



LA PERFECCIÓN DEL CAFÉ

Instrucciones de uso y cuidado

Precauciones

- Para evitar rotura y lesiones.
- No use la jarra para hervir líquidos ni para cocinar.
- Nunca coloque la jarra sobre cocinas a gas o eléctricas, ni en hornos convencionales o de microondas.
- No lave la jarra con esponjas metálicas de limpieza ni productos de limpieza abrasivos.
- Cambie la jarra si estuviera rajada, rayada, despartillada, si se hubiera recalientado estando vacía, se hubiera dejado hervir un líquido hasta consumirse, o si tuviera el asa floja o debilitada.
- No ponga la jarra sobre superficies frías o húmedas. Deje que se enfríe antes de lavarla.
- Los líquidos calientes pueden salpicar. Tenga cuidado al verterlos.
- Tenga cuidado al manipular la jarra. Las jarras de vidrio se ponen sumamente calientes.
- Las partes plásticas son combustibles cuando se exponen al fuego vivo.
- El filtro cónico se puede ladear si se golpea la jarra.

Instrucciones de preparación:

1. Doble el filtro por las uniones y colóquelo en el filtro cónico. Coloque el filtro cónico en la jarra.
 2. Use dos cucharadas de café molido extra fino por cada 6 onzas (135 mL) de agua.
 3. Vierta suficiente agua hirviendo* para saturar el café. Después de 15 segundos, llene el filtro cónico con el resto del agua.
 4. Cuando se haya filtrado toda el agua, saque el filtro cónico, coloque la tapa conservadora de calor y sírvase una taza de perfecto café.
- *Tenga cuidado cuando vierta el agua caliente en el filtro cónico. Use agua fresca fría; nunca recaliente café preparado. El café debe dejarse en el calentador sólo durante 20 minutos pues, por el recalentamiento, pierdo los compuestos que le dan sabor y aroma.

Limpieza

- Lávelo a mano con un detergente suave, o en la canastilla superior del lavaplatos. Todas las piezas se pueden lavar en la canastilla superior del lavaplatos.
 - No use esponjas metálicas de limpieza ni productos de limpieza abrasivos.
- Para sacar las manchas difíciles y los depósitos de agua dura:
1. Remoje la jarra de un día para otro en una solución de 2 cucharadas de detergente suave para lavaplatos y una jarra de agua.
 2. Enjuáguela bien.
 3. Retriéguela con una esponja mojada para sacar las manchas que queden.

Consejos prácticos

- Los cafés Melitta se preparan sólo con granos de café arábigo de primera calidad especialmente tostado, mezclado y molido para optimizar los beneficios de su cafetera Melitta.
- Para mejores resultados, use los filtros cónicos No. 4 Melitta Flavour Pores®. Los filtros de papel Melitta eliminan los aceites amargos y sedimentos, y dejan cada vez un mejor sabor en su taza de café. Use un nuevo filtro para cada jarra de café.

Importante

Sólo para uso doméstico.

Si tuviera alguna pregunta o comentario sobre la cafetera Melitta, sírvase llamarnos al 1-888-MELITTA, o visítanos en www.melitta.com.

¡Conserve estas INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO!

COFFEE PERFECTION

Use and Care Instructions

Caution. To avoid breakage and injury:

- Do not use carafe to boil liquids, or for cooking purposes.
- Never place the carafe on a gas or electric range, or in a conventional or microwave oven.
- Do not clean carafe with metal cleaning pads or abrasive cleaners.
- Replace carafe if it is cracked, scratched, chipped, heated while empty, or allowed to boil dry, or if carafe has a loose or weakened handle.
- Do not set hot carafe on cold or wet surfaces. Allow to cool before washing.
- Hot liquids may splash. Exercise care when pouring.
- Exercise care when handling carafe. Glass carafe will become extremely hot.
- Plastic parts are flammable when exposed to high heat.
- Filter cone may tip if carafe is bumped.

Brewing Instructions

1. Fold filter at seams and place into filter cone. Place filter cone onto carafe.
 2. Use 2 tsp. of extra fine grind coffee for every 6 oz. (135 mL) of water.
 3. Pour in enough fresh boiling water* to saturate the coffee. After 15 seconds, fill the cone with the rest of the water.
 4. When all the water has filtered through, remove the cone filter, put on the heat-retaining lid and pour yourself the perfect cup of coffee.
- *Use caution when pouring boiling water into filter cone. Use fresh cold water; never reheat brewed coffee. Coffee should only be kept on a warmer for 20 min. as the reheating process destroys flavour and aroma compounds.

Cleaning

- Hand wash with mild detergent, or in the top rack of the dishwasher. All parts are top-rack dishwasher safe.
 - Do not use metal cleaning pads or abrasive cleansers.
- To remove stubborn stains and hard water deposits:

1. Soak carafe overnight in a solution of 2 tbsp. automatic dishwasher detergent to 1 carafe of water.
2. Rinse carafe well.
3. Scrub with a wet sponge to remove any remaining stains.

Helpful Hints

- Melitta coffees use only high-grown Arabica coffee beans that are specially roasted, blended and ground to maximize the benefits of your Melitta Coffeemaker.
- For best results, use Melitta Flavour Pores® No. 4 Coffee Filters. Melitta Filter Paper filters out bitter oils and sediments leaving a better-tasting cup of coffee every time. Use a new filter for each carafe of coffee.

Important

For Household use only.

For questions or comments regarding your Melitta Coffeemaker, please call us at: 1-888-MELITTA or visit us at www.melitta.com.

Please save these USE AND CARE INSTRUCTIONS!

CAFÉ PERFECTION

Conseils d'utilisation et d'entretien

Mise en garde. Pour éviter les accidents :

- N'utilisez pas la carafe comme bouilloire ou pour faire la cuisine.
- Ne posez jamais la carafe sur une cuisinière électrique ou à gaz et ne la mettez jamais dans un four ordinaire ou à micro-ondes.
- Ne nettoyez jamais la carafe avec un tampon à récurer métallique ou un détergent abrasif.
- Remplacez la carafe si elle est craquelée, éraflée ou fêlée, si elle a été chauffée à vide, ou si le manche est branlant ou manque de solidité.
- Ne posez jamais la carafe chaude sur une surface froide ou mouillée. Laissez refroidir avant de la nettoyer.
- Les liquides qui sont chauds peuvent faire des éclaboussures. Versez avec précaution.
- Manipulez la carafe avec soin lorsqu'elle est chaude. Le verre peut être brûlant.
- Les pièces en matière plastique deviennent inflammables lorsqu'elles sont exposées à des températures élevées.
- Le porte-filtre peut se renverser si la carafe est heurtée.

Instructions pour l'infusion

1. Repliez les bords du filtre et insérez dans la porte-filtre. Placez le porte-filtre sur la carafe.
 2. Ajoutez 2 cuillerées à thé de café moulu extra-fin par 6 oz (135 mL) d'eau.
 3. Versez suffisamment d'eau fraîchement bouillie* pour saturer la mouture de café. Attendez 15 secondes, puis rajoutez de l'eau.
 4. Une fois que toute l'eau a filtré, enlevez le porte-filtre, posez le couvercle isolant sur la carafe et servez-vous la tasse de café parfaite.
- *Versez avec précaution l'eau bouillante dans le porte-filtre. Faites toujours bouillir de l'eau fraîche et ne réchauffez pas le café qui a été infusé. Ne gardez pas le café sur un réchaud plus de 20 minutes, car le processus de réchauffement nuit à la saveur et à l'arôme.

Nettoyage

- Lavez la cafetière à la main avec un détergent doux ou placez-la dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle, placées dans le panier supérieur.
 - N'utilisez jamais de tampon à récurer métallique ou de détergent abrasif.
- Pour enlever les taches tenaces et les dépôts laissés par l'eau calcaire :
1. Faites tremper la carafe toute la nuit dans une solution de deux cuillerées à table de détergent à lave-vaisselle pour une carafe d'eau.
 2. Rincez soigneusement la carafe.
 3. Enlevez toute tache récalcitrante en frottant avec une éponge mouillée.

Conseils utiles

- Les cafés Melitta contiennent uniquement des grains de café arábica cultivés à haute altitude qui sont spécialement torréfiés, mélangés et passés à la mouture pour maximiser les avantages de votre cafetière Melitta.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez les filtres à café Melitta n° 4 à Micropores De Saveur®. Les filtres à café Melitta retiennent les huiles amères pour produire une tasse de café qui a meilleur goût. Utilisez un nouveau filtre chaque fois que vous préparez du café.

Important

Réserve à l'usage domestique.

Pour toute question ou commentaire sur votre cafetière Melitta, prière de composer le 1 800-MELITTA ou de visiter notre site Web à l'adresse www.melitta.com.

Gardez ces CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN !