

HARIO "Mizudashi" Coffee Pot
Brewed volume: 1000ml

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

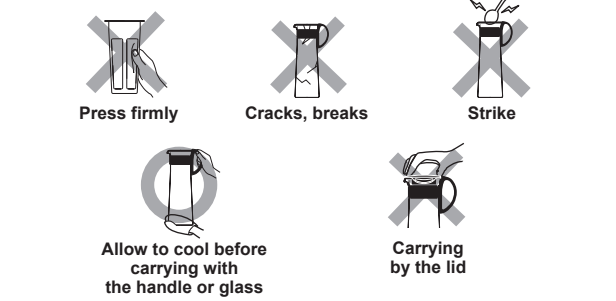
What is "Mizudashi" Coffee?

- Brews in 8 hours
Coffee that is brewed using cold water instead of hot. Brewing with cold water prevents oxidation due to heat so you can enjoy the true flavor of the coffee beans.

Making Cold Brewed Coffee

1 Put 80g of freshly ground coffee (dark roasted) into the strainer.
2 Set the strainer in the pot.
3 Align the "mark" on the spout of the pot with the same mark on the strainer.

- In the unlikely event the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.
Do not freeze this product when it contains liquid.



1 Slowly pour in small amounts of water so that all the coffee grounds become wet evenly. Pour in water up to half of the height of the band.



"Amount of Water" Approx. 1150ml (8 cups)
The volume of brewed coffee differs from the amount of water used because the coffee grounds absorb some of the water during the brewing process.

4 Remove the pot from the fridge and remove the strainer from the pot to finish your cold brewed coffee.
5 Always remove the strainer after the coffee has brewed. Leaving the strainer in the pot will result in bitter coffee.

- Always remove the strainer after the coffee has brewed. Leaving the strainer in the pot will result in bitter coffee.
Always pour the coffee slowly. Tipping the pot too quickly may cause coffee to spill, or may cause the lid to fall off.

DEUTSCH
HARIO "Mizudashi" Kaffeebereiter
Brühvolumen: 1000ml

Danke, dass Sie dieses HARIO-Produkt erworben haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt korrekt zu verwenden.

Was ist "Mizudashi" Kaffee?
Es ist Kaffee, der anstatt mit heißem mit kaltem Wasser gebrüht wird. Heißes Wasser fördert den Oxidationsvorgang.

Kaffee kalt brühen

1 Füllen Sie 80g Kaffeemehl für kalten Kaffee (stark geröstet) in das Filtersieb.
2 Gießen Sie langsam geringe Mengen Wasser ein, so dass das Kaffeemehl gleichmäßig durchschnäut wird.
3 Rühren Sie das Wasser bis zur Hälfte der Umrépfung ein.

FRANÇAIS
Cafetière verseuse HARIO "Mizudashi"
Volume préparé : 1 000 ml

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit HARIO. Merci de lire ce manuel d'instructions attentivement afin d'utiliser le produit correctement.

Qu'est-ce que le café "Mizudashi"?
Le café qui est infusé avec de l'eau froide, et non de l'eau chaude.

Préparer un café infusé à froid

1 Mettre 80 g de mouture de café fraîchement torréfié (torréfaction robe de moine) dans le tamis.
2 Verser lentement de petites quantités d'eau pour que la mouture de café soit mouillée uniformément.
3 Remuer l'eau jusqu'à la moitié de la hauteur de la poignée.

ESPAÑOL
Cafetera "Mizudashi" de HARIO
Volumen filtrado: 1000 ml

Gracias por comprar este producto HARIO. Asegúrese de leer este manual de instrucciones completamente con el fin de usar este producto correctamente.

¿Qué es el café "Mizudashi"?
Es café que se filtra usando agua fría en lugar de agua caliente.

Preparar café filtrado en frío

1 Coloque 80 g de café molido congelado (tostado oscuro) en el filtro.
2 Coloque la tapa en el recipiente y coloque el filtro en el refrigerador.
3 Retire el recipiente del refrigerador y retire el filtro del recipiente para terminar su café filtrado en frío.

Caution
When opening or closing the lid, hold the pot with one hand and open or close the lid from one side.



Tips for Making Excellent Cold Brewed Coffee
The flavor of cold brewed coffee is greatly affected by the type of water used. Try to use water that does not have a strong chlorine odor whenever possible.

Material Guide
Lid: Polypropylene (Heat resistance temperature: 110°C)
Strainer: Mesh: Polyester, Frame: Polypropylene (Heat resistance temperature: 120°C)
Handle band: Polypropylene (Heat resistance temperature: 110°C)
Bushing: Silicone rubber (Heat resistance temperature: 180°C)
Glass pot: Heatproof glass (Heat resistance temperature difference: 120°C)

2 Setzen Sie das Filtersieb in den Behälter ein. Stellen Sie sicher, dass das Filtersieb richtig ausgerichtet ist.

Richten Sie die "Markierung" am Ausguss des Behälters mit der gleichen Markierung am Filtersieb aus. So wird das Filtersieb beim Abheben des Deckels nicht mit angehoben.

3 Gießen Sie langsam geringe Mengen Wasser ein, so dass das Kaffeemehl gleichmäßig durchschnäut wird. Füllen Sie das Wasser bis zur Hälfte der Umrépfung ein.

"Wassermenge" Ca. 1150ml (8 Tassen)
Die Menge an gebrühtem Kaffee weicht von der Menge des verwendeten Wassers ab, da das Kaffeemehl Teile des Wassers beim Brühevorgang aufnimmt.
Verwenden Sie einen Löffel, um das Kaffeemehl und das Wasser im Filtersieb vorsichtig und langsam umzurühren.

Instruction Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'instructions
Manual de instrucciones
Manual de instruções
使用说明书
使用説明書
취급설명서
HARIO

Tipps für exzellenten kalt gebrühten Kaffee
Das Aroma des kalt gebrühten Kaffees wird stark von der Wasserqualität beeinflusst. Verwenden Sie möglichst kein Wasser mit starkem Chlorgehalt.

Material-Übersicht
Deckel: Polypropylen (Hitzebeständig bis 110°C)
Filtersieb: Sieb: Polyester, Rahmen: Polypropylen (Hitzebeständig bis 120°C)
Handgriff: Polypropylen (Hitzebeständig bis 110°C)
Buchse: Silikon Gummi (Hitzebeständig bis 180°C)
Glasbehälter: Hitzebeständiges Glas (Temperaturwechselbeständig bis Temperaturdifferenz 120°C)

Conseils pour faire un excellent café infusé à froid
Le savoir du café infusé à froid dépend beaucoup du type d'eau utilisée. Essayez autant que possible d'utiliser de l'eau qui n'aît pas une forte odeur de chlore.

Guide des matériaux
Couvercle : Polypropylène (Température de résistance à la chaleur : 110°C)
Tamis : Maille : Polyester, Cadre : Polypropylène (Température de résistance à la chaleur : 120°C)
Poignée : Polypropylène (Température de résistance à la chaleur : 110°C)
Bague : Caoutchouc de silicone (Température de résistance à la chaleur : 180°C)
Pot en verre : Verre résistant à la chaleur (Différence de température de résistance à la chaleur : 120°C)

Consejos para hacer un excelente café filtrado en frío
El sabor del café filtrado en frío se ve enormemente afectado por el tipo de agua usada. Trate de usar agua que no tenga un olor fuerte a cloro siempre que sea posible.

Guía de materiales
Tapa: Polipropileno (Temperatura de resistencia al calor: 110°C)
Filtro: Rejilla: Poliéster, Estructura: Polipropileno (Temperatura de resistencia al calor: 120°C)
Banda del mango: Polipropileno (Temperatura de resistencia al calor: 110°C)
Forro: Goma de silicona (Temperatura de resistencia al calor: 180°C)
Recipiente de vidrio: Vidrio resistente al calor (Diferencia de la temperatura de resistencia al calor: 120°C)

Cuidado del producto
Utilice una esponja suave y un detergente neutro para limpiar este producto.
No use limpiadores abrasivos o esponjas que contengan abrasivos ya que hacerlo puede rayar el vidrio.
Es seguro lavar este producto en lavadora de platos.

• No use el producto antes de usarlo por primera vez.

• No use el producto si está rajado, roto o muy arañado ya que puede romperse inesperadamente.

• No golpee o raspe el interior del contenedor de vidrio con una cuchara metálica. Hacerlo podría dañar el producto.

• 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.

• No congele este producto mientras contenga líquido. Deje que el producto se enfríe antes de colocarlo en el refrigerador.

• Coloque siempre en un escurridor, etc., al verter en el líquido caliente, ya que el líquido caliente puede ser peligroso si se derrama. Asegúrese también de que el producto esté completamente frío antes de sujetarlo por el vidrio o el mango.

• Las partes plásticas pueden ablandarse ocasionalmente que se afloje la banda y se mueva a los lados cuando se vierten líquidos calientes en el recipiente.

• Nunca cargue el recipiente simplemente sujetándolo por la tapa.

• Hacerlo puede ocasionar que la sección del vidrio se separe y caiga.

• Colocar la tapa con fuerza excesiva puede dañar el vidrio.

• Siempre vierta el café lentamente. Voltar el recipiente muy rápido puede causar que el café se derrame, o puede causar que la tapa se caiga.

PORTUGUÊS

Cafeteira HARIO “Mizudashi” – Cold Brew

Capacidade de extração: 1000 ml

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.

“O que é o café “Mizudashi”?”

Fica pronto em 8 horas
È um café feito por infusão em água fria, ao invés de água quente.
O preparo com água fria evita a oxidação causada pelo calor, fazendo com que você possa desfrutar do verdadeiro sabor dos grãos de café.
O preparo com água fria, faz com que o sabor do café não mude mesmo horas depois de pronto.
Desfrute do sabor enriquecido e aveludado do café produzido com água fria.

Como fazer café preparado a frio

1
Coloque 80 g de café (torra escura) moído no filtro.
• Café de torra clara não produz sabor ou aroma suficiente.
• Recomendamos o uso com moagem fina a média. Quanto mais fina a moagem for, maior será a capacidade de extração, resultando em um café mais forte. No entanto, quando muito fino, a moagem pode acabar passando pelo filtro do coador, deixando resíduos no resultado final da bebida.



繁体中文

HARIO “水滴式” 咖啡壺

能沖泡的份量：1000ml

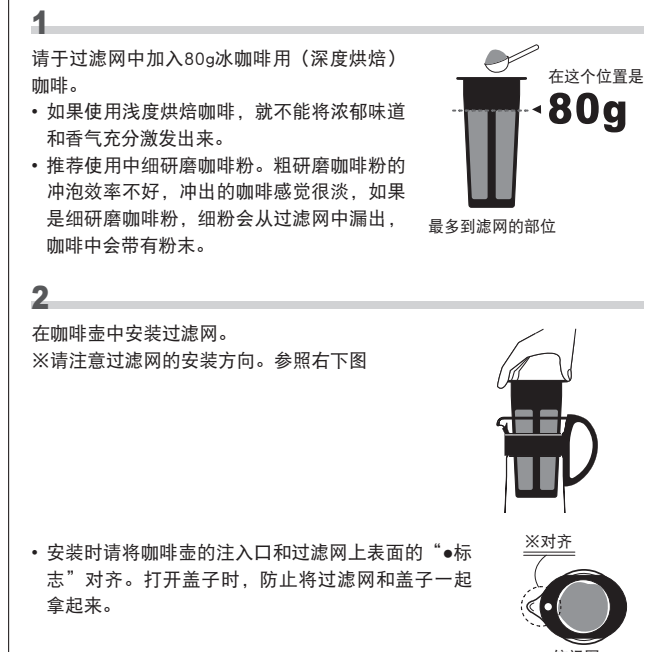
非常感謝您購買本產品！請務必閱讀本說明書，確保正確使用。另外，閱讀後，請妥善保管。

“什么是水滴咖啡”

沖泡8小時 用低溫沖泡的咖啡，可防止因熱氧化、激發咖啡原本的風味。沖泡後，即使經過一段時間，味道也不會有太大的改變，依然很美味。
請悠閒地慢慢品嚐咖啡的濃香，風味和醇厚的口感。

水滴咖啡的制作方法

1
請於過濾網中加入80g冰咖啡用（深度烘焙）咖啡。
• 如果使用淺度烘焙咖啡，就不能將濃郁味道和香氣充分發出來。
• 推荐使用中細研磨咖啡粉。粗研磨咖啡粉的沖泡效果不好，沖出的咖啡感覺很淡，如果是細研咖啡粉，細粉會從過濾網中漏出，咖啡中會帶有粉末。



繁體中文

HARIO “水滴式” 咖啡壺

能沖泡的份量：1000ml

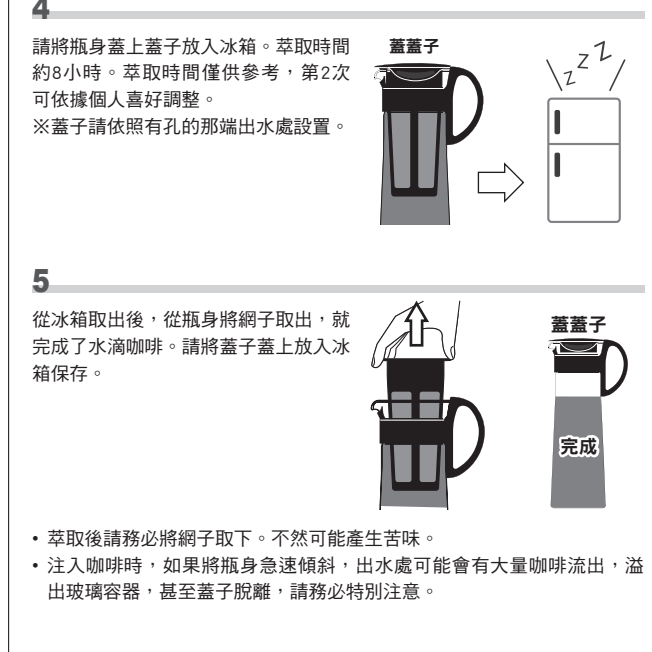
感謝您購買本商品。
為了能正確使用本商品，請務必詳細閱讀此說明書。此外，看完說明書後，請妥善保管。

何謂水滴咖啡

8小時萃取 用低溫萃取的咖啡，防止咖啡因熱氧化，將咖啡原本的風味帶出來。萃取後即使過了一段時間味道也不容易變質可以美味享用。濃郁味道與風味，香醇的口感讓您細細品嚐。

水滴式咖啡的沖泡方法

1
請於網中加入80克冰咖啡用的（深度烘焙）的咖啡。
• 如果用淺度烘焙的話，就沒有帶出咖啡的濃郁味道與香氣了。
• 請採用中細咖啡粉。如果使用不夠細的咖啡粉，泡出來的效果就不好，會覺得比較淡，但如果使用極細粉的話，則可能細粉會從網中漏出，感覺粉粉的。

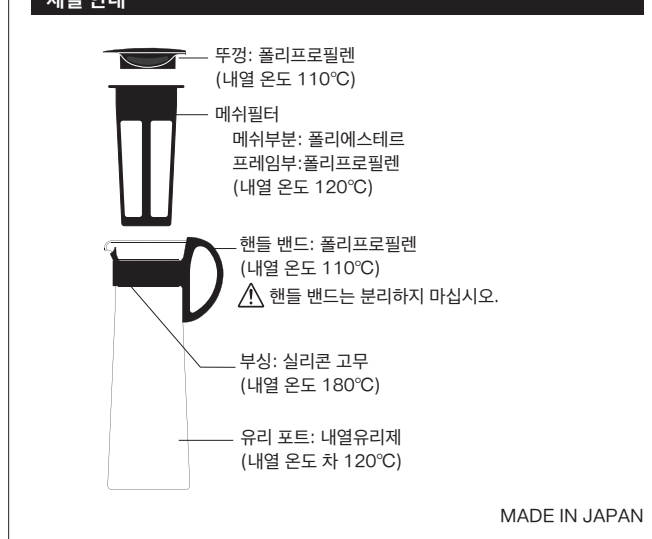


주의

뚜껑 개폐 시에는 한 손으로 포트 본체를 잡고 한쪽에서부터 뚜껑을 여는动作 하십시오.

미즈다시커피를 맛있게 즐기기 위한 포인트

- 미즈다시커피는 물도 커피 맛을 크게 좌우하므로 식히 냉제가 적은 물을 사용하십시오.
- 미네랄 워터를 사용할 때는 연수 타입을 추천합니다.
- 따뜻한 곳에 두는 것은 끓이지 않도록 주의하십시오. 성분이 산화하여 풍미를 잃게 됩니다.
- 반드시 냉장고에 보관하고, 2-3일 안에 드시기 바랍니다. 시간이 지나면 산화가 진행됩니다.
- 추출되는 양은 사용하는 가구의 종류에 따라 조금 다를 수 있습니다.



注意

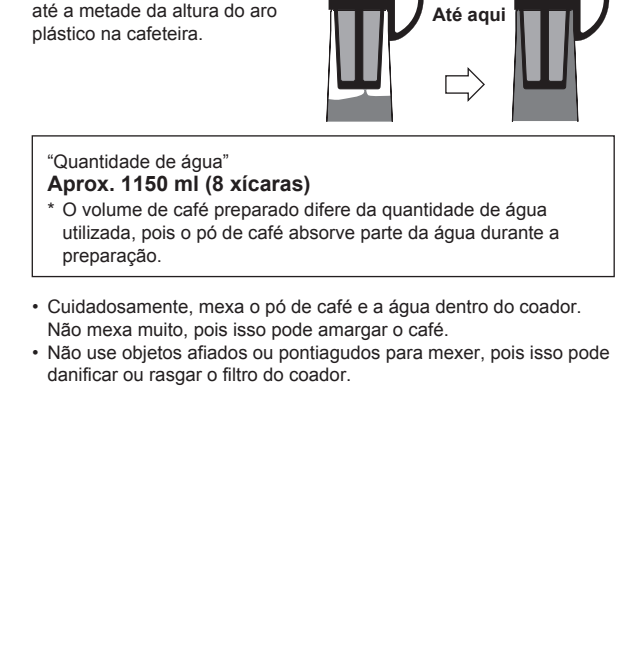
뚜껑을 여는 반드시 메쉬필터를 분리하십시오. 산화의 원인이 됩니다.
• 커피를 떠를 때 포트를 급하게 기울이면 배출구쪽으로 한꺼번에 커피가 나와 넘치거나 튀김이 발생할 수 있으므로 주의하십시오.

2
Coloque o coador na cafeteira.
* Verifique se o coador está na posição correta. Veja as figuras de número 1 e 2.

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.

**“Quantidade de água”
Aprox. 1150 ml (8 xícaras)**

- * O volume de café preparado difere da quantidade de água utilizada, pois o pó de café absorve parte da água durante a preparação.
- Cuidadosamente, mexa o pó de café e a água dentro do coador. Não mexa muito, pois isso pode amargar o café.
- Não use objetos afiados ou pontiagudos para mexer, pois isso pode danificar ou rasgar o filtro do coador.

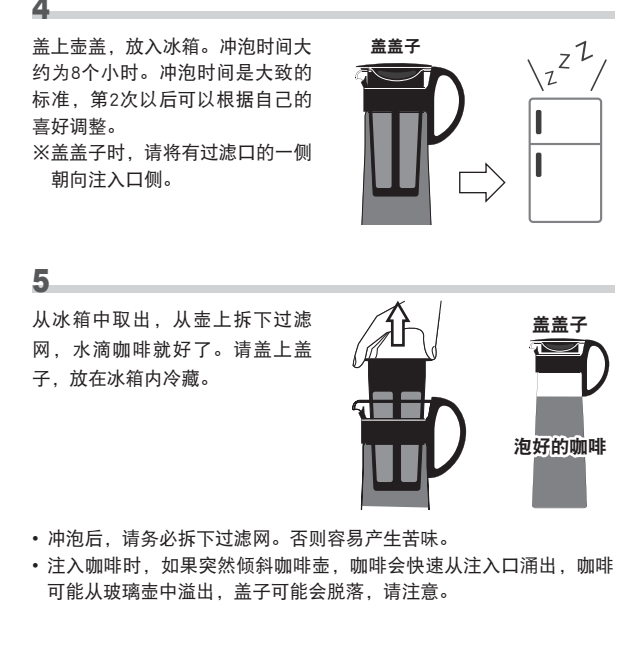


注意

뚜껑이 열릴 때는 한 손으로 포트 본체를 잡고 한쪽에서부터 뚜껑을 여는动作 하십시오.

美水製冰咖啡更好的秘訣

- 水滴式咖啡的味道，取決於水的味道。請使用漂白粉味道較少的水。
- 如果使用礦泉水的話，建議使用軟水為佳。
- 如果您希望品嚐的話，請注意不要讓咖啡沸騰。因為可能造成成分變化而影響味道。
- 請務必保存於冰箱內，並於 2~3 天內喝完。咖啡會隨著時間慢慢氧化。
- 完成的量與隨着使用咖啡粉的種類不同將有所差異。

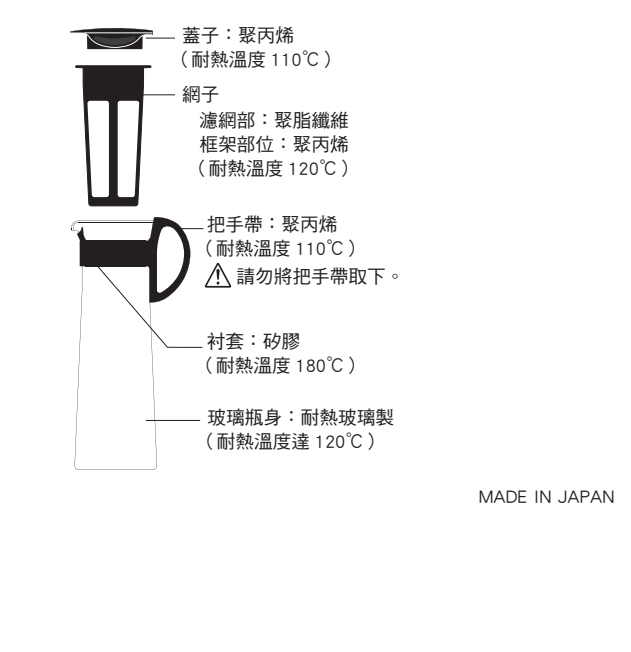


注意

뚜껑이 열릴 때는 한 손으로 포트 본체를 잡고 한쪽에서부터 뚜껑을 여는动作 하십시오.

美水製冰咖啡更好的秘訣

- 水滴式咖啡的味道，取決於水的味道。請使用漂白粉味道較少的水。
- 如果使用礦泉水的話，建議使用軟水為佳。
- 如果您希望品嚐的話，請注意不要讓咖啡沸騰。因為可能造成成分變化而影響味道。
- 請務必保存於冰箱內，並於 2~3 天內喝完。咖啡會隨著時間慢慢氧化。
- 完成的量與隨着使用咖啡粉的種類不同將有所差異。



관리 방법

세정할 때는 부드러운 스펀지제에 중성세제를 묻혀 사용하십시오.
부드러운 스펀지라도 아래 그림과 같이 세정시 유리에 손상을 입히는 연마제 또는 연마 입자가 붙어있는 스펀지 등은 사용하지 마십시오.

취급상의 주의

- △ 취급기에 올려서는 안 됩니다.
- △ 유리는 깨지는 물건입니다. 세정이나 사용 시에 주의하여 취급하십시오.
- △ 메쉬필터의 메쉬부분을 바깥에서 세게 누르지 마십시오. 파손의 원인이 됩니다.
- △ 어린이가 사용할 때는 취급상의 주의를 지도한 후, 혼자서 사용하지 않도록 해 주십시오. 또한, 유리의 열에서 사용하거나 유리의 손이 닿는 곳에 두는 일이 없도록 하십시오.

4
Coloque a tampa e leve à geladeira. Levam aproximadamente 8 horas para que o café seja extraído. O tempo de extração é aproximado. Ajuste o tempo de extração à sua preferência.
* Ajuste a tampa para que a parte da grade fique de face com bico.

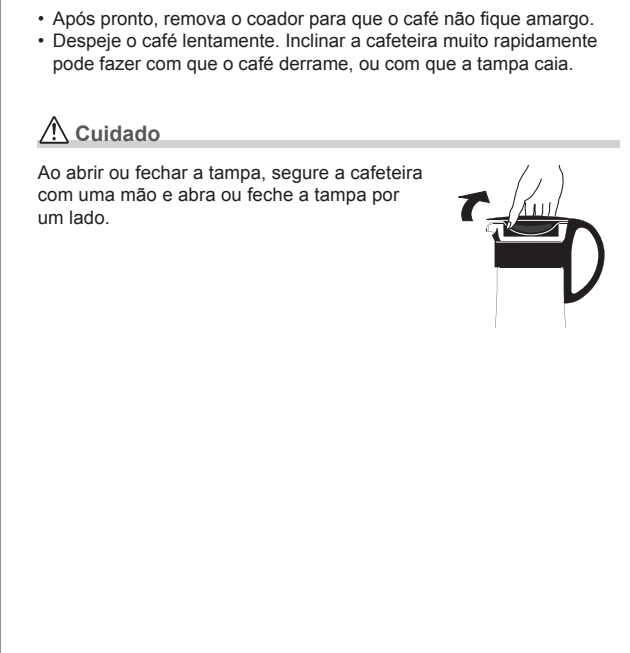
Adjuste a tampa

5
Retire da geladeira e remova o coador da cafeteira para finalizar seu café preparado a frio. Coloque a tampa novamente e guarde na geladeira.

Adjuste a tampa
Concluído

• Após pronto, remova o coador para que o café não fique amargo.
• Despeje o café lentamente. Incliná a cafeteira muito rapidamente pode fazer com que o café derrame, ou com que a tampa caia.

△ Cuidado
Ao abrir ou fechar a tampa, segure a cafeteira com uma mão e abra ou feche a tampa por um lado.

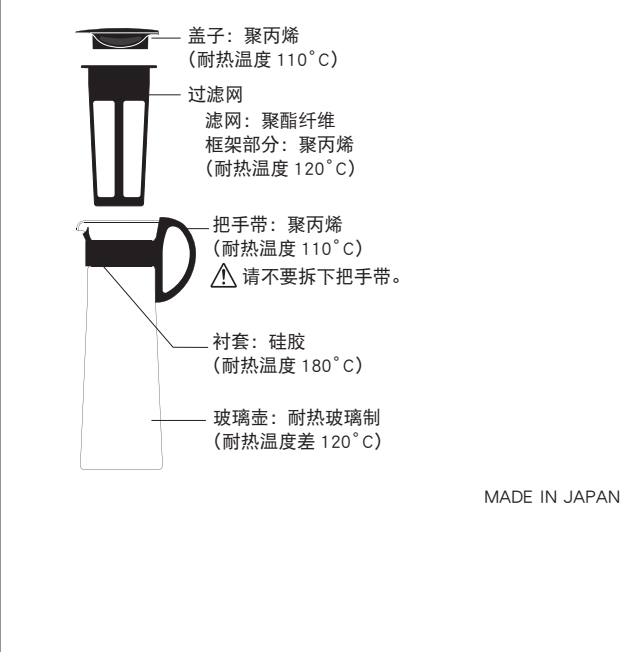


注意

뚜껑이 열릴 때는 한 손으로 포트 본체를 잡고 한쪽에서부터 뚜껑을 여는动作 하십시오.

美水製冰咖啡的秘訣

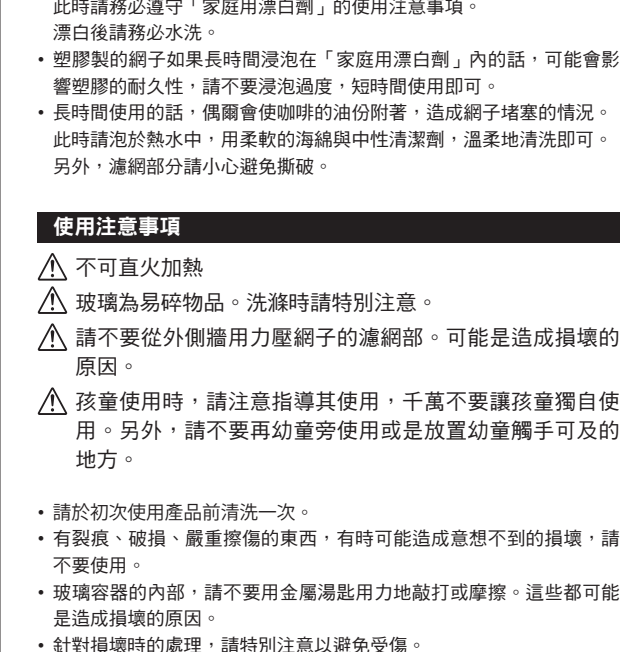
- 水也对水滴咖啡的味道有很大的影响。请使用漂白粉味道少的水。
- 如果使用矿泉水，推荐使用软水类的矿泉水。
- 如果加热后饮用，请注意不要让咖啡沸腾，否则其成分会氧化，有损其风味。
- 请务必放在冰箱内保存，在 2~3 天内饮用。咖啡会随着时间慢慢氧化。
- 冲好的咖啡量因使用的咖啡粉的种类不同可能有所差异。



保養方法

△ 清洗時，請使用柔軟的海綿與中性清潔劑。
△ 即使是柔軟的海綿，也請避免使用如下圖所示的去污垢和含有損傷玻璃窗的研磨材料或研磨粒子的海綿等。

△ 切勿將咖啡機直接放在火上燒。
△ 玻璃蓋容易破裂。清洗、使用時請小心操作。
△ 請不要從外側使勁按壓過濾器的濾網。否則可能導致損壞。
△ 孩子使用時，請告知孩子使用注意事項，且不要讓孩子單獨使用。另外，請不要在幼兒旁邊使用，不要放在幼兒的手可以够到的地方。



注意

뚜껑이 열릴 때는 한 손으로 포트 본체를 잡고 한쪽에서부터 뚜껑을 여는动作 하십시오.

美水製冰咖啡的秘訣

- 水也对水滴咖啡的味道有很大的影响。请使用漂白粉味道少的水。
- 如果使用矿泉水，推荐使用软水类的矿泉水。
- 如果加热后饮用，请注意不要让咖啡沸腾，否则其成分会氧化，有损其风味。
- 请务必放在冰箱内保存，在 2~3 天内饮用。咖啡会随着时间慢慢氧化。
- 冲好的咖啡量因使用的咖啡粉的种类不同可能有所差异。

Guia de materiais

Tampa: Polipropileno (Temperatura de resistência ao calor: 110°C)

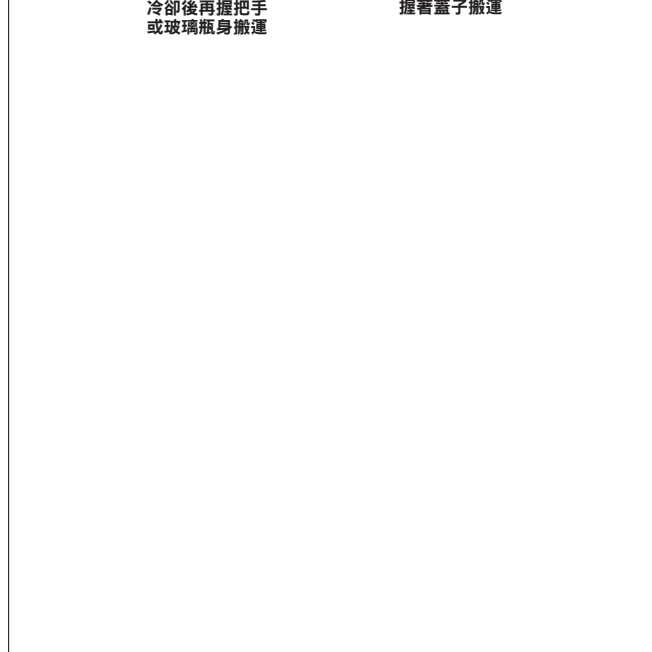
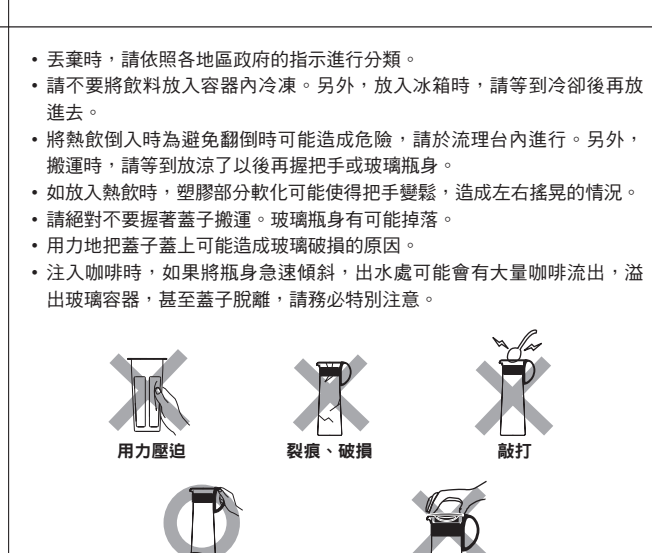
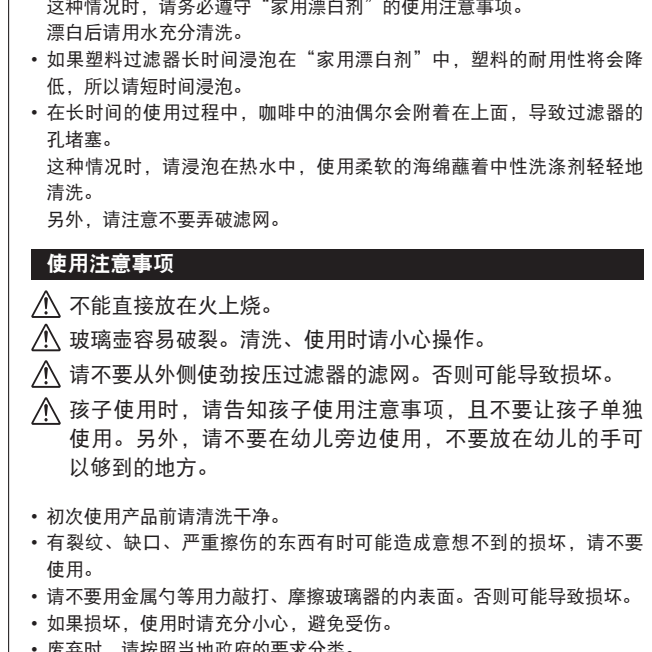
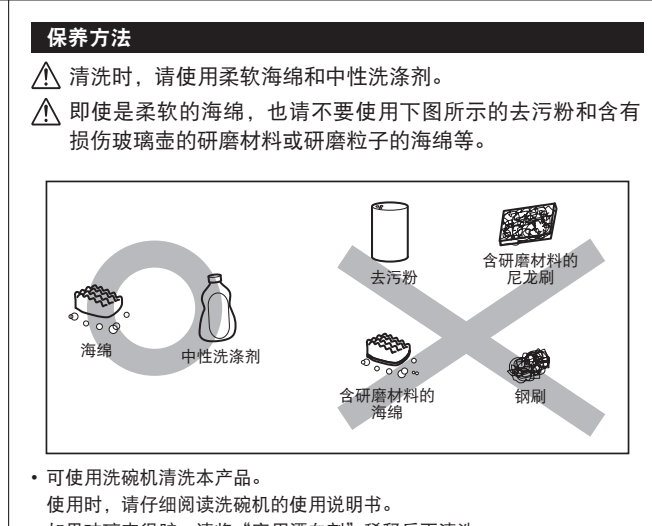
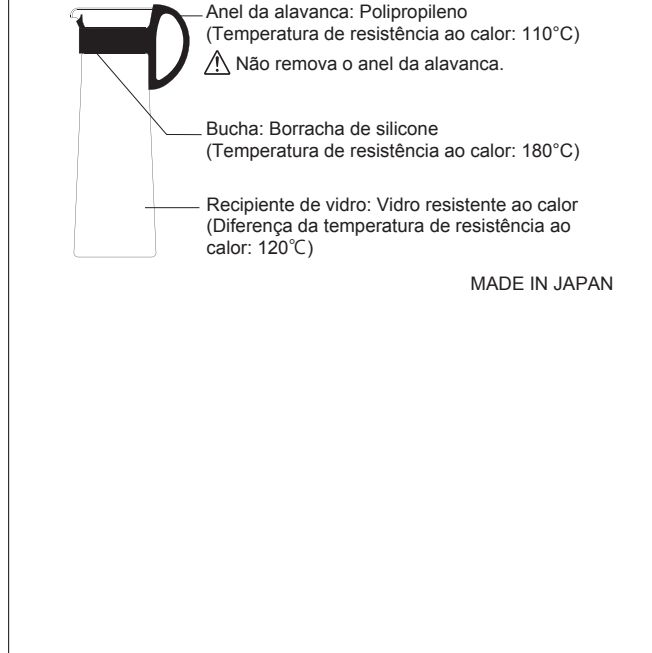
Coador Filtro: Poliéster Estrutura: Polipropileno (Temperatura de resistência ao calor: 120°C)

Anel da alavanca: Polipropileno (Temperatura de resistência ao calor: 110°C)
△ Não remove o anel da alavanca.

Bucha: Borracha de silicone (Temperatura de resistência ao calor: 180°C)

Recipiente de vidro: Vidro resistente ao calor (Diferença da temperatura de resistência ao calor: 120°C)

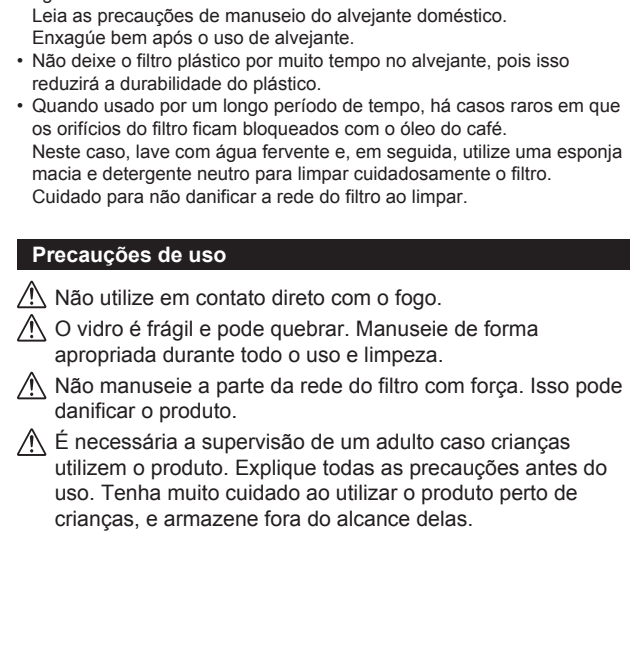
MADE IN JAPAN



Cuidados com o produto

△ Use esponja macia e detergente neutro para lavar este produto.
△ Não use produtos de limpeza abrasivos nem esponjas que contenham abrasivos, pois isso poderá arranhar o vidro.

Este produto pode ser lavado na máquina de lavar louças. Siga as instruções fornecidas com sua máquina de lavar louças antes do uso.
• Se o vidro estiver encardido, use um alvejante doméstico diluído em água. Leia as precauções de manuseio do alvejante doméstico. Ergue bem após o uso de alvejante.
• Não deixe o filtro plástico por muito tempo no alvejante, pois isso reduzirá a durabilidade do plástico.
• Quando usado por um longo período de tempo, há casos raros em que os orifícios do filtro ficam bloqueados com o óleo do café. Neste caso, lave com água fervente e, em seguida, utilize uma esponja macia e detergente neutro para limpar cuidadosamente o filtro. Cuidado para não danificar a rede do filtro ao limpá-lo.



한국어

HARIO “미즈다시커피” 추출 포트

추출 용량 / 1000ml

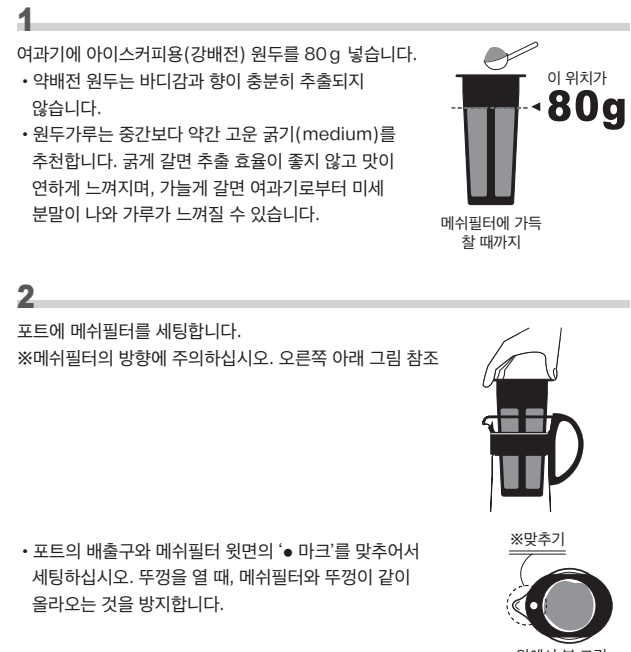
본 제품을 구매해 주셔서 진심으로 감사드립니다. 올바르게 사용하기 위해 이 취급설명서를 반드시 읽어 주십시오. 또한, 읽으신 후 잘 보관해 주십시오.

“미즈다시커피”란

8시간 추출 차가운 물로 저온 추출한 커피입니다. 차게 의한 산화를 막고, 원두 본래의 맛을 끌어낼 수 있습니다. 추출 후에는 시간이 지나도 맛의 변화가 적으므로 맛있게 드실 수 있습니다. 완성된 미즈다시커피는 냉장 보관하십시오.

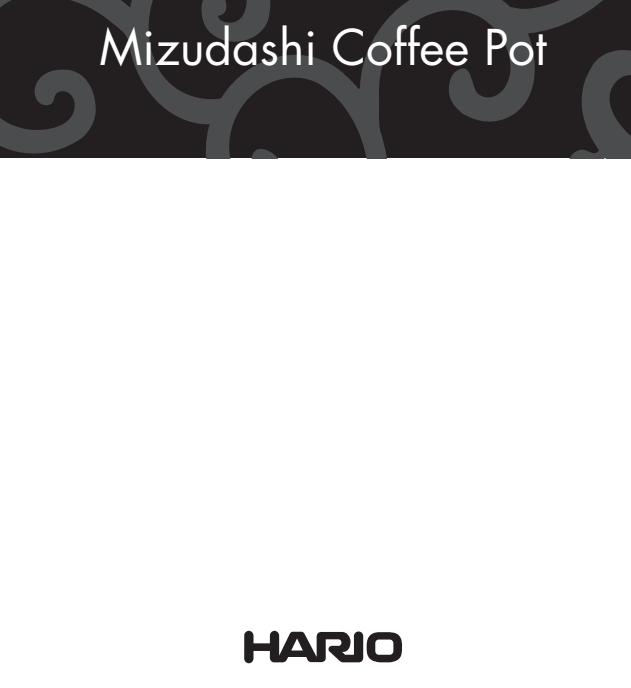
미즈다시커피 만드는 법

여과기에 아이스커피용(강제) 원두를 80g 넣습니다.
• 약해진 원두는 바디감과 향이 충분히 추출되지 않습니다.
• 원두가 푸른 것은보다 약간 고온 공기(medium)를 추천합니다. 굳게 갈면 추출 효율이 좋지만 고온이 연하게 누그러뜨리며, 길게 끓이면 커피가 부각되고 미세 분진이 나와 가루가 누려질 수 있습니다.



注意

뚜껑을 여는 반드시 메쉬필터를 분리하십시오. 산화의 원인이 됩니다.
• 커피를 떠를 때 포트를 급하게 기울이면 배출구쪽으로 한꺼번에 커피가 나와 넘치거나 튀김이 발생할 수 있으므로 주의하십시오.



HARIO CO., LTD.

9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho, Chuo-ku, Tokyo 103-0006 Japan
http://www.hario.jp

HARIO