

cilio

KAFFEEZUBEREITER PURO

Bedienungsanleitung aufbewahren!

Filter

Filteraufsatz mit
Silikonring

Deckel mit
Silikondichtung

Kanne



Viel Freude mit Ihrem neuen Kaffeezubereiter PURO von cilio. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

Sicherheitshinweise

- **Achtung:** Der Kaffeezubereiter wird im Gebrauch heiß! Verwenden Sie geeignete Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.
- Verwenden Sie den Kaffeezubereiter nur für den vorgesehenen Zweck zum Zubereiten von Kaffee.
- Bewahren Sie den Kaffeezubereiter sicher und außer Reichweite von Kindern auf.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Kaffeezubereiter unbeschädigt ist, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie den Kaffeezubereiter nicht auf dem Herd bzw. der Kochplatte, in der Mikrowelle oder im Backofen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.

Bedienung

- Stellen Sie den Kaffeezubereiter auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie erst den Filteraufsatz in die Glaskanne und legen dann den Filter hinein.
- Geben Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver hinein. Wir empfehlen pro Tasse einen gestrichenen Kaffeelöffel (ca. 7 g) und ca. 125 ml Wasser.
- Gießen Sie zunächst nur so viel heißes Wasser (ca. 92 °C – 95 °C) auf das Kaffeepulver, bis es vollständig bedeckt ist.
- Lassen Sie das Kaffeepulver einen Moment quellen. Gießen Sie dann in kreisenden Bewegungen nach und nach das restliche Wasser hinzu.
- Entnehmen Sie den Filter zusammen mit dem Filteraufsatz erst, nachdem der Kaffee komplett durchgelaufen ist. Setzen Sie dann den Glasdeckel auf.

Tipps und Tricks

- Wärmen Sie die Kanne mit heißem Wasser vor.
- Verwenden Sie immer frisch gemahlenes Kaffeepulver.
- Mahlen Sie den Kaffee mittelfein bis grob.
- Brühen Sie mit heißem, aber nicht sprudelnd kochendem Wasser, da sonst Bitterstoffe gelöst und feine Geschmacksnoten zerstört werden. Die optimale Temperatur liegt bei 92 °C – 95 °C.
- Für eine bessere Wasserqualität empfehlen wir den Gebrauch eines Wasserfilters.
- Trotz des feinen Filters kann sich eventuell etwas Kaffeepulver in der Kanne absetzen. Dies ist normal, da auch grob gemahlener Kaffee feinste Partikel enthält, die durch den Filter nicht aufgefangen werden können. Lassen Sie die Kanne daher noch einige Sekunden stehen und gießen Sie den Kaffee dann langsam in die Tassen.
- Finden Sie den für Sie optimalen Geschmack heraus, indem Sie Kaffeearten, Mahlgrade und Kaffeemenge variieren.

Reinigung

- Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Filter.
- Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

cilio

COFFEE MAKER PURO

Keep this user's guide!



cilio

Enjoy your new cilio coffee maker PURO. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.

Safety instructions

- **Attention:** During use the coffee maker becomes hot! Use suitable heat protecting gloves or potholders.
- Use the coffee maker for its intended purpose only for the preparation of coffee.
- Store the coffee maker safely and out of the reach of children.
- Before each use, make sure that the coffee maker is undamaged to ensure safe handling.
- Do not use the coffee maker on the stove, on hotplates, in the microwave or in the oven.

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Clean all parts with warm water and a mild detergent and thoroughly dry them off.

Use

- Place the coffee maker on a flat and heat resistant surface.
- Place the dripper on top of the glass jug, then insert the filter.
- Fill in the desired amount of coffee powder. We recommend a heaped teaspoon (about 7 g) and approximately 125 ml of water per cup.
- Initially pour only as much hot water (about 92 °C–95 °C) onto the coffee powder until it is completely covered.
- Let the coffee powder to swell for a moment. Then pour the remaining water slowly and in a circular motion.
- Only remove the filter together with the dripper once the coffee has completely run through. Then put on the glass lid.

cilio

Tips and tricks

- Preheat the jug with hot water.
- Always use freshly ground coffee powder.
- Grind the coffee medium fine to coarse.
- Brew the coffee with hot, but not boiling water, as this would release bitter components and destroy the fine flavors. The optimum temperature is 92 °C–95 °C.
- For a better water quality, we recommend the use of a water filter.
- Despite the fine filter some fine coffee powder could settle in the jug. This is normal, as even coarsely ground coffee contains very fine particles, which cannot be held by the filter. Therefore, leave the jug to rest for a few seconds, then slowly pour the coffee into the cups.
- Find out your favorite taste by varying kinds of coffee, degrees of grinding and quantity of coffee.

Cleaning

- Remove the coffee grounds from the filter.
- All parts can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a mild detergent.
- Dry all parts completely.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

cilio

CAFETIÈRE PURO

Conservez le mode d'emploi !

Filtre

Porte-filtre avec
anneau en silicone

Couvercle avec
joint en silicone

Verseuse



cilio

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle cafetière PURO de cilio. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

- **Attention** : Lors de l'utilisation, la cafetière devient chaude ! Utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques appropriés.
- Utilisez la cafetière uniquement pour l'usage prévu pour la préparation de café.
- Rangez la cafetière en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la cafetière n'est pas endommagée pour garantir une manipulation sûre.
- N'utilisez pas la cafetière sur la cuisinière, sur des plaques de cuisson, dans le micro-ondes ou dans le four.

Avant la première utilisation

- Enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Nettoyez toutes les parties avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-les complètement.

Utilisation

- Placez la cafetière sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Placez d'abord le porte-filtre sur la verseuse en verre, puis mettez-y le filtre.
- Remplissez-le de la quantité désirée de café moulu. Nous recommandons une cuillère à café bombée (environ 7 g) et environ 125 ml d'eau par tasse.
- Versez d'abord uniquement la quantité d'eau chaude (environ 92 °C–95 °C) sur le café moulu jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert.
- Laissez le café moulu gonfler pendant un moment, puis versez l'eau restante lentement et dans un mouvement circulaire.
- Ne retirez le filtre et le porte-filtre qu'une fois que le café est complètement écoulé. Puis remettez le couvercle en verre.

Trucs et astuces

- Préchauffez la verseuse d'eau chaude.
- Utilisez toujours du café fraîchement moulu.
- Moulez le café sur un niveau moyen à grossier.
- Préparez votre café avec de l'eau chaude, mais pas bouillante, car celle-ci libère des substances amères et détruit les fines saveurs. La température optimale est de 92 °C–95 °C.
- Pour une meilleure qualité d'eau, nous recommandons l'utilisation d'un filtre à eau.
- Malgré le filtre fin un peu de marc de café pourrait se répandre dans la verseuse. Ceci est normal, car même du café grossièrement moulu contient des particules très fines qui ne peuvent pas être retenues. Laissez donc la verseuse reposer quelques secondes avant de verser le café lentement dans les tasses.
- Découvrez votre goût favorisé en dégustant des sortes de cafés différentes. De plus, variez les degrés de mouture ainsi que la quantité de café.

Nettoyage

- Enlevez le marc de café du filtre.
- Toutes les parties peuvent être lavées au lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
- Laissez toutes les parties sécher complètement.

cilio

CAFFETTIERA PURO

Conservare le istruzioni!

Filtro

Portafiltro con
anello in silicone

Coperchio con
guarnizione in silicone

Bricco



cilio

Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova caffettiera PURO di cilio. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Indicazioni di sicurezza

- **Attenzione:** La caffettiera diventa calda durante l'uso! Utilizzare guanti di protezione dal calore o presine appropriati.
- Utilizzare la caffettiera solo per l'uso previsto per la preparazione di caffè.
- Conservare la caffettiera in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che la caffettiera non sia danneggiata per garantire un utilizzo sicuro.
- Non usare la caffettiera sul fornello, sul piano cottura, nel microonde o in forno.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- Pulire tutte le parti con acqua calda e un detergente delicato, quindi asciugarle completamente.

Uso

- Collocare la caffettiera su una superficie piana e resistente al calore.
- Per primo inserire il portafiltro sul bricco di vetro e appoggiare il filtro dentro.
- Aggiungere la quantità desiderata di caffè in polvere. Per una tazza di caffè si consiglia un cucchiaino da tè raso (ca. 7 g) e ca. 125 ml d'acqua.
- Versare sulla polvere di caffè una quantità di acqua calda (circa 92°–95 °C) sufficiente a coprirla completamente.
- Lasciare gonfiare la polvere di caffè un attimo. In seguito, versare l'acqua calda restante in modo circolare.
- Rimuovere il filtro e il portafiltro solo quando il caffè è stato completamente erogato. Poi mettere il coperchio di vetro sul bricco.

cilio

Consigli

- Preriscaldare il bricco vuoto con acqua calda.
- Usare sempre caffè macinato fresco.
- Macinare il caffè mediofine a grossolano.
- Preparare il caffè con acqua calda, ma non bollente, altrimenti le sostanze amare si dissolvono e i sapori sottili vengono distrutti. La temperatura ottimale è di 92 °C–95 °C.
- Si consiglia di utilizzare un filtro per l'acqua per una migliore qualità dell'acqua.
- Nonostante il filtro finissimo è possibile che si depositi un po' di polvere di caffè sul fondo del bricco. Questo è normale, poiché il caffè macinato grossolanamente contiene particelle molto fini che non possono essere catturate dal filtro. Lasciare riposare il bricco per qualche secondo e poi versare lentamente il caffè nelle tazze.
- Per scoprire il gusto ottimale, variare i tipi e le macinature di caffè come anche la quantità di caffè.

Pulizia

- Togliere il fondo del caffè dal filtro.
- Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo un lavaggio delicato a mano con acqua calda e un detersivo delicato.
- Asciugare tutte le parti completamente.

cilio

CAFETERA PURO

¡Guarde las instrucciones de uso!

Filtro

Portafiltro con
anillo de silicona

Tapa con
junta de silicona

Jarra



cilio

Le deseamos mucho placer con su nueva cafetera PURO de cilio. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones de seguridad

- **Atención:** ¡La cafetera se calienta durante el uso! Utilice guantes de protección térmica o agarradores apropiados.
- Utilice la cafetera solamente para el uso previsto de preparar café.
- Guarde la cafetera de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la cafetera no presenta daños para garantizar un manejo seguro.
- No utilice la cafetera sobre la cocina o bien la placa de cocción, en el microondas ni en el horno.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie todas las partes con agua caliente y un detergente suave y luego séquelas completamente.

Uso

- Coloque la cafetera sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Coloque primero el portafiltro sobre la jarra de vidrio, entonces ponga el filtro.
- Rellene la cantidad de café en polvo deseada. Se recomienda una cucharadita colmada (aproximadamente 7 g) y aprox. 125 ml de agua por cada taza.
- Inicialmente vierte agua caliente (aproximadamente 92 °C–95 °C) sobre el café hasta que esté completamente cubierto.
- Deje que el café se hinche por un momento, y luego vierte el agua restante lentamente y en movimientos circulares.
- Retire el filtro junto con el portafiltro una vez que el café haya pasado completamente. A continuación, coloque la tapa de vidrio.

Consejos y trucos

- Precaliente la jarra con agua caliente.
- Siempre utilice café recién molido.
- Muela el café medio fino o grueso.
- Prepare el café con agua caliente, pero no hirviendo, ya que esto podría liberar componentes amargos y destruir los sabores delicados. La temperatura óptima es de 92 °C–95 °C.
- Para una mejor calidad del agua, se recomienda el uso de un filtro de agua.
- A pesar del filtro, pueden aparecer partículas de café en la jarra. Esto es normal, ya que incluso el café molido grueso contiene partículas muy finas, las cuales no pueden ser retenidas por el filtro. Por eso, deje reposar la jarra durante unos pocos segundos, a continuación, vierte el café lentamente en las tazas.
- Descubra cuál es su sabor preferido entre los diversos tipos de café y moliendas, así como la cantidad de café.

Limpieza

- Retire los pozos de café del filtro.
- Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un detergente suave.
- Seque todas las piezas completamente.

cilio

KOFFIEMAKER PURO

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

Filter

Filteropzet met
siliconen ring

Deksel met
siliconen afdichting

Kan



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe koffiemaker PURO van cilio. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

Veiligheidsaanwijzingen

- **Let op:** tijdens het gebruik wordt de koffiemaker heet! Gebruik geschikte hittebestendige handschoenen of pannenlappen.
- Gebruik de koffiemaker alleen voor het beoogde doel voor het bereiden van koffie.
- Bewaar de koffiemaker veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor elk gebruik of de koffiemaker onbeschadigd is om veilig te kunnen werken.
- Gebruik de koffiemaker niet op het fornuis, de kookplaat, in de magnetron of in de oven.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle delen met warm water en een mild afwasmiddel en droog ze aansluitend zorgvuldig af.

Gebruik

- Plaats de koffiemaker op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zet de filteropzet op de glazen kan en plaats hierin het filter.
- Schep de gewenste hoeveelheid koffiëpoeder in het filter. Wij adviseren per kop een afgestreken koffiëlepel (ca. 7 g) en ca. 125 ml water.
- Giet eerst slechts zoveel heet water (ca. 92 °C – 95 °C) op het koffiëpoeder tot deze volledig bedekt is.
- Laat het koffiëpoeder even opwellen, giet dan in cirkelvormige bewegingen langzaam de rest van het water erop.
- Verwijder het filter pas samen met het filteropzet als de koffie volledig is doorgelopen. Doe dan het glazen deksel erop.

Tips en trucs

- Warm de kan voor met heet water.
- Gebruik altijd versgemalen koffiepoeder.
- Maal de koffie middelfijn tot grof.
- Bereid met heet, maar niet borrelend kokend water, omdat anders bittere stoffen vrijkomen en fijne smaaknuances verloren gaan. De optimale temperatuur ligt bij 92 °C–95 °C.
- Wij adviseren om een waterfilter te gebruiken voor een betere waterkwaliteit.
- Ondanks het fijne filter kan eventueel een beetje koffiepoeder in de kan terecht komen. Dit is normaal, omdat ook grof gemalen koffie zeer fijne deeltjes bevat die niet door de filter kunnen worden opgevangen. Laat de kan daarom nog enkele seconden staan en schenk de koffie voorzichtig in de kopjes.
- Ontdek de voor u optimale smaak door koffiesoorten en maalgraden maar ook koffiehoeveelheid te variëren.

Reiniging

- Verwijder de koffieresten uit het filter.
- Alle delen kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine. Wij raden echter aan om deze met warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.
- Droog alle delen volledig af.

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

cilio

cilio

cilio tisch-accessoires GmbH
Hörscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@cilio.de · www.cilio.de