

Melitta®

*amano*

USER MANUAL  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
MODE D'EMPLOI  
GEBRUIKSAANWIJZING  
BRUGSVEJLEDNING  
BRUKSANVISNING  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
MANUAL DE USUARIO  
用户说明  
取扱説明書

**Dear customer,**

Thank you for choosing this high quality Melitta® AMANO Pour Over product. You can use it to make coffee with a very special aroma. In addition to the specially designed extraction chamber with two outlet holes, the filter holder on the Melitta® AMANO coffee maker has a filter valve that prevents dripping once your coffee is ready. By turning the valve knob, the filter holder can be closed and the coffee jug can be removed immediately. The jug is made of heat-resistant borosilicate glass and has a capacity of 700 ml.

We hope you enjoy your new Melitta® AMANO product.

Further information about Melitta® AMANO can be found at [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com).

Please read the safety instructions and instructions for use carefully before using your Melitta® AMANO coffee maker for the first time!

**Safety instructions**

- Carefully check the products for damage before use. Do not use products with damage such as cracks or flaws.
- Make sure that the jug / coffee maker stands firmly on a flat surface when making coffee. This is to avoid the risk of scalding.
- This is not a toy! Keep away from children!

**Cleaning and care instructions**

Before first use, clean the product with a little detergent and a wet sponge or cloth. Then rinse thoroughly with water! Do not use detergents containing chlorine!

With the exception of the metal frame, all parts of the Melitta® AMANO coffee maker are dishwasher-safe. When cleaning by hand, do not use abrasive or scouring cleaning agents.

**Coffee making instructions**

- 1 Place the glass jug centered under the two outlet holes of the filter holder. Put a 1x4® coffee filter in the filter holder. We recommend using Melitta® Pour Over coffee filters. These have been specially developed for hand filtration.



- 2 Put the required amount of coffee in the coffee filter. We recommend using 50 – 60 g of coffee per litre of water. To make a full glass jug of coffee, approx. 800 ml of water will be needed. This requires 40 – 48 g of ground coffee. We recommend grinding the coffee shortly before brewing using a medium sized grind.



- 3 The ideal brewing temperature is between 92 – 96°C (remove the kettle with boiling water from the heat source and allow it to cool for a short time).



- 4 Start by moistening the coffee grounds with the filter valve closed („1st pour“). Pour the water slowly with circular movements from the centre to the outside until all the coffee grounds are moistened.



In this phase („blooming“) the coffee grounds swell up and roasting gases escape. Wait 10 – 20 seconds then open the filter valve.



- 5 Pour the remaining water slowly („2nd pour“). Make sure that the water always comes into contact with the ground coffee. Do not pour on the edge of the paper filter. Pour at the same speed as the coffee flows through. This ensures that the coffee in the filter always stays at the same, ideal height to extract the flavour substances in the best possible way.

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

vielen Dank, dass du dich für dieses hochwertige Melitta® AMANO Pour Over Produkt entschieden hast. Damit kannst du Kaffee mit einem ganz besonderen Aroma zubereiten. Zusätzlich zu dem speziell gestalteten Extraktionsraum mit den zwei Auslauföchern verfügt der Filterhalter des Melitta® AMANO Kaffeebereiters über einen Filterverschluss, der das Nachtropfen am Ende der Zubereitung verhindert. Mit einer Drehung am Ventilknopf kann der Filterhalter verschlossen und die Kanne sofort entnommen werden. Die Kanne ist aus hitzebeständigem Borosilikatglas und hat ein Füllvolumen von 700 ml.

Wir wünschen dir viel Freude mit deinem neuen Melitta® AMANO Produkt.

Weitere Informationen zu Melitta® AMANO findest du unter [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com).

Bitte lies die Sicherheits- und Gebrauchshinweise vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch!

**Sicherheitshinweise**

- Prüfe die Produkte vor Benutzung sorgfältig auf Beschädigungen. Verwende keine Produkte mit Beschädigungen (Risse oder Sprünge).
- Achte unbedingt darauf, dass während des Zubereitens die Kanne / der Kaffeebereiter kippsicher auf ebenem Untergrund steht. Damit soll eine Verbrühungsgefahr vermieden werden.
- Kein Spielzeug! Von Kindern fernhalten!

**Reinigungs- und Pflegehinweise**

Vor dem ersten Gebrauch das Produkt mit etwas Spülmittel und einem nassen Schwamm oder Tuch reinigen. Anschließend gründlich mit Wasser abspülen! Keine chlorhaltigen Spülmittel verwenden!

Mit Ausnahme des Metall-Gestells sind alle Teile des Melitta® AMANO Kaffeebereiters spülmaschinengeeignet. Bei Reinigung per Hand keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden.

**Hinweise zur Kaffeezubereitung**

- 1 Platziere die Glaskanne zentriert unter den beiden Auslauföchern des Filterhalters. Setze einen Kaffeefilter der Größe 1x4® in den Filterhalter. Wir empfehlen hierfür Melitta® Filtertüten® Pour Over zu verwenden. Diese wurden speziell für die Handfiltration entwickelt.



- 2 Befülle den Kaffeefilter mit der gewünschten Menge Kaffee. Wir empfehlen eine Dosierung von 50–60 g Kaffee pro Liter Wasser. Für die Zubereitung einer vollen Glaskanne werden ca. 800 ml Wasser benötigt. Dafür sind 40–48 g Kaffee notwendig. Wir empfehlen, den Kaffee erst kurz vor der Zubereitung mit einem mittleren Mahlgrad zu mahlen.



- 3 Die ideale Brühtemperatur liegt bei 92–96°C (Wasserkessel mit kochendem Wasser von der Heizquelle nehmen und kurze Zeit abkühlen lassen).



- 4 Starte die Zubereitung durch Anfeuchten des Kaffeemehls bei geschlossenem Filterverschluss („1st pour“). Gieße dazu das Wasser langsam mit kreisenden Bewegungen von der Mitte nach außen auf, bis das komplette Kaffeemehl benetzt ist.



In dieser Phase („blooming“) quillt das Kaffeemehl auf und Röstgase entweichen. Warte 10–20 Sekunden und öffne den Filterverschluss.



- 5 Gieße jetzt das restliche Wasser langsam auf („2nd pour“). Achte darauf, dass der Wasserstrahl immer im Bereich des Kaffeemehls auftrifft. Gieße nicht auf den Papierrand. Die Gießgeschwindigkeit sollte gleich der Ablaufgeschwindigkeit des Kaffees sein. Damit behält das Kaffeebett immer die gleiche, ideale Höhe für eine optimale Extraktion der Aromastoffe.

### Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi l'infuseur Melitta® AMANO. Il vous permettra de préparer un café particulièrement aromatique selon la méthode Slow Coffee.

En plus de sa chambre d'extraction à double sortie d'écoulement, le porte-filtre de l'infuseur Melitta® AMANO est doté d'un clapet anti-goutte permettant d'éviter les fuites de café en fin de préparation. Il suffit de tourner la molette à la base du porte-filtre pour fermer le clapet : vous pouvez immédiatement retirer la verseuse sans qu'aucune goutte ne tombe. La verseuse en verre borosilicate offre une contenance de 700 ml.

Nous vous souhaitons de délicieuses dégustations avec votre nouveau produit Melitta® AMANO.

Pour plus d'informations sur les produits de la gamme Melitta® AMANO, rendez-vous sur [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com).

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi avant la première utilisation !

### Consignes de sécurité

- Assurez-vous que le produit ne comporte aucune trace de détérioration avant de l'utiliser. N'utilisez pas un produit qui présenterait des traces de détérioration (rayures ou fissures).
- Veillez tout particulièrement à ce que la verseuse et l'infuseur soient placés sur une surface plane et stable pendant la préparation du café afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ce produit n'est pas un jouet ! Veillez à le tenir hors de portée des enfants !

### Conseils de nettoyage et d'entretien

Nettoyez le produit avec un peu de liquide vaisselle sur une éponge ou un chiffon mouillé avant la première utilisation. Rincez soigneusement. Ne pas utiliser de détergent chloré !

À l'exception des tiges en métal, tous les éléments de l'infuseur Melitta® AMANO sont compatibles lave-vaisselle. Si vous les nettoyez à la main, n'utilisez ni crèmes à récurer ni nettoyeurs abrasifs.

### Conseils de préparation



- 1 Placez la verseuse en la centrant sous les deux sorties d'écoulement du porte-filtre. Insérez un filtre à café taille 1x4® dans le porte-filtre. Nous vous recommandons d'utiliser les filtres à café Melitta® Pour Over, spécialement conçus pour la filtration manuelle.



- 2 Versez la quantité de café souhaitée dans le filtre à café. La dose recommandée se situe entre 50 – 60 g de café pour un litre d'eau. Pour préparer une pleine verseuse, vous aurez besoin de 800 ml d'eau, ce qui correspond à 40 – 48 g de café. Nous vous recommandons également de mouler le café juste avant de le préparer, en choisissant une finesse de mouture moyenne.



- 3 La température idéale de l'eau est comprise entre 92 – 96 °C (retirez la bouilloire de la source de chaleur et laissez la refroidir quelques minutes).



- 4 Commencez la préparation en imprégnant le café moulu et en veillant à ce que le clapet du porte-filtre soit fermé (phase de pré-infusion). Continuez en versant l'eau lentement en formant des cercles concentriques depuis le centre vers l'extérieur, jusqu'à ce que tout le café moulu soit recouvert d'eau.



Durant cette phase appelée « blooming », de petites bulles se forment à la surface du café moulu et les gaz de torréfaction s'échappent. Attendez 10 – 20 secondes puis ouvrez le clapet du porte-filtre.



- 5 Versez ensuite le reste de l'eau lentement (phase d'infusion). Veillez à bien verser l'eau sur le café moulu et non sur le bord du filtre en papier. La vitesse à laquelle vous versez l'eau doit correspondre à celle de l'écoulement du café dans la verseuse. Cette régularité permet de maintenir la couche de café à une épaisseur constante et idéale et d'obtenir une extraction optimale des arômes.

### Beste klant,

Bedankt dat je hebt gekozen voor dit kwaliteitsvolle Melitta® AMANO Pour Over-product. Met dit product kan je koffie bereiden met een heel bijzonder aroma. Naast de speciaal ontworpen extractiekamer met twee uitlopen, heeft de filterhouder van het Melitta® AMANO filtersysteem ook een filterafsluiter die nadruppelen voorkomt zodra de koffie klaar is. Draai aan de knop van de afsluiter om de filterhouder af te sluiten en de koffiekam meteen uit het filtersysteem te nemen. De kan is gemaakt van hittebestendig borosilicaatglas en heeft een inhoud van 700 ml.

We wensen je veel plezier met je nieuwe Melitta® AMANO product.

Meer informatie over Melitta® AMANO vind je op [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com).

Lees aandachtig de veiligheids- en gebruiksinstructies alvorens je het Melitta® AMANO filtersysteem voor het eerst gebruikt!

### Veiligheidsinstructies

- Controleer het product op schade alvorens je het gebruikt. Gebruik geen producten die barsten of andere gebreken vertonen.
- Plaats de kan / het filtersysteem op een vlakke ondergrond wanneer je de koffie bereidt. Anders bestaat het risico dat je je verbrandt.
- Dit filtersysteem is geen speelgoed. Houd het uit de buurt van kinderen!

### Reinigings- en onderhoudsinstructies

Reinig het product vóór het eerste gebruik met wat afwasmiddel en een natte spons of doek. Spoel vervolgens grondig na met water. Gebruik geen afwasmiddelen die chloor bevatten!

Met uitzondering van het metalen frame zijn alle onderdelen van het Melitta® AMANO filtersysteem vaatwasbestendig. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen wanneer je het filtersysteem met de hand reinigt.

### Bereidingsinstructies



- 1 Plaats de glazen kan in het midden onder de twee uitlopen van de filterhouder. Plaats een Melitta® koffiefilter 1x4® in de filterhouder. We raden aan om Melitta® Pour Over-koffiefilters te gebruiken. Deze zijn speciaal ontwikkeld voor handgezette koffie.



- 2 Vul de koffiefilter met de gewenste hoeveelheid koffie. We raden aan om per liter water 50–60 g koffie te gebruiken. Je hebt ongeveer 800 ml water nodig om een volle glazen kan koffie te zetten. Daarvoor heb je 40–48 g gemalen koffie nodig. We raden aan om de koffie net voor gebruik middelgrof te malen.



- 3 De ideale zettertemperatuur ligt tussen 92–96°C (neem de waterkoker of kookpot met kokend water van de warmtebron en laat het water even afkoelen).



- 4 Begin met het bevochtigen van de gemalen koffie. Houd de filterafsluiter daarbij gesloten (1ste opschenking). Giet het water langzaam over de koffie en maak daarbij cirkelvormige bewegingen van het midden naar de zijkant, tot de koffie volledig bevochtigd is. De koffie zal nu opzwellen en de aanwezige gassen zullen ontsnappen.



Deze fase wordt 'blooming' genoemd. Wacht 10–20 seconden en open vervolgens de filterafsluiter.



- 5 Giet het resterende water langzaam over de koffie (2de opschenking). Zorg ervoor dat het water altijd in contact komt met de gemalen koffie. Giet niet op de rand van de papieren filter. Giet water bij naarmate de koffie door de filter loopt. Zo behoudt de gemalen koffie in de filter de ideale hoogte om de aroma's optimaal tot ontplooiing te laten komen.

**Kære kunde,**

Tak fordi du har valgt dette høj kvalitets Melitta® AMANO Pour Over-produkt. Du kan bruge det til at lave kaffe med en helt særlig aroma.

Ud over det specialdesignede ekstraktionskammer med to udløbshuller har filterholderen på Melitta® AMANO-kaffemaskinen en filterventil, der forhindrer dryp, når din kaffe er klar. Ved at dreje ventilknappen kan filterholderen lukkes, og kaffekanden kan fjernes med det samme. Kanden er lavet af varmeresistent borosilikatglas og kan rumme 700 ml.

Vi håber, at du nyder dit nye Melitta® AMANO-produkt.

Yderligere information om Melitta® AMANO findes på [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com).

Læs sikkerhedsinstruktionerne og brugsanvisningerne nøje, inden du bruger din Melitta® AMANO-kaffemaskine første gang!

**Sikkerhedsinstruktioner**

- Kontrollér omhyggeligt produkterne for beskadigelse inden brug. Brug ikke produkter, der er beskadigede, f.eks. med revner eller ridser.
- Sørg for, at kanden/kaffemaskinen står fast på et fladt underlag, når kaffen laves. Dette er for at undgå risikoen for skoldning.
- Dette er ikke et legetøj! Hold produktet uden for børns rækkevidde!

**Rengørings- og vedligeholdelsesanvisninger**

Inden første brug skal produktet rengøres med lidt rengøringsmiddel og en våd svamp eller klud. Skyl derefter grundigt med vand! Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor!

Bortset fra metalrammen kan alle dele af Melitta® AMANO-kaffemaskinen vaskes i opvaskemaskine. Ved rengøring i hånden må du ikke anvende slibende eller skurende midler.

**Instruktioner til kaffebrygning**

- 1 Placer glaskanden midt under de to udløbshuller på filterholderen. Sæt et 1x4® kaffefilter i filterholderen. Vi anbefaler, at du anvender Melitta® Pour Over-kaffefiltre. Disse er særligt udviklet til manuel filtrering.



- 2 Hæld den ønskede kaffemængde i kaffefilteret. Den anbefalede mængde er 50–60 g kaffe pr. liter vand. Til en fuld glaskande kaffe kræves ca. 800 ml vand. Til dette skal du bruge 40–48 g formalet kaffe. Vi anbefaler, at kaffen kværnes kort inden brygningen ved hjælp af en mellemstor kværn.



- 3 Den ideelle brygningstemperatur er mellem 92–96°C (tag kedlen med kogende vand fra varmekilden, og lad det køle af kortvarigt).



- 4 Start med at fugte den maledede kaffe med filterventilen lukket („1st pour“). Hæld langsomt vandet i med cirkulære bevægelser, fra midten til ydersiden, indtil al kaffen er fugtet.



I denne fase („bloom“ing) svulmer den maledede kaffe op og ristningsgasserne frigives. Vent 10–20 sekunder, inden du åbner filterventilen.



- 5 Hæld det resterende vand i langsomt („2nd pour“). Sørg for, at vandet altid kommer i kontakt med den maledede kaffe. Hæld ikke på kanterne af papirfilteret. Hæld på i den hastighed, som kaffen løber igennem. Dette sikrer, at kaffen i filteret altid har den ideelle højde til at kunne udtrække aromastofferne på den bedste måde.

## Bästa kund,

tack för att du valt denna Melitta® AMANO pour over-produkt med hög kvalitet. Den används för att framställa kaffe med mycket speciell arom.

Utöver den speciellt utformade extraktionskammaren med två utloppsöppningar har filterhållaren i kaffemaskinen Melitta® AMANO en filterventil, som förhindrar dropp när kaffet är klart. När ventilens vred vrids stängs filterhållaren och kaffekannan kan tas ut omedelbart. Kannan är tillverkad av värmetåligt borosilikatglas och rymmer 700 ml.

Vi hoppas att du ska trivas med din nya Melitta® AMANO-produkt.

Mer information om Melitta® AMANO finns på [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com).

Läs anvisningarna för säkerhet och användning noga innan du använder din Melitta® AMANO första gången!

## Säkerhetsanvisningar

- Kontrollera noga produkterna med avseende på skador före användning. Använd inte produkter med skador, som sprickor eller andra defekter.
- Se till att kannan/kaffemaskinen står stadigt på plant underlag vid användning. Detta är nödvändigt för att undvika skällningsrisk.
- Detta är inte en leksak. Förvaras oåtkomligt för barn!

## Rengöring och skötsel

Före första användning, rengör produkten med lite diskmedel och en våt svamp eller trasa. Skölj sedan noggrant med vatten! Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor.

Alla delar av kaffemaskinen Melitta® AMANO kan diskas i diskmaskin, utom metallramen. Använd inte slipande eller repande rengöringsmedel vid handdisk.

## Anvisningar för kaffebrygging



- 1 Placera glaskannan centrerat under de två utloppsöppningarna i filterhållaren. Sätt ett kaffefilter 1x4® i filterhållaren. Vi rekommenderar Melitta® pour over-kaffefilter. Dessa är framtagna speciellt för manuell filtrering.



- 2 Placera erforderlig mängd malt kaffe i kaffefiltret. Vi rekommenderar 50–60 g kaffe per liter vatten. Det går åt cirka 800 ml vatten till en full kanna kaffe. Till det behövs 40–48 g malt kaffe. Vi rekommenderar att kaffet mals medelgrovt kort före bryggingen.



- 3 Den idealiska bryggingstemperaturen är mellan 92–96 °C (ta det kokande vattnet från värmen och låt svalna en kort stund).



- 4 Börja med att fukta det malda kaffet med filterventilen stängd (första hållningen). Håll vattnet långsamt med cirklande rörelser från mitten och utåt, tills allt det malda kaffet fuktats.



Under denna fas (blooming) sväller kaffet och rostgaserna frigörs. Vänta 10–20 sekunder och öppna sedan filterventilen.



- 5 Håll långsamt över resten av vattnet (andra hållningen). Se till att vattnet hela tiden kommer i kontakt med det malda kaffet. Håll inte på pappersfiltrets papperskanter. Håll i samma takt som kaffet rinner igenom. På så vis hålls det malda kaffet på konstant, idealisk höjd, så att kaffets smakämnen extraheras på bästa sätt.

### Szanowny Kliencie,

dziękujemy za wybranie wysokiej jakości produktu z linii Pour Over Melitta® AMANO. Produktu tego można używać do parzenia kawy o wyjątkowym aromacie.

Oprócz specjalnie zaprojektowanej komory ekstrakcji z dwoma otworami wylotowymi, zaparacz do kawy Melitta® AMANO posiada uchwyt filtra wyposażony w zawór, który zapobiega kapaniu, gdy kawa już jest gotowa. Obracając pokrętko zaworu, można zamknąć uchwyt filtra i natychmiast zdjąć dzbanek z kawą. Dzbanek wykonany jest z żaroodpornego szkła borokrzemianowego i mieści 700 ml kawy.

Mamy nadzieję, że Państwa nowy produkt z linii Melitta® AMANO okaże się udanym zakupem.

Więcej informacji na temat serii Melitta® AMANO znajduje się na stronie [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com)

Przed użyciem zaparacza Melitta® AMANO po raz pierwszy prosimy dokładnie zapoznać się z zasadami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi!

### Zasady bezpieczeństwa

- Przed użyciem należy sprawdzić produkty pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy używać produktów z uszkodzeniami, takimi jak pęknięcia lub wady produkcyjne.
- Należy się upewnić, że dzbanek/zaparacz do kawy ustawiony jest stabilnie na płaskiej powierzchni podczas parzenia kawy. Ma to zapobiec niebezpieczeństwu poparzenia.
- Opisywany produkt nie jest zabawką! Przechowywać z dala od dzieci!

### Instrukcje czyszczenia i konserwacji

Przed pierwszym użyciem należy oczyścić produkt z użyciem niewielkiej ilości detergentu i wilgotnej ściereczki lub gąbki. Następnie dokładnie spłukać wodą. Nie wolno używać detergentów zawierających chlor!

Z wyjątkiem metalowej ramy wszystkie części zaparacza do kawy Melitta® AMANO można bezpiecznie myć w zmywarce. Podczas mycia ręcznego nie należy używać żrących ani ściernych środków czyszczących.

### Instrukcja parzenia kawy



- 1 Umieść szklany dzbanek na środku pod dwoma otworami wylotowymi uchwytu filtra. Umieść 1x4® filtr do kawy w uchwycie filtra. Zalecamy korzystanie z filtrów do kawy Melitta® Pour Over. Zostały one specjalnie opracowane z myślą o filtracji ręcznej.



- 2 Umieść wymaganą ilość kawy w filtrze do kawy. Zalecamy użycie 50–60 g kawy na litr wody. Aby zaparzyć cały szklany dzbanek kawy, należy użyć około 800 ml wody. Do tego potrzeba 40–48 g zmielonej kawy. Zalecamy średniej wielkości zmielenie kawy w młynku na krótko przed jej zaparzeniem.



- 3 Idealna temperatura parzenia wynosi od 92–96°C (należy zdjąć czajnik z gotującą się wodą ze źródła ciepła i pozwolić jej ostygnąć przez krótki czas).



- 4 Rozpocznij od zwilżenia zmielonej kawy przy zamkniętym zaworze (zwilżanie). Wlewaj wodę powoli, wykonując koliste ruchy od środka do zewnątrz, tak aby zwilżyć zmieloną kawę.



Na tym etapie (ekstrakcja) zmielona kawa pęcznieje, na skutek czego wydobywają się z niej substancje zapachowe. Oczekaj 10–20 sekund, a następnie otwórz zawór filtra.



- 5 Powoli wlej resztę wody (parzenie). Woda powinna zawsze wchodzić w kontakt ze zmieloną kawą. Nie należy nalewać wody na krawędź papierowego filtra. Należy nalewać z taką samą prędkością, z jaką przepływała kawa. Dzięki temu kawa w filtrze pozostaje taka sama, zachowując idealną wysokość do wydobywania substancji zapachowych w najlepszy sposób.



**Estimado cliente,**

Gracias por elegir este producto Melitta® AMANO Pour Over de alta calidad. Puedes emplearlo para preparar café con un aroma muy especial.

Además de la cámara de extracción especialmente diseñada con dos salidas, el portafiltros de la cafetera Melitta® AMANO tiene una válvula que evita el goteo cuando el café ya está preparado. Girando el botón de la válvula se cierra el portafiltros y ya puedes retirar la jarra de café. La jarra está elaborada con cristal de borosilicato resistente al calor y tiene una capacidad de 700 ml.

Deseamos que disfrutes de tu nuevo producto Melitta® AMANO.

Encontrarás más información sobre Melitta® AMANO en [www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com).

Lee atentamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de usar la cafetera Melitta® AMANO por primera vez.

**Instrucciones de seguridad**

- Antes de usar los productos, comprueba que no estén dañados. No uses productos con daños, como grietas o desperfectos.
- Asegúrate de que la jarra /cafetera está bien apoyada sobre una superficie plana en el momento de preparar café. De este modo se evita el riesgo de sufrir quemaduras.
- Este aparato no es un juguete. Debes mantenerlo fuera del alcance de los niños.

**Instrucciones de limpieza y cuidados**

Antes del primer uso, limpia el producto con un poco de detergente y una esponja o un paño húmedo. Seguidamente, enjuágalo bien con agua. No uses detergentes con cloro.

Con excepción del marco de metal, todas las piezas de la cafetera Melitta® AMANO son aptas para el lavavajillas. Si lavas las piezas a mano, no uses detergentes agresivos ni abrasivos.

**Instrucciones para la preparación de café**

- 1 Coloca la jarra centrada bajo las dos aberturas del portafiltros. Pon un filtro de café 1x4® en el portafiltros. Recomendamos usar los filtros de café Melitta® Pour Over, pues han sido diseñados especialmente para la filtración manual.



- 2 Llena el filtro con la cantidad de café adecuada. La cantidad recomendada es de 50–60 g de café por litro de agua. Para preparar una jarra entera de café se necesitan unos 800 ml de agua. Necesitarás entre 40–48 g de café molido. Recomendamos un molido medio de los granos de café justo antes de la preparación.



- 3 La temperatura de preparación ideal está entre 92–96°C (retira el hervidor con agua hirviendo de la fuente de calor y deja que se enfríe durante unos momentos).



- 4 Comienza humedeciendo el café molido con la válvula del filtro cerrada („primer vertido“). Vierte el agua lentamente haciendo movimientos circulares desde el centro hacia fuera hasta que el café molido esté completamente humedecido.



- En esta fase el café molido se hincha y los aromas del tostado se liberan. Espera entre 10–20 segundos y, a continuación, abre la válvula del filtro.



- 5 Vierte el resto del agua lentamente („segundo vertido“). Asegúrate de que el agua siempre entra en contacto con el café molido. No la viertas sobre los bordes del filtro de papel. Vierte el agua a la misma velocidad que se filtra. Esto garantiza que el café que hay en el filtro esté siempre a la misma altura ideal para extraer a la perfección las sustancias aromáticas.

## 尊敬的顾客，

感谢您选择了这款高品质的Melitta® Amano Pour Over产品。您可以用它制作有特殊香味的咖啡。

除了设有专门设计的双口萃取器外，Melitta® Amano咖啡机过滤支架上还有一个过滤阀，可防止您在做好咖啡后滴水。通过转动阀门把手，可以锁住过滤器固定器，并取出咖啡壶。咖啡壶采用耐热硼硅酸盐玻璃，其容量为700毫升

我们希望您喜欢新的Melitta® Amano产品。

有关Melitta® Amano的更多信息，请访问[www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com)。

第一次使用Melitta® Amano咖啡机之前，请仔细阅读安全说明和使用说明！

## 安全说明

- 使用前，请仔细检查产品有无损坏。禁止使用有损坏的产品，例如有裂缝或瑕疵的产品。
- 煮咖啡时，确保咖啡机/咖啡壶牢固地放在平坦的表面上，以免有烫伤的风险。
- 该产品不是玩具！请勿让儿童用它玩耍！

## 清洁和护理说明

第一次使用前，请使用少量洗涤剂和湿海绵或餐巾布清洁产品，然后用水彻底冲洗！请勿使用含氯的洗涤剂！

除了金属框架外，Melitta® Amano咖啡机的所有部件都可以使用洗碗机清洗。当用手清洁时，请勿使用研磨剂或粉状清洗剂。

## 咖啡制作说明



- 1 将玻璃壶放在过滤器支架的双口之间的位置。将1x4®咖啡过滤器放入过滤器支架中。我们建议使用Melitta® Pour Over咖啡过滤器。此种过滤器专门用于手工过滤。



- 2 将所需量的咖啡倒入咖啡过滤器中。我们建议每升水使用50~60克咖啡粉。以制作满壶咖啡，大约需要800毫升水及40~48克磨碎的咖啡。我们建议在制作咖啡之前，使用中等粒度的现磨咖啡。



- 3 制作咖啡理想的温度是92~96°C（水开了以后，将水壶从热源上取出，并使其稍微冷却一下）。



- 4 首先在过滤阀关闭的状态下，湿润咖啡渣（第一次冲水）。慢慢地从中心向外开始倒水，直到所有的咖啡渣都湿润为止。



在此阶段上（“饱和化”），咖啡渣膨胀，且排出在炒咖啡时产生的气体。等待10~20秒，然后打开过滤阀。



- 5 慢慢地倒入剩余的水（第二次冲水）。确保水一直接触磨碎的咖啡。请勿在纸过滤器的边缘上倒水。倒入咖啡的速度应与咖啡渗入速度相同。这样才能保证过滤器中的咖啡始终保持着理想高度，以最好的方式提取咖啡味物质。

このたびはメリタ製品をお選びいただきありがとうございます。この製品で、特別なアロマのコーヒーをお楽しみください。

この製品は、2つ穴のコーヒーフィルターで、一度に2杯のコーヒーを淹れることができます。また抽出時間を調整できるフィルターバルブがついています。

本製品を初めて使用する前に、取扱説明書をよくお読みください。

### 安全注意

- コーヒーを作るとき、コーヒーメーカーは水平な面に置いてください。
- 子供の手の届かないところに保管してください。

### お手入れ方法

初めて使用する前には、スポンジまたは布で製品を拭いてください。その後、水ですすいでください。塩素を含む洗剤は使用しないでください。

金属のフレームを除いて、すべての部品は食器洗い機で洗浄できます。

クリーニングするときは、研磨剤含むのクリーナーを使用しないでください。

### 使用方法



- 1 グラスポットをコーヒーフィルター下に置くして下さい。そして、コーヒーフィルターに1x4サイズのフィルターペーパーを入れます。



- 2 適切な量の挽いたコーヒーをフィルターペーパーに入れてください。水1Lあたり50〜60gのコーヒーを使用することをお勧めします。1杯140mL当たりコーヒーの量は8gになります。適宜調整ください。



- 3 最適な温度のお湯を準備します。(90〜94°Cくらいが目安になります)



- 4 フィルターバルブを閉じた状態で、すべてのコーヒー粉末が湿らせるように、ゆっくりとお湯を注ぎます。

全体が蒸らされた状態で、30秒待ち、フィルターバルブを開けてください。



- 5 残りのお湯を注ぎます。フィルターが抽出時間を管理し、コーヒーが常と同じ理想的な抽出になるようにコントロールします。注ぐ際には、フィルターペーパーの端に水をかけないでください。




Melitta®  
amano

DE/EU: Melitta Europa GmbH & Co. KG  
Ringstraße 99, 32427 Minden  
Kundenservice: (0)0800-19081111  
[www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com)

CH: Melitta GmbH  
4622 Egerkingen  
Kundenservice: 00800-19081111  
[www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com)

FR: Melitta France S.A.S.  
9 rue Saint Fiacre  
02570 Chézy-sur-Marne  
Service Consommateurs:  
00800-19081111  
[www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com)

CN: Melitta Coffee (Shanghai) Ltd.  
Units 21F/2105-2106,  
Century Link Office Tower 2, No. 1196  
Century Avenue, Pudong District,  
Shanghai, China 200122  
[www.melitta-amano.com](http://www.melitta-amano.com)

JP: メリタジャパン株式会社  
〒136-0071 東京都江東区亀戸 2-26-10  
製品には万全を期しておりますが、お気  
づきの点がございましたら、下記までご  
連絡ください。  
カスタマーサービスセンター  
 0120-33-0212

® Registered trademark of a  
company of the Melitta Group