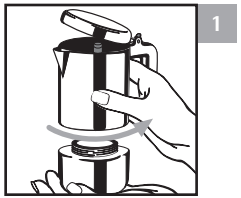
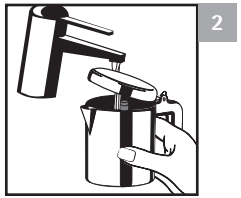
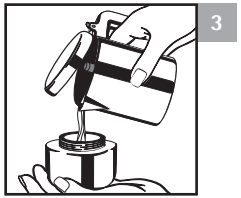
Kult

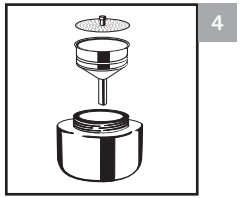
Espressokocher
Espresso maker
Cafetière à expresso
Cafetera espresso
Caffettiera
意式浓咖啡壶

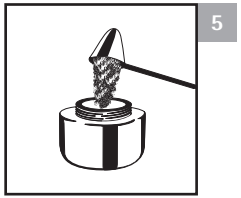


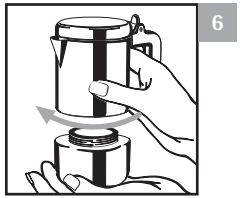












DE

WMF Espressokocher

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Ihr Espressokocher von WMF überzeugt durch hochwertiges Material und die Verarbeitung.
Das moderne, anspruchsvolle Design macht ihn zu etwas Besonderem.

Der WMF Espressokocher ist aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10, damit pflegeleicht und unverwüstlich. Innen sind die Oberflächen sandgestrahlt - nicht beschichtet.
Er ist für für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- sowie Induktionsherde geeignet.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie Ihren Kocher nicht ohne Inhalt, da Überhitzung ihn beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Hinweis für Gasherde

Achten Sie darauf, dass die Gasflammen nicht seitlich am Espressokocher hochsteigen.

Hinweise zur Bedienung

Schrauben Sie den Espressokocher auseinander, indem Sie Ober- und Unterteil festhalten und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Trichtereinsatz heraus. 1

Im Oberteil der Maschine befindet sich eine Skalierung die, die Wassermenge für die Zubereitung von 3 oder 6 Tassen angibt. Damit können Sie die gewünschte Wassermenge einfach dosieren. 2

Füllen Sie die abgemessene Wassermenge in den unteren Teil. 3

Setzen Sie den Trichtereinsatz auf das Unterteil des Espressokochers. Falls lediglich 3 Tassen zubereitet werden sollen, setzen Sie bitte zusätzlich das Reduktionssieb in den Trichtereinsatz. 4

Nun befüllen sie den Trichtereinsatz mit Kaffeepulver, ohne dieses dabei festzudrücken. 5

Schrauben Sie Ober- und Unterteil wieder fest zusammen und stellen Sie sicher, dass das Gewinde frei von Kaffeepulver ist. Erhitzen Sie den Kocher auf dem Herd. 6
(Beachten Sie dazu die Hinweise zu den Herdarten).

Wenn das Wasser kocht, steigt der Espresso unter Dampfentwicklung und mit blubbernden Geräuschen in den oberen Teil des Kochers. Nehmen Sie den Espressokocher sofort vom Herd, wenn der Espresso komplett durchgelaufen ist. Servieren Sie ihn in vorgewärmten Espressotassen und genießen Sie.

Sicherheitshinweise

Der Espressokocher entspricht der Europäischen Norm EN 13248:2002
Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse alle Sicherheitshinweise, um Unfälle oder Störungen zu vermeiden. Lesen Sie alle Anweisungen bevor Sie den Espressokocher zum ersten Mal benutzen.

Halten Sie Kinder vom Espressokocher fern, solange er in Gebrauch ist. Stellen Sie sicher, dass der Dampf auf der Seite austritt, die dem Benutzer abgewandt ist.

Verwenden Sie den Espressokocher nur für den vorgesehenen Gebrauch. Vergewissern Sie sich vor dem Aufheizen, dass der Kocher fest verschlossen ist. Schrauben Sie den Espressokocher erst dann auseinander, wenn er von der Heizquelle genommen wurde und vollständig abgekühlt ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe an Kanne und Deckel.

Erhitzen Sie den Espressokocher niemals ohne Wasser im unteren Teil. Falls Sie Wasser direkt in den unteren Teil einfüllen, achten Sie unbedingt darauf, dass der Wasserstand unterhalb des Sicherheitsventils liegt. Benutzen Sie nur original Ersatzteile des Herstellers.

Das Reduktionssieb darf niemals auf das im Trichtereinsatz befindlichen Kaffeepulver platziert werden.

WMF espresso maker

impresses with its high-quality materials and workmanship.
The modern, sophisticated design makes it very special.

The WMF espresso maker is made of Cromargan®: stainless steel 18/10, easy to clean and hard-wearing. The inner surfaces are sandblasted, not coated.
It is suitable for gas, electric, glass ceramic and induction hobs.

Information for induction hobs

Please note the following. Induction is a very rapid heat source. Never heat the espresso maker when empty as it can be damaged by overheating. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware are faulty.

Information for gas hobs

Make sure the gas flames do not rise up the side of the espresso maker.

Operating information

Unscrew the espresso maker by holding the upper and lower parts and turning then anti-clockwise. Take out the funnel insert. 1

In the upper part there is a scale indicating the amount of water for preparing 3 or 6 cups. This allows you to easily dose the required amount of water. 2

Fill the lower part with the measured amount of water. 3

Place the funnel insert on the lower part of the espresso maker. If you are only preparing 3 cups, place the reduction sieve in the funnel insert as well. 4

Now fill the funnel insert with coffee powder, without pressing it down. 5

Screw the upper and lower part back together and make sure there is no coffee powder in the thread. Heat the espresso maker on the hob. 6
(Please note the information on the different hob types).

When the water boils, the espresso rises into the top part as the steam develops and it makes a bubbling noise. Once the espresso has run through completely, immediately remove the espresso maker from the hob. Serve in pre-warmed espresso cups and enjoy.

Safety information

The espresso maker complies with the European standard EN 13248:2002
In your own interest, observe all the safety information to prevent accidents or malfunctions. Read all the instructions before using the espresso maker for the first time.

Keep children away from the espresso maker while it is in use. Make sure the steam exits on the side facing away from you.

Only use the espresso maker for the intended purpose. Before heating it, make sure the espresso maker is closed tightly. Do not screw the espresso maker apart until you have removed it from the heat source and it has completely cooled down. Do not touch hot surfaces. Use the handles on the jug and lid.

Never heat the espresso maker without water in the lower part. If you fill water directly into the lower part, you must make sure the water level is below the safety valve. Only use original spare parts from the manufacturer.

You must never place the reduction sieve on the ground coffee in the funnel insert.

Cafetière à expresso WMF

se démarque par son matériau haut de gamme et son façonnage.
Son design moderne et sophistiqué fait sa singularité.

La cafetière à xspresso WMF est fabriquée en Cromargan®: Acier inoxydable 18/10 gage de facilité d'entretien et d'indestructibilité Les surfaces à l'intérieur sont sablées et sans revêtement.
Elle est compatible avec les plaques vitrocéramiques, électriques, au gaz et à induction.

Instructions pour les plaques à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne faites surtout pas chauffer la cafetière sans contenu car elle se retrouverait endommagée à cause de la surchauffe. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre ustensile de cuisine.

Instructions pour les cuisinières à gaz

Veillez à ce que les flammes du gaz ne jaillissent pas sur les côtés de la cafetière à expresso.

Conseils d'utilisation

Démontez la cafetière à expresso en tenant fermement la partie inférieure et la partie supérieure par un mouvement giratoire dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le filtre entonnoir. 1

Une graduation indiquant la quantité d'eau pour la préparation de trois ou six tasses se trouve dans la partie supérieure de la machine. Il suffit pour cela de doser la quantité d'eau voulue. 2

Remplissez la partie inférieure avec la quantité d'eau mesurée. 3

Placez le filtre entonnoir sur la partie inférieure de la cafetière à expresso. S'il faut préparer uniquement trois tasses, veuillez également poser le disque passoire intermédiaire dans le filtre entonnoir. 4

Remplissez désormais le filtre entonnoir avec du café en poudre sans appuyer sur celui-ci. 5

Revissez la partie supérieure et inférieure, et assurez-vous qu'il n'y ait pas de café en poudre sur l'embout. Faites chauffer la cafetière sur la plaque. 6
(Veuillez suivre les instructions pour chaque type de table).

Dès que l'eau commence à bouillir, l'expresso monte sous l'effet de la vapeur et un bruit d'ébullition s'entend dans la partie supérieure de la cafetière. Retirez la cafetière expresso de la table dès que l'expresso est complètement sorti. Servez-le dans de tasses à expresso préchauffées, puis dégustez.

Consignes de sécurité

La cafetière à expresso est conforme à la norme européenne EN 13248:2002
Il est dans votre intérêt de suivre scrupuleusement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout accident ou toute panne. Prenez le temps de lire toutes les instructions avant d'utiliser la cafetière expresso pour la première fois.

Tenez les enfants à l'écart de la cafetière expresso tant qu'elle est en marche. Veillez à ce que la vapeur sorte sur le côté opposé à celui de l'utilisateur.

Utilisez la cafetière expresso uniquement selon l'usage prévu. Avant de faire chauffer, vérifiez que la cafetière est bien fermée. Ne démontez pas la cafetière expresso tant qu'elle n'est pas retirée de la source de chaleur et complètement refroidie. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Servez-vous des poignées sur la cafetière et le couvercle.

Ne faites jamais chauffer la cafetière expresso sans eau dans la partie inférieure. Si vous versez l'eau directement dans la partie inférieure, veillez tout de même à ce que le niveau d'eau reste en-dessous de la soupape de sécurité. Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine du fabricant.

Le disque passoire intermédiaire ne doit jamais être placé sur le café en poudre se trouvant dans le filtre entonnoir.

Cafetera espresso WMF:

todo un acierto gracias al material de alta calidad y su acabado.
Muy especial gracias a su diseño moderno y sofisticado.

La cafetera espresso WMF está hecha de Cromargan®: acero inoxidable 18/10, fácil de limpiar e indestructible. Las superficies del interior están tratadas con chorro de arena y no llevan revestimiento.
Es apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y de inducción.

Indicaciones para cocinas de inducción

Tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente la cafetera en vacío, ya que un sobrecalentamiento podría dañarla. A altas temperaturas de cocción puede oírse un zumbido. Este ruido se debe a una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o de la batería de cocina.

Indicaciones para cocinas a gas

Asegúrese de que las llamas no lleguen hasta los lados de la cafetera.

Indicaciones de uso

Desenrosque la cafetera espresso sujetando las partes superior e inferior y girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Saque el embudo. 1

La parte superior de la máquina está provista de una escala que indica la cantidad de agua para la preparación de 3 o 6 tazas. Esto permite dosificar fácilmente la cantidad de agua deseada. 2

Llene la parte inferior con la cantidad de agua medida. 3

Coloque el embudo en la parte inferior de la cafetera espresso. Si solo se van a preparar 3 tazas, añada el filtro reductor al embudo. 4

A continuación, llene el embudo con café molido sin prensarlo. 5

Vuelva a enroscar las partes superior e inferior y asegúrese de que no hay café molido en la rosca. Caliente la cafetera en la fuente de calor. 6
(Por favor tenga en cuenta las indicaciones de la fuente de calor).

Cuando hierve el agua, el café sube a la parte superior de la cafetera emitiendo un sonido burbujeante debido a la generación de vapor. Retire inmediatamente la cafetera espresso de la fuente de calor cuando el café haya pasado completamente a la parte superior. Sirva el café en tazas previamente calentadas y disfrútelo.

Indicaciones de seguridad

La cafetera espresso cumple la norma europea EN 13248:2002
Por su propio interés, tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad a fin de evitar accidentes o averías. Lea todas las instrucciones antes de utilizar la cafetera espresso por primera vez.

Mantenga la cafetera espresso alejada de los niños mientras se esté utilizando. Asegúrese de que el vapor sale por el lado opuesto al usuario.

Utilice la cafetera espresso únicamente para la finalidad prevista. Antes de calentarla, asegúrese de que la cafetera esté bien cerrada. No desenrosque la cafetera espresso hasta que la haya retirado de la fuente de calor y se haya enfriado por completo. No toque ninguna superficie caliente. Utilice las asas de la jarra y la tapa.

No caliente nunca la cafetera espresso sin agua en la parte inferior. Si pone el agua directamente en la parte inferior, asegúrese de que el nivel del agua quede por debajo de la válvula de seguridad. Utilice únicamente repuestos originales del fabricante.

El filtro reductor no puede colocarse nunca sobre el café molido que haya en el embudo.

Caffettiera WMF

eccezionale sia per la qualità del materiale di cui è costituita, sia per la lavorazione.
Il design moderno estremamente espressivo la rende un oggetto del tutto particolare.

La caffettiera WMF è in Cromargan®: un acciaio inossidabile 18/10 non solo indistruttibile, ma anche di facile manutenzione. Le superfici interne sono sabbiate, senza alcun rivestimento.
È adatta per i piani di cottura a gas, elettrici, in vetroceramica e a induzione.

Indicazione per i piani di cottura a induzione

Attenzione! l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare la caffettiera senza contenuto perché si potrebbe danneggiare a causa del surriscaldamento. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.

Indicazione per i piani di cottura a gas

Accertarsi che le fiamme del gas non salgano di lato rispetto alla caffettiera.

Indicazioni per l'uso

Svitare la caffettiera impugnando bene sia la parte superiore sia quella inferiore e girare in senso orario. Estrarre il filtro a forma di imbuto. 1

Nella parte superiore c'è una graduazione che indica la quantità di acqua per la preparazione di 3 o 6 tazze, in modo che si possa dosare facilmente la quantità di acqua desiderata. 2

Riempire la parte inferiore con la quantità di acqua misurata. 3

Posizionare il filtro a imbuto alla parte inferiore della caffettiera. Se si desidera preparare solo 3 tazze, mettere anche il filtro per quantità ridotta nel filtro a imbuto. 4

Ora riempire il filtro a imbuto con caffè macinato senza comprimerlo. 5

Riavvitare la parte superiore con quella inferiore e assicurarsi che la guarnizione sia priva di caffè macinato. Riscaldare la caffettiera sul piano di cottura. 6
(Seguire i consigli per la fonte di calore).

Quando l'acqua bolle, l'espresso sale gorgogliando nella parte superiore della caffettiera generando vapore. Una volta che l'espresso è completamente fuoriuscito, togliere subito la caffettiera dal piano di cottura. Per gustarlo meglio, servire il caffè in tazzine preriscaldate.

Istruzioni per la sicurezza

La caffettiera è conforme alla norma EN 13248:2002.
Nel proprio interesse, attenersi a tutte le precauzioni di sicurezza, per evitare incidenti o danni. Leggere tutte le istruzioni prima di usare la caffettiera per la prima volta.

Tenere i bambini lontano dalla caffettiera finché è in uso. Assicurarsi che il vapore fuoriesca dal lato opposto rispetto all'utente.

Utilizzare la caffettiera solo per l'uso previsto. Prima che venga posta sulla fonte di calore, accertarsi che la caffettiera sia chiusa molto bene. Svitare la caffettiera solo dopo che sia stata tolta dalla fonte di calore e sia completamente raffreddata. Non toccare nessuna superficie calda. Per versare afferrare il manico della macchinetta ed il coperchio.

Non mettere mai sul piano di cottura la caffettiera senza acqua nella sua parte inferiore. Nel caso in cui si aggiunga l'acqua direttamente nella parte inferiore della macchina, fare attenzione che il livello dell'acqua rimanga sempre sotto la valvola di sicurezza. Usare solo parti di ricambio originali del produttore della macchinetta.

Il filtro per quantità ridotta non deve mai essere posizionato sul caffè macinato che si trova sul filtro a imbuto.

WMF 意式浓咖啡壶

高品质的材料和加工工艺令人信服。
现代、精致的设计使它变得与众不同。

WMF 意式浓咖啡壶为 Cromargan®: 不锈钢 18/10 材质，因此易保养且牢固耐用。内部表面经过喷砂处理 - 未涂层。
它适用于燃气灶、电灶、玻璃陶瓷灶和电磁炉。

电磁炉使用指南

请注意。电磁炉是一种加热极快的热源。不要将咖啡壶空壶加热，因为一旦过热，则可能将其损坏。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响的产生是由于技术原因，并不代表您的灶具或锅具出现故障。

燃气灶上的使用指南

请注意不要让燃气火焰从意式浓咖啡壶侧面升起。

操作指南

通过抓紧上部和下部并逆时针旋转拧开意式浓咖啡壶。取出漏斗内芯。 1

在咖啡壶的上部有一个刻度，给出了烹煮 3 杯或 6 杯咖啡的水量。这样可以简单地添加所需的水量。 2

将量取的水量加入下面的部分。 3

将漏斗内芯放到意式浓咖啡壶的下部上。如果只烹煮 3 杯咖啡，还要将浓缩滤纸放入漏斗内芯中。 4

现在将咖啡粉末装入漏斗内芯，在此不要将其压实。 5

重新将上部和下部拧紧在一起，并确保螺纹处没有咖啡粉末。在炉灶上加热咖啡壶。 6
(为此，请注意有关炉灶类型的注意事项)。

在水沸腾时，意式浓咖啡上升到咖啡壶的上部，产生蒸汽并发出咕噜声。在意式浓咖啡完全煮熟时，立即从炉灶上取下意式浓咖啡壶。将其倒入预热的意式浓咖啡杯中并享用。

安全指南

该意式浓咖啡壶符合欧洲标准 w
从自身利益考虑，请注意所有安全注意事项，以避免事故或故障。在首次使用该意式浓咖啡壶之前，请阅读所有说明。

在使用过程中，让儿童远离意式浓咖啡壶。确保蒸汽从远离用户的一侧冒出。

只能将意式浓咖啡壶用于规定的用途。加热前，确保咖啡壶已盖好。只在将其从加热源上取下且完全冷却后，才能相互拧开意式浓咖啡壶。不要触碰任何高温表面。请使用壶身和盖子上的把手。

绝不能在下部无水的情况下加热意式浓咖啡壶。如果直接将水加入下面的部分，必须注意水位不得低于安全阀。只能使用制造商的原厂备件。

绝不允许将浓缩滤纸放在位于漏斗内芯中的咖啡粉末上。

ERSATZTEILE

spare parts
pièces de rechange
repuestos pezzi di ricambio
reserve
零配件



WMF Kult
Cromargan®

	Dichtring, ruber ring, joint en caoutchouc, junta goma, guarnizione in gomma, 橡皮圈	60 8171 9990
	Reduktionssieb, intermediate sieve, filtre réducteur, filtro de reducción, colino di riduzione, 过滤隔片	60 6194 9990
	Trichtereinsatz, funnel insert, entonnoir, porta café, porta caffè, 网状过滤器	60 8167 9990

WMF Business Unit Consumer GmbH | WMF Platz 1 | 73312 Geislingen/Steige | Germany
wmf.com | **contact@wmf.com**



3201113454 01/25