ES PRECAUCIÓN: ¡Peligro de quemaduras! ¡El filtro puede estar muy caliente! Asegúrese siempre de que las abrazaderas **①** estén correctamente encajadas en las ranuras **②**.

IT ATTENZIONE: Pericolo di bruciature! Il filtro può diventare molto caldo! Assicurarsi sempre che i morsetti **①** siano inseriti correttamente negli incavi **②**.

NL VOORZICHTIG: Gevaar op verbranding! Het filter kan zeer heet worden! Controleer altijd of de klemmen **①** correct in de insparingen **②** zijn vastgeklikt.

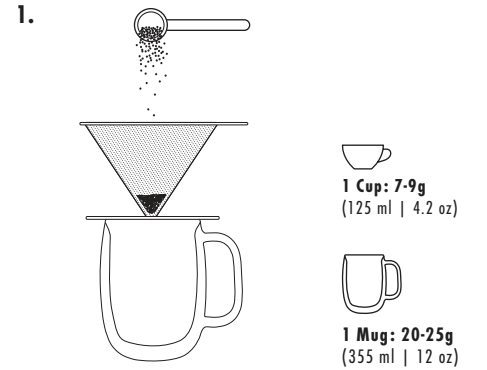
PT CUIDADO: Risco de queimaduras! O filtro pode ficar muito quente! Certifique-se sempre de que as presilhas **①** estejam corretamente encaixadas nas ranhuras **②**.

TR DİKKAT: Haslanma tehlikesi! Filtre çok fazla ısınabilir! Her zaman kelepçelerin **①** doğru şekilde yuvaların **②** içine oturduğundan emin olun.

RU ОСТОРОЖНО! Опасность ожога! Фильтр может сильно нагреваться! Всегда следите за правильной фиксацией зажимов **①** в углублениях **②**.

JP 注意： 本製品は非常に高温になることがあり、火傷の危険があります。クリップ **①** がスロット **②** に正しくはまっていることを必ず確認してください。

CN 注意： 存在烫伤危险！滤网可能很烫！始终确保夹具 **①** 已正确卡入凹槽 **②**。



1.

DE Verwenden Sie ca. 7-9 g Kaffee mit einem mittleren Mahlgrad pro Tasse (125 ml). Füllen Sie den gemahlene Kaffee direkt in den Kaffee-filter (**kein Papierfilter benötigt**). Setzen Sie den Kaffeefilter auf eine Tasse, Karaffe oder Isolierflasche auf (max. Durchmesser 10 cm).

EN Use approx. 7-9 g (1-1 1/2 T rounded) of medium-grind coffee per cup (125 ml | 4.2 oz). Fill the ground coffee directly into the coffee filter (**no paper filter required**). Place the coffee filter on a cup, carafe or vacuum flask (max. diameter 10 cm | 3.9 in).

FR Utilisez environ 7 à 9 g de café par tasse (125 ml) avec une mouture moyenne. Versez le café moulu directement dans le filtre à café (**pas besoin de filtre papier**). Placez le filtre à café sur une tasse, une carafe ou un thermos (max. 10 cm de diamètre).

ES Utilice unos 7-9 g de café con una molienda media por taza (125 ml). Vierta el café molido directamente en el filtro de café (**no se necesita filtro de papel**). Coloque el filtro de café sobre una taza, jarra o termo (máx. 10 cm de diámetro).

IT Utilizzare circa 7-9 g di caffè con un grado di macinazione medio per tazza (125 ml). Versare il caffè macinato direttamente nel filtro per caffè (**non è necessario alcun filtro di carta**). Posizionare il filtro per caffè su una tazza, una caraffa o un thermos (diametro max. 10 cm).

NL Gebruik ca. 7-9 g koffie met een gemiddelde maalgraad per kopje (125 ml). Doe de gemalen koffie rechtstreeks in het koffiefilter (**geen papieren filter nodig**). Plaats het koffiefilter op een kopje, kan of thermoskan (max. diameter 10 cm).

PT Use cerca de 7-9 g de café com um grau de moagem médio por xícara (125 ml). Despeje o café moído diretamente no filtro de café (**sem necessidade de filtro de papel**). Coloque o filtro de café sobre uma xícara, bule ou garrafa térmica (diâmetro máx. de 10 cm).

TR Her fincan (125 ml) için orta öğütme dereceli yaklaşık 7-9 g kahve kullanın. Öğütülmüş kahveyi doğrudan kahve filtresine doldurun (**kağıt filtreye gerek yoktur**). Kahve filtresini bir fincan, karaf veya termos üzerine yerleştirin (maks. çap 10 cm).

RU Используйте 7–9 г кофе средней степени помола на чашку (125 мл). Насыпьте молотый кофе прямо в кофейный фильтр (**бумажный фильтр не требуется**). Поместите фильтр для кофе на чашку, графин или термос (макс. диаметр – 10 см).

JP グラス1杯 (125 ml) につき、中挽きのコーヒー粉を約7～9グラム使います。コーヒー粉はドリッパーに直接入れてください (**紙フィルターは必要ありません**)。本ドリッパーをカップ、カラフェ、またはステンレスボトル (最大直径10cm) に乗せます。

CN 每杯 (125 毫升) 建议使用约7-9克中度研磨咖啡颗粒。将研磨好的咖啡颗粒直接倒入咖啡滤网 (**无需滤纸**)。将咖啡滤网放在水杯、水瓶或保温杯上方 (最大直径10 厘米)。



2.

DE Gießen Sie langsam, in kreisenden Bewegungen von der Mitte nach Außen, zunächst soviel heißes Wasser (92-96 °C empfohlen) auf das Kaffeepulver bis dieses vollständig mit Wasser benetzt ist. Warten Sie 30-45 Sekunden (Bloomig).

EN Slowly pour enough hot water (92-96 °C | 198-205 °F recommended) onto the coffee powder in circular motions from the center outwards until it is completely wet. Wait 30-45 seconds (blooming).

FR En effectuant des mouvements circulaires du centre vers l'extérieur, versez d'abord lentement de l'eau chaude (température recommandée : 92-96 °C) sur le café moulu jusqu'à ce qu'il soit entièrement imbibé d'eau. Attendez 30 à 45 secondes (blooming).

ES Vierta lentamente, con movimientos circulares desde el centro hacia el exterior, primero la cantidad de agua caliente (aconsejable a 92-96 °C) sobre el café molido hasta que esté completamente húmedo por el agua. Espere 30-45 segundos (blooming).

IT Versare lentamente l'acqua calda (92-96 °C consigliati) sul caffè in polvere con movimenti circolari dal centro verso l'esterno, fino a inumidirlo completamente. Attendere 30-45 secondi (blooming).

NL Giet er langzaam in ronde bewegingen van het midden naar buiten toe, zoveel heet water (92-96 °C aanbevolen) op de gemalen koffie tot deze volledig door het water is bevochtigd. Wacht 30-45 seconden (blooming).

PT Despeje lentamente a água quente (recomenda-se entre 92-96 °C) sobre o café em pó, realizando movimentos circulares do meio para fora, até que ele esteja completamente umedecido com água. Aguarde 30-45 segundos (efeito "blooming").

TR İlk olarak ortadan dışa doğru olmak üzere, kahve tozu tamamen suyla kaplanana kadar yavaş dairesel hareketlerle üzerine bol miktarda sıcak su (92-96 °C) dökün. 30-45 saniye bekleyin (ön demleme).

RU Медленно, круговыми движениями от центра к краям, сначала залейте кофейный порошок горячей водой (рекомендуется 92-96 °C) до тех пор, пока кофейный порошок полностью не заполнится водой. Подождите 30-45 секунд (Blooming).

JP 中心から外側に向かってゆっくりとお湯 (92 ～ 96℃がおすすめ) を回し入れます。まず、コーヒー粉がお湯に完全に浸るまでお湯を注いで、30～45秒待ちます (蒸らし)。

CN 将足量热水 (推荐92-96℃) 以从中心向外绕圈的方式缓慢倒入磨碎的咖啡颗粒中，直至咖啡完全被水浸没。等待30-45秒 (泡开)。

3.



3-5 min

- DE** Fügen Sie langsam die restliche Wassermenge in kreisenden Bewegungen von der Mitte nach Außen hinzu. Die ideale Durchlaufzeit beträgt 3-5 Minuten.
- EN** Slowly add the remaining water in circular motions from the center outwards. The ideal processing time is 3-5 minutes.
- FR** Ajoutez lentement la quantité d'eau restante en effectuant des mouvements circulaires du centre vers l'extérieur. Idéalement, ce processus dure 3 à 5 minutes.
- ES** Añada lentamente la cantidad de agua restante con movimientos circulares desde el centro hacia el exterior. El tiempo de preparación ideal es de 3-5 minutos.
- IT** Aggiungere lentamente la quantità d'acqua rimanente con movimenti circolari dal centro verso l'esterno. Il tempo di infusione ideale è di 3-5 minuti.
- NL** Voeg langzaam het resterende water toe in ronde bewegingen van het midden naar buiten toe. De ideale doorlooptijd is 3-5 minuten.
- PT** Adicione lentamente a água restante em movimentos circulares, do centro para fora. O tempo ideal para o processo é de 3-5 minutos.
- TR** Ortadan dışa doğru yavaş dairesel hareketlerle kalan suyu ekleyin. İdeal işlem süresi 3-5 dakikadır.

RU

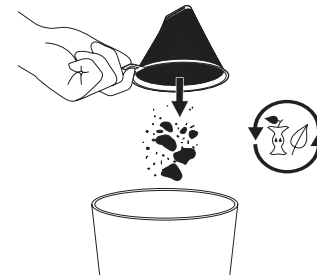
- Медленно добавьте оставшееся количество воды круговыми движениями от центра к краям. Идеальное время заваривания составляет 3-5 минут.
- JP** 残りのお湯を中心から外側に向かってゆっくりと回し入れます。理想的な所要時間は3〜5分です。
- CN** 以从中心向外绕圈的方式缓慢地将剩余的水倒入。理想的泡制时间为3-5分钟。

4.

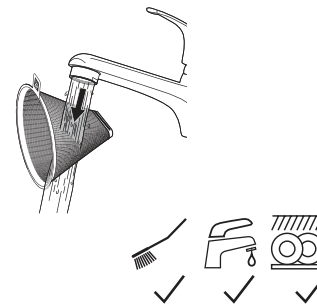


- DE** Entfernen Sie den Kaffeefilter und genießen Sie Ihren frisch gebrühten Kaffee.
- EN** Remove the coffee filter and enjoy your freshly brewed coffee.
- FR** Retirez le filtre à café et savourez votre café fraîchement préparé.
- ES** Retire el filtro de café y disfrute de su café recién hecho.
- IT** Rimuovere il filtro per caffè e gustare il caffè appena preparato.
- NL** Verwijder het koffiefilter en geniet van uw vers gezette kopje koffie.
- PT** Retire o filtro de café e desfrute do seu café fresco.
- TR** Kahve filtresini kaldırın ve taze demlenmiş kahvenizin tadını çıkarın.
- RU** Снимите фильтр для кофе и наслаждайтесь свежесваренным кофе.
- JP** 本ドリッパーを取り外して、淹れたてのコーヒーをお楽しみください。
- CN** 取下滤网，享用冲泡好的咖啡。

5.



6.

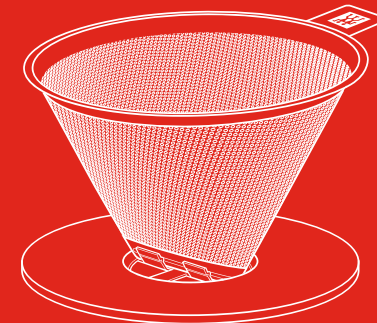


- DE** Spülmaschinene geeignet. Reinigung von Hand empfohlen.
- EN** Dishwasher safe. Hand washing is recommended.
- FR** Lavable au lave-vaisselle. Le lavage manuel est recommandé.
- ES** Apto para lavavajillas. Se recomienda lavar a mano.
- IT** Adatto al lavaggio in lavastoviglie. Si consiglia di lavarlo a mano.

- NL** Vaatwasmachinebestendig. Met de hand afwassen aanbevolen.
- PT** Próprio para máquina de lavar loiça. Recomenda-se a limpeza à mão.
- TR** Bulaşık makinesinde yıkanabilir. Elde temizlenmesi önerilir.
- RU** Подходит для обработки в посудомоечной машине. Рекомендуется очистка вручную.
- JP** 食器洗浄機対応。
手洗いすることをお勧めします。
- CN** 适于用洗碗机清洗。建议手洗。



MORE INFORMATION
www.zwilling.com



Gebrauchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Conseils d'utilisation et d'entretien | Indicaciones de uso y cuidado | Istruzioni per l'uso e la pulitura | Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies | Instruções de uso e cuidado | Kullanım ve Bakım Talimatları | Инструкция по применению | 取扱いおよびお手入れに関する注意事項 | 使用及保养事项

ZWILLING® COFFEE