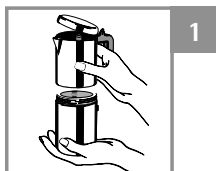


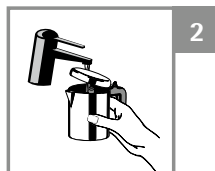


WMF Espressomaschinen
WMF Espresso machines
Cafetières expresso WMF
Cafetera expés de WMF
WMF Caffettiere espresso
WMF 摩卡壺

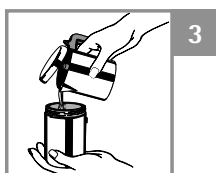




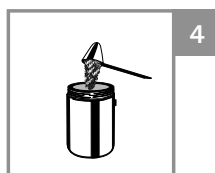
1



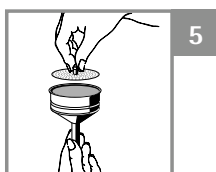
2



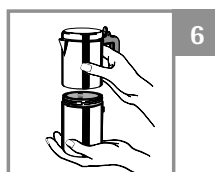
3



4



5



6

DE

WMF Espressomaschinen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Ihre Espressomaschine von WMF überzeugt durch hochwertiges Material und die Verarbeitung. Das moderne, anspruchsvolle Design macht sie zu etwas Besonderem.

WMF Espressomaschinen gibt es in verschiedenen Ausführungen und Größen. Sie sind aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10, damit pflegeleicht und unverwundlich. Innen sind die Oberflächen sandgestrahlt – nicht beschichtet. Alle Espressomaschinen sind für Gas, Elektro und Glaskeramik geeignet.

Hinweis für Induktionsherde

Für Induktionsherde empfehlen wir die Modelle Barista, Concept oder WMF Kult für 6 Tassen. Bitte beachten Sie. Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie Ihre Maschine nicht ohne Inhalt, da Überhitzung sie 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 an der Espressomaschine hochsteigen.

Hinweise zur Bedienung

Schrauben Sie die Espressomaschine 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 für die komplette bzw. für die halbe Tassenmenge. Damit können Sie die gewünschte Wassermenge einfach dosieren. **2**

Füllen Sie die abgemessene Wassermenge in den unteren Teil. **3**

Falls Sie Wasser direkt in den unteren Teil einfüllen, achten Sie unbedingt darauf, dass der Wasserstand unterhalb des Sicherheitsventils liegt. Setzen Sie den Trichtereinsatz wieder in das Unterteil und füllen Sie das Espressopulver ein. **4**

Mit dem Reduktionssieb können Sie die halbe Tassenmenge zubereiten. Geben Sie die halbe Menge Wasser in das Unterteil, setzen Sie das Reduktionssieb in den Trichtereinsatz und fügen Sie auf das Sieb die reduzierte Menge Espressopulver zu. **5**

Schrauben Sie Ober- und Unterteil wieder fest zusammen und erhitzen Sie die Maschine. **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 der Maschine. Nehmen Sie die Espressomaschine sofort vom Herd, wenn der Espresso komplett durchgelaufen ist. Servieren Sie ihn in vorgewärmten Espressotassen und genießen Sie.

Sicherheitshinweise

Die Espressomaschine entspricht der Euro-Norm.

Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse alle Sicherheitshinweise, um Unfälle oder Störungen zu vermeiden. Lesen Sie alle Anweisungen bevor Sie die Espressomaschine zum ersten Mal benutzen.

Halten Sie Kinder von der Espressomaschine fern, solange sie in Gebrauch ist. Stellen Sie sicher, dass der Dampf auf der Seite austritt, die dem Benutzer abgewandt ist.

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

Erhitzen Sie die Espressomaschine niemals ohne Wasser im unteren Teil. Füllen Sie den unteren Teil der Maschine maximal bis zum Sicherheitsventil mit Wasser. Benutzen Sie nur original Ersatzteile des Herstellers.

WMF Espresso machines

Congratulations on your selection. Your WMF espresso maker is impressive with its high quality material and processing. The modern sophisticated design makes it something special.

WMF espresso makers are available in various designs and sizes. They are made of Cromargan®: 18/10 stainless steel material so that they are easy to clean and robust. The surfaces are sandblasted on the inside, not coated. All espresso makers are suitable for gas, electric and glass ceramic.

Instructions for induction cookers

For induction cookers, we recommend the Barista, Concept or WMF Kult models for 6 cups. Please note: Induction is a very fast heat source. Do not heat your machine without any contents, because overheating can damage the machine. A buzzing noise may occur at higher cooking settings. This noise is due to technical reasons and not an indication of a defect in your cooker or cookware.

Instructions for gas cookers

Be sure that the gas flames do not climb the side of the espresso maker.

Operating Instructions

Unscrew the espresso maker parts by holding the upper and lower parts and turning counter-clockwise. Remove the funnel insert. **1**

There is a scale at the top of the machine for the full or half cup amount. This allows you to easily fill with the desired amount of water. **2**

Fill the desired amount of water in the bottom part. **3**

If you fill water directly into the lower part, ensure that the water level is below the safety valve. Place the funnel insert back into the lower part and fill it with espresso powder. **4**

You can prepare half of the cup amount with the reduction strainer. Place half of the amount of water into the bottom part, place the reduction strainer in the funnel insert and add the reduced amount of espresso powder onto the strainer. **5**

Screw the upper and lower parts back together and heat up the espresso maker. **6**
(In doing so, observe the instructions regarding the types of cookers).

Once the water is boiling, the espresso rises into the upper part of the maker while making steam and bubbling sounds. Remove the espresso maker from the stove immediately once all of the espresso has run through. Serve in warmed espresso cups and enjoy.

Safety instructions

The espresso maker corresponds to the Euro standard. For your safety, please observe all safety information in order to avoid accidents or malfunctions.

Read all instructions before you use the espresso maker for the first time. Keep children away from the espresso maker while it is in use. Ensure that the steam escapes from the side that is facing away from the user. Only use the espresso maker for its intended purpose.

Before heating, make sure that the machine is screwed shut tightly. Unscrew the espresso maker only once it has been taken off of the heat source and has completely cooled.

Do not touch any hot surfaces. Use the handles on the pot and lid. Never heat the espresso maker without water in the bottom part. Fill the lower part of the machine with water to the safety valve at a maximum. Only use original spare parts from the manufacturer.

Cafetières expresso WMF

Nous vous félicitons pour votre choix. Votre cafetière expresso signée WMF se démarque par son matériau haut de gamme et son façonnage. Son design moderne et sophistiqué fait sa singularité.

Les cafetières expresso WMF se déclinent en plusieurs modèles et dimensions. Elles sont en Cromargan®: acier inoxydable 18/10 gage de facilité d'entretien et d'indestructibilité. Les surfaces à l'intérieur sont sablées et sans revêtement. Toutes les cafetières expresso sont compatibles avec les tables à gaz, électriques et vitrocéramiques.

Instructions pour les tables à induction

Pour les tables à induction, nous conseillons les modèles Barista, Concept et WMF Kult pour 6 tasses. 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. Un souffle peut s'entendre en cas de degré de cuisson élevé. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou batterie de cuisine.

Instructions pour les tables à gaz

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

Conseils d'utilisation

Démontez la cafetière 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**

Dans la partie supérieure de la cafetière, vous trouverez une graduation pour la quantité d'une tasse pleine ou d'une demi-tasse. Il suffit pour cela de doser la quantité d'eau voulue. **2**

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

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. Reposez alors le filtre entonnoir sur la partie inférieure et remplissez de poudre expresso. Vous pouvez préparer la quantité d'une demi-tasse à l'aide du disque passoire intermédiaire. **4**

Versez la moitié de quantité d'eau dans la partie inférieure, posez le disque passoire intermédiaire dans le filtre entonnoir et ajoutez la quantité réduite de poudre expresso sur la passoire. **5**

Resserrez fermement la partie inférieure et la partie supérieure et faites chauffer la cafetière. **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 expresso est conforme aux normes européennes.

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. Remplissez d'eau la partie inférieure de la cafetière jusqu'à la soupape de sécurité. Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine du fabricant.

Cafetera exprés de WMF

Enhorabuena por su elección. Su cafetera exprés WMF convence por la calidad de sus materiales y por su elaboración. Su diseño moderno y sofisticado hacen de ella un producto especial.

Las cafeteras exprés WMF están disponibles en distintos formatos y tamaños. Son de Cromargan®: acero inoxidable 18/10, por lo que resultan fáciles de conservar y no se oxidan. Las superficies del interior son de arenado, sin revestimiento. Todas las cafeteras exprés se pueden utilizar con gas, electricidad y materiales de cristal.

Advertencias para cocinas de inducción

Para las cocinas de inducción recomendamos los modelos Barista, Concept o WMF Kult para 6 tazas. Tenga presente que: La inducción es una fuente de calor muy rápida. No caliente la cafetera cuando esté vacía, ya que el exceso de calor la puede deteriorar. Si se utiliza la cocina a niveles muy elevados se pueden originar zumbidos. Estos ruidos se deben a la tecnología y no apuntan a que la cocina o el recipiente de cocinar estén defectuosos.

Advertencias para cocinas de gas

Tenga cuidado de que la llama de gas no llegue por el lateral hasta la cafetera exprés.

Advertencias para la utilización

Separe la cafetera exprés sujetando la parte superior e inferior y girando hacia la izquierda. Saque la placa del filtro. **1**

En la parte superior de la cafetera hay una escala para la carga plena o media carga. De esta forma puede dosificar con mayor facilidad la cantidad de agua que desee. **2**

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

En caso de que llene la parte inferior con agua de forma directa, asegúrese de que el nivel de la misma se sitúe por debajo de la válvula de seguridad. Coloque de nuevo la placa del filtro en la parte inferior e introduzca el café exprés. **4**

Con el filtro reductor se pueden preparar la mitad de tazas. Introduzca la mitad de agua en la parte inferior, coloque el tamiz reductor sobre la placa del filtro y añada la cantidad reducida de café expreso. **5**

Una de nuevo la parte superior e inferior y ponga la cafetera al calor. **6**

(Para hacerlo tenga en cuenta las advertencias para cada tipo de cocina.)

Cuando el agua hierva, el café subirá a la parte superior de la cafetera al aparecer el vapor y con un sonido burbujeante. Cuando el expreso haya atravesado completamente, retire la cafetera exprés inmediatamente de la cocina. Sirvalo en las tazas exprés previamente calentadas y que lo disfrute.

Advertencias de seguridad

La cafetera exprés cumple la norma europea.

En su propio beneficio respete todas las advertencias de seguridad para evitar accidentes y desperfectos. Lea todas las indicaciones antes de utilizar la cafetera exprés por primera vez.

No deje que los niños se acerquen a la cafetera exprés mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que el vapor salga por el lado más alejado del usuario. Utilice la cafetera exprés solo de la forma prevista.

Antes de calentar la cafetera, asegúrese de que esté firmemente cerrada. No separe la cafetera exprés hasta que la haya retirado de la fuente de calor y se haya enfriado completamente. No toque las superficies calientes. Utilice las asas de la jarra y de la tapadera.

No caliente la cafetera exprés nunca sin agua en la parte inferior. No llene la parte inferior de la cafetera por encima de la válvula de seguridad. Utilice únicamente las piezas de repuesto del fabricante.

WMF Caffettiere espresso

Ci congratuliamo per il suo acquisto. La macchina per espresso WMF è eccezionale sia per la qualità del materiale di cui è costituita, che per la lavorazione. Il design moderno estremamente espressivo la rende un oggetto del tutto particolare.

La macchina per espresso WMF è disponibile in diversi modelli e misure. Realizzata in Cromargan®, un acciaio inossidabile 18/10 non solo indistruttibile ma anche di facile manutenzione. Ha le superfici interne senza alcun rivestimento. Tutte le macchine per caffè espresso sono adatte per fornelli a gas, elettrici ed in vetroceramica.

Consigli in caso di uso di fornelli ad induzione

Per i fornelli ad induzione consigliamo i modelli Barista, Concept o WMF Kult per 6 tazze. Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto veloce. Non riscaldare la macchina senza contenuto perché si potrebbe danneggiare a causa del surriscaldamento. Una preparazione del caffè che richieda un tempo alquanto prolungato, potrebbe essere molto rumorosa. Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non è indice di guasti né del fornello né della macchinetta.

Consigli per fornelli a gas

Accertarsi che le fiamme del gas non salgano di lato rispetto alla macchinetta per espresso.

Consigli per l'uso

Svitare la macchinetta per espresso, impugnando bene sia la parte superiore che quella inferiore e girare in senso orario. Estrarre il filtro a forma di imbuto. **1**

Nella parte alta della macchinetta si trova una scala graduata per una tazza completa o mezza tazza; di modo che si possa dosare facilmente la quantità di acqua desiderata. **2**

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

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. Inserire il filtro ad imbuto nella base e riempire con caffè macinato. **4**

Con il filtro ridotto si può preparare mezza tazza. Riempire d'acqua a metà la parte inferiore, mettere il filtro per quantità ridotta nell'apposito imbuto ed aggiungere la quantità ridotta di caffè macinato. **5**

Riavvitare la parte superiore con quella inferiore e scaldare la macchinetta. **6**
(Seguire i consigli per la fonte di calore)

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

Istruzioni di sicurezza

La macchina per espresso è conforme alle norme europee.

Nel proprio interesse, attenersi a tutte le precauzioni di sicurezza, per evitare incidenti o danni. Leggere tutte le istruzioni prima di usare la macchinetta per espresso la prima volta.

Tenere i bambini lontano dalla macchinetta per espresso, finché è in uso.

Assicurarsi che il vapore fuoriesca dal lato opposto rispetto all'utente. Utilizzare la macchina per caffè espresso solo per l'uso previsto.

Prima che venga posta sulla fonte di calore, accertarsi che sia chiusa molto bene. Svitare la macchinetta per espresso 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 fornello la macchinetta per espresso senza acqua nella sua parte inferiore. Riempire di acqua la parte inferiore della macchinetta al massimo fino alla valvola di sicurezza. Usare solo parti di ricambio originali del produttore della macchinetta.

WMF 摩卡壶

感谢您选购本产品。WMF 摩卡壶由优质材料加工制作完成，精致、优雅的外观令其与众不同。

WMF 摩卡壶有各种不同的型号大小可供您选择，它们均采用 Cromargan® 18/10 不锈钢制成，易于清洗，经久耐用。摩卡壶内侧采用无镀层喷砂面。所有的摩卡壶均适用于燃气炉、电炉和玻璃陶瓷炉。

用电磁炉烧煮时的注意事项

如果您使用电磁炉，我们建议您选购 Barista 摩卡壶或 6 杯量的 Concept 或 WMF Kult 摩卡壶。由于电磁炉加热速度极快，因此在加热前必须向壶内注水，否则过高的温度会损坏摩卡壶。当电磁炉调至高档位烧煮咖啡时，您会听到蜂鸣声，这属于正常现象，并不表示您的电磁炉或摩卡壶损坏。

用燃气炉烧煮时的注意事项

确保火焰不会从摩卡壶的侧面向上窜。

使用说明

用手握紧摩卡壶的上壶和下壶，将它们逆时针旋开。
取出网状过滤器。**1**

摩卡壶顶部有一个标注满杯和半杯水量的刻度线。
这样您可以根据个人所需适量加水。**2**
将合适的水量注入下壶。**3**

如果直接将水注入下壶，水位不得超过安全阀。将网状过滤器装入下壶并在过滤器内放咖啡粉。**4**

烧煮半杯咖啡时可以使用配套的过滤隔片。
向下壶注入半杯水量，将过滤隔片置入网状过滤器内，然后在隔片上放入减量的咖啡粉。**5**

将上下壶重新旋紧后即可将摩卡壶放到炉具上进行加热。**6**
(请参照不同类型摩卡壶使用说明)

水煮开后，会自动流入上壶，并发出沸腾的声音。
等下壶内的水完全流入上壶后，立即将摩卡壶从炉子上取下。
将咖啡倒入经过预热的杯具后即可享用。

安全注意事项

本摩卡壶符合欧盟标准。为了您的安全，请遵守安全注意事项，防止事故或故障的发生。

第一次使用摩卡壶之前，请认真阅读使用说明和注意事项。烧煮咖啡时要看管好儿童，以防意外发生。将冒气的一侧转到背对自己的方向。摩卡壶只能用来烧制咖啡，不要用于其它用途。

加热前检查上下壶是否完全拧紧。从炉具上取下摩卡壶后，必须等待上下壶完全冷却后方可旋开。

使用壶身和壶盖上的手柄，以防烫伤。未向下壶加水时，禁止加热。下壶内的最高水位不得超过安全阀。只允许使用制造商生产的原装零配件。

ERSATZTEILE

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



Barista
Cromargan®



Concept
Cromargan®



WMF Kult
Cromargan®



Feinsieb, filter sieve, filtre,
filtro, colino fine, 滤芯

60 8169 9990

60 8168 9990
60 8169 9990

60 8168 9990
60 8169 9990



Gummiring, rubber ring,
joint en caoutchouc, junta
goma, guarnizione in
gomma, 橡皮圈

60 8171 9990

60 8170 9990
60 8171 9990

60 8170 9990
60 8171 9990



Reduktionssieb, intermedi-
ate sieve, filtre réducteur,
filtro de reducción, colino
di riduzione, 过滤隔片

60 6194 9990

60 6193 9990
60 6194 9990

60 6193 9990
60 6194 9990

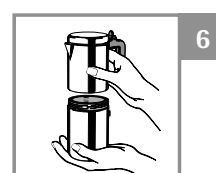
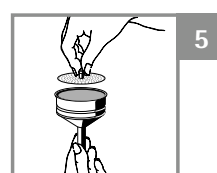
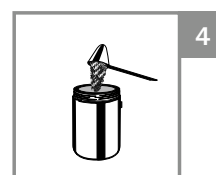
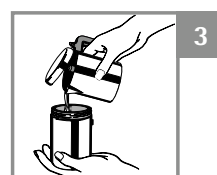
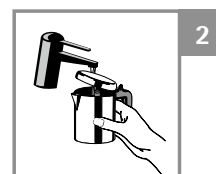
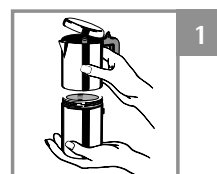


Trichtereinsatz, funnel
insert, entonnoir,
porta café, porta caffè,
网状过滤器

60 8072 9990

60 8166 9990
60 8167 9990

60 8166 9990
60 8167 9990



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

printed 01/2015
Stand 01/2015