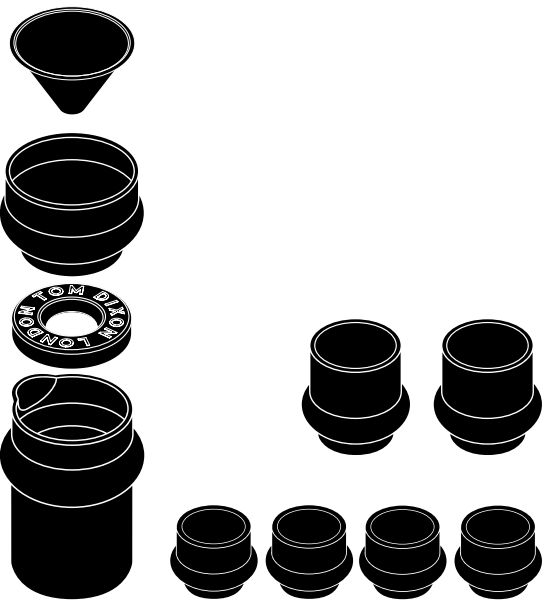




BUMP Coffee

DESIGN RESEARCH LTD
The Coal Office, 1 Bagley Walk
Kings Cross
London N1C 4PQ
United Kingdom
www.tomdixon.net

TOM DIXON ITALIA SRL
Viale Monte Santa N. 4
20124 Milano
Italia
www.tomdixon.net/



☛ BUMP Coffee DRIP FILTER Instructions

Cleaning and Care Instructions

This product is handmade and variations will occur between products. Suitable for use with food. Always rinse before use. Keep children away while using. Hot water is a hazard to small children! Not microwave safe. Dishwasher safe. Prolong the life of the product by washing by hand with warm water and mild dishwashing detergent. Do not use steel wool or other abrasive products. Do not reassemble the product until all parts are completely dry. Use coffee grounds specifically for a pour over drip filter coffee maker. Periodically check the stainless steel filter for corrosion, and the glass parts for chipping or cracking. Clean corrosion off with the appropriate metal polish and wash thoroughly before use. Do not use if the glass parts are chipped or cracked. Do not overfill carafe past the maximum capacity of 400ml.

Instructions for use

Heat water by bringing it to a boil and letting it sit for 30 seconds. Push the silicone heat protector into the open base of the glass filter. The silicone heat protector insulates the glass filter against hot steam rising from the carafe. Place the metal filter inside the glass filter. Once the filter is in place, sit the glass filter on top of the carafe. Pour ground coffee into the metal filter. We recommend a medium setting for the grind and one coffee scoop (about 10-12 g) per 200ml serving. The maximum capacity of the carafe is 2 servings, which is about 400ml of water. Or if pouring by eye, aim for a fill that comes roughly to the level of the top of the "bump" shape in the carafe. Slowly pour just enough water over the grounds to wet them evenly. This step is called the bloom. Hot water forces the coffee to release trapped gases, leading to expansion of the coffee bed, bubbling at the surface. Leave for about 30 seconds. Begin pouring the rest of the water continuously in small circles around the centre of the dripper. Try to keep the water level steady below the rim of the dripper, and avoid pouring around the edges of the filter. Allow all the water to drain through the filter. The time to make a full carafe is between 3-4 minutes. Remove the metal filter from the glass body and discard the grounds. For the next brew, make adjustments to the water temperature, the coffee grind, or the brewing time, until the desired flavour is reached. Remove and separate all parts for cleaning, including the silicone heat protector.

BUMP Coffee MUG / ESPRESSO MUG Instructions

Cleaning and Care Instructions

This product is handmade and variations will occur between products. Suitable for use with food. Always rinse before use. Keep children away while using. Hot water is a hazard to small children! Not microwave safe. Dishwasher safe. Prolong the

life of the product by washing by hand with warm water and mild dishwashing detergent. Do not use steel wool or other abrasive products.

☛ Instructions de FILTRE À CAFÉ GOUTTE A GOUTTE BUMP

Instructions de nettoyage et d'entretien

Ce produit est fait à la main et des variations peuvent survenir entre les produits. Convient pour une utilisation avec de la nourriture. Toujours rincer avant utilisation. Tenir les enfants éloignés lors de l'utilisation. L'eau chaude est un danger pour les petits enfants! Ne convient pas au micro-ondes. Lavable au lave-vaisselle. Prolongez la durée de vie du produit en le lavant à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux pour la vaisselle. Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs. Ne pas réassembler le produit tant que toutes les pièces ne sont pas complètement sèches. Utilisez du café moulu spécifiquement pour une cafetière à filtre à café goutte à goutte. Vérifiez périodiquement le filtre en acier inoxydable pour la corrosion et les parties en verre pour les ébréchures ou les fissures. Nettoyez la corrosion avec le polish métallique approprié et lavez soigneusement avant utilisation. Ne pas utiliser si les parties en verre sont ébréchées ou fissurées. Ne remplissez pas trop la carafe au-delà de la capacité maximale de 400ml.

Instructions d'utilisation

Chauffez l'eau en la portant à ébullition et laissez-la reposer pendant 30 secondes. Poussez le protecteur thermique en silicone dans la base ouverte du filtre en verre. Le protecteur thermique en silicone isole le filtre en verre contre la vapeur chaude montant de la carafe. Placez le filtre métallique à l'intérieur du filtre en verre. Une fois que le filtre est en place, posez le filtre en verre sur le dessus de la carafe. Versez le café moulu dans le filtre métallique. Nous recommandons un réglage moyen pour la mouture et une cuillère à café de café (environ 10-12 g) par portion de 200ml. La capacité maximale de la carafe est de 2 portions, soit environ 400ml d'eau. Ou si vous versez à vue, visez un remplissage qui arrive approximativement au niveau du sommet de la forme "bump" dans la carafe. Versez lentement juste assez d'eau sur le café pour l'humidifier uniformément. Cette étape s'appelle la fleuraison. L'eau chaude force le café à libérer les gaz piégés, ce qui entraîne une expansion du lit de café, des bulles à la surface. Laissez reposer pendant environ 30 secondes. Commencez à verser le reste de l'eau continuellement en petits cercles autour du centre du filtre. Essayez de maintenir le niveau d'eau stable en dessous du bord du filtre et évitez de verser autour des bords du filtre. Laissez toute l'eau s'écouler à travers le filtre. Le temps pour faire une carafe complète est entre 3 et 4 minutes. Retirez le filtre métallique du corps en verre et jetez le marc. Pour la prochaine infusion, ajustez la température de

l'eau, la mouture du café ou le temps d'infusion, jusqu'à ce que la saveur désirée soit obtenue. Retirez et séparez toutes les pièces pour le nettoyage, y compris le protecteur thermique en silicone.

Instructions pour la TASSE À CAFÉ / ESPRESSO BUMP

Instructions de nettoyage et d'entretien

Ce produit est fait à la main et des variations peuvent survenir entre les produits. Convient pour une utilisation avec de la nourriture. Toujours rincer avant utilisation. Tenir les enfants éloignés lors de l'utilisation. L'eau chaude est un danger pour les petits enfants! Ne convient pas au micro-ondes. Lavable au lave-vaisselle. Prolongez la durée de vie du produit en le lavant à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux pour la vaisselle. Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs.

☛ Instrucciones para el FILTRO DE GOTEADOR de Café

BUMP Instrucciones de Limpieza y Cuidado

Este producto es hecho a mano y pueden haber variaciones entre productos. Apto para uso con alimentos. Siempre enjuagar antes de usar. Mantener alejado de los niños mientras se usa. ¡El agua caliente es un peligro para los niños pequeños! No apto para microondas. Apto para lavavajillas. Prolongue la vida útil del producto lavándolo a mano con agua tibia y detergente suave. No utilice lana de acero u otros productos abrasivos. No vuelva a ensamblar el producto hasta que todas las partes estén completamente secas. Use café molido específicamente para una cafetera de goteo por filtro. Verifique periódicamente el filtro de acero inoxidable en busca de corrosión y las partes de vidrio en busca de astillas o grietas. Limpie la corrosión con el pulimento de metal apropiado y lave a fondo antes de usar. No lo use si las partes de vidrio están astilladas o agrietadas. No llene la jarra más allá de la capacidad máxima de 400ml.

Instrucciones de Uso

Caliente el agua llevándola a ebullición y dejándola reposar durante 30 segundos. Empuje el protector térmico de silicona en la base abierta del filtro de vidrio. El protector térmico de silicona aísla el filtro de vidrio contra el vapor caliente que se eleva de la jarra. Coloque el filtro metálico dentro del filtro de vidrio. Una vez que el filtro esté en su lugar, coloque el filtro de vidrio encima de la jarra. Vierta café molido en el filtro metálico. Recomendamos una molineta media y una medida de café (aproximadamente 10-12 g) por cada 200 ml de servicio. La capacidad máxima de la jarra es de 2 servicios, que equivalen a aproximadamente 400 ml de agua. O si está vertiendo a ojo, apunte a un llenado que llegue aproximadamente al nivel de la parte superior de la forma ""bump"" en la jarra. Vierta lentamente suficiente agua sobre el café molido para

humedecerlo uniformemente. Este paso se llama la floración. El agua caliente hace que el café libere gases atrapados, lo que lleva a la expansión del lecho de café, burbujando en la superficie. Deje reposar durante unos 30 segundos. Comience a verter el resto del agua continuamente en círculos pequeños alrededor del centro del goteador. Intente mantener el nivel de agua estable por debajo del borde del goteador y evite verter alrededor de los bordes del filtro. Permita que toda el agua se drene a través del filtro. El tiempo para hacer una jarra llena es entre 3 y 4 minutos. Retire el filtro metálico del cuerpo de vidrio y deseche el café usado. Para la próxima preparación, haga ajustes en la temperatura del agua, la molineta del café o el tiempo de preparación, hasta obtener el sabor deseado. Retire y separe todas las partes para la limpieza, incluyendo el protector de calor de silicona.

☛ Istruzioni per il FILTRO PER CAFFÈ A GOCCE BUMP

Istruzioni per la pulizia e la cura

Questo prodotto è fatto a mano e possono verificarsi variazioni tra i prodotti. Adatto per l'uso con cibo. Risciacquare sempre prima dell'uso. Tenere i bambini lontani durante l'uso. L'acqua calda è un pericolo per i bambini piccoli! Non adatto per il microonde. Lavabile in lavastoviglie. Prolungare la vita del prodotto lavandolo a mano con acqua calda e un detergente per piatti delicato. Non utilizzare pagliette abrasive o altri prodotti abrasivi. Non rimontare il prodotto fino a quando tutte le parti non sono completamente asciutte. Utilizzare caffè macinato appositamente per una caffettiera a goccia per caffè. Controllare periodicamente il filtro in acciaio inossidabile per la corrosione e le parti in vetro per scheggiature o crepe. Pulire la corrosione con il polish per metallo appropriato e lavare accuratamente prima dell'uso. Non utilizzare se le parti in vetro sono scheggiate o crepate. Non riempire eccessivamente la caraffa oltre la capacità massima di 400 ml.

Istruzioni per l'uso

Scaldare l'acqua portandola a ebollizione e lasciarla riposare per 30 secondi. Spingere il protettore termico in silicone nella base aperta del filtro in vetro. Il protettore termico in silicone isola il filtro in vetro contro il vapore caldo che sale dalla caraffa. Posizionare il filtro metallico all'interno del filtro in vetro. Una volta che il filtro è in posizione, posizionare il filtro in vetro sopra la caraffa. Versare il caffè macinato nel filtro metallico. Consigliamo una macinatura media e un misurino di caffè (circa 10-12 g) per 200 ml di servizio. La capacità massima della caraffa è di 2 porzioni, che corrispondono a circa 400 ml di acqua. Oppure, se si versa a occhio, mirare a un riempimento che arrivi approssimativamente al livello della parte superiore della forma ""bump"" nella caraffa. Versare lentamente abbastanza acqua sui fondi per inumidirli

uniformemente. Questo passaggio è chiamato fioritura. L'acqua calda costringe il caffè a rilasciare i gas intrappolati, causando l'espansione del letto di caffè e la formazione di bolle in superficie. Lasciare agire per circa 30 secondi. Iniziare a versare il resto dell'acqua continuamente in piccoli cerchi intorno al centro del gocciolatore. Cerca di mantenere il livello dell'acqua costante al di sotto del bordo del gocciolatore e evita di versare intorno ai bordi del filtro. Consentire a tutta l'acqua di scolare attraverso il filtro. Il tempo per preparare una caraffa completa è tra 3 e 4 minuti. Rimuovere il filtro metallico dal corpo in vetro e gettare i fondi. Per la prossima preparazione, apportare modifiche alla temperatura dell'acqua, alla macinatura del caffè o al tempo di infusione, fino a raggiungere il sapore desiderato. Rimuovi e separa tutte le parti per la pulizia, incluso il protettore termico in silicone.

Istruzioni per la TAZZA DA CAFFÈ / TAZZA DA ESPRESSO BUMP

Istruzioni per la pulizia e la cura

Questo prodotto è fatto a mano e possono verificarsi variazioni tra i prodotti. Adatto per l'uso con cibo. Risciacquare sempre prima dell'uso. Tenere i bambini lontani durante l'uso. L'acqua calda è un pericolo per i bambini piccoli! Non adatto per il microonde. Lavabile in lavastoviglie. Prolungare la vita del prodotto lavandolo a mano con acqua calda e un detergente per piatti delicato. Non utilizzare pagliette abrasive o altri prodotti abrasivi.

☛ Instruktioner för BUMP KAFFE DROPPFILTER

Instruktioner för rengöring och vård

Denna produkt är handgjord och variationer kan förekomma mellan produkter. Lämplig för användning med mat. Skölj alltid före användning. Håll barn borta under användning. Hett vatten utgör en fara för små barn! Inte mikrovågssäker. Tål maskindisk. Förläng livslängden på produkten genom att tvätta för hand med varmt vatten och mildt diskmedel. Använd inte stålull eller andra abrasiva produkter. Montera inte ihop produkten förrän alla delar är helt torra. Använd kaffesump specifikt för en droppfilter-kaffebryggare. Kontrollera regelbundet rostfritt städfilter för korrosion och glasdelar för skador eller sprickor. Rengör korrosionen med lämplig metallpolish och tvätta noggrant innan användning. Använd inte om glasdelen är skadad eller spruckna. Fyll inte kannan över maximal kapacitet på 400 ml.

Användarmanual Värm

Vatten genom att koka upp det och låt det sedan stå i 30 sekunder. Tryck in silikonvärmebeskyddaren i den öppna basen på glasfiltret. Silikonvärmebeskyddaren isolerar glasfiltret mot varm ånga som stiger från kannan. Placera metallfiltret inne i glasfiltret. När filtret är på plats, sätt

glasfiltret ovanpå kannan. Håll malen kaffe i metallfiltret. Vi rekommenderar en medelinställning för malningen och en kaffeskopa (cirka 10-12 g) per 200 ml servering. Den maximala kapaciteten för kannan är 2 serveringar, vilket motsvarar cirka 400 ml vatten. Eller om du håller efter öga, sikta på en fyllning som kommer ungefär till nivån på toppen av ""bump"" -formen i kannan. Håll långsamt över tillräckligt med vatten över kaffet för att fuktiga det jämnt. Detta steg kallas blomningen. Hett vatten tvingar kaffet att frigöra instängda gaser, vilket leder till expansion av kaffesängen, bubblor på ytan. Låt stå i cirka 30 sekunder. Börja hälla resten av vattnet kontinuerligt i små cirklar runt mitten av dropparen. Försök att hålla vattennivån stadig under kanten på dropparen och undvik att hälla runt kanterna på filtret. Låt allt vatten rinna genom filtret. Tiden att göra en full kannan är mellan 3-4 minuter. Ta bort metallfiltret från glaskroppen och kassera kaffesumpen. För nästa bryggning, justera vattentemperaturen, kaffemalningen eller bryggningstiden, tills önskad smak är uppnådd. Ta bort och separera alla delar för rengöring, inklusive silikonskyddet.

Instruktioner för KAFFEMUGG / ESPRESSO MUGG BUMP

Instruktioner för rengöring och vård

Denna produkt är handgjord och variationer kan förekomma mellan produkter. lämplig för användning med mat. Skölj alltid före användning. Håll barn borta under användning. Hett vatten utgör en fara för små barn! Inte mikrovågssäker. Tål maskindisk. Förläng livslängden på produkten genom att tvätta för hand med varmt vatten och mildt diskmedel. Använd inte stålull eller andra abrasiva produkter.

☛ BUMP Kaffee DRIP FILTER Anweisungen

Anweisungen zur Reinigung und Pflege

Dieses Produkt ist handgefertigt und Variationen zwischen den Produkten treten auf. Geeignet für den Gebrauch mit Lebensmitteln. Vor Gebrauch immer abspülen. Halten Sie Kinder während der Verwendung fern. Heißes Wasser ist eine Gefahr für kleine Kinder! Nicht mikrowellengeeignet. Spülmaschinenfest. Verlängern Sie die Lebensdauer des Produkts, indem Sie es von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel waschen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere abrasive Produkte. Montieren Sie das Produkt nicht wieder, bis alle Teile vollständig trocken sind. Verwenden Sie Kaffeesatz speziell für eine Pour-over-Drip-Filter-Kaffeemaschine. Überprüfen Sie regelmäßig den Edelstahlfilter auf Korrosion und die Glasbauteile auf Abplatzen oder Risse. Reinigen Sie Korrosion mit dem entsprechenden Metallpoliermittel und spülen Sie gründlich vor Gebrauch ab. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn die Glasbauteile abgeplatzt oder gerissen sind. Füllen Sie die Kanne nicht über die maximale Kapazität von 400 ml hinaus.

Gebruiksaanleitung
Erhitzen Sie Wasser, indem Sie es zum Kochen bringen und 30 Sekunden ruhen lassen. Drücken Sie den Silikon-Hitzeschutz in die offene Basis des Glasfilters. Der Silikon-Hitzeschutz isoliert den Glasfilter gegen aufsteigenden heißen Dampf aus der Kanne. Legen Sie den Metallfilter in den Glasfilter. Sobald der Filter an Ort und Stelle ist, setzen Sie den Glasfilter auf die Kanne. Gießen Sie gemahlenen Kaffee in den Metallfilter. Wir empfehlen eine mittlere Einstellung für den Mahlgrad und einen Kaffeeöffel (ca. 10-12 g) pro 200 ml Portion. Die maximale Kapazität der Kanne beträgt 2 Portionen, das entspricht etwa 400 ml Wasser. Oder wenn Sie nach Augenmaß gießen, zielen Sie auf eine Füllung, die ungefähr bis zur Oberkante der ""Bump""-Form in der Kanne reicht. Gießen Sie langsam gerade genug Wasser über den Boden, um ihn gleichmäßig zu befeuchten. Dieser Schritt wird als Bloom bezeichnet. Heißes Wasser zwingt den Kaffee, eingeschlossene Gase freizusetzen, was zu einer Ausdehnung des Kaffeebettes und Bläschen an der Oberfläche führt. Lassen Sie es etwa 30 Sekunden stehen. Beginnen Sie, den Rest des Wassers kontinuierlich in kleinen Kreisen um das Zentrum des Tropfers zu gießen. Versuchen Sie, den Wasserstand unterhalb des Rands des Tropfers stabil zu halten, und vermeiden Sie das Gießen um den Rand des Filters herum. Lassen Sie das gesamte Wasser durch den Filter abtropfen. Die Zeit für eine volle Kanne beträgt zwischen 3 und 4 Minuten. Entfernen Sie den Metallfilter aus dem Glaskörper und entsorgen Sie den Kaffeesatz. Für den nächsten Brühvorgang passen Sie die Wassertemperatur, den Kaffeeamahgrad oder die Brühzeit an, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Entfernen und trennen Sie alle Teile zur Reinigung, einschließlich des Silikon-Hitzeschutzes.

Anweisungen für die Verwendung der BUMP Kaffee Tasse/ Espresso Tasse

Anweisungen zur Reinigung und Pflege

Dieses Produkt ist handgefertigt und Variationen zwischen den Produkten treten auf. Geeignet für den Gebrauch mit Lebensmitteln. Vor Gebrauch immer abspülen. Halten Sie Kinder während der Verwendung fern. Heißes Wasser ist eine Gefahr für kleine Kinder! Nicht mikrowellengeeignet. Spülmaschinenfest. Verlängern Sie die Lebensdauer des Produkts, indem Sie es von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel waschen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere abrasive Produkte.

☺ BUMP Kaffee DRIP FILTER Instruktioner

Instruktioner til rengøring og pleje

Dette produkt er håndlavet, og der kan forekomme variationer mellem produkterne. Eget til brug med mad. Skyl altid før brug. Hold børn væk under brug. Varmt vand er en

fare for små børn! Ikke mikrobølgesikker. Tåler opvaske-maskine. Forlæng produktets levetid ved at vaske det i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel. Brug ikke stålskurepuder eller andre slibende produkter. Saml ikke produktet, før alle dele er helt tørre. Brug kaffegrums specifikt til en pour-over drypfilter kaffemaskine. Kontroller regelmæssigt rustfrit stålfilteret for korrosion og glasdelene for afskalning eller revner. Rengør korrosionen med den passende metalpolish og skyl grundigt før brug. Brug ikke, hvis glasdelene er afskallede eller revnede. Fyld ikke kanden over maksimal kapacitet på 400 ml.

Bugs anvisning

Opvarm vand ved at koge det og lad det stå i 30 sekunder. Skub silikonevarmebeskytteren ind i den åbne base på glasfilteret. Silikonevarmebeskytteren isolerer glasfilteret mod varm damp stigende fra kanden. Placer metalfilteret inde i glasfilteret. Når filteret er på plads, sæt glasfilteret oven på kanden. Hæld malet kaffe i metalfilteret. Vi anbefaler en medium indstilling til kværnen og en kaffeske (ca. 10-12 g) pr. 200 ml portion. Den maksimale kapacitet for kanden er 2 portioner, hvilket svarer til ca. 400 ml vand. Eller hvis du hælder efter øje, sigt efter en fyldning, der kommer omtrent til niveauet på toppen af ""bump""-formen i kanden. Hæld langsomt lige nok vand over bundene for at fugte dem jævnt. Dette trin kaldes blomst. Varmt vand tvinger kaffen til at frigive fanget gas, hvilket fører til udvidelse af kaffebunden, bobler på overfladen. Lad stå i ca. 30 sekunder. Begynd at hælde resten af vandet kontinuerligt i små cirkler omkring midten af dryppen. Prøv at holde vandstanden stabil under kanten af dryppen, og undgå at hælde rundt om kanten af filteret. Lad al vandet dryppe gennem filteret. Tiden til at lave en fuld kande er mellem 3-4 minutter. Fjern metalfilteret fra glaskroppen og smid kaffegrumsen væk. Til næste brygning, juster vandtemperaturen, kaffekværnen eller bryggetiden, indtil den ønskede smag opnås. Fjern og adskil alle dele til rengøring, inklusive silikone-varmebeskytteren.

Instruktioner til BUMP Kaffee KOP/ESPRESSO KOP

Instruktioner til rengøring og pleje

Dette produkt er håndlavet, og der kan forekomme variationer mellem produkterne. Eget til brug med mad. Skyl altid før brug. Hold børn væk under brug. Varmt vand er en fare for små børn! Ikke mikrobølgesikker. Tåler opvaske-maskine. Forlæng produktets levetid ved at vaske det i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel. Brug ikke stålskurepuder eller andre slibende produkter.

☺ Instruções para o FILTRO DE CAFÉ POR GOTA BUMP

Instruções de Limpeza e Cuidado

Este produto é feito à mão e variações ocorrerão entre os produtos. Adequado para uso com alimentos. Sempre enxaguar antes de usar. Mantenha as crianças afastadas durante o uso. Água quente é um perigo para crianças pequenas! Não é seguro para microondas. Pode ir à máquina de lavar louça. Prolongue a vida útil do produto lavando à mão com água morna e detergente suave. Não use lâ de aço ou outros produtos abrasivos. Não remonte o produto até que todas as peças estejam completamente secas. Use borra de café especificamente para uma cafeteira de gotejamento por filtro. Verifique periodicamente o filtro de aço inoxidável quanto à corrosão e as partes de vidro quanto a lascas ou rachaduras. Limpe a corrosão com o polidor de metal apropriado e lave bem antes de usar. Não use se as partes de vidro estiverem lascadas ou rachadas. Não encha a jarra acima da capacidade máxima de 400 ml.

Instruções de Uso

Aqueça a água levando-a ao ponto de ebulição e deixando-a descansar por 30 segundos. Empurre o protetor térmico de silicone na base aberta do filtro de vidro. O protetor térmico de silicone isola o filtro de vidro contra o vapor quente que sobe da jarra. Coloque o filtro de metal dentro do filtro de vidro. Uma vez que o filtro estiver no lugar, coloque o filtro de vidro em cima da jarra. Despeje o café moido no filtro de metal. Recomendamos uma moagem média e uma colher de café (cerca de 10-12 g) por porção de 200 ml. A capacidade máxima da jarra é de 2 porções, o que equivale a cerca de 400 ml de água. Ou se estiver despejando à vista, tente encher até o nível do topo da forma ""bump"" na jarra. Despeje lentamente água suficiente sobre o café para umedecê-lo uniformemente. Esta etapa é chamada de floração. A água quente obriga o café a liberar gases aprisionados, levando à expansão do leite de café, borbulhando na superfície. Deixe descansar por cerca de 30 segundos. Comece a despejar o restante da água continuamente em pequenos círculos ao redor do centro do coador. Tente manter o nível de água estável abaixo da borda do coador e evite despejar ao redor das bordas do filtro. Permita que toda a água drene através do filtro. O tempo para fazer uma jarra cheia é entre 3-4 minutos. Remova o filtro de metal do corpo de vidro e descarte a borra de café. Para o próximo preparo, faça ajustes na temperatura da água, na moagem do café ou no tempo de preparo, até alcançar o sabor desejado. Remova e separe todas as partes para limpeza, incluindo o protetor de calor de silicone.

Instruções para a CANECA DE CAFÉ/CANECA DE ESPRESSO BUMP

Instruções de Limpeza e Cuidado

Este produto é feito à mão e variações ocorrerão entre os produtos. Adequado para uso com alimentos. Sempre enxaguar antes de usar. Mantenha as crianças afastadas durante o uso. Água quente é um perigo para crianças pequenas! Não é seguro para microondas. Pode ir à máquina de lavar louça. Prolongue a vida útil do produto lavando à mão com água morna e detergente suave. Não use lâ de aço ou outros produtos abrasivos.

☺ BUMP 咖啡 滴漏 过滤器 说明书

清洁和护理说明

此产品为手工制作，产品之间可能会有差异。适合与食物一起使用。使用前请务必冲洗。使用时请将儿童远离。热水对幼儿构成危险！不适用于微波炉。可用于洗碗机清洗。用温水和温和的洗涤剂手洗，延长产品的使用寿命。不要使用钢丝球或其他研磨产品。在所有零件完全干燥之前不要重新组装产品。使用专为滴漏式过滤器咖啡机的咖啡粉。定期检查不锈钢过滤器是否生锈，玻璃部件是否磨损或开裂。使用前请使用适当的金属抛光剂清除锈迹，并在彻底清洗之后使用。如果玻璃部件磨损或开裂，请勿使用。不要将玻璃瓶超过 400ml 的最大容量。

使用说明

将水加热至沸腾，然后静置 30 秒。将硅胶热保护器推入玻璃过滤器的开口底部。硅胶热保护器将玻璃过滤器与从瓶子上升的热蒸汽隔离开来。将金属过滤器放入玻璃过滤器中。过滤器就位后，将玻璃过滤器放在瓶子上方。将研磨好的咖啡倒入金属过滤器中。我们建议将研磨度设置为中等，并使用每 200ml 份量约为一勺（约 10-12 克）的咖啡粉。瓶子的最大容量为 2 份，约 400ml 水。或者，如果按视觉倒入，请将填充量精确到瓶子中“bump”形状顶部的水平。将足够多的水缓慢倒入粉末上，使其均匀湿润。这个步骤称为发泡。热水迫使咖啡释放被困气体，导致咖啡床膨胀，在表面起泡沫。留置约 30 秒钟。开始在滴滤器中心周围连续以小圆圈圈入剩余的水。试图保持水位在滴水器边缘以下稳定，并避免在过滤器边缘倒入。允许所有水都通过过滤器流出。制作满瓶咖啡所需的时间为 3-4 分钟。从玻璃体中取出金属过滤器，丢弃咖啡渣。对于下一次冲泡，根据需要调整水温、咖啡粉磨度和冲泡时间，直到达到所需的风味。拆卸并分离所有部件进行清洁，包括硅胶隔热垫。BUMP 咖啡杯 / 浓缩咖啡杯 说明书

清洁和护理说明

☺ BUMP コーヒー ドリップ フィルター 使用説明書 清掃および手入れの手順

この製品は手作りであり、製品間でのばらつきが生じる場合があります。食品と一緒に使用できます。使用前に必ず洗浄してください。使用中は子供を遠ざけてください。熱いお湯は小さな子供にとって危険です！電子レンジには適していません。食器洗い機対応です。製品の寿命を延ばすために、温かい水とマイルドな食器用洗剤で手洗いしてください。研磨剤やその他の研磨製品を使用しないでください。全ての部品が完全に乾くまで製品を再組み

立てしないでください。ドリップフィルターコーヒーマーカー用に特にコーヒーの粉を使用してください。定期的なステンレスフィルター の錆びやガラス部品の欠けやひび割れをチェックしてください。適切な金属磨きを使用して錆を取り除き、使用前に十分に洗浄してください。ガラス部品が欠けたり割れたりしている場合は使用しないでください。カラブの最大容量である 400ml を超えるように入れないでください。使用方法 沸騰させたお湯を開き、30秒間置きます。シリコン熱保護器をガラスフィルターの開口部に押し込みます。シリコン熱保護器は、カラブから上昇する熱い蒸気からガラスフィルターを絶縁します。メタルフィルターをガラスフィルターに入れます。フィルターが設置されたら、ガラスフィルターをカラブの上に置きます。挽いたコーヒーをメタルフィルターに注ぎます。挽いたコーヒーの状態を中程度に設定し、200mlの分量あたり約1スプーン（約10-12g）のコーヒースプーンを使用します。カラブの最大容量は2サービングで、約 400ml

の水に相当します。または、目分量で注ぐ場合は、カラブの「bump」形状のトップレベルにはば到達するように注ぐことを目指してください。粉末を均等に湿らせるのに十分なだけの水をゆっくり注ぎます。このステップはブルームと呼ばれます。熱い水はコーヒーが閉じ込められたガスを放出し、コーヒーベッドが膨張し、表面で泡立つことを引き起こします。約30秒間放置します。ドリップパーの中心に小さな円を描きながら残りの水を連続して注ぎます。水位がドリップパーの縁の下に一定であり、フィルターの周囲に注がないようにしてください。すべての水がフィルターを通過するのを許します。カラブを満たすには約3〜4分かります。ガラス本体からメタルフィルターを取り出し、コーヒーの粉を捨てます。次のブリューでは、所望の風味が得られるまで、水温、コーヒーの挽き具合、または抽出時間を調整してください。シリコン製の熱保護具を含むすべての部品を取り外し、分解して清掃してください。BUMP コーヒーマグ / エスプレッソマグ 使用説明書 清掃および手入れの手順 この製品は手作りであり、製品間でのばらつきが生じる場合があります。食品と一緒に使用できます。使用前に必ず洗浄してください。使用中は子供を遠ざけてください。熱いお湯は小さな子供にとって危険です！電子レンジには適していません。食器洗い機対応です。製品の寿命を延ばすために、温かい水とマイルドな食器用洗剤で手洗いしてください。研磨剤やその他の研磨製品を使用しないでください。

☺ BUMP 커피 드립 필터 사용 설명서 청소 및 관리 지침 이 제품은 수제로 제작되었으며 제품 간에 차이가 있을 수 있습니다. 식품과 함께 사용할 수 있습니다. 사용하기 전에 항상 행군 후

사용하십시오. 사용 중에는 어린이를 멀리하십시오. 뜨거운 물은 어린이들에게 위험합니다! 전자 레인지에 사용하지 않습니다. 식기 세척기 안전입니다. 온수와 온건한 식기 세척제로 손으로 씻어 수명을 연장하십시오. 강철 벨벳이나 다른 연마 제품을 사용하지 마십시오. 모든 부품이 완전히 건조 될 때까지 제품을 다시 조립하지 마십시오. 드립 필터 커피 메이커용으로 조립적으로 커피 가루를 사용하십시오. 스테인레스 스틸 필터가 부식되었는지, 유리 부품이 침이나 균열이 있는지 정기적으로 확인하십시오. 적절한 금속 폴리싱으로 부식을 제거하고 사용하기 전에 철저히 세척하십시오.

유리 부품이 부러지거나 깨져 있으면 사용하지 마십시오. 카라프의 최대 용량인 400ml를 초과하지 마십시오. 사용 설명서 끓는 물을 만들고 30초 동안 방치합니다. 실리콘 열 보호기를 유리 필터의 개구 부분에 밀어 넣으십시오. 실리콘 열 보호기는 카라프에서 상승하는 뜨거운 증기를 유리 필터로부터 격리시킵니다. 금속 필터를 유리 필터 안으로 넣으십시오. 필터가 장착되면 유리 필터를 카라프 위에 올려놓으십시오. 갈아진 커피를 금속 필터에 붓습니다. 분쇄도를 중간으로 설정하고 200ml당 약 1스푼 (약 10-12g)의 커피 스푼을 사용합니다. 카라프의 최대 용량은 2 인분으로, 약 400ml의 물에 해당합니다. 또는 시각적으로 보는 경우, 카라프의 "bump" 모양 상단 수준에 도달하도록 붓습니다. 충분한 양의 물을 균일하게 붓는 것이 좋습니다. 이 단계를 "블룸"이라고합니다. 뜨거운 물은 커피가 포획 된 가스를 방출하여 커피 베드를 팽창시키고 표면에서 거품이 생기게합니다. 약 30초 정도 방치하십시오. 드리퍼의 중심 주위에 작은 원을 계속해서 그리듯이 나머지 물을 작은 원으로 주변에 붓습니다. 물의 높이가 드리퍼의 가장자리 아래로 안정되도록하고, 필터 주변으로 붓지 않도록하십시오. 모든 물이 필터를 통해 드레인되도록합니다. 전체 카라프를 만드는 데 걸리는 시간은 3-4 분입니다. 금속 필터를 유리 본체에서 제거하고 커피 가루를 제거하십시오. 다음 우려를 위해 수은, 커피 분쇄 또는 우려 시간을 조정하여 원하는 풍미를 얻을 때까지. 실리콘 열 보호 장치를 포함한 모든 부품을 분리하여 청소하십시오. BUMP 커피 머그 / 에스프레소 머그 사용 설명서 청소 및 관리 지침 이 제품은 수제로 제작되었으며 제품 간에 차이가 있을 수 있습니다. 식품과 함께 사용할 수 있습니다. 사용하기 전에 항상 행군 후 사용하십시오. 사용 중에는 어린이를 멀리하십시오. 뜨거운 물은 어린이들에게 위험합니다! 전자 레인지에는 사용할 수 없습니다. 식기 세척기 안전입니다. 온수와 온건한 식기 세척제로 손으로 씻어 수명을 연장하십시오. 강철 벨벳이나 다른 연마 제품을 사용하지 마십시오.

☺ BUMP

تعليمات استخدام مصفة القوة بالتنقيط

تعليمات التنظيف والعناية

هذا المنتج مُصنَّع يدويًا، وبالتالي يوجد اختلافات بينه وبين منتجات أخرى. هذا المنتج مناسب للاستخدام مع الطعام! دائما اغسله قبل الاستخدام. ينصح بعدم اقتراب الأطفال منه أثناء الاستخدام فإلما الساخن خطر على الأطفال الصغار المنتج غير آمن في الميكروويف ولكنه آمن في غسالة الصحون ، ولكن يفضل غسله باليد بالماء الدافئ والمظف فهذا ينظي عمر المنتج ينصح بعدم تستخدم الاقمشة الخشن أو المنتجات الكاشطة الأخرى أثناء التنظيف لا تترك المنتج حتى تجف جميع الأجزاء تمامًا استخدم بوردرة القوة خصيصًا لجهاز تحضير القهوة. ■ تحقق دائما من مرشح الفولاذ المقاوم للصدأ ألا يصبه صاء ، وايضا من الأجزاء الزجاجية من التشقق قم بتنظيف الصدا بواسطة ملمع المعادن المناسب وغسله جيدًا قبل الاستخدام لا تستخدم الجهاز إذا كانت الأجزاء الزجاجية مشققة لا تملأ الإبريق أكثر من السعة القصوى لل 400 مل

تعليمات الاستخدام

قم بتسخين الماء الغليان ثم اتركه لمدة 30 ثانية ادفع حامي الحرارة السيليكون إلى القاع المفتوح للفتر الزجاجي، فحامي الحرارة السيليكون يعزل الفتر الزجاجي ضد

البخار الساخن الصاعد من القنبنة

ضع المرشح المعدني داخل الفتر الزجاجي. بمجرد وضع المرشح في مكانه. ضع الفتر الزجاجي على القنبنة. ■ ضع القوة المطحونة في المرشح المعدني. نوصي باستخدام طحن متوسط وملققة قهوة واحدة (حوالي 10-12 جرام) لكل 200 مل من الماء. فالسعة القصوى للإبريق 400 مل من الماء. أو إذا كنت تصب دون معياره لكمية الماء. فحاول أن يصل الماء تقريبا إلى مستوى أعلى "من الانتفاخ" في الإبريق. اسكب ببطء كمية قليلة من الماء فوق البن لإذابته نوعا ما حيث يجبر الماء الساخن القهوة على إطلاق الغازات المحتجزة، مما يؤدي إلى توسيع فرائش القهوة ، وتدفق الفقاعات على السطح. اتركه لمدة 30 ثانية تقريبا. ابدا في صب باقي الماء باستمرار في دوائر صغيرة حول مركز الفاصل. حاول الحفاظ على مستوى الماء ثابتًا أقل من حافة الفاصل ، وتجنب الصب حول. حواف الفتر. دد كل الماء يصرف من خلال الفتر الوقت اللازم لعمل إبريق كامل بين 3-4 دقائق قم بإزالة المرشح المعدني من الجسم الزجاجي. استخدمه للتخصير التالي: قم بتعديل درجة حرارة الماء أو طحن القهوة أو وقت التخصير ، حتى تحصل على النكهة المرغوبة