cilio

ESPRESSOKOCHER

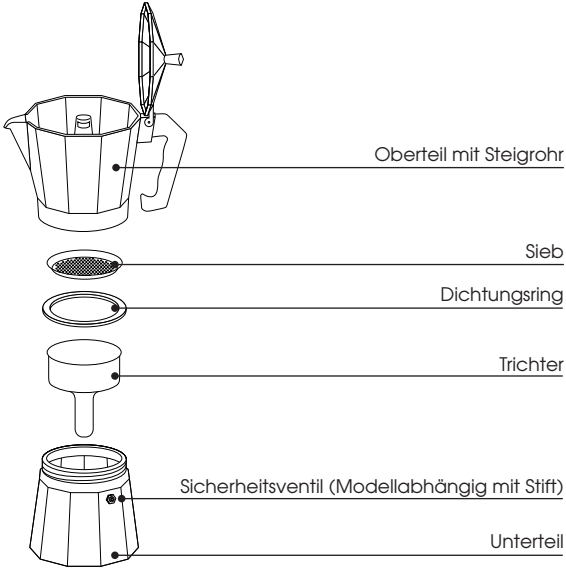
BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

cilio

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Espressokocher entschieden haben. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, beachten Sie bitte folgende Hinweise.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Espressokochers diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.



Sicherheitshinweise

- Sollte dieses Produkt an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Unzureichende Reinigung und Pflege, falsche Handhabung oder unsachgemäßer Gebrauch beeinträchtigen die Sicherheit des Espressokochers. In diesen Fällen übernimmt cilio keine Haftung für eventuell auftretende Sach- oder Personenschäden. **Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht ungeschützt im Freien.**
- Betreiben Sie den Espressokocher nur unter unmittelbarer Aufsicht und benutzen Sie ihn ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie Kinder von dem Espressokocher fern, solange dieser in Gebrauch oder noch heiß ist.
- Verwenden Sie den Kocher nicht ohne Wasser im Unterteil. Betreiben Sie das Produkt ausschließlich mit Wasser und keinesfalls mit Milch oder anderen Flüssigkeiten.
- Für eine ordnungsgemäße Funktion des Sicherheitsventils darf sich dieses nicht im Wasserbereich befinden. **Achtung!** Füllen Sie das Unterteil nur maximal bis kurz unter das Sicherheitsventil mit Wasser.
- Verwenden Sie nur reines, nicht zu fein gemahlenes Espressopulver. Kaffeeersatz oder Kaffeeextrakt enthalten klebrige Stoffe, die den Kocher verstopfen. Auch zu fein gemahlenes Espressopulver kann das Sieb des Kochers verstopfen.
- Beim Auslösen des Sicherheitsventils kann es zu einem heißen Dampfausstoß kommen. Achten Sie darauf, dass das Ventil nicht auf den Benutzer oder andere Personen gerichtet ist.
- Benutzen Sie den Espressokocher nur auf den auf der Verpackung angegebenen Heizquellen. Wählen Sie die Größe der Heizquelle dem Bodendurchmesser entsprechend.

Gas: Achten Sie beim Kochen auf Gaskochstellen darauf, dass die Flamme nicht seitlich am Kocher hochsteigt.

Induktion: Achten Sie beim Kochen auf Induktionskochfeldern darauf, dass der Durchmesser des Kochfeldes und des Espressokochers möglichst übereinstimmen, da sonst die Topferkennung bei einigen Herdsystemen nicht aktiviert und das Kochfeld nicht betrieben wird. Verwenden Sie niemals die Boost Funktion.

cilio

- Wählen Sie immer eine mittlere Temperaturstufe, um ein Überkochen zu vermeiden und den Kocher zu schonen.
- **Verbrennungsgefahr!** Der Kocher wird bei Gebrauch sehr heiß. Bei Kontakt mit heißen Oberflächen besteht die Gefahr sich zu verbrennen. Bitte fassen Sie den Kocher nur am Griff sowie am Deckelknopf oder ggf. mit Topflappen oder Topfhandschuh an. Stellen Sie den heißen Kocher nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Nehmen Sie den Kocher unverzüglich von der Heizquelle, sobald der Espresso in das Oberteil geflossen ist. Lassen Sie den Kocher nie trocken kochen. Hierdurch kann die Struktur des Metalls beschädigt und die Sicherheit für den weiteren Gebrauch beeinträchtigen werden.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Kochvorgang beendet ist.
- Schrauben Sie den Kocher nicht auseinander, bevor er von der Herdplatte entfernt wurde und vollständig abgekühlt ist.
- Sollte es sich bei Ihrem Espressokocher um ein Modell handeln, bei welchem der Espresso seitlich aus einem oder zwei Ausgussrohren herausfließt, stellen Sie je eine Tasse mit ausreichendem Füllvolumen unter die Ausgussstelle(n).
- Benutzen Sie den Espressokocher nicht, wenn dieser oder seine Bestandteile beschädigt sind. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Vor jedem Gebrauch

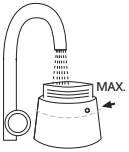
- Prüfen Sie den Espressokocher inklusive Dichtungsring, Trichter, Sieb und Sicherheitsventil gründlich auf Verschmutzungen, Kalkablagerungen Verschleiß oder Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Steigrohr im Oberteil des Kochers nicht verstopft ist.
- **Modellabhängig:** Prüfen Sie die Beweglichkeit des Stiftes des Sicherheitsventils. Hierfür ziehen Sie den Stift von außen bis zum Widerstand nach vorne und lassen den Stift los.
- Sollten Sie Verschmutzungen, Verkalkungen, Verschleiß oder andere Beschädigungen feststellen, ist es für den sicheren Gebrauch zwingend notwendig, diese zu beheben, indem Sie den Kocher wie vorgeschrieben reinigen, entkalken oder beschädigte Teile ersetzen.

Gebrauch

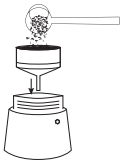
Achtung! Vergewissern Sie sich, dass Trichter, Sieb und Dichtungsring richtig eingesetzt sind und der Espressokocher fest verschlossen ist, bevor Sie diesen auf den Herd stellen.

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie bitte den Espressokocher mit warmem Wasser. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, beim ersten Gebrauch ein- bis zweimal Espresso zuzubereiten und diesen wegzuschütten.

1. Schrauben Sie den Espressokocher auseinander, indem Sie das Unterteil festhalten und das Oberteil gegen den Uhrzeigersinn abdrehen. Nehmen Sie den Trichter heraus.



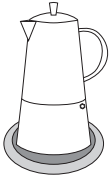
2. Füllen Sie Wasser in das Unterteil des Espressokochers bis maximal kurz unter das Sicherheitsventil. **Achtung!** Das Sicherheitsventil darf nicht unter Wasser liegen.



3. Setzen Sie den Trichter wieder ein. Füllen Sie diesen mit nicht zu fein gemahlenem Espressopulver. Das Pulver nicht fest anpressen, nur glattstreichen! Säubern Sie den Rand des Gewindes von überschüssigem Espressopulver.

cilio

4. Vergewissern Sie sich, dass Sieb und Dichtungsring ordnungsgemäß in das Oberteil des Kochers eingesetzt sind. Setzen Sie das Oberteil gerade auf das Unterteil, damit diese nicht verkanten, und drehen beide Teile fest zusammen.



5. Stellen Sie den Espressokocher auf eine geeignete Heizquelle und erhitzen Sie den Kocher nur auf mittlerer Stufe, um ein Überkochen zu vermeiden und den Kocher zu schonen. Der Espresso steigt unter leichter Dampfentwicklung in das Oberteil. Nehmen Sie den Kocher unverzüglich von der Heizquelle, sobald ein leises Blubbern zu hören ist. **Hinweis:** Es kann eine kleine Menge Wasser im Unterteil des Kochers zurückbleiben.

6. Wir empfehlen, den Espresso vor dem Ausgießen mit einem langen Löffel umzurühren.

7. Servieren Sie Ihren Espresso in vorgewärmten Tassen.

Reinigung nach jedem Gebrauch

Achtung! Reinigen Sie den Espressokocher und die Einzelteile nicht in der Spülmaschine. Verwenden Sie keine scharfen oder ätzenden Reinigungsmittel.

1. Lassen Sie den Espressokocher vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Schrauben Sie den Espressokocher auseinander und nehmen Sie den Trichter heraus. Entfernen Sie das Espressopulver vorsichtig aus dem Trichter. Reinigen Sie alle Teile mit klarem Wasser. Festsitzende Pulverrückstände im Trichter und Sieb entfernen Sie mit einer Spülbürste.
3. Um das Steigrohr zu reinigen, entnehmen Sie die Dichtung und das Sieb und spülen das Oberteil von der Unterseite her mit klarem Wasser aus.
4. Lassen Sie den Espressokocher vollständig trocknen. Wir empfehlen, die Einzelteile auseinandergeschraubt aufzubewahren.

Gründliche Reinigung

Achtung! Um die sichere Funktion des Espressokochers zu gewährleisten, muss der Espressokocher regelmäßig gründlich gereinigt werden. Die Intervalle richten sich nach der Intensität der Nutzung. Kontrollieren Sie den Espressokocher vor jedem Gebrauch auf starke Verschmutzungen.

1. Lassen Sie den Espressokocher vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Schrauben Sie den Espressokocher auseinander und nehmen Sie den Trichter heraus. Entfernen Sie das Espressopulver vorsichtig aus dem Trichter. Spülen Sie nun alle Teile des Espressokochers einzeln und gründlich in heißem Spülwasser. Entnehmen Sie hierzu auch die Dichtung und das Sieb, damit Sie auch das Innere des Steigrohrs im Oberteil des Kochers reinigen können.
3. Bürsten Sie den Trichter und das Sieb mit einer Spülbürste aus, um eventuell hartnäckige Pulverrückstände aus den Löchern zu entfernen.
4. Spülen Sie alle Teile anschließend noch mit klarem Wasser gründlich ab.
5. Lassen Sie den Espressokocher vollständig trocknen. Wir empfehlen, die Einzelteile auseinandergeschraubt aufzubewahren.

cilio

Entkalken

Achtung! Um die sichere Funktion des Espressokochers zu gewährleisten, muss der Espressokocher regelmäßig entkalkt werden. Die Intervalle richten sich nach der Intensität der Nutzung und dem Kalkgehalt im Wasser. Kontrollieren Sie den Espressokocher, insbesondere das Sicherheitsventil, vor jedem Gebrauch auf Kalkrückstände.

1. Beginnen Sie wie im Punkt **„Gründliche Reinigung"**.
2. Modellabhängig ist das Sicherheitsventil mit einem beweglichen Stift ausgestattet. Ziehen Sie den Stift von außen bis zum Widerstand nach vorne und lassen den Stift los. Durch das Zurückschnellen des Stiftes werden die Verkalkungen im Ventil gelockert.
3. Füllen Sie das Unterteil des Kochers bis zum Rand mit einer Lösung aus Zitronensäure oder Essig. Bei stärkerer Verkalkung verwenden Sie handelsübliches Entkalkungsmittel gemäß den dort beschriebenen Anweisungen. **Achtung!** Es ist wichtig, dass besonders das Sicherheitsventil Kontakt mit der Lösung oder dem Entkalkungsmittel hat.
4. Setzen Sie den Trichter in das Unterteil ein, damit auch dieser entkalkt wird.
5. Entnehmen Sie das Sieb aus dem Oberteil und legen Sie dieses in ein separates Gefäß mit der verwendeten Lösung oder dem Entkalkungsmittel.
6. Lassen Sie alles solange stehen, bis sich der Kalk vollständig gelöst hat.
7. Anschließend gießen Sie einen Teil der Flüssigkeit aus dem Unterteil ab, so dass sich das Sicherheitsventil nicht mehr in der Flüssigkeit befindet.
8. Setzen Sie das Sieb und den Dichtungsring ordnungsgemäß in das Oberteil des Kochers ein. Setzen Sie das Oberteil gerade auf das Unterteil, damit diese nicht verkanten und drehen beide Teile fest zusammen. **Achtung!** Geben Sie kein Espressopulver dazu.
9. Stellen Sie den Espressokocher auf eine geeignete Heizquelle und erhitzen Sie diesen nur auf mittlerer Stufe, um ein Überkochen zu vermeiden und den Kocher zu schonen. Wenn die Flüssigkeit ins Oberteil geflossen ist nehmen Sie den Kocher unverzüglich von der Heizquelle. Sobald der Kocher abgekühlt ist, wiederholen Sie den Vorgang ein- bis zweimal mit der verwendeten Lösung.
10. Danach reinigen Sie den Kocher nochmals, wie im Punkt **„Gründliche Reinigung"**.

Wartung

Achtung! Der Espressokocher arbeitet mit Überdruck. Alle Einzelteile haben eine sicherheitsrelevante Funktion, so dass der einwandfreie Zustand aller Teile jederzeit gegeben sein muss!

Dies kann nur gewährleistet werden, wenn:

- Reinigung und Entkalkung in den nötigen Intervallen ordnungsgemäß durchgeführt werden. Bitte beachten Sie die entsprechenden Hinweise in dieser Anleitung.
- alle Teile, die sichtbare Verschleißspuren oder andere Beschädigungen aufweisen, ausgetauscht werden. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Wenden Sie sich hierzu an den autorisierten Fachhandel.

cilio Espressokocher entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Durch defekte oder beschädigte Produkte sowie durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Unsachgemäßer Gebrauch und mangelhafte Pflege oder Reinigung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Gewährleistung

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigefügt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

cilio

cilio

COFFEE MAKER

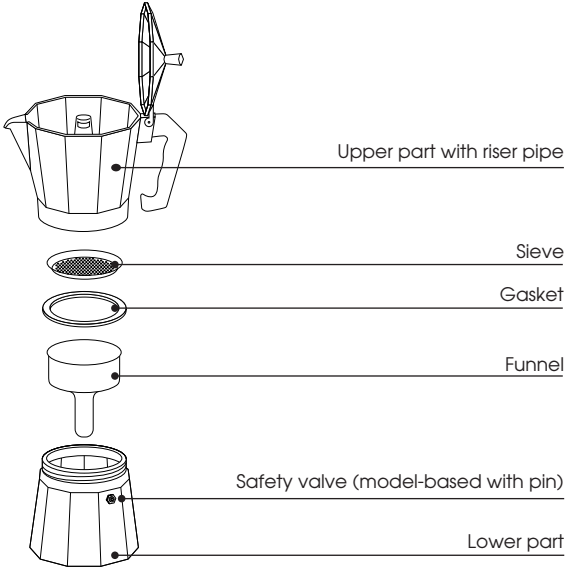
OPERATING INSTRUCTIONS
PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

cilio

Thank you for choosing this high-quality coffee maker. To ensure that you gain the most enjoyment out of your new product, please take note of the following information.

Important notes

Please read through these operating instructions carefully before using the coffee maker for the first time. In your own interest, we kindly ask you to observe the safety instructions especially as these will help to avoid accidents and malfunctions. Your safety may be impaired if the product is subjected to wrong use and/or product or if not sufficiently cleaned and cared for. In turn, this may result in the user being put at significant risk. cilio accepts no liability for any damage which results from the improper usage of the product.



Safety instructions

- If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
- Inadequate cleaning and care, mishandling or improper use affect the safety of the coffee maker. cilio accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This product is only intended for household use. Do not operate this product unprotected outside.**
- Never operate the coffee maker unsupervised and use it for the intended purpose only.
- Keep the coffee maker out of reach of children as long as it is in use or still hot.
- Never use the coffee maker without water in the lower part. Only operate the product with water and never with milk or other liquids.
- For a proper operation of the safety valve, it must not be in the water area. **Attention!** Only fill the lower part to a maximum below the safety valve with water.
- Use only pure, not too finely ground espresso powder. Coffee substitutes or coffee extract contain sticky substances that clog the coffee maker. Even finely ground espresso powder can clog the sieve of the coffee maker.
- When released, the safety valve may cause a hot steam emission. Make sure that the valve is pointing away from the user or other persons.
- Use the coffee maker only on the heat sources indicated on the packaging. Adjust the size of the heat source according to the bottom diameter.

  Gas: Always ensure that the flame does not rise up the sides of the coffee maker.

  Induction: When cooking on induction cooktops, make sure that the diameter of the cooktop and the coffee maker match as closely as possible, otherwise the pot detection will not be activated on some stove systems and the cooktop will not be operated. Never use the boost function.
- Always choose a medium temperature level to avoid overboiling and to protect the coffee maker.

cilio

- **Risk of burns!** The coffee maker becomes very hot during use. When having contact with hot surfaces there is a risk of burning yourself. Please only grasp the cooker by the handle and on the lid knob or if necessary with an oven glove or oven cloth. Only place the hot coffee maker on heat-resistant surfaces.
- Remove the coffee maker from the heat source immediately as soon as the espresso has flowed into the upper part. Never allow the coffee maker to boil dry. This may damage the structure of the metal and affects the safety for further use.
- Do not open the lid before the cooking process is finished.
- Do not unscrew the coffee maker until it has been removed from the stove and has completely cooled down.
- Should your coffee maker be a model where the espresso flows out sideways through one or two spouts, please ensure that you place one cup each with sufficient volume under the spout(s).
- Do not use the coffee maker if it or its components are damaged. In case of repair contact the authorized dealer.
- Use original accessories only.

Before each use

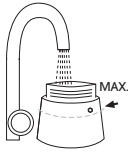
- Thoroughly inspect the coffee maker, including gasket, funnel, sieve and safety valve for soiling, limescale, wear or damage.
- Test the rate of flow of the riser pipe in the upper part of the coffee maker.
- **Model-based:** Check the mobility of the pin of the safety valve. Therefor pull the pin forward from the outside to the resistance and release the pin.
- If you notice any soiling, calcifications, wear or other damages, it is mandatory for a safe use to resolve them by cleaning, descaling or replacing damaged parts as required.

Use

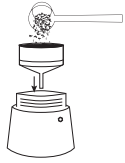
Attention! Make sure that the funnel, sieve and gasket are properly inserted and the coffee maker is firmly closed before placing it on the stove.

Before first use, please clean the coffee maker with warm water. For hygienic reasons, we recommend preparing espresso once or twice during first use and discard it.

1. Unscrew the coffee maker by holding the lower part and turn the upper part counterclockwise. Remove the funnel.



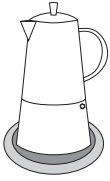
2. Fill the lower part of the coffee maker with water to a maximum below the safety valve. **Attention!** The safety valve must not be under water.



3. Reinsert the filter. Fill it with not too finely ground espresso powder. Do not press the powder firmly down, just smooth it out! Clean the edge of the screw thread of excess espresso powder.

cilio

4. Make sure the sieve and gasket are properly inserted in the upper part of the coffee maker. Place the upper part straight on the lower part, so that they do not jam and turn both parts tightly together.



5. Place the coffee maker on a suitable heat source and heat the coffee maker only at a medium level to avoid overboiling and to protect the coffee maker. The espresso coffee rises with slightest development of steam into the upper part. Immediately remove the coffee maker from the heat source as soon as you hear a soft bubbling sound. **Note:** There may be a small amount of water left in the bottom of the coffee maker.

6. We recommend stirring the espresso coffee with a long spoon before pouring.

7. Serve your espresso in pre-heated cups.

Cleaning after each use

Attention! Do not clean the coffee maker and it's individual parts in the dishwasher. Do not use caustic or corrosive detergents.

1. Allow the coffee maker to cool down completely before cleaning.
2. Unscrew the coffee maker and remove the funnel. Carefully remove the espresso powder from the funnel. Clean all individual parts with clear water. Resistant powder residues in the funnel and sieve can be removed with a cleaning brush.
3. To clean the riser pipe, remove the gasket and sieve and rinse the upper part from the bottom with clear water.
4. Allow the coffee maker to dry completely. We recommend that you keep the individual parts unscrewed during storage.

Thorough cleaning

Attention! To ensure the safe function of the coffee maker, the coffee maker must be thoroughly cleaned on a regular basis. The intervals depend on the intensity of use. Check the coffee maker for heavy soiling before each use.

1. Allow the coffee maker to cool down completely before cleaning.
2. Unscrew the coffee maker and remove the funnel. Carefully remove the espresso powder from the funnel. Rinse all parts of the coffee maker individually and thoroughly in hot rinse water. Also, remove the gasket and sieve so you can clean the inside of the riser pipe in the top of the coffee maker.
3. Brush the funnel and sieve with a brush to remove any resistant powder residues from the holes.
4. Afterwards, rinse all individual parts thoroughly with clear water.
5. Allow the coffee maker to dry completely. We recommend that you keep the individual parts unscrewed during storage.

cilio

Decalcifying

Attention! To ensure the safe function of the coffee maker, the coffee maker must be descaled on a regular basis. The intervals depend on the intensity of use and the lime content in the water. Check the coffee maker, especially the safety valve, for limescale residues before each use.

1. Start as in **"Thorough cleaning"**.
2. Model-based, the safety valve is equipped with a movable pin. Pull the pin forward from the outside to the resistance and release the pin. By the rebound of the pin, the calcifications in the safety valve are loosened.
3. Fill the lower part of the coffee maker to the edge with a solution of citric acid or vinegar. For heavy calcification, use commercially available descaling agent according to the instructions given there. **Attention!** It is important that especially the safety valve has contact with the solution or the descaling agent.
4. Insert the funnel into the lower part so that it is also descaled.
5. Remove the sieve from the upper part and place it in a separate container with the used solution or descaling agent.
6. Leave everything until the lime has dissolved completely.
7. Afterwards, pour some of the liquid out of the lower part so that the safety valve is no longer in the liquid.
8. Make sure the sieve and gasket are properly inserted in the upper part of the coffee maker. Place the upper part straight on the lower part, so that they do not jam and turn both parts tightly together. **Attention!** Do not add espresso powder.
9. Place the coffee maker on a suitable heat source and heat it only at a medium level to avoid overboiling and to protect the coffee maker. If the liquid has flowed into the upper part, remove the coffee maker from the heat source immediately. Once the coffee maker has cooled down, repeat the process one to two times with the used solution.
10. After that, clean the coffee maker again, as in **"Thorough cleaning"**.

Maintenance

Attention! The coffee maker works with overpressure. All individual parts have a safety-relevant function, so that the perfect condition of all parts must be given at all times!

This can only be guaranteed if:

- cleaning and descaling must be carried out properly at the necessary intervals. Please observe the corresponding instructions in this manual.
- all parts that show visible signs of wear or other damages are replaced. Use original accessories only. For this contact the authorized dealer.

cilio coffee makers are in compliance with the relevant safety regulations. Defective or damaged products as well as the improper repair of such products can put the user at significant risk. The improper use and lack of care and cleaning of the product may lead to a loss of all warranty claims.

Warranty

We cover this product with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, improper handling, incorrect operation, insufficient care and cleaning, willful destruction, transport or accidents as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim please contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

cilio

cilio

CAFETIÈRE EXPRESSO

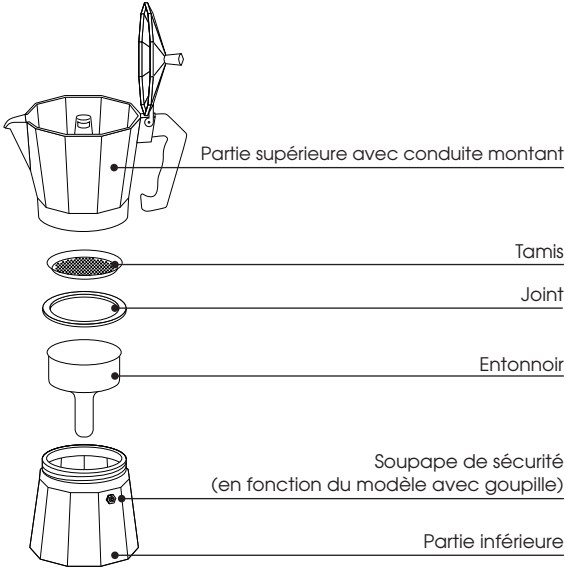
MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI!

cilio

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cafetière expresso de qualité supérieure. Afin d'avoir beaucoup de plaisir avec votre nouvelle cafetière, veuillez suivre les informations suivantes.

Indications importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'emploi avant de mettre en marche la cafetière. Dans votre propre intérêt respectez en particulier les indications de sécurité pour éviter les accidents et les dérangements. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité du produit et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. cilio ne peut pas se porter garant pour les dommages dus à une utilisation inappropriée.



Indications de sécurité

- Si vous voulez remettre ce produit à d'autres personnes, veillez à l'accompagner de sa mode d'emploi.
- Un nettoyage et un entretien insuffisants, une mauvaise manipulation ou une utilisation inappropriée altèrent la sécurité de la cafetière expresso. Dans ces cas cilio ne peut pas se porter garant pour les dommages matériels ou corporels. **Ce produit est strictement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air sans protection.**
- Votre cafetière expresso ne doit marcher que sous surveillance. Utilisez-la exclusivement pour l'emploi auquel elle est destinée.
- Éloignez les enfants de la cafetière expresso pendant qu'elle soit en marche ou encore chaude.
- N'utilisez pas la cafetière expresso sans de l'eau dans la partie inférieure. Utilisez-la exclusivement avec de l'eau et en aucun cas avec du lait ou d´autres liquides.
- Pour que la soupape de sécurité fonctionne correctement, elle ne doit pas se trouver dans l'eau. **Attention !** Ne remplissez la partie inférieure que jusqu'à juste en dessous de la soupape de sécurité au maximum.
- N´utilisez que de la poudre de café expresso pure, pas trop finement moulue. Les succédanés de café ou extraits de café contiennent des matières collantes qui bouchent la cafetière expresso. Même la poudre de café moulue trop finement peut boucher le filtre de la cafetière expresso.
- Le déclenchement de la soupape de sécurité peut provoquer une émission de vapeur chaude. Assurez-vous que la soupape de sécurité ne soit pas dirigée vers l'utilisateur ou d'autres personnes.
- Utilisez la cafetière expresso uniquement sur les sources de chaleur indiquées sur l'emballage. Choisissez une taille de la source de chaleur selon le diamètre inférieur.

Gaz : Faites attention à ce que la flamme ne déborde pas sur les côtés de la cafetière expresso.

Induction : Veuillez faire attention à ce que le diamètre de la plaque chauffante corresponde le plus près possible au diamètre de la cafetière expresso car sinon le détecteur de casseroles ne sera pas activé avec certains systèmes et le plan de

cuisson ne pourra donc pas fonctionner. N'utilisez jamais la fonction booster.

- Choisissez toujours un niveau de température moyen pour éviter un débordement en bouillant et pour ménager la cafetière expresso.
- **Risque de brûlure !** La cafetière devient brûlante lors de l'utilisation. En cas de contact avec des surfaces très chaudes il y a un risque de brûlures. Veuillez ne prendre la cafetière expresso que par la poignée ou par le bouton sur le couvercle ou le cas échéant avec un gant ou une serviette de cuisine. Placez la cafetière expresso chaude uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Retirez la cafetière expresso immédiatement de la source de chaleur dès que l'expresso se trouve dans la partie supérieure. Ne laissez jamais la cafetière expresso faire bouillir à sec. Cela pourrait endommager la structure du métal et altérer la sécurité pour les utilisations ultérieures.
- N'ouvrez pas le couvercle avant que le processus de cuisson ne soit terminé.
- Ne dévissez pas la cafetière expresso avant qu'elle n'a pas été retirée de la plaque chauffante et complètement refroidie.
- Si votre cafetière expresso est un modèle duquel l'expresso coule par un ou deux tuyaux d'écoulement sur le côté, placez une tasse/des tasses d'un volume suffisant sous le(s) bec(s).
- N'utilisez pas la cafetière expresso si elle-même ou ses composants sont endommagés. Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.

Avant chaque utilisation

- Contrôlez minutieusement la cafetière expresso, y compris le joint, l'entonnoir, le tamis et la soupape de sécurité pour détecter des saletés, des dépôts calcaires, des abrasion ou des dommages.
- Assurez-vous que la conduite montant dans la partie supérieure de la cafetière expresso n'est pas bouchée.
- **Selon le modèle :** Vérifiez la mobilité de la goupille de la soupape de sécurité. Pour cela tirez la goupille de l'extérieur vers l'avant jusqu'à la résistance et relâchez-la.

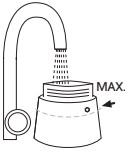
· Si vous remarquez des saletés, des dépôts calcaires, de l'usure ou d'autres dommages, il est obligatoire de les réparer pour une utilisation en toute sécurité en nettoyant, détartrant ou remplaçant les pièces endommagées comme indiqué.

Utilisation

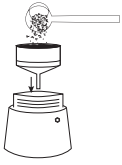
Attention ! Assurez-vous que l'entonnoir, le tamis et le joint sont correctement positionnés et que la cafetière expresso est bien fermée avant de la placer sur la cuisinière.

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la cafetière expresso à l'eau chaude. Pour des raisons hygiéniques, nous recommandons de préparer de l'expresso une ou deux fois lors de la première utilisation et de le jeter.

1. Dévissez la cafetière expresso en tenant la partie inférieure et tournant la partie supérieure dans le sens antihoraire. Enlevez l'entonnoir.



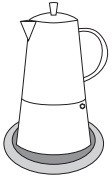
2. Remplissez la partie inférieure de la cafetière expresso avec de l'eau jusqu'à juste en dessous de la soupape de sécurité au maximum. **Attention !** La soupape de sécurité ne doit pas se trouver sous l'eau.



3. Remettez l'entonnoir. Remplissez-le avec de la poudre d'expresso pas trop finement moulue. Ne pressez pas la poudre trop fort, juste lissez-la ! Enlevez de l'excès de poudre d'expresso du bord du filetage.

cilio

4. Assurez-vous que le tamis et le joint sont correctement positionnés dans la partie supérieure de la cafetière expresso. Placez la partie supérieure sur la partie inférieure de sorte qu'elles ne calent pas, et vissez les deux parties fermement ensemble.



5. Placez la cafetière expresso sur une source de chaleur appropriée et laissez-la chauffer toujours à un niveau de température moyen pour éviter un débordement en bouillant et pour ménager la cafetière expresso. L'expresso monte dans la partie supérieure avec une légère formation de vapeur. Enlevez la cafetière expresso immédiatement de la source de la chaleur dès que vous entendez un gargouillement léger. **Remarque :** Il peut rester une petite quantité d'eau au fond de la partie inférieure.

6. Nous recommandons de mélanger l'expresso avec une longue cuillère avant de le verser.

7. Servez votre expresso dans des tasses préchauffées.

Nettoyage après chaque utilisation

Attention ! Ne nettoyez pas la cafetière expresso et les pièces détachées au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produit de nettoyage trop agressif ou corrosif.

1. Avant le nettoyage laissez la cafetière expresso refroidir complètement.
2. Dévissez la cafetière expresso et enlevez l'entonnoir. Retirez délicatement la poudre d'espresso de l'entonnoir. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau claire. Des résidus de poudre persistants dans l'entonnoir et le tamis sont éliminés à l'aide d'une brosse à vaisselle.
3. Pour nettoyer la conduite montant, retirez le joint et le tamis et rincez la partie supérieure par le bas avec de l'eau claire.
4. Laissez la cafetière expresso sécher complètement. Nous recommandons de garder les pièces étant dévissées.

Nettoyage en profondeur

Attention ! Pour assurer le bon fonctionnement de la cafetière expresso, celle-ci doit être nettoyée soigneusement à intervalles réguliers. Les intervalles dépendent de l'intensité d'utilisation. Contrôlez la cafetière expresso pour des fortes salissures avant chaque utilisation.

1. Avant le nettoyage laissez la cafetière expresso refroidir complètement.
2. Dévissez la cafetière expresso et enlevez l'entonnoir. Retirez délicatement la poudre d'espresso de l'entonnoir. Rincez toutes les pièces de la cafetière expresso individuellement et soigneusement dans de l'eau de vaisselle chaude. Enlevez également le joint et le tamis pour pouvoir nettoyer l'intérieur de la conduite montant dans la partie supérieure de la cafetière expresso.
3. Brossez l'entonnoir et le tamis avec une brosse à vaisselle pour éliminer toutes résidus de poudre persistants des trous.
4. Ensuite, nettoyez toutes les pièces soigneusement avec de l'eau claire.
5. Laissez la cafetière expresso sécher complètement. Nous recommandons de garder les pièces étant dévissées.

cilio

Décalcifier

Attention ! Pour assurer le bon fonctionnement de la cafetière expresso, celle-ci doit être décalcifiée à intervalles réguliers. Les intervalles dépendent de l'intensité d'utilisation et la teneur en calcaire de l'eau. Contrôlez la cafetière expresso, en particulier la soupape de sécurité, pour des dépôts calcaires avant chaque utilisation.

1. Commencez comme décrit dans **"Nettoyage en profondeur"**.
2. Selon le modèle, la soupape de sécurité est équipée d'une goupille mobile. Tirez la goupille de l'extérieur vers l'avant jusqu'à la résistance et relâchez-la. En rebondissant, des calcifications dans la soupape de sécurité sont relâchées.
3. Remplissez la partie inférieure de la cafetière expresso jusqu'au bord avec une solution à base d'acide citrique ou de vinaigre. Pour des calcifications intenses, utilisez un agent de détartrage disponible dans le commerce conformément aux instructions fournies. **Attention !** Il est important que la soupape de sécurité en particulier soit en contact avec la solution ou l'agent de détartrage.
4. Insérez l'entonnoir dans la partie inférieure afin qu'il soit également détartré.
5. Enlevez le tamis de la partie supérieure et placez-le dans un récipient séparé contenant la solution ou l'agent de détartrage.
6. Laissez reposer le tout jusqu'à ce que le calcaire soit complètement détaché.
7. Versez une part du liquide de la partie inférieure pour que la soupape ne se trouve plus sous le liquide.
8. Insérez le tamis et le joint correctement dans la partie supérieure de la cafetière expresso. Placez la partie supérieure sur la partie inférieure de sorte qu'elles ne calent pas, et vissez les deux parties fermement ensemble. **Attention !** N'ajoutez pas de poudre d'expresso.
9. Placez la cafetière expresso sur une source de chaleur appropriée et laissez-la chauffer toujours à un niveau de température moyen pour éviter un débordement en bouillant et pour ménager la cafetière expresso. Si le liquide a coulé dans la partie supérieure, retirez immédiatement la cafetière expresso de la source de chaleur. Une fois la cafetière expresso refroidie, répétez le processus une à deux fois avec la solution utilisée.

10. Nettoyez ensuite à nouveau la cafetière expresso comme décrit dans **"Nettoyage en profondeur".**

Maintenance

Attention ! La cafetière expresso fonctionne avec une surpression. Toutes les pièces individuelles ont une fonction de sécurité, de sorte que la condition parfaite de toutes les pièces doit être donné à tout moment !

Cela ne peut être assurer que si :

- le nettoyage et le détartrage sont effectués correctement aux intervalles nécessaires. Veuillez respecter les instructions correspondantes dans ce manuel.
- toutes les pièces présentant des signes visibles d'usure ou d'autres dommages sont remplacées. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. Pour cela, contactez le revendeur agréé.

Les cafetières expresso de cilio correspondent aux règlements de sécurité. Des dangers considérables pour l'utilisateur peuvent être provoqués par des produits défectueux ou endommagés ainsi que par des réparations inadéquates. Une utilisation inappropriée et un entretien ou nettoyage insuffisant provoquent une diminution du bénéfice de la garantie.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de le produit est jointe à le produit.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

cilio

cilio

CAFFETTIERA

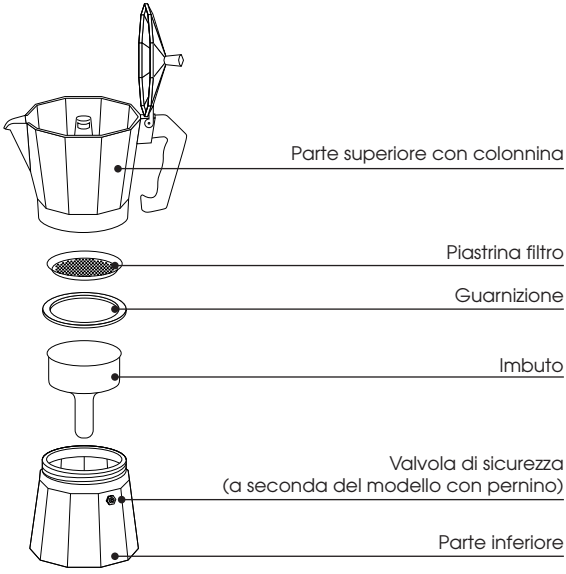
MANUALE D'USO
CONSERVARE IL MANUALE D'USO!

cilio

Grazie per aver acquistato questa caffettiera di pregio. Affinché possiate trarre la massima soddisfazione dal prodotto a lungo nel tempo è necessario osservare le seguenti avvertenze.

Avvertenze importanti

Prima del primo utilizzo della caffettiera leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Usi errati oppure pulizie e cure inadeguate possono pregiudicare la sicurezza, con conseguenti rischi per l'utente. cilio non risponde dei danni imputabili a usi non consoni.



Avvertenze di sicurezza

- Qualora questo prodotto debba essere ceduto ad altre persone accertarsi di consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.
- Pulizie e cure inadeguate, manipolazioni errate o utilizzi non consoni pregiudicano la sicurezza della caffettiera. In questi casi cilio non si assume alcuna responsabilità per eventuali ferite a persone o danni materiali. **Questo prodotto è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzarlo all'aperto senza protezioni.**
- Usare la caffettiera soltanto sotto sorveglianza e utilizzarla esclusivamente per l'uso consono.
- Finché la caffettiera è in uso oppure è ancora calda tenerla fuori dalla portata dei bambini.
- Non usare la caffettiera senza acqua nella parte inferiore. Far funzionare il prodotto esclusivamente con acqua e mai con latte o altri liquidi.
- Per il corretto funzionamento della valvola di sicurezza questa non deve essere al livello dell'acqua. **Attenzione!** Riempire con acqua la parte inferiore al massimo fin poco sotto la valvola di sicurezza.
- Usare soltanto polvere per espresso pura e macinata non troppo fine. I succedanei del caffè o l'estratto di caffè contengono infatti sostanze appiccicose che ostruiscono la caffettiera. Anche la polvere per espresso macinata troppo fine può ostruire la piastrina filtro della caffettiera.
- Se la valvola di sicurezza scatta può fuoriuscire un getto di vapore caldissimo. Prestare attenzione che la valvola non sia rivolta verso l'utilizzatore o altre persone.
- Utilizzare la caffettiera solamente sui tipi di piani di cottura indicati sulla confezione. Scegliere le dimensioni dell'elemento del piano di cottura in base al diametro del fondo.

Gas: Nell'uso su fornelli a gas fare attenzione che le fiamme non ri salgano lungo i lati della caffettiera

Induzione: Nell'uso su piani di cottura a induzione fare attenzione che i diametri dell'elemento del piano di cottura e della caffettiera coincidano più possibile, in quanto altrimenti in alcuni sistemi il riconoscimento pentola non si attiva e il piano di cottura non entra in funzione. Non utilizzare mai la funzione booster.

cilio

- Selezionare sempre il livello di temperatura medio, in modo da evitare tracimazioni e da preservare la caffettiera da possibili danni.
- **Pericolo di ustioni!** Durante l'uso la caffettiera diventa caldissima. Il contatto con superfici roventi comporta pericolo di ustioni. Si raccomanda di afferrare la caffettiera soltanto per il manico o il pomello del coperchio, eventualmente utilizzando una presina o un guanto da forno. Riporre la caffettiera calda solamente su superfici resistenti al calore.
- Non appena il caffè è salito spostare immediatamente la caffettiera dal piano di cottura. Non mettere mai la caffettiera a secco su un piano di cottura acceso. Ciò può infatti danneggiare la struttura del metallo e compromettere la sicurezza negli utilizzi successivi.
- Non aprire il coperchio prima che la preparazione del caffè sia terminata.
- Non svitare la caffettiera prima di averla tolta dal piano di cottura e prima che si sia raffreddata.
- Nel caso la vostra caffettiera sia un modello in cui l'espresso fuoriesce lateralmente da uno o due tubetti erogatori, mettere una tazzina di capacità sufficiente sotto al punto o ai punti di erogazione.
- Non utilizzare la caffettiera se questa o i relativi componenti sono danneggiati. Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
- Utilizzare soltanto ricambi originali.

Prima di ogni utilizzo

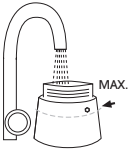
- Controllare accuratamente che la caffettiera, inclusi la guarnizione, l'imbuto, la piastrina filtro e la valvola di sicurezza, non presenti tracce di sporco, depositi di calcare, usura o danni.
- Accertarsi che la colonnina nella parte superiore della caffettiera non sia ostruita.
- **A seconda del modello:** Verificare la mobilità del pernino della valvola di sicurezza. Per ciò tirare in avanti tale pernino, dall'esterno, fino a percepire una resistenza e quindi rilasciarlo.
- Nel caso si rilevi la presenza di sporco, calcificazioni, usura o altri danni, ai fini di un uso sicuro è assolutamente necessario eliminarli lavando, decalcificando o sostituendo le parti danneggiate della caffettiera come prescritto.

Uso

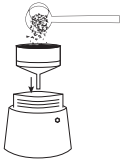
Attenzione! Prima di mettere la caffettiera sul piano di cottura accertarsi che l'imbuto, la piastrina filtro e la guarnizione siano correttamente inseriti e che la caffettiera sia saldamente chiusa.

Prima del primo utilizzo si raccomanda di lavare la caffettiera con acqua calda. Per ragioni igieniche, consigliamo di buttare i primi uno o due caffè preparati al primo utilizzo della caffettiera.

1. Svitare la caffettiera afferrando la parte inferiore del corpo e facendo ruotare la parte superiore in senso antiorario. Estrarre l'imbuto.

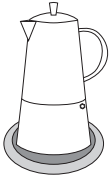


2. Riempire con acqua la parte inferiore della caffettiera fin poco sotto la valvola di sicurezza. **Attenzione!** La valvola di sicurezza non deve trovarsi mai sotto al livello dell'acqua.



3. Reinserire l'imbuto. Riempirlo con polvere per espresso macinata non troppo fine. Non compattare la polvere, rasarla solamente con un coltello! Ripulire il bordo della filettatura dalla polvere di espresso in eccesso.

4. Assicurarsi che la piastrina filtro e la guarnizione siano correttamente inserite nella parte superiore della caffettiera. Posizionare la parte superiore su quella inferiore in perpendicolare e senza inclinarla e quindi avvitare saldamente assieme le due parti.



5. Porre la caffettiera su un piano di cottura idoneo e riscaldarla solamente a livello medio, in modo da evitare tracimazioni e da preservare la caffettiera da possibili danni. Il caffè sale nella parte superiore sprigionando un po' di vapore. Non appena si sente un leggero gorgoglio rimuovere immediatamente la caffettiera dal piano di cottura. **Avvertenza:** Nella parte inferiore della caffettiera può rimanere una piccola quantità d'acqua.

6. Prima di versare l'espresso vi consigliamo di girarlo con un cucchiaino a manico lungo.

7. Servire l'espresso in tazze preriscaldate.

Pulizia dopo ogni utilizzo

Attenzione! Non lavare mai la caffettiera e i singoli componenti in lavastoviglie. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi.

1. Prima di lavare la caffettiera farla raffreddare completamente.
2. Svitare la caffettiera in modo da separare la parte inferiore e quella superiore ed estrarre l'imbuto. Rimuovere cautamente la polvere da espresso dall'imbuto. Lavare tutte le parti con acqua pulita. I residui di polvere rimanenti nell'imbuto e nella piastrina filtro possono essere rimossi con uno spazzolino.
3. Per pulire la colonnina, rimuovere la guarnizione e la piastrina filtro e sciacquare la parte superiore, dal basso, con acqua pulita.
4. Lasciar asciugare completamente la caffettiera. Consigliamo di conservare i singoli componenti disassemblati.

Pulizia a fondo

Attenzione! Per garantire il funzionamento sicuro la caffettiera deve essere regolarmente pulita con cura. Gli intervalli dipendono dall'intensità d'uso. Prima di ogni utilizzo controllare che la caffettiera non sia molto sporca.

1. Prima di lavare la caffettiera farla raffreddare completamente.
2. Svitare la caffettiera in modo da separare la parte inferiore e quella superiore ed estrarre l'imbuto. Rimuovere cautamente la polvere da espresso dall'imbuto. Quindi sciacquare a fondo tutti i componenti della caffettiera con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Rimuovere anche la guarnizione e la piastrina filtro in modo da poter pulire anche l'interno della colonnina (nella parte superiore della caffettiera).
3. Spazzolare l'imbuto e la piastrina filtro con uno spazzolino, in modo da rimuovere dai fori eventuali residui di polvere ostinati.
4. Quindi sciacquare accuratamente ancora una volta tutti i componenti con acqua pulita.
5. Lasciar asciugare completamente la caffettiera. Consigliamo di conservare i singoli componenti disassemblati.

cilio

Decalcificazione

Attenzione! Per garantire il funzionamento sicuro la caffettiera deve essere regolarmente decalcificata con cura. Gli intervalli dipendono dall'intensità d'uso e dal contenuto di calcare dell'acqua. Prima di ogni utilizzo controllare che la caffettiera - e in particolare la valvola di sicurezza - non presentino residui di calcolare.

1. Iniziare come descritto nel punto **„Pulizia a fondo“**.
2. A seconda del modello, la valvola di sicurezza è dotata di un pernino. Tirare in avanti tale pernino, dall'esterno, fino a percepire una resistenza e quindi rilasciarlo. Per effetto dello scatto all'indietro del pernino gli accumuli di calcare nella valvola vengono allentati.
3. Riempire la parte inferiore della caffettiera fino al bordo con una soluzione di acido citrico o aceto. In presenza di calcificazioni massicce utilizzare un comune decalcificante seguendo le rispettive istruzioni. **Attenzione!** È importante che soprattutto la valvola di sicurezza sia a contatto con la soluzione o il decalcificante.
4. Inserire l'imbuto nella parte inferiore di modo che anche questo si decalcifichi.
5. Rimuovere la piastrina filtro dalla parte superiore e metterla in un recipiente separato con la soluzione usata o il decalcificante.
6. Lasciar agire finché il calcare si è completamente sciolto.
7. Quindi buttare parte del liquido contenuto nella parte inferiore, di modo che la valvola di sicurezza non sia più nel liquido.
8. Inserire correttamente la piastrina filtro e la guarnizione nella parte superiore della caffettiera. Posizionare la parte superiore su quella inferiore in perpendicolare e senza inclinarla e avvitare saldamente assieme le due parti. **Attenzione!** Non aggiungere la polvere da espresso.
9. Porre la caffettiera su un piano di cottura idoneo e riscaldarla solamente a livello medio, in modo da evitare tracimazioni e da preservare la caffettiera da possibili danni. Quando il liquido è salito nella parte superiore togliere immediatamente la caffettiera dal piano di cottura. Non appena la caffettiera è raffreddata ripetere la procedura per uno o due volte con la soluzione utilizzata.

10. Quindi pulire la caffettiera ancora una volta come illustrato nel punto **„Pulizia a fondo“**.

Manutenzione

Attenzione! La caffettiera lavora con sovrappressioni. Tutti i componenti hanno una funzione rilevante per la sicurezza e quindi tutte le parti devono essere in perfette condizioni in qualunque momento!

Ciò può essere garantito soltanto se:

- la pulizia e la decalcificazione sono eseguite a regola d'arte e agli intervalli richiesti. Si raccomanda di osservare le apposite avvertenze in queste istruzioni.
- tutte le parti che presentano tracce di usura visibili o altri danni devono essere sostituite. Utilizzare soltanto ricambi originali. Per acquistarli rivolgersi ai rivenditori specializzati autorizzati.

Le caffettiere di cilio sono conformi a tutte le disposizioni di sicurezza vigenti. Prodotti guasti o danneggiati nonché riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l'utente. Usi inadeguati e cattiva cura o pulizia comportano il decadere dei diritti di garanzia.

Garanzia

Per questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, usi non consoni, manipolazioni non idonee, impieghi errati, cure e pulizie inadeguate, distruzioni intenzionali, trasporti o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

cilio

cilio

CAFETERA ITALIANA

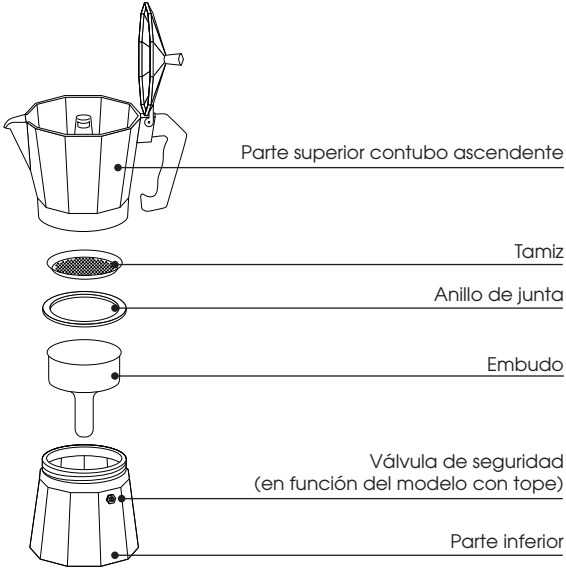
MANUAL DE INSTRUCCIONES
¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

cilio

Enhorabuena por la compra de esta cafetera italiana de alta calidad. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las siguientes indicaciones.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha la cafetera italiana, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. cilio no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.



Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este producto a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
- La limpieza y el cuidado insuficientes, la manipulación incorrecta o el uso inadecuado afectan la seguridad de la cafetera italiana. En estos casos cilio no se hace responsable de posibles daños materiales y personales. **Este producto está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No lo use sin protección en el exterior.**
- Utilice la cafetera italiana solo bajo supervisión directa y exclusivamente para el fin previsto.
- Mantenga a los niños alejados de la cafetera italiana mientras esté en funcionamiento o aún caliente.
- No utilice la cafetera italiana sin agua en la parte inferior. El producto solo se puede utilizar con agua; no lo ponga en funcionamiento con leche ni con otros líquidos.
- Para un funcionamiento correcto de la válvula de seguridad, esta no debe estar en el área de agua. **¡Atención!** Llene la parte inferior con agua hasta, como máximo, un poco por debajo de la válvula de seguridad.
- Utilice solo café espresso en polvo puro, no demasiado molido. Los sustitutos del café o el extracto de café contienen sustancias pegajosas que obstruyen la cafetera. Incluso el café espresso en polvo demasiado molido puede obstruir el tamiz de la cafetera.
- Al accionar la válvula de seguridad se puede producir una expulsión de vapor caliente. Asegúrese de que la válvula no apunte hacia el usuario ni hacia otras personas.
- Utilice la cafetera italiana solo sobre las fuentes de calor indicadas en el embalaje. Seleccione el tamaño de la fuente de calor según el diámetro del fondo.

  Gas: Al cocinar en placas de gas, asegúrese de que la llama no salga hacia arriba por el lado de la cafetera.

  Inducción: Al cocinar sobre placas de inducción, asegúrese de que el diámetro de la placa y el de la cafetera italiana coincidan lo máximo posible dado que, de lo contrario, la detección de ollas no se activará en algunos sistemas de cocina y la placa no funcionará. No utilice la función booster.

cilio

- Seleccione siempre un nivel de temperatura medio para evitar que el contenido rebose y para proteger la cafetera.
- **¡Peligro de quemaduras!** La cafetera se calienta mucho durante el uso. En caso de contacto con superficies calientes existe el peligro de quemaduras. Toque la cafetera solo del asa, del tirador de la tapa o, en su caso, con guantes de cocina o manoplas. Coloque la cafetera caliente solo sobre superficies resistentes al calor.
- Retire la cafetera de inmediato de la fuente de calor en cuanto el café espresso haya llegado a la parte superior. No deje nunca que la cafetera hierva hasta quedar seca. De este modo se puede dañar la estructura del metal y afectar a la seguridad para el uso posterior.
- No abra la tapa antes de que el proceso de cocción haya finalizado.
- No desenrosque nunca la cafetera antes de haberla retirado de la placa de cocina y de que se haya enfriado completamente.
- En caso de que su cafetera italiana sea de un modelo donde el café espresso salga lateralmente de uno o dos tubos de vaciado, coloque una taza con suficiente capacidad de llenado correspondientemente debajo del/de los punto/s de vaciado.
- No utilice la cafetera italiana si esta o sus componentes están dañados. En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
- Utilice solo piezas de repuesto originales.

Antes de cada uso

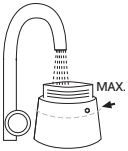
- Compruebe la cafetera italiana junto con el anillo de junta, el embudo, el tamiz y la válvula de seguridad a fondo respecto a suciedad, depósitos de cal, desgaste o deterioros.
- Asegúrese de que el tubo ascendente en la parte superior de la cafetera no esté obstruido.
- **En función del modelo:** Compruebe la movilidad del tope de la válvula de seguridad. Para esto extraiga el tope desde fuera hacia delante hasta notar la resistencia y suéltelo.
- Si detecta suciedad, calcificaciones, desgaste u otros deterioros es imprescindible para el uso seguro corregirlos limpiando y descalcificando la cafetera o reemplazando las piezas deterioradas como se especifica.

Uso

¡Atención! Asegúrese de que el embudo, el tamiz y el anillo de junta estén correctamente insertados y de que la cafetera italiana esté fijamente cerrada antes de ponerla sobre la placa de cocina.

Antes del primer uso limpie la cafetera italiana con agua caliente. Por razones higiénicas, recomendamos preparar el café espresso una o dos veces durante el primer uso y desecharlo.

1. Desenrosque la cafetera italiana sujetando la parte inferior y girando la parte superior en sentido contrario a las agujas del reloj. Extraiga el embudo.

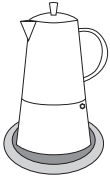


2. Llene con agua la parte inferior de la cafetera italiana hasta, como máximo, un poco por debajo de la válvula de seguridad. **¡Atención!** La válvula de seguridad no debe quedar por debajo del agua.

3. Vuelva a colocar el embudo. Llénelo con café espresso en polvo no demasiado molido. ¡No presionar el polvo demasiado, solo alisarlo! Limpie el borde de la rosca del exceso de café espresso en polvo.

cilio

4. Asegúrese de que el tamiz y el anillo de junta estén colocados correctamente en la parte superior de la cafetera. Coloque la parte superior de forma recta sobre la parte inferior para que no se ladeen y gírelas para apretarlas.



5. Coloque la cafetera italiana sobre una fuente de calor adecuada y caliente la cafetera solo a un nivel medio para evitar que rebose y protegerla. El café espresso sube a la parte superior generando un poco de vapor. Retire la cafetera de inmediato de la fuente de calor en cuanto se escuche un ligero gorgoteo. **Nota:** Puede quedar un poco de agua en la parte inferior de la cafetera.

6. Recomendamos remover el café espresso con una cuchara larga antes de verterlo.

7. Sirva su café espresso en tazas previamente calentadas.

Limpieza después del uso

¡Atención! No limpie la cafetera italiana y las piezas individuales en el lavavajillas. No utilice productos de limpieza agresivos o corrosivos.

1. Deje enfriar completamente la cafetera italiana antes de la limpieza.
2. Desenrosque la cafetera italiana y extraiga el embudo. Retire el café espresso en polvo con cuidado del embudo. Limpie todas las piezas con agua clara. Puede eliminar los residuos de polvo incrustados en el embudo y el tamiz con un cepillo de fregar.
3. Para limpiar el tubo ascendente retire la junta y el tamiz y lave la parte superior desde la parte inferior con agua clara.
4. Deje secar la cafetera italiana completamente. Recomendamos almacenar las piezas individuales de forma desenroscada.

Limpieza a fondo

¡Atención! Para garantizar el funcionamiento seguro de la cafetera italiana, se debe limpiar la misma a fondo regularmente. Los intervalos dependen de la intensidad de uso. Antes de cada uso, revise que la cafetera italiana no presente suciedad.

1. Deje enfriar completamente la cafetera italiana antes de la limpieza.
2. Desenrosque la cafetera italiana y extraiga el embudo. Retire el café espresso en polvo con cuidado del embudo. Ahora, lave todas las piezas de la cafetera italiana individualmente y a fondo en agua de enjuague caliente. Para ello, retire también la junta y el filtro para que también pueda limpiar el interior del tubo ascendente en la parte superior de la cafetera.
3. Cepille el embudo y el tamiz con un cepillo de fregar para eliminar cualquier residuo de polvo persistente de los orificios.
4. A continuación, enjuague todas las piezas con agua clara.
5. Deje secar la cafetera italiana completamente. Recomendamos almacenar las piezas individuales de forma desenroscada.

cilio

Descalcificación

¡Atención! Para garantizar el funcionamiento seguro de la cafetera italiana, se debe descalcificar la misma regularmente. Los intervalos dependen de la intensidad de uso y del contenido de cal en el agua. Antes de cada uso, revise la cafetera italiana, especialmente la válvula de seguridad, para comprobar que no presente residuos de cal.

1. Empiece como se describe en el punto "Limpieza a fondo".
2. En función del modelo, la válvula de seguridad está equipada con un tope. Extraiga el tope desde fuera hacia delante hasta notar la resistencia y suéltelo. Al rebotar el tope se sueltan las calcificaciones de la válvula.
3. Llene la parte inferior de la cafetera hasta el borde con una solución de ácido cítrico o vinagre. En caso de calcificación intensa use un producto descalcificador comercial según las instrucciones que se describen allí. **¡Atención!** Es importante que especialmente la válvula de seguridad esté en contacto con el producto descalcificador.
4. Inserte el embudo en la parte inferior para que también se descalcifique.
5. Retire el tamiz de la parte superior y colóquelo en un recipiente separado con la solución utilizada o el producto descalcificador.
6. Deje todo así hasta que la cal se haya disuelto por completo.
7. Después, elimine un poco de la solución de la parte inferior de forma que la válvula de seguridad ya no se encuentre sumergida en el líquido.
8. Inserte el tamiz y el anillo de junta correctamente en la parte superior de la cafetera. Coloque la parte superior de forma recta sobre la parte inferior para que no se ladeen y gírelas hasta fijarlas. **¡Atención!** No añada café espresso en polvo.
9. Coloque la cafetera italiana sobre una fuente de calor adecuada y caliéntela solo a un nivel medio para evitar que rebose y protegerla. Cuando el líquido haya pasado a la parte superior, retire la cafetera de inmediato de la fuente de calor. Una vez que la cafetera se haya enfriado, repita el proceso de una a dos veces con la solución utilizada.
10. Después, limpie de nuevo la cafetera como se describe en el punto "Limpieza a fondo".

Mantenimiento

¡Atención! La cafetera italiana funciona con sobrepresión. ¡Todas las piezas individuales tienen una función relevante para la seguridad, de modo que estas deben estar en perfecto estado en todo momento!

Esto solo se puede garantizar si:

- se realizan la limpieza y la descalcificación en los intervalos necesarios de forma correcta. Observe las indicaciones correspondientes en las instrucciones.
- se sustituyen todas las piezas que presentan muestras de desgaste visibles u otros deterioros. Utilice solo piezas de repuesto originales. Para ello, contacte con la tienda especializada autorizada.

Las cafeteras italianas de cilio cumplen las disposiciones de seguridad vigentes. Los productos defectuosos o deteriorados, así como las reparaciones incorrectas pueden causar peligros considerables para el usuario. Un uso incorrecto o la falta de cuidado o de limpieza conllevan la extinción del derecho de garantía.

Garantía

Este producto tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

cilio

cilio

ESPRESSOKOKER

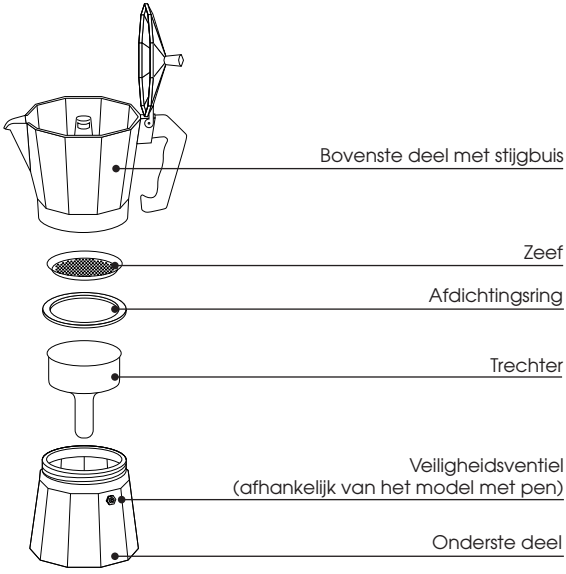
GEBRUIKSAANWIJZING
BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

cilio

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige espressokoker hebt gekozen. Neem om lang plezier van dit product te hebben de onderstaande aanwijzingen in acht.

Belangrijke aanwijzingen

Lees vóór ingebruikname van de espressokoker deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade die ontstaat door onjuist gebruik kan cilio niet aansprakelijk worden gesteld.



Veiligheidsrichtlijnen

- Als dit product aan andere personen wordt doorgegeven, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Onvoldoende reiniging en onderhoud, een verkeerde omgang of onjuist gebruik brengen de veiligheid van de espressokoker in gevaar. In deze gevallen cilio kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventueel optredende schade of persoonlijk letsel. **Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet onbeschermd in de open lucht.**
- Houd de espressokoker tijdens de werking steeds onder direct toezicht en gebruik hem uitsluitend voor het voorziene doeleinde.
- Houd kinderen verwijderd van de espressokoker, zolang deze in gebruik of nog heet is.
- Gebruik de koker niet, als zich geen water in het onderste deel bevindt. Gebruik het product uitsluitend met water en nooit met melk of andere vloeistoffen.
- Voor een juiste werking van het veiligheidsventiel mag dit zich niet in het watergedeelte bevinden. **Let op!** Vul het onderste deel maximaal tot vlak onder het veiligheidsventiel met water.
- Gebruik uitsluitend zuivere, niet al te fijn gemalen espressopoeder. Koffiesurrogaat of koffie-extract bevat kleverige stoffen waardoor de koker verstopt kan raken. Ook door al te fijn gemalen espressopoeder kan het zeef van de koker verstopt raken.
- Als het ventiel geactiveerd wordt, kan er plotseling hete damp uit het apparaat uittreden. Let erop dat het ventiel niet op de gebruiker of andere personen is gericht.
- Gebruik de espressokoker uitsluitend op de op de verpakking aangegeven warmtebronnen. Kies de maat van de warmtebron overeenkomstig de bodemdiameter.

  Gas: Let bij het koken op een gasfornuis erop dat de vlam niet onder de koker uitkomt.

  Inductie: Let bij het koken op een inductiekookplaat erop dat de diameter van het kookveld en van de espressokoker zo veel als mogelijk overeenkomen, omdat anders de panherkenning bij sommige kookplaten niet wordt geactiveerd en het kookveld niet aangaat. Gebruik nooit het functie booster.

cilio

- Kies altijd de middelste temperatuurstand om overkoken te voorkomen en de koker te ontzien.
- **Kans op brandwonden!** De koker wordt tijdens het gebruik zeer heet. Bij contact met hete oppervlakken bestaat kans op verbranding. Raak de koker alleen aan de handgreep en de knop van het deksel aan en maak evt. gebruik van pannenlappen of ovenwanten. Plaats de hete koker uitsluitend op hittebestendige oppervlakken.
- Verwijder de koker direct van de warmtebron, zodra de espresso in het bovenste gedeelte is gestroomd. Laat de koker nooit droog koken. Hierdoor kan de structuur van het metaal beschadigd raken en de veiligheid voor het verdere gebruik in gevaar komen.
- Open het deksel niet, voordat het kookproces beëindigd is.
- Draai de koker niet uit elkaar voordat deze van de kookplaat is verwijderd en volledig is afgekoeld.
- Mocht het bij uw espressokoker om een model gaan, waarbij de espresso aan de zijkant uit een of twee tuiten stroomt, zet dan telkens een kop met voldoende inhoud onder het of de tuit(en).
- Gebruik de espressokoker niet als deze of onderdelen hiervan zijn beschadigd. Neem in geval van een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Vóór elk gebruik

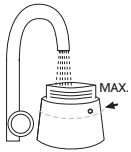
- Controleer de espressokoker inclusief afdichtingsring, trechter, zeef en veiligheidsventiel grondig op vervuiling, kalkafzettingen, slijtage of beschadigingen.
- Zorg ervoor dat de stijgbuis in het bovenste deel van de koker niet is verstopt.
- **Afhankelijk van het model:** Controleer de beweeglijkheid van de pen van het veiligheidsventiel. Hiervoor trek de pen naar buiten tot tegen de weerstand en laat de pen los.
- Mocht u vervuiling, verkalking, slijtage of andere beschadigingen vaststellen, is het voor een veilig gebruik dringend noodzakelijk dat deze worden verholpen doordat u de koker zoals voorgeschreven reinigt, ontkalkt of beschadigde onderdelen vervangt.

Gebruik

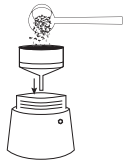
Let op! Controleer of trechter, zeef en afdichtingsring juist zijn geplaatst en de espressokoker goed dicht is voordat u deze op het fornuis of de kookplaat zet.

Reinig de espressokoker met warm water voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Om hygiënische redenen adviseren wij om bij het eerste gebruik een tot twee keer espresso te maken en deze weg te gooien.

1. Draai de espressokoker uit elkaar door het onderste gedeelte vast te houden en het bovenste gedeelte tegen de klok in eraf te draaien. Haal de trechter eruit.



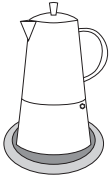
2. Vul het onderste deel van de espressokoker tot vlak onder het veiligheidsventiel met water. **Let op!** Het veiligheidsventiel mag zich niet onder water bevinden.



3. Plaats de trechter weer terug. Vul deze met niet te fijn gemalen espressopoeder. Het poeder niet andrukken, alleen gladstrijken! Verwijder het overtollige espressopoeder van de rand van de schroefdraad.

cilio

4. Controleer of zeef en afdichtingsring op de juiste wijze in het bovenste deel van de koker zijn geplaatst. Zet het bovenste deel recht op het onderste deel, zodat deze niet kantelen, en draai de beide delen stevig op elkaar.



5. Zet de espressokoker op een geschikte warmtebron en verhit de koker alleen op de middelste stand om overkoken te voorkomen en de koker te ontzien. De espresso stijgt onder lichte dampontwikkeling in het bovenste deel. Verwijder de koker direct van de warmtebron, zodra u een zacht borrelen kunt horen. **Aanwijzing:** Er kan een kleine hoeveelheid water in het onderste deel van de koker achterblijven.

6. Wij adviseren om de espresso met een lange lepel om te roeren voordat u hem uitschenkt.

7. Serveer uw espresso in voorverwarmde kopjes.

Reiniging na elk gebruik

Let op! Reinig de espressokoker en de afzonderlijke onderdelen niet in de vaatwasser. Gebruik geen scherpe of bijtende reinigingsmiddelen.

1. Laat de espressokoker vóór de reiniging volledig afkoelen.
2. Draai de espressokoker uit elkaar en haal de trechter eruit. Verwijder het espressopoeder voorzichtig uit de trechter. Reinig alle onderdelen met helder water. Vastzittende poederresten in de trechter en zeef verwijdert u met een afwasborstel.
3. Om de stijgbuis te reinigen, verwijdert u de afdichting en het zeef en spoelt u het bovenste deel van onderaf met helder water uit.
4. Laat de espressokoker helemaal drogen. Wij adviseren om de losse delen uit elkaar geschroefd op te bergen.

Grondige reiniging

Let op! Om een veilige werking van de espressokoker te garanderen, moet de espressokoker regelmatig grondig worden gereinigd. De intervallen zijn afhankelijk van de intensiteit van het gebruik. Controleer de espressokoker vóór elk gebruik op sterke vervuiling.

1. Laat de espressokoker vóór de reiniging volledig afkoelen.
2. Draai de espressokoker uit elkaar en haal de trechter eruit. Verwijder het espressopoeder voorzichtig uit de trechter. Spoel alle delen van de espressokoker vervolgens apart en grondig uit in heet afwaswater. Verwijder hiervoor ook de afdichting en het zeef, zodat u ook het binnenste van de stijgbuis in het bovenste deel van de koker kunt reinigen.
3. Borstel de trechter en het zeef af met een afwasborstel om eventueel hardnekkige poederresten uit de gaten te verwijderen.
4. Spoel alle delen vervolgens nog grondig af met helder water.
5. Laat de espressokoker helemaal drogen. Wij adviseren om de losse delen uit elkaar geschroefd op te bergen.

cilio

Ontkalken

Let op! Om een veilige werking van de espressokoker te garanderen, moet de espressokoker regelmatig worden ontkalkt. De intervallen zijn afhankelijk van de intensiteit van het gebruik en het kalkgehalte in het water. Controleer de espressokoker, voornamelijk het veiligheidsventiel, vóór elk gebruik op kalkresten.

1. Begin, zoals beschreven onder **"Grondige reiniging"**.
2. Afhankelijk van het model is het veiligheidsventiel voorzien van een bewegende pen. Trek de pen naar buiten tot tegen de weerstand en laat de pen los. Door het terugschieten van de pen komen de verkalkingen in het ventiel los.
3. Vul het onderste deel van de koker tot aan de rand met een oplossing van citroenzuur of azijn. Bij sterke verkalking kunt u in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddelen volgens de aanwijzingen op de verpakking gebruiken. **Let op!** Het is belangrijk dat vooral het veiligheidsventiel contact maakt met de oplossing of het ontkalkings middel.
4. Plaats de trechter in het onderste deel, zodat ook deze ontkalkt wordt.
5. Verwijder het zeef uit het bovenste deel en leg dit in een aparte bak met de gebruikte oplossing of het ontkalkingsmiddel.
6. Laat alles zolang staan totdat de kalk helemaal opgelost is.
7. Vervolgens giet u een deel van de vloeistof uit het onderste deel, zodat het veiligheidsventiel zich niet meer in de vloeistof bevindt.
8. Plaats het zeef en de afdichtingsring op de juiste wijze in het bovenste deel van de koker. Zet het bovenste deel recht op het onderste deel, zodat deze niet kantelen en draai de beide delen stevig op elkaar. **Let op!** Doe er geen espressopoeder bij.
9. Zet de espressokoker op een geschikte warmtebron en verhit deze alleen op de middelste stand om overkoken te voorkomen en de koker te ontzien. Als de vloeistof in het bovenste deel is gestroomd, verwijdert u de koker direct van de warmtebron. Zodra de koker is afgekoeld, herhaalt u deze procedure een tot twee keer met de gebruikte oplossing.
10. Daarna reinigt u de koker nogmaals, zoals beschreven onder **"Grondige reiniging"**.

Onderhoud

Let op! De espressokoker werkt met overdruk. Alle onderdelen hebben een veiligheidsrelevante functie, zodat een onberispelijke toestand van alle onderdelen te allen tijde gegeven moet zijn!

Dit kan alleen worden gegarandeerd als:

- reiniging en ontkalking in de vereiste intervallen op de juiste wijze worden uitgevoerd. Neem de betreffende aanwijzingen in deze handleiding in acht.
- alle onderdelen, die zichtbare slijtagesporen of andere beschadigingen vertonen, worden vervangen. Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Neem hiervoor contact op met een geautoriseerde vakhandel.

cilio espressokokers voldoen aan de relevante veiligheidsbepalingen. Door defecte of beschadigde producten en door ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker ontstaan. Door ondeskundig gebruik en gebrekkig onderhoud of reiniging komt de garantie te vervallen.

Fabrieksgarantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het product bijgesloten is.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.

cilio

© CILIO tisch-accessoires GmbH 03/19

cilio tisch-accessoires GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
www.cilio.de