

**Complimenti,**

L'infusiera di WMF Vi permette di preparare in pochi minuti un caffè dall'aroma veramente intenso.

**Consigli per l'uso**

(osservate le illustrazioni 1-6 della prima pagina)

- 1 Mettete caffè macinato in polvere nell'infusiera – per ogni tazza un misurino pieno di caffè. (6,5 g/125ml).
- 2 Versatevi sopra acqua calda.
- 3 Mescolare ripetutamente, in modo che la polvere si distribuisca uniformemente.
- 4 Chiudetela con il coperchio e lasciate riposare l'infuso per 4-6 minuti.
- 5 6 Spingete quindi la barra con il filtro lentamente verso il basso e gustateVi il Vostro caffè.

**Consigli per la pulizia**

Dopo ogni utilizzo lavate a mano o in lavastoviglie l'inserto in vetro ed il coperchio con il filtro.  
Per una maggior cura consigliamo dopo 2 o 3 utilizzi di staccare il filtro e lavare ogni singolo pezzo.  
Per staccare la barra ruotate verso il fondo e svitate.  
**Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.**  
Per rimontare le viti atteneteVi esattamente alla sequenza. (vedere pezzi di ricambio). Il corpo in vetro e il sistema di filtraggio sono disponibili anche come pezzi di ricambio. Chiedete al vostro rivenditore di fiducia.

**Un paio di consigli per una perfetta degustazione**

Riscaldate l'infusiera con acqua bollente. Usate solo acqua fresca corrente e caffè fresco in polvere.  
E' preferibile usare caffè macinato a grana media o grossa. Versate acqua molto calda ma non bollente per evitare di alterare l'aroma e la fragranza del caffè. (Fate bollire l'acqua e lasciatela raffreddare per circa 1 minuto fino al raggiungimento di 95°).

**恭喜您的明智之选！**

选用 WMF 咖啡滤压壶，咖啡不仅立等可得，且浓郁香醇，尽含咖啡豆精华。

**使用说明**

(参见第一页插图1-6)

- 1 请将磨好的咖啡粉倒入壶中-满满一咖啡勺的粉量可冲泡一杯咖啡 (6,5 g/125ml).
- 2 倒入热水冲泡。
- 3 搅拌均匀，令咖啡粉充分溶于水。
- 4 盖好壶盖，静置 4-6 钟。
- 5 6 将滤压杆缓慢压下，滤压杆底部的滤网会将咖啡滤出--现在您可以享用香醇的咖啡了。

**清洗说明**

玻璃组件、壶盖、以及与壶盖相连的过滤系统在每次使用完毕后，请手工清洗或者放入洗碗机清洗。  
为保证清洗的干净彻底，每使用 2-3 次后，请将过滤系统组件拆开，分别进行清洗。滤压杆只需旋转，即可拆下。  
全部组件均可放入洗碗机清洗。  
组装时请注意正确的先后顺序 (见配件)。  
玻璃壶体和过滤系统均有备件。  
请咨询销售商。

**为使您尽享咖啡之香醇，请注意如下细节**

请用开水预热滤压壶。  
请使用新鲜的饮用水，咖啡粉请新鲜磨制。  
磨制的咖啡粉颗粒不宜过细，以中细粉或粗粉为佳。  
请用热水冲泡，沸水不宜。沸水会破坏细致的风味并增加苦味。(水烧开后静置约1分钟，冷却至 95° 左右为宜)。

**Ersatzteile****Spare parts****Pièces de rechange****Piezas de recambio****Pezzi di ricambio****配件**

- 
- 1 **Platte mit Feder**  
Disc with spring  
Plaque avec ressort  
Disco con muelle  
Piastra con molla  
带弹簧的托盘
  - 2 **Filtersieb**  
(umgelegter Rand nach oben)  
**Filter** (curved edge upwards)  
**Filtre** (bord relevé vers le haut)  
**Colador filtro** (borde doblado hacia arriba)  
**Filtro** (bordo sollevato verso l'alto)  
滤网 (有包边的一面朝上)
  - 3 **Bodenplatte**  
Base disc  
Plaque de fond  
Disco fondo  
Piastra terminale  
底盘
  - 4 **Glaskolben**  
Glass jug  
Verseuse en verre  
Recipiente de cristal  
Contenitore in vetro  
玻璃壶体
  - 5 **Stab**  
Rod  
Tige  
Barrita  
Asta  
滤压杆
  - 6 **Filtersystem**  
Filter insert  
Filtre  
Colador  
Filtro  
过滤系统

WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

www.wmf.com

Bedienungs- und Pflegehinweise  
Instructions for use and care  
Conseils d'utilisation et d'entretien  
Indicaciones de manejo y cuidado  
Istruzioni per la manutenzione e la cura  
使用及保养指南

**Hinweise zum Gebrauch**  
**Instructions for use**  
**Conseils d'utilisation**  
**Indicaciones de uso**  
**Consigli per l'uso**  
**使用说明**



DE

**Herzlichen Glückwunsch,**  
mit Ihrer WMF Coffee Press bereiten Sie in wenigen Minuten herrlich duftenden Kaffee, der das volle Aroma der Bohne enthält.

**Hinweise zum Gebrauch**  
(siehe dazu Abbildungen auf der ersten Seite)

**1** Grob gemahlenes Kaffeepulver in die Kanne füllen – pro Tasse ein gehäufter Kaffeelöffel (6,5 g/125 ml).

**2** Mit heißem Wasser aufbrühen.

**3** Mehrmals umrühren, damit sich das Pulver gleichmäßig im Wasser verteilt.

**4** Deckel aufsetzen und Kaffee 4-6 Minuten ziehen lassen.

**5 6** Stab mit Filtersystem langsam nach unten drücken – und Kaffee genießen.

**Hinweise zur Reinigung**  
Glaseinsatz und Deckel mit Filtersystem nach jedem Gebrauch von Hand spülen oder in der Spülmaschine reinigen. Zur gründlichen Pflege empfehlen wir, das Filtersystem nach 2-3maligem Gebrauch zu zerlegen und die Einzelteile zu reinigen. Zum Zerlegen Stab gegen die Bodenplatte drehen und abschrauben. **Alle Teile sind spülmaschinenfest.** Beim Zusammenschrauben auf die richtige Reihenfolge achten (siehe Ersatzteile). Glaskörper und Filtersystem gibt es als Ersatzteile. Fragen Sie im Fachhandel.

**Ein paar Tipps für vollkommenen Kaffeegenuss**  
Wärmen Sie die Kanne mit kochendem Wasser vor. Verwenden Sie grundsätzlich nur frisches, kaltes Wasser aus der Leitung und frisch gemahlenes Kaffeepulver. Lassen Sie den Kaffee mittelfein bis grob mahlen. Brühen Sie mit heißem, aber nicht kochendem Wasser. Dieses zerstört feine Geschmacksessenzen und löst Bitterstoffe. (Wasser aufkochen und ca. 1 Minute auf 95 °C abkühlen lassen).

EN

**Congratulations!**  
Using your WMF Coffee Press you can make deliciously aromatic coffee that contains the full aroma of the coffee bean in just a few minutes.

**Instructions for Use**  
(see illustrations 1-6 on the first page)

**1** Put ground coffee into the pot – one heaped teaspoon per cup (6,5 g/125 ml).

**2** Pour on hot water.

**3** Stir several times to distribute the coffee evenly in the water.

**4** Put on the lid and leave the coffee to brew for 4-6 minutes.

**5 6** Slowly push down the filter attachment with the rod – and enjoy your coffee.

**How to clean**  
Wash the glass insert and lid with filter attachment after each use by hand or in the dishwasher. To clean thoroughly we recommend taking the filter apart after using it 2 – 3 times and washing the individual parts. To remove the rod press against the base disc and unscrew. **All parts are dishwasher safe.** When reassembling ensure you put the parts together in the correct order (see spare parts). Replacement glass inserts and filter systems are available. Please ask your retailer.

**Some advice on how to enjoy coffee fully**  
Warm the pot with boiling water. Always only use fresh cold water from the tap and freshly ground coffee. Have the coffee ground medium fine to coarse. Pour on hot but not boiling water. This destroys delicate essences of flavour and makes it bitter. (Boil the water and leave to cool to 95 °C for 1 minute)

FR

**Félicitations!**  
Avec votre nouvelle cafetière »Coffee Press« de WMF vous préparez en quelques minutes un délicieux café à l'arôme intense.

**Conseils d'utilisation**  
(voir les illustrations 1-6 en première page).

**1** Mettez le café moulu dans la cafetière – une bonne cuiller à café par tasse (6,5 g/125 ml).

**2** Versez-y l'eau très chaude.

**3** Remuez plusieurs fois afin de bien mélanger le café moulu.

**4** Couvrez et laissez infuser 4 à 6 minutes.

**5 6** Puis faites lentement descendre le filtre en appuyant sur la tige. Voilà, votre café est prêt.

**Conseils d'entretien**  
Après chaque usage, lavez la verseuse en verre et le couvercle/filtre à la main ou au lave-vaisselle. Pour un nettoyage plus approfondi, nous conseillons de démonter l'ensemble couvercle/filtre toutes les 2 ou 3 utilisations et de nettoyer convenablement les différentes pièces – **toutes lavables dans le lave-vaisselle.** Veillez à révisser les pièces dans le bon ordre, lorsque vous remontez le tout (voir pièces de rechange). La verseuse en verre et le système filtre sont disponibles aussi séparément comme pièces de rechange. Renseignez-vous auprès de votre revendeur spécialisé.

**Pour un café encore meilleur**  
Préchauffez la verseuse avec de l'eau bouillante. Utilisez toujours de l'eau fraîche du robinet et du café moulu frais. La mouture doit être moyenne ou grosse. Infusez avec de l'eau très chaude mais non bouillante. Celle-ci détruit en effet les fines essences aromatiques et fait ressortir les substances amères. (Faites bouillir l'eau et laissez refroidir pendant 1 minute environ à 95°C.)

ES

**Enhorabuena:**  
Con su WMF Coffee Press preparará en pocos minutos un café estupendo, que contiene todo el aroma del grano.

**Indicaciones de uso:**  
(Para ello vean las fotos 1-6 en la primera página)

**1** Poner polvo de café molido en la jarra – por taza una cucharilla llena de café (6,5 g/125ml).

**2** Hervir con agua caliente.

**3** Remover varias veces, para que el polvo de café molido se reparta bien en el agua.

**4** Poner la tapa y dejar reposar de 4-6 minutos.

**5 6** Apretar la vara con el sistema de filtro hacia abajo y disfrutar el café.

**Indicaciones para la limpieza:**  
Después de cada uso, limpiar a mano o en el lavavajillas el interior de cristal, así como la tapa con el sistema de filtro. Para un cuidado especial le recomendamos que después del 2 a 3 usos, desmonte el sistema de filtro y limpie bien todas las piezas. Para desmontarlo, presionar la vara contra la base y girarla. **Todas las piezas son aptas para el lavavajillas.** Al volver al montarlo tener en cuenta el orden correcto (véanse piezas de recambio). El cuerpo de cristal y el sistema de filtro están disponibles como repuestos. Consulte con su tienda.

**Un par de consejos para disfrutar el café al máximo:**  
Precaliente la jarra con agua hirviendo. Utilice solamente agua fresca y fría del grifo y café molido fresco. El molido del café debe ser entre medio y grueso. Prepare el café con agua caliente, no con agua hirviendo. Esto destruiría pequeñas esencias de sabor y produce un café amargo. (Hervir agua y dejar enfriar durante aprox. 1 minuto a 95°C.)