

**UK:** Pour water into the percolator, insert the filter basket containing the desired amount of coarse ground coffee, replace lid and place over a medium heat. Hot water will be driven up the delivery tube onto the inside of the lid where it will drip over the coffee, extracting flavour as it circulates. The perfect strength should be reached in seven to ten minutes – further percolation may result in a harsh and bitter taste.

**Avoid contact with acidic or salty foods. Foods kept for more than 24 hours in this product should be stored at temperatures below 5°C.**

**DE:** Wasser in den Perkulator gießen, Filter mit der gewünschten Menge grob gemahlene Kaffees einsetzen, Deckel wieder aufsetzen und den Perkulator über einer mittleren Flamme aufstellen. Durch Druck gelangt das heiße Wasser auf die Innenseite des Deckels, von wo es auf den Kaffee tropft und während der Zirkulation dessen Aroma extrahiert. Die perfekte Stärke sollte in sieben bis zehn Minuten erreicht sein – weiteres Perkolieren kann zu einem harten und bitteren Geschmack führen.

**Den Kontakt mit säurehaltigen oder salzigen Lebensmitteln vermeiden.**

**Lebensmittel, die länger als 24 Stunden in dem Produkt aufbewahrt werden, müssen bei Temperaturen unter 5°C gelagert werden.**

**DK:** Hæld vand i vandtanken, placer filterkurven med den ønskede mængde grovkvænet kaffe, sæt låget på igen, og sæt den på medium varme. Varmt vand presses op i røret på lågets indvendige side, hvor det drypper ud over kaffen for at fremhæve smagen, mens det cirkulerer. Den perfekte styrke opnås på syv til ti minutter – yderligere filtrering kan give en skarp og bitter smag.

**Undgå kontakt med syre- eller saltholdige fødevarer, som kan beskadige ubehandlet aluminium. Fødevarer, som opbevares i dette produkt i mere end 24 timer, skal opbevares ved maks. 5 °C.**

**FR:** Versez de l'eau dans le percolateur, insérez le panier filtre contenant la quantité souhaitée de café grossièrement moulu, remplacez le couvercle et chauffez à feu moyen. L'eau chaude est acheminée par le tube de remontée jusqu'à l'intérieur du couvercle où elle s'écoule sur le café, extrayant ainsi les arômes lors de son passage. L'intensité parfaite s'obtient en général au bout de sept à dix minutes. Au-delà, la percolation peut donner un goût âpre et amer.

**Évitez tout contact avec des aliments acides ou salés qui peuvent endommager l'aluminium brut. Ne dépassez pas une température de 5 °C pour les aliments stockés pendant plus de 24 heures dans ce produit.**

**NL:** Giet water in het koffiezetapparaat, plaats de filterkorf met de gewenste hoeveelheid grof gemalen koffie erin, leg het deksel erop en zet het geheel op een middelhoge warmtebron. Heet water loopt via de afgifteslang naar de binnenkant van het deksel, waar het op de gemalen koffie druppelt en het aroma opneemt terwijl het circuleert. De koffie is waarschijnlijk na zeven tot tien minuten perfect op smaak, langer laten doorlopen kan de koffie scherp en bitter maken.

**Vermijd contact met zure of zoute voedingsmiddelen.**

**Levensmiddelen die gedurende meer dan 24 uur in dit product blijven zitten, moeten worden bewaard bij een temperatuur onder de 5°C.**

**CZ:** Do perkolátoru nalijte vodu, vložte filtrační koš s požadovaným množstvím hrubě mleté kávy, nasadte víko a umístěte na zdroj středního tepla. Horká voda bude vytlačena přírodní trubicí nahoru na vnitřní stranu víka, kde bude kapat na kávu a během cirkulace z ní extrahovat aroma. Ideální síly by mělo být dosaženo za sedm až deset minut – další perkolace může způsobit ostrou a hořkou chuť.

**Vyhněte se kontaktu s kyselými nebo slanými potravinami.**

**Potraviny, které byly v tomto produktu skladovány déle než 24 hodin, by měly být nadále uchovávány při teplotě pod 5°C.**

**NO:** Hell vann i kaffetrakteren, sett inn filterkurven med ønsket mengde grovmalt kaffe, sett på lokket igjen og sett over middels varme. Varmt vann presses opp i leveringsrøret på innsiden av lokket, der det drypper over kaffen og trekker ut smaken mens den sirkulerer. Den perfekte styrken bør oppnås på syv til ti minutter – ytterligere perkolering kan føre til en skarp og bitter smak.

**Unngå kontakt med sure eller salte matvarer, som kan skade ubehandlet aluminium.**

**Matvarer som oppbevares i dette produktet i mer enn 24 timer, skal oppbevares ved temperaturer under 5 °C.**