



## Indicaciones para la preparación

Caliente previamente la jarra con agua caliente. Utilice siempre café en polvo molido recientemente. Se recomienda moler el café entre un tamaño medio fino y grueso.

Para la preparación del café, utilice agua caliente, pero no hirviendo. El agua hirviendo destruye esencias saborizantes delicadas y desintegra los componentes amargos.

(Calentar el agua y dejar enfriar aprox. 5 minutos a 92°- 95 °C).

Para una mejor calidad del agua recomendamos utilizar un filtro de agua, p. ej., la jarra de filtro Akva de WMF. Su café desprenderá más aroma si cabe.

Su gusto personal es en definitiva determinante. Experimente con distintos tipos de café, cantidad de café y tiempo de infusión hasta que dé con la mezcla que más le guste.



IT

### Congratulazioni,

con la vostra caffettiera Light Brew di WMF in pochi minuti potete preparare un caffè fragrante e delizioso che sprigiona tutto l'aroma dei chicchi.

## Indicazioni per l'impiego

Posizionate il filtro nella caraffa e versate la quantità di caffè desiderata. Consigliamo ca. 50 g di caffè in polvere per tutta la caraffa (750 ml). Ciò corrisponde a circa 7-9 cucchiaini colmi. Se desiderate preparare meno caffè, utilizzate un cucchiaino colmo per tazza con la rispettiva quantità di acqua. Versate acqua calda, ma non bollente, (ca. 92-95°C), fino a quando il caffè in polvere viene coperto nel filtro e lasciate ammol-

lire un momento. Mescolate con la palettina da caffè in modo da distribuire il caffè in polvere in modo omogeneo nel filtro e mettete il coperchio. Consigliamo di lasciare riposare per ca. 3-4 minuti per ottenere un buon gusto del caffè. Se il caffè riposa per oltre 5 minuti si sprigionano sostanze amare.

Il fino modello a nido d'ape del filtro impedisce che i fondi del caffè finiscano nella caraffa e fa sì che l'acqua e il caffè stiano a contatto il tempo giusto per sprigionare il delicato aroma del caffè. Se il caffè ha raggiunto il gusto desiderato, togliete il filtro dalla caraffa, rimettete il coperchio e gustarsi tutto l'aroma del caffè.

Il fino modello a nido d'ape del filtro impedisce che i fondi del caffè finiscano nella caraffa e fa sì che l'acqua e il caffè stiano a contatto il tempo giusto per sprigionare il delicato aroma del caffè. Se il caffè ha raggiunto il gusto desiderato, togliete il filtro dalla caraffa, rimettete il coperchio e gustarsi tutto l'aroma del caffè.

## Indicazioni per la pulizia

Togliete i fondi del caffè dal filtro. Dopo l'utilizzo lavate a fondo la caraffa di vetro, il coperchio e il filtro. È possibile lavare il coperchio e il filtro in lavastoviglie. Per la caraffa di vetro consigliamo la pulizia manuale.

## Consigli per la preparazione

Preriscaldare la caraffa con acqua bollente. Utilizzate sempre caffè in polvere appena macinato. Utilizzate caffè con macinatura da medio-fine a grossolana. Preparatelo con acqua calda, ma non bollente. L'acqua bollente distrugge le essenze fini del gusto e sprigiona sostanza amara. (Riscaldare l'acqua e lasciare raffreddare per ca. 5 minuti 92°- 95 °C).

Per una migliore qualità dell'acqua consigliamo di utilizzare un filtro per l'acqua come la caraffa filtrante Akva WMF. In questo modo il vostro caffè sprigionerà ancora più aroma. Incide in definitiva il gusto personale. Sperimentate con varietà di caffè, quantità e tempi di riposo diversi finché non trovate la combinazione che vi piace di più.



ZH

### 衷心恭喜您，

有了 WMF Light Brew 咖啡壶，您就可以在短短几多分钟内烹制出香浓地道的咖啡，尽享咖啡豆的迷人香气。

## 使用说明

把滤网放入壶中，并加入所需量的咖啡。将整个 750 ml 的咖啡壶加满时，建议放入 50 克咖啡粉。大约相当于放入 7 至 8 汤匙的分量。

如果您需要煮一些咖啡，可参照每杯咖啡加一勺咖啡粉的分量来添加，再加入适量的水。向壶中倒入热水（约 92°- 95 ），切勿倒入沸腾翻滚的水，加至一半左右。用搅拌棒搅拌，直至粉末在滤网中分布均匀，盖上盖子。

想要烹出美味的咖啡，则建议焖泡约莫三到四分钟。如果咖啡的焖泡时间大于五分钟，则会产生苦味物质。

蜂窝状的精细滤网可避免咖啡渣进入壶中。此外，蜂窝状的香气散逸方式能使水和咖啡更好地交融，从而散发出醇正的咖啡香味。一旦咖啡达到您最喜欢的味道，请从壶中取出滤网，再次盖上盖子，享受饱满的咖啡香味。

## 清洁说明

去除滤网中的咖啡渣。每次使用后须彻底清洁玻璃壶、壶盖和滤网。壶盖和滤网可在洗碗机中清洗。玻璃壶杯建议手洗。

## 制备技巧

用开水将咖啡壶预热。仅使用当次研磨的新鲜咖啡粉。咖啡磨成中等颗粒或粗粒。用热水，而不是开水浸泡。否则会破坏精美的香味，产生苦味物质。（将水煮沸，冷却五分钟后至 92°- 95 ）。

为保证冲泡水的质量，建议使用水过滤器，例如 WMF 的 Akva 过滤玻璃瓶。这样您的咖啡能散发更多香味。首先最重要的是您的口味。尝试各种咖啡种类、咖啡量和焖煮时间，直到找到最合您口味的搭配。



# Life tastes great.

WMF AG

Eberhardstraße  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

Tel +49 7331 25 1  
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de  
www.wmf.de

## WMF Coffee Time

Light Brew Kaffeekanne  
Light Brew coffee pot  
Light Brew cafetière  
Light Brew cafetiera  
Light Brew caffettiera  
Light Brew 咖啡壶



DE

**Herzlichen Glückwunsch,**

mit Ihrer Light Brew Kaffeekanne von WMF bereiten Sie in wenigen Minuten herrlich duftenden Kaffee, der das volle Aroma der Bohne entfaltet.

**Hinweise zu Reinigung und Pflege**

Setzen Sie das Sieb in die Kanne und geben Sie die gewünschte Menge Kaffee hinein. Wir empfehlen ca. 50 g Kaffeepulver auf die ganze Kanne (750 ml). Das entspricht etwa 7-8 gehäuften Esslöffeln. Wenn Sie weniger Kaffee zubereiten wollen, nehmen Sie pro Tasse einen gehäuften Esslöffel und die entsprechende Menge Wasser.

Mit heißem – nicht sprudelndem – Wasser (ca. 92°-95°C) aufgießen, bis das Kaffeepulver im Sieb bedeckt ist und einen Moment quellen lassen.

Mit dem Kaffeepaddel umrühren, damit sich das Pulver gleichmäßig im Sieb verteilt und den Deckel aufsetzen.

Für einen guten Kaffeegeschmack empfehlen wir diesen ca. 3-4 Minuten ziehen zu lassen. Wenn der Kaffee länger als 5 Minuten zieht, lösen sich Bitterstoffe.

Das feine Wabenmuster des Siebes verhindert, dass sich Kaffeesatz in der Kanne verteilt, außerdem sorgen die Aromawaben dafür, dass Wasser und Kaffee die optimale Kontaktzeit zur Entfaltung des feinen Kaffeearomas haben.

Hat der Kaffee Ihren bevorzugten Geschmack erreicht, Sieb aus der Kanne nehmen, Deckel wieder aufsetzen und das volle Kaffeearoma genießen.

**Hinweise zur Reinigung**

Kaffeesatz aus dem Sieb entfernen. Glaskanne, Deckel und Sieb nach jedem Gebrauch gründlich abwaschen. Deckel und Sieb können Sie in der Spülmaschine reinigen. Für die Glaskaraffe empfehlen wir Handreinigung.

**Tipps für die Zubereitung**

Wärmen Sie die Kanne mit kochendem Wasser vor. Verwenden Sie immer frisch gemahlenes Kaffeepulver. Lassen Sie den Kaffee mittelfein bis grob mahlen. Brühen Sie mit heißem, aber nicht kochendem Wasser. Dieses zerstört feine Geschmacks-essenzen und löst Bitterstoffe. (Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten auf 92°- 95 °C abkühlen lassen).

Für eine bessere Wasserqualität empfehlen wir den Gebrauch eines Wasserfilters, z.B. die WMF Akva Filterkaraffe. Ihr Kaffee entfaltet dann noch mehr Aroma. Entscheidend ist letztendlich Ihr persönlicher Geschmack. Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Kaffeesorten, Kaffeemenge und Ziehdauer bis Sie die Mischung gefunden haben, die Ihnen am besten schmeckt.



EN

**Congratulations,**

your Light Brew from WMF will help you to prepare delicious smelling coffee in just a few minutes, releasing the full aroma of the coffee beans.

**Instructions for use**

Insert the sieve into the jug and add the desired amount of coffee. We recommend using approx. 50 g of coffee powder for a full jug (750 ml). This is the equivalent of approx. 7-8 tablespoons. If you wish to prepare less coffee, use one heaped table-spoon of coffee powder and the equivalent amount of water for each cup.

Add hot (but not boiling) water (approx. 92-95°C) until the coffee powder in the sieve is covered and then leave to soak for a little while. Use the coffee paddle to stir and evenly distribute the powder in the sieve and attach the lid.

For great tasting coffee we recommend leaving it to infuse for approx. 3-4 minutes. If the coffee infuses for longer than 5 minutes, the bitter components are released.

The fine honeycomb weave of the sieve prevents the coffee grounds from entering the jug while the honeycomb structure ensures that the water and coffee remain in contact for the optimal length of time to release the fine coffee aroma. Once the coffee has reached your preferred taste, remove the sieve from the jug, replace the lid and enjoy the full aroma of the coffee.

**Instructions for cleaning**

Remove the coffee grounds from the sieve. Wash the glass jug, lid and sieve thoroughly after each use. You can clean the lid and sieve in the dishwasher. We recommend washing the glass jug by hand.

**Tips for preparation**

Preheat the jug using boiling water. Always use freshly ground coffee powder. Grind medium fine to coarse coffee. Brew using hot but not boiling water, as boiling water destroys the fine flavours and releases bitter components. (Boil the water and leave for approx. 5 minutes to cool down to 92-95°C).

For better water quality we recommend using a water filter, such as the WMF Akva filter decanter. Your coffee then releases more of its aromas. Finally adjust according to personal taste. Try using different kinds of coffee, quantities and infusion times until you have found the combination that best suits your tastes.



FR

**Toutes nos félicitations!**

Grâce à votre cafetière Light Brew de WMF, vous préparerez en seulement quelques minutes un délicieux café qui libère tous les arômes du grain.

**Conseils d'utilisation**

Posez le filtre dans la cafetière et ajoutez la quantité souhaitée de café. Nous recommandons une dose de café moulu d'environ 50 g pour toute la cafetière (750 ml), ce qui représente environ 7-8 bonnes cuillères à soupe. Si vous souhaitez préparer moins de café, comptez, par tasse, une bonne cuillère à soupe pour la quantité d'eau correspondante.

Versez de l'eau chaude, mais pas bouillante (env. 92-95 °C), jusqu'à ce que le café moulu du filtre soit couvert et laissez infuser un instant. Mélangez avec la cuillère à café, de manière à ce que le café se répartisse uniformément dans le filtre et posez le couvercle.

Pour obtenir un bon goût de café, nous vous conseillons de le laisser infuser environ 3 ou 4 minutes. Au-delà de 5 minutes, les goûts amers sont libérés. Les petites alvéoles du filtre empêchent le marc de café de se répandre dans la cafetière. De plus, les alvéoles du filtre empêchent le marc de café de se répandre dans la cafetière. De plus, les alvéoles d'arôme veillent à ce que le temps de contact entre le café et l'eau soit optimal, afin que le goût délicat du café puisse s'épanouir. Lorsque le café a atteint le goût que vous préférez, retirez le filtre de la cafetière, reposez le couvercle et profitez de l'arôme entier de votre café.

**Conseils de nettoyage**

Retirer le marc de café du filtre. Nettoyer correctement la cafetière en verre, le couvercle et le filtre après chaque utilisation. Vous pouvez nettoyer le couvercle et le filtre dans le lave-vaisselle. Nous vous recommandons de nettoyer la carafe en verre à la main.

**Astuces de préparation**

Préchauffez la cafetière avec de l'eau bouillante. Utilisez toujours du café fraîchement moulu. Moulez votre café (plus au moins) finement ou grossièrement. Utilisez de l'eau chaude, mais pas bouillante pour préparer votre café. Sinon, les arômes seront détruits et goût amer sera libéré. (Porter l'eau à ébullition et laisser refroidir à 92 °- 95 °C).

Pour une meilleure qualité de l'eau, nous vous recommandons l'utilisation d'un filtre à eau, par exemple la carafe filtrante Akva de WMF. Les arômes de votre café s'épanouiront davantage.

Mais ce qui importe avant tout, ce sont vos préférences gustatives personnelles. Essayez différentes variétés, quantités et durées d'infusion du café, jusqu'au moment où vous aurez trouvé la préparation qui vous plaît le plus.



ES

**Le felicitamos por**

la compra de su cafetera Light Brew de WMF, que le permitirá preparar en pocos minutos un sensacional y aromático café con el máximo aroma de los granos de café.

**Instrucciones de uso**

Coloque el colador en la jarra y agregue la cantidad deseada de café. Recomendamos 50 g de café en polvo para toda la jarra (750 ml). Esta cantidad equivale aprox. a 7-8 cucharadas soperas colmadas. Si desea preparar menos cantidad de café, utilice por cada taza una cucharada soperas colmada y la cantidad correspondiente de agua.

Echar agua caliente, pero no hirviendo (aprox. 92-95°C) hasta que el café en polvo en el colador quede cubierto y dejar reposar unos instantes.

Remover con la pala para café para que el polvo pueda distribuirse uniformemente en el colador y colocar a continuación la tapa. Para conseguir un excelente sabor del café recomendamos dejar la infusión aprox. 3-4 min. Si el café reposa más de 5 minutos, se pierden componentes amargos.

La estructura alveolar fina del colador evita que se distribuyan posos de café en la jarra; además permite que el agua y el café estén en contacto el tiempo óptimo para que se desprenda el fino aroma del café. Una vez que el café ha alcanzado el gusto deseado, extraer el colador de la jarra, colocar de nuevo la tapa y disfrutar del aroma intenso del café.

**Indicaciones para la limpieza**

Retirar los posos de café del colador. Limpiar a fondo la jarra de cristal, la tapa y el colador después de cada uso. La tapa y el colador pueden limpiarse en el lavavajillas. Para la jarra de cristal recomendamos la limpieza manual.