

bodum[®]

SANTOS

- 1 Instructions for use**
Pour the required amount of water into the bottom glass jug.

- 2** Then place the jug either on an electric, gas or methylated spirits stove. The glass jug may not be wet on the outside. For gas stoves we recommend that you use a heat diffuser.

- 3** Now insert the filter in the funnel.

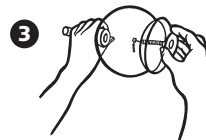
- 4** There is a small chain on the filter with a hook. Pull the chain gently and secure the hook to the edge of the tube.

- 1 Brugsanvisning**
Hæld den ønskede mængde vand i den nederste glaskolbe.

- 2** Stil den enten på en elektrisk kogeplade, et spirit- eller et gasapparat. Glaskolben må ikke være våd udenpå. Ved brug af gasapparater anbefales det at anvende en ildrist.

- 3** Nu indsættes filteret i tragten.

- 4** På filteret befinder der sig en lille kæde med en krog; træk lidt i kæden og gør krogen fast på rørets kant.



- 1 Instrucciones de uso**
Ponga la cantidad de agua deseada en el recipiente de vidrio inferior.

- 2** Después coloque este recipiente en una cocina eléctrica, en un infiernillo de alcohol o en una cocina de gas a una temperatura moderada. La parte exterior del recipiente de vidrio no debe estar mojada. Para cocinas de gas se aconseja el uso de una rejilla de protección contra las llamas.

- 3** Ponga el filtro dentro del embudo.

- 4** El filtro tiene una cadenita unida a un pequeño gancho de alambre. Tire ligeramente de esta cadena y fije el gancho al borde del tubo.

- 1 Gebrauchsanweisung**
Giessen Sie die gewünschte Menge Wasser in den unteren Glaskolben.

- 2** Setzen Sie diesen dann entweder auf eine elektrische Kochplatte, einen Spiritus - oder einen Gaskocher. Der Glaskolben darf aussen nicht nass sein. Für Gaskocher empfiehlt es sich einen Flammenrost zu benutzen.

- 3** Jetzt wird der Filter in den Trichter eingesetzt.

- 4** Am Filter befindet sich eine kleine Kette mit einem Haken, ziehen Sie die Kette etwas an und befestigen Sie den Haken an der Kante des Rohres.

1 Gebruiksaanwijzing
Giet de gewenste hoeveelheid water in de onderste glazen kolf.

1 Bruksanvisning
Häll önskad mängd vatten i den undre glaskannan.



1 Mode d'emploi
Versez la quantité d'eau voulue dans le bol inférieur.

1 Istruzioni per l'uso
Versare la quantità d'acqua desiderata nella caraffa inferiore.

2 Zet deze dan weer op een elektrische kookplaat, een spiritustoestel of een gasstel. De glazen kolf mag van buiten niet nat zijn. Voor gasstellen wordt aanbevolen een vlamverdeler te gebruiken.

2 Placera sedan kannan på en elektrisk spisplatta, en gasplatta eller på ett spritkök. Glaskannans utsida måste vara helt torr. Vid användning av gasplatta rekommenderas att ett flamskydd placeras mellan kannan och plattan.

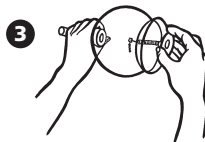


2 Posez ensuite le bol soit sur une plaque électrique, soit sur un réchaud à alcool ou à gaz. L'extérieur du bol en verre doit être entièrement sec. Si vous utilisez un réchaud à gaz, il est recommandé d'insérer une grille pareflamme entre le bol et le réchaud.

2 Mettere poi la caraffa su una piastra elettrica, su un fornello a spirito o su un fornello a gas. La caraffa deve essere asciutta all'esterno. Se si utilizza un fornello a gas si raccomanda l'uso di uno spargifiamma.

3 Nu wordt het filter in de trechter geplaatst.

3 Sätt i filtret i tratten på kannans överdel.



3 A présent, introduisez le bol supérieur.

3 Ora immettere il filtro nella coppa superiore.

4 Aan het filter bevindt zich een klein kettinkje met een haakje. Trek het kettinkje iets strak en bevestig de haak aan de rand van de buis.

4 Filtret är försett med en ljtjen kedja. Drag försiktigt i kedjan och sätt fast kroken på rörets kant.



4 Le filtre est pourvu d'une petite chaîne, tirez un peu sur la chaîne et accrochez le crochet au bord du tube.

4 Il filtro ha una catenella. Tirare leggermente la catenella e fissare il gancio a lato del tubo.

- 5** Place the ground coffee in the funnel. Use one scoop of coffee for each cup. Any grind of coffee can be used.

- 5** Hæld den malede kaffe i tragten. Man beregner en måleske til en kop. Der kan anvendes såvel fint som groftmalede kaffebønder.



- 5** Vierta el café molido en el embudo. Calcule una cucharada de café por taza. Utilice cualquier café molido de su preferencia.

- 5** Schütten Sie dann den gemahlene Kaffee in den Trichter. Man berechnet einen Masslöffel pro Tasse. Hierzu kann beliebig fein gemahlene Kaffeepulver verwendet werden.

- 6** Now place the funnel on the jug and bring the water to a boil.

- 6** Stil tragten på kolben og bring vandet i kog.



- 6** Coloque el embudo sobre el recipiente inferior y espere hasta que el agua haya hervido durante 2 o 3 minutos.

- 6** Setzen Sie nun den Trichter auf den Kolben und bringen Sie das Wasser zum Kochen.

- 7** The water in the jug will now rise into the funnel and mix with the ground coffee. Around 2 cm of water will remain in the glass jug at the bottom. (If no water remains in the jug, it must be removed from the heat immediately and then replaced since there is a risk that it will crack from the heat).

- 7** Vandet i kolben stiger nu op i tragten og blander sig med kaffepulveret. I den nederste kolbe bliver der ca. 2 cm vand tilbage. (Såfremt der ikke bliver vand tilbage i kolben, skal denne straks fjernes fra kogepladen og bagefter erstattes, da der er fare for krakelering på grund af overophedning.



- 7** El agua subirá desde el recipiente hasta el embudo y se mezclará con el café molido. Siempre deben quedar unos 2 cm de agua en el recipiente inferior. (Si no queda nada de agua en este recipiente, apártelo inmediatamente del fuego para evitar cualquier riesgo de rotura por exceso de calor).

- 7** Das Wasser im Kolben steigt nun in den Trichter und mischt sich mit dem Kaffeepulver. Im unteren Kolben bleiben etwa 2 cm Wasser zurück. (Sollte im Kolben kein Wasser zurück bleiben, muss dieser sofort von der Heizplatte entfernt und anschliessend ersetzt werden, da die Gefahr von Spannungsrissen besteht).

5 Doe dan de gemalen koffie in de trechter. Men rekent met één maatlepel per kopje. Daarvoor kan willekeurig fijn gemalen koffie gebruikt worden.

5 Häll i malet kaffe i kannans överdel, ca ett mått per kopp. Kaffets malningsgrad har ingen betydelse vid denna bryggmetod.



5 Versez ensuite le café moulu dans le bol supérieur, à raison d'une dose par tasse. A propos, le café peut ici être moulu avec le degré de finesse de votre choix.

5 Mettere nella coppa superiore un misurino di caffè macinato per ogni tazza. Il caffè può essere macinato al grado di finezza desiderato.

6 Zet nu de trechter op de kolf en breng het water aan de kook.

6 Placera sedan överdelen ovanpå kannans underdel och koka upp vattnet.



6 Posez enfin le bol supérieur sur le bol inférieur et faites bouillir l'eau.

6 Posizionare ora la coppa superiore sulla caraffa e far bollire l'acqua.

7 Het water in de kolf stijgt nu hoog in de trechter en mengt zich met de gemalen koffie. In de onderste kolf blijven ongeveer 2 cm water over (indien in de kolf geen water overblijft, moet deze onmiddellijk van de fornuisplaat worden weggenomen en vervangen, omdat dan gevaar voor scheurvorming door spanningen bestaat).

7 Det kokande vattnet stiger genom tratten upp i överdelen och blandas med kaffet. Det stannar normalt alltid kvar ca 2 cm vatten på kannans botten. (Om det inte finns något vatten kvar i kannan, måste den omedelbart tas bort från värmekällan. Efter en stund skall kannan sättas tillbaka, för att minimera risken att den spricker).



7 L'eau monte alors dans le bol supérieur où elle mouille la poudre de café. Dans le bol inférieur, il reste normalement toujours environ 2 cm d'eau. (Si tel n'était pas le cas, retirez-le immédiatement du feu. Le bol inférieur doit dans un tel cas être remplacé, étant donné le risque de fissures par contrainte).

7 L'acqua nella caraffa sale ora nella coppa superiore e si mescola alla polvere di caffè. Nella caraffa rimangono circa due cm d'acqua. (Nel caso che non rimanesse acqua, togliere subito la caraffa dal fornello in quanto ci potrebbe essere il pericolo di fenditure per tensione. Farsi in seguito sostituire la parte eventualmente danneggiata).

- 8** Now take the coffee machine off the heat and place it on a surface which is neither cold nor wet. The coffee is now “brewed”, the coffee should now pass into the lower jug. Should it cease to fall into the jug simply replace onto the heat and bring to the boil again.

- 8** Nu tager man kaffebryggeren væk fra kogepladen og stiller den på en hvilken som helst overflade, som dog hverken må være våd eller kold. Alle smagsstoffer i kaffen går over i det sprudlende vand. Efter nogle sekunder begynder den færdige kaffe at løbe ned i kolben. Såfremt denne proces standser før al kaffen er løbet igennem, stilles kolben tilbage på kogepladen og kaffen gives endnu et kort opkog.



- 8** Aparte la cafetera de la lumbre y colóquela sobre una superficie que no esté ni fría, ni húmeda. Todo el sabor del café está ahora en el agua hervida. Después de unos segundos el café empezará a filtrarse hacia el recipiente inferior. Si este proceso se paralizara, ponga nuevamente la cafetera al fuego y haga hervir el agua de nuevo.

- 8** Nun nimmt man die Kaffeemaschine von der Heizplatte und stellt diese auf einen beliebigen Untersatz, der jedoch nicht nass oder kalt sein darf. Alle Geschmacksstoffe aus dem Kaffee gehen in das sprudelnde Wasser über. Nach ein paar Sekunden beginnt der fertige Kaffee in den Kolben zu laufen. Sollte eine Stockung eintreten, setzt man den Kolben auf die Heizplatte zurück und lässt den Kaffee noch einmal kurz aufkochen.

- 9** As soon as the coffee has run out of the funnel into the jug, remove the funnel. The coffee is now ready to drink. Clean the funnel by removing the coffee grinds, releasing the filter hook from the glass tube and rinsing both thoroughly.

- 9** Så snart kaffen er løbet ned i kolben, tages tragten af. Nu er kaffen færdig og kan skænkes direkte fra kolben. Man gør filteret rent, ved at man hælder kaffegrumset bort, løsner filterkrogen fra glasrøret og vasker begge dele grundigt op.



- 9** Quite el embudo cuando el café se haya filtrado hacia el recipiente inferior. El café ya está listo y puede servirse directamente en este recipiente. Elimine los restos de café del embudo, quite el filtro del embudo y limpie completamente ambas piezas.

- 9** Sobald der Kaffee vom Trichter in den Kolben gelaufen ist, nimmt man den Trichter ab. Jetzt ist der Kaffee fertig und kann direkt aus dem Kolben eingegossen werden. Gesäubert wird der Trichter indem man den Kaffeessatz wegschüttet, den Filterhaken vom Glasrohr löst und beides gründlich ausspült.

8 Nu neemt men het koffiezetapparaat van de verwarmingsplaat af en plaatst het op een onderzetter die echter niet nat of koud zijn mag. Alle smaakstoffen gaan over in het borrelende water. Na een paar seconden begint de gemaakte koffie in de kolf te lopen. Indien verstopping optreedt plaatst men de kolf terug op de verwarmingsplaat en laat de koffie nogmaals even koken.

8 Tag bort kaffebyggaren från värmekällan och placera den på en yta som är varken kall eller blöt. Kaffets arom dras fram ur det kokande vattnet. Efter några sekunder rinner det färdiga kaffet ned i kannans underdel. Om inte allt kaffe rinner ned i kannan kan den sättas tillbaka på värmekällan och kaffet kokas upp igen.

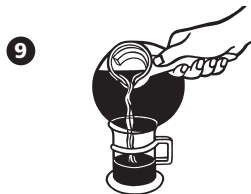


8 Retirez ensuite la cafetière du feu et posez-la sur un dessous de plat quelconque, qui, toutefois, ne doit pas être humide ou froid. Tout l'arôme du café est passé dans l'eau bouillante. Au bout de quelques secondes, le café est prêt et commence à passer. Dans le cas d'un arrêt de l'écoulement, il suffit de remettre le bol sur le feu et de refaire brièvement chauffer le café.

8 Togliete in seguito la caffettiera dal fornello ed appoggiatela su un sottopentola qualsiasi che non sia né umido né freddo. L'intero aroma del caffè è passato nell'acqua bollente. Nel giro di pochi secondi il caffè è pronto ed inizia a discendere nella carraffa. Se il flusso si dovesse interrompere rimettere la carraffa sul fornello e farla bollire ancora brevemente.

9 Zodra de koffie vanuit de trechter in de kolf is gelopen, wordt de trechter verwijderd. Nu is de koffie klaar en kan direct uit de kolf worden uitgeschonken. De trechter wordt gereinigd door het koffiedik weg te werpen, de filterhaak van het glazen buisje los te maken en beide grondig te spoelen.

9 Så snart kaffet har runnit ned i kannan genom tratten, bör överdelen tas bort. Kaffet är nu färdigt att serveras direkt från kannan. Rengör överdelen och tratten genom att ta bort kafferester. Ta loss filtrets krok från glasröret och skölj båda delarna noga.



9 Dès que le café est passé du bol supérieur au bol inférieur, retirez le bol supérieur. Votre café est maintenant tout prêt. Vous pouvez le servir directement. Pour nettoyer le bol supérieur, jetez le marc de café, décrochez le crochet du filtre du tube et nettoyez-les en les rinçant abondamment.

9 Una volta che il caffè è passato nella caraffa, togliere la coppa superiore. Il caffè è ora pronto e potete servirlo direttamente dalla caraffa. La coppa superiore si pulisce gettando i fondi del caffè, sganciando il filtro e risciacquando abbondantemente.