

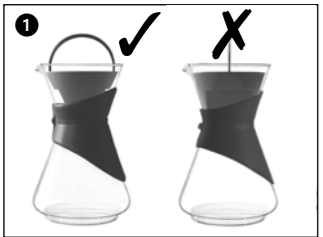
Instructions for use
 Gebrauchsanleitung
 Mode d'emploi
 Modo de empleo
 使用说明
 取扱説明書
 ИНСТРУКЦИЯ ПО
 ПРИМЕНЕНИЮ



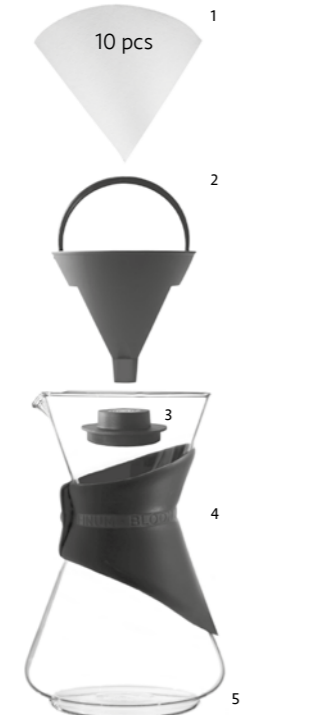
MADE
 IN
 GERMANY

BLOOM AND FLOW™ POUR-OVER COFFEE BREWER

... do yourself a flavor!



- 1 Paper filter, Papierfilter, Filtre en papier, Filtro de papel, бумажный фильтр, 濾紙, 紙フィルター
- 2 Funnel, Trichter, Entonnoir, Portafiltros, воронка, 漏斗, ファネル
- 3 Lid, Deckel, Couvercle, Тара, крышка, 盖子, 蓋
- 4 Sleeve, Manschette, Manchette, Protector, манжета, 护套, グリップ
- 5 Glass pot, Glaskaraffe, Verseau en verre, Jarra de vidrio, стеклянный графин, 玻璃瓶, ガラス容器



INSTRUCTIONS FOR USE

- 1 Funnel
 When placing the filter funnel in the carafe, align the handle to the spout. The air channel between the carafe and the funnel provides an optimized flow of your coffee.
- 2 Paper filter
 Choose a paper filter suitable for 2-5 cups. For a perfect fit, fold the paper cone laterally and insert it into the funnel. Pre-rinse with hot water to wash the filter and to heat the carafe. Remove excess water after rinsing.
- 3 Ground coffee
 Weigh out 20-50 g (10 g per cup) of coarse ground coffee. Add the ground coffee inside the filter and proceed to 'bloom' the coffee. Bloom stage: Pour a small amount of hot water over the coffee to wet the grounds, and allow around 40 seconds for them to swell.
- 4 Brewing the coffee
 Flow stage: Using a water kettle, pour the hot water in a slow spiral motion. For up to 3 cups: Keep water level no more than 1 inch above the coffee bed until you reach 415 ml (~ 415 g of water). For up to 5 cups: Keep water level 1 inch below the rim until you reach 710 ml (~ 710 g of water). Aim for a brew time of around 4 minutes. If it runs too fast, then adjust the ground coarseness finer. If it runs too slow, then make the ground more coarse. If the brewing time exceeds the four minute time limit, simply remove the funnel by its handle and place it in a separate cup to finish straining through. By keeping your brew time under four minutes, your coffee will remain well balanced and will avoid any bitter side tastes that may occur from over-extraction.
- 5 After Brewing
 Dispose the used filter by removing the funnel by the handle. If there is still water in the filter, let it drain off into a separate cup, or in the kitchen sink. Handel by the silicone collar to pour your coffee – enjoy your perfectly brewed coffee! Place the evaporation lid inside the carafe to trap in the heat. The carafe is heat-resistant and can be used with the finum® Coffee Warmer.

PRODUCT PROPERTIES

- Holds 2-5 cups of percolated coffee (max. capacity 700 ml, or 140-ml per cup).
- Made in Germany from borosilicate, heat-resistant glass, with excellent thermal properties. The carafe can be safely placed on a coffee warmer, a stove, the microwave, or in the refrigerator.
- The matching filter holder is designed for optimized percolation. If percolation needs to be terminated before the brewing time has elapsed (e.g. due to wrong coffee ground, too much water, etc.), simply lift the funnel and place it in another cup.
- The funnel is designed for use with any v-shaped coffee filter.
- The insulating silicone collar allows for easy handling of the carafe.
- BPA free materials.
- All parts are dishwasher-safe.
- Microwave-safe.
- All materials are neutral in taste and odor.

CARE AND CLEANING

- Before using, clean all parts thoroughly.
- To remove the collar from the carafe, open its button.
- We recommend cleaning the parts with warm soapy water and a soft cloth. Do not use aggressive chemicals or scouring pads.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This product must only be used for its intended purpose.
- The coffee brewer is not a toy. Keep it out of the reach of children.
- When in use, never leave the coffee brewer unattended.
- Keep all packaging material away from children. Danger of suffocation!
- Handle glass carefully.
- Pointed or sharp-edged objects can cause damage to the glass.
- Before using the glass carafe, check it for scratches, cracks, etc. If you detect any damage, do not use the carafe! Its thermal resistant properties might have been affected by the damage and can be a risk of injury!
- Do not use the pot to heat up oily or solid substances!
- Do not let the carafe boil empty!
- Heat the glass pot together with the heat source.
- Heat liquids slowly at medium heat. When hot, do not place the pot on a cold or wet surface (temperature shock).
- Do not let liquids boil over! Hot liquids can cause injury from scalding.
- Hold the hot pot by the silicone sleeve and/or use oven gloves.
- Before using the pot, make sure that the silicone sleeve is properly closed with the button located beside the spout.
- Remove the filter holder with great care, as the paper filter, the coffee and the water might be hot.
- When brewing coffee, proceed with great care, as hot water could spill over, causing injury.
- Never place the pot on a hot stove plate.
- Do not use the pot to freeze liquids.
- When using the pot on an electric stove, the stove plate should not be larger than the pot base.
- When placing the pot on a gas stove, ensure that no flames leap up along the side of the pot. We recommend using a flame distributor.
- Observe the operating instructions of the stove or the microwave oven.
- The filter holder is made from food-grade plastic.
- Never handle the BLOOM AND FLOW™ with force.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- 1 Der Trichter
 Achten Sie beim Einsetzen des Trichters darauf, dass ein Ende des Henkels zur Schnaupe schaut. Der Luftkanal zwischen der Glaskaraffe und dem Trichter gewährleistet später eine optimale Durchflussrate.
- 2 Der Papierfilter
 Setzen Sie einen beliebigen Papierfilter für 2-5 Tassen in den Trichter. Durch seitliches Umknicken können Sie den Papierfilter anpassen. Kenner der Pour-Over Zubereitung raten dazu, zunächst das Papier mit heißem Wasser zu durchfeuchten und die Karaffe vor der Zugabe des Kaffees zu leeren.
- 3 Der Kaffee
 Je nach Tassenzahl, zwischen 20 und 50 g grob gemahlene Kaffee in den Filter geben (ca. 10 g Kaffeemehl pro 140 ml Tasse). Geben Sie in einem ersten Schritt gerade so viel heißes Wasser hinzu (nicht mehr kochend), dass sich das Kaffeepulver damit vollsaugt und aufquillt. Warten Sie dann ca. 30 Sekunden bis das Wasser vollständig den Filter passiert hat (Bloom Phase).
- 4 Der Aufguss
 Den Kaffee von der Mitte her beginnend mit einem dünnen, kontinuierlich kreisenden Wasserstrahl aufgießen. Für 3 Tassen geben Sie bis ca. 420 ml (~ 420 g) Wasser hinzu. Bei der Zugabe sollte der Wasserpegel unterhalb des Trichter-Absatzes gehalten werden, damit der Kaffee im Wechsel durchsickert und aufquillt. Halten Sie den Wasserstand stets hoch genug, dass ein möglichst gleichmäßiger, langsamer Durchfluss in den unteren Bereich der Karaffe erfolgt. Flow-Phase" sollte ungefähr bei 4 Minuten liegen. Für 5 Tassen geben Sie bis ca. 700 ml (~ 700 g) Wasser hinzu. Bei der Zugabe sollte der Wasserpegel oberhalb des Trichter-Absatzes gehalten werden, damit der Kaffee im Wechsel durchsickert und aufquillt. Halten Sie den Wasserstand stets so hoch, dass ein möglichst gleichmäßiger, langsamer Durchfluss in den unteren Bereich der Karaffe erfolgt. Diese „Flow-Phase“ sollte 4 Minuten nicht überschreiten. Läuft der Kaffee schneller durch als Sie es wünschen, dann sollten Sie den Kaffee künftig feiner mahlen. Läuft er zu langsam durch, dann kann der Kaffee gröber gemahlen werden.
- 5 Das Ergebnis
 Sobald der Kaffee durchgelaufen ist oder Sie die Brühzeit beenden wollen (z.B. nach maximal 4 Minuten), entnehmen Sie den Trichter am Henkel und entsorgen den darin befindlichen Papierfilter mit dem Kaffeesatz. Soweit sich noch Wasser im Trichter befindet, kann der Trichter zum Abtropfen in ein separates Glas oder in die Spüle gestellt werden. Deckel einsetzen – fertig ist der perfekt ausbalancierte Kaffee nach Ihrem Gusto! Die hitzebeständige Karaffe lässt auch den Einsatz eines Stövchens zu.

EIGENSCHAFTEN

- Für 2-5 Tassen von Hand gebrühtem Kaffee (bis zu 700 ml bzw. 140 ml / Tasse).
 - In Deutschland hergestelltes, hitzebeständiges Borosilikatglas mit besten thermischen Eigenschaften eignet sich für die Verwendung auf dem Stövchen, auf dem Herd, in der Mikrowelle und im Kühlschrank.
 - Integrierter Trichter ermöglicht optimalen Durchfluss des Wassers. Durch die einfache Entnahme des Trichters kann der Brühvorgang auch dann sauber beendet werden, wenn die geplante Brühzeit durch andere Parameter (Körnung, Wassermenge etc.) ansonsten nicht eingehalten werden kann.
 - Passend für alle gängigen V-förmigen Spitzfilter.
 - Die isolierende Silikon-Manschette ermöglicht einen angenehmen Griff.
 - BPA freies Material.
 - Spülmaschinengeeignet.
 - Mikrowellengeeignet.
 - Alle Materialien sind geruchs- und geschmacksneutral.
- ## PFLEGE UND REINIGUNG
- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch.
 - Öffnen Sie den Knopf der Manschette um sie von der Karaffe zu entfernen.
 - Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.
 - Es wird für alle Teile die sanfte Reinigung mit einem weichen Tuch in warmer Seifenlauge ohne scharfe Chemikalien bzw. aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel empfohlen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Produkt ist ausschließlich für den zweckgemäßen Gebrauch geeignet.
- Der Artikel ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von dem Artikel fern und stellen Sie ihn für Kinder unerreichbar auf.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern. Es besteht u.a. Erstkungsgefahr.
- Gehen Sie vorsichtig mit Glas um, es ist stoßempfindlich und kann brechen.
- Spitze oder kratzende Gegenstände können das Glas beschädigen.
- Untersuchen Sie das Glas vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen wie Kratzer, Risse o.Ä.. Benutzen Sie keine beschädigten Glasgefäße! Die thermischen Eigenschaften der Gefäße ändern sich und es besteht Verletzungsgefahr!
- Keine öligen Flüssigkeiten oder festen Stoffe erhitzen!
- Leerkochen vermeiden!
- Erwärmen Sie Heizquellen und Glasgefäße gemeinsam.
- Flüssigkeit bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. Danach sollte das Produkt nie auf kalte oder nasse Flächen gestellt werden (Temperaturschockgefahr).
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten überkochen! Heiße Flüssigkeiten können gefährlich sein.
- Fassen Sie das heiße Glas ausschließlich an der Silikon-Manschette an und/oder verwenden Sie Topflappen.
- Stellen Sie vor jeder Anwendung sicher, dass die Silikon-Manschette mit dem Knopf zur Seite der Schnaupe sicher geschlossen ist.
- Seien Sie vorsichtig beim Entnehmen des Trichters. Der darin enthaltene Papierfilter, der Kaffee und das Wasser könnten heiß sein.
- Seien Sie vorsichtig beim Aufbrühen des Kaffees – das heiße Wasser könnte beim Überlaufen oder Spritzen Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie das Produkt nie auf eine heiße Platte.
- Frieren Sie keine Flüssigkeiten ein.
- Bei der Verwendung auf dem Elektroherd sollte die erhitzte Fläche den Gefäßboden nicht überragen.
- Bei der Verwendung auf Gasherden ist zu beachten, dass die Flammen nicht seitlich hochschlagen. Der Gebrauch eines Flammverteilers ist zu empfehlen.
- Die Betriebsanleitung des Mikrowellengerätes bzw. des Elektro- oder Gasherdes sollte beachtet werden.
- Der Kunststoff des Trichters ist für Lebensmittel unbedenklich.
- BLOOM AND FLOW™ nie mit Gewalt bedienen.

NOTICE D'UTILISATION

- 1 L'entonnoir
 Lors du positionnement de l'entonnoir, assurez-vous qu'une extrémité de l'anse est tournée vers le bec verseur. Le gain d'air entre la verseuse en verre et l'entonnoir assure par la suite un débit optimal.
- 2 Le filtre en papier
 Placez un filtre de votre choix pour 2-5 tasses dans l'entonnoir. Vous pouvez ajuster le filtre en papier en le repliant sur les côtés. Les amateurs de préparation infusée conseillent de commencer par humidifier le papier avec de l'eau chaude et de vider la verseuse avant d'ajouter le café.
- 3 Le café
 Selon le nombre de tasses, verser entre 20 et 50 g de café grossièrement moulu dans le filtre (env. 10 g de café moulu par tasse de 140 ml). Dans un premier temps, versez autant d'eau chaude (plus en ébullition) que nécessaire pour que le café en poudre l'absorbe et qu'il gonfle. Ensuite, patientez 30 secondes environ jusqu'à ce que l'eau ait complètement été passée dans le filtre (phase de préinfusion).
- 4 L'infusion
 Verser le café en partant du centre avec un fin écoulement d'eau circulaire en continu. Pour 3 tasses, versez jusqu'à 420 ml (~ 420 g) d'eau environ. Lorsque vous versez l'eau, le niveau doit être maintenu sous le rebord de l'entonnoir afin que le café puisse alternativement être filtré et gonfler. Maintenez en permanence le niveau d'eau suffisamment haut pour qu'un débit lent et aussi régulier que possible s'écoule dans la partie inférieure de la verseuse. Cette « phase d'écoulement » ne doit pas dépasser 3 minutes. Pour 5 tasses, versez jusqu'à 700 ml (~ 700 g) d'eau environ. Lorsque vous versez l'eau, le niveau doit être maintenu au-dessus du rebord de l'entonnoir afin que le café puisse alternativement être filtré et gonfler. Maintenez en permanence le niveau d'eau assez haut pour qu'un débit lent et aussi régulier que possible s'écoule dans la partie inférieure de la verseuse. Cette „phase d'écoulement“ devrait durer environ 4 minutes.

Si le café s'écoule plus rapidement que vous le souhaitez, vous devrez mouler le café plus finement à l'avenir. S'il s'écoule trop lentement, le café peut être moulu plus grossièrement.

- 5 Le résultat
 Dès que le café est passé ou que vous souhaitez terminer la préparation (par ex. après 4 minutes max.), retirez l'entonnoir par l'anse et jetez ensuite le filtre en papier avec le marc de café. S'il y a encore de l'eau dans l'entonnoir, il peut être posé sur un verre séparé ou dans l'évier afin de s'égoutter. Placer le couvercle : le café parfaitement adapté à votre goût est prêt ! La verseuse thermorésistante permet également l'utilisation d'un réchaud.

PROPRIÉTÉS

- Pour 2 à 5 tasses de café infusé à la main (jusqu'à 700 ml ou 140 ml/tasse).
- Le verre borosilicaté thermorésistant fabriqué en Allemagne est doté d'excellentes propriétés thermiques ; il est ainsi idéal pour une utilisation sur un réchaud, une cuisinière, au micro-ondes ou dans un réfrigérateur.
- L'entonnoir intégré permet un écoulement optimal de l'eau. Le retrait facile de l'entonnoir permet également de mettre fin proprement à l'infusion si la durée d'infusion prévue ne peut finalement pas être respectée en raison d'autres paramètres (granulométrie, volume d'eau, etc.).
- Compatible avec tous les filtres coniques en V.
- La manchette en silicone isolante permet de l'attraper confortablement.
- Matériau sans bisphénol A.
- Lavable en machine.
- Compatible avec les fours à micro-ondes.
- Tous les matériaux sont inodores et neutres au goût.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.
- Ouvrez le bouton de la manchette pour la séparer de la verseuse.
- Toutes les pièces sont lavables en machine.
- Le nettoyage léger avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse sans produits chimiques corrosifs, ni produits nettoyeurs agressifs ou abrasifs est recommandé pour toutes les pièces.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ce produit doit exclusivement être utilisé conformément à l'usage prévu.
- Cet article n'est pas un jouet. La cafetière doit être tenue hors de portée des enfants et être rangée dans un endroit qui leur est inaccessible.
- Durant l'utilisation, ne jamais laisser le produit sans surveillance.
- Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage. Il existe, par exemple, un risque d'asphyxie !
- Manipulez le verre avec précaution : c'est un matériau fragile qui peut casser.
- Les objets pointus ou à dents peuvent endommager le verre.
- Contrôlez le verre avant chaque utilisation afin de vous assurer de l'absence de rayures, fissures, etc. N'utilisez pas une verseuse endommagée ! Les propriétés thermiques des récipients évoluent et il existe un risque de blessure !
- Ne pas réchauffer de liquides huileux ou de substances solides !
- Éviter tout réchauffement à vide !
- Faites chauffer ensemble les sources de chaleur et la verseuse en verre.
- Réchauffer lentement le liquide à chaleur moyenne. Ensuite, ne jamais placer la cafetière sur des surfaces froides ou humides (risque de choc thermique).
- Ne laissez aucun fluide déborder ! Les fluides chauds peuvent être dangereux.
- Ne prenez le verre chaud que par la manchette en silicone et/ou utilisez des maniques.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la manchette en silicone est parfaitement fermée à l'aide du bouton sur le côté de l'anse.
- Procédez avec précaution pour retirer l'entonnoir. Le filtre en papier placé dans l'entonnoir, le café et l'eau pourraient être brûlants.
- Procédez avec précaution lors de l'infusion du café : l'eau chaude pourrait occasionner des brûlures en cas de débordement ou d'éclaboussures.
- Ne posez jamais le produit sur une plaque chaude.
- Ne congelez jamais des liquides.
- En cas d'utilisation sur une cuisinière électrique, la surface chauffée ne doit pas dépasser du fond de la verseuse.
- En cas d'utilisation sur des cuisinières à gaz, les flammes ne doivent jamais remonter sur les côtés. L'utilisation d'un diffuseur de flamme est recommandée.
- Respectez la notice d'utilisation du four à micro-ondes ou de la cuisinière électrique / à gaz.
- Le plastique de l'entonnoir est inoffensif pour les aliments.
- Ne jamais utiliser BLOOM AND FLOW™ en faisant usage de la force.



