

cilio

ESPRESSOKOCHER

Bedienungsanleitung aufbewahren!

COFFEE MAKER

Keep this user's guide!

CAFETIÈRE EXPRESSO

Conservez le mode d'emploi !

CAFFETTIERA

Conservare le istruzioni!

CAFETERA

¡Guarde las instrucciones de uso!

ESPRESSOKOKER

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

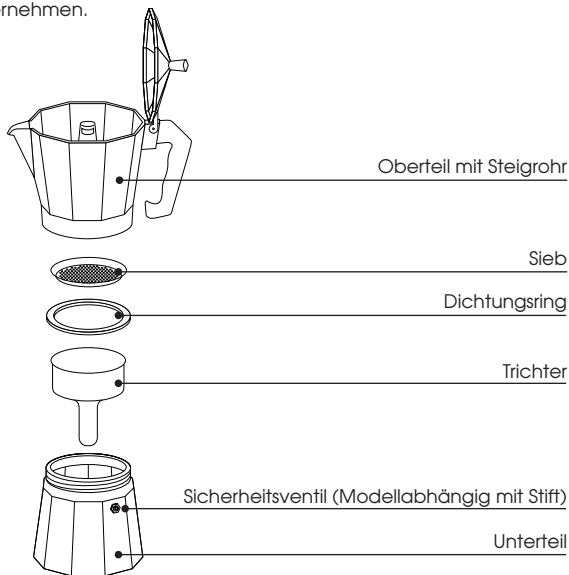
ESPRESSOKOCHER

Bedienungsanleitung aufbewahren!

Viel Freude mit Ihrem neuen Espressokocher von cilio.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie 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 diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
 - Unzureichende Reinigung und Pflege, falsche Handhabung oder unsachgemäßer Gebrauch beeinträchtigen die Sicherheit des Espresso-kochers. 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 zum Kochen von Espresso.
 - Halten Sie Kinder von dem Espressokocher fern, solange dieser in Gebrauch oder noch heiß ist.
 - Halten Sie das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern.
 - 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, mittelfein gemahlendes Espressopulver. Kaffeeersatz oder Kaffeeextrakt enthalten klebrige Stoffe, die den Kocher verstopfen. Auch zu fein gemahlendes 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 die 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 Booster-Funktion.

- Wählen Sie immer eine mittlere Temperaturstufe, um ein Überkochen zu vermeiden und den Kocher zu schonen.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Kocher wird im Gebrauch sehr heiß. Bei Kontakt mit heißen Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr. Fassen Sie den Kocher nur am Griff sowie am Deckelknopf an, benutzen Sie ggf. geeignete Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

- Nehmen Sie den Kocher unverzüglich von der Heizquelle, sobald der Espresso in das Oberteil geflossen ist. Lassen Sie den Kocher nie trocken kochen. Hierdurch können die Struktur des Metalls beschädigt und die Sicherheit für den weiteren Gebrauch beeinträchtigt werden.
- Stellen Sie den heißen Kocher nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- 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. Ziehen Sie hierfür den Stift von außen bis zum Widerstand nach vorne und lassen ihn 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.

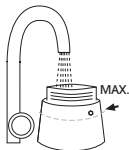
Gebrauch

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.

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Espressokocher mit warmem Wasser. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, einen ersten 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 mittelfein gemahltem Espressopulver und streichen Sie dieses glatt. Pressen Sie das Pulver nicht fest an! Säubern Sie den Rand des Gewindes von überschüssigem Espressopulver.



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 Dampfbildung 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.

- Lassen Sie den Espressokocher vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- 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 können Sie mit einer Spülbürste entfernen.
- Um das Steigrohr zu reinigen, entnehmen Sie die Dichtung und das Sieb und spülen das Oberteil von der Unterseite her mit klarem Wasser aus.
- Lassen Sie den Espressokocher vollständig trocknen. Wir empfehlen, die Einzelteile auseinandergeschraubt aufzubewahren.

Gründliche Reinigung

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

- Lassen Sie den Espressokocher vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- 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.
- Bürsten Sie den Trichter und das Sieb mit einer Spülbürste aus, um eventuell hartnäckige Pulverrückstände aus den Löchern zu entfernen.
- Spülen Sie alle Teile anschließend mit klarem Wasser gründlich ab.
- Lassen Sie den Espressokocher vollständig trocknen. Wir empfehlen, die Einzelteile auseinandergeschraubt aufzubewahren.

Entkalken

Achtung! Um die sichere Funktion des Espressokochers zu gewährleisten, muss dieser 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.

- Beginnen Sie wie im Punkt **Gründliche Reinigung**.
- Modellabhängig ist das Sicherheitsventil mit einem beweglichen Stift ausgestattet. Ziehen Sie den Stift von außen bis zum Widerstand nach vorne und lassen ihn los. Durch das Zurückschnellen des Stiftes werden die Verkalkungen im Ventil gelockert.
- Füllen Sie das Unterteil des Kochers bis zum Rand mit einer Lösung aus Zitronensäure oder Essig. Verwenden Sie bei stärkerer Verkalkung handelsübliches Entkalkungsmittel gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen. **Achtung!** Es ist wichtig, dass besonders das Sicherheitsventil Kontakt mit der Lösung oder dem Entkalkungsmittel hat.
- Setzen Sie den Trichter in das Unterteil ein, damit auch dieser entkalkt wird.
- Entnehmen Sie das Sieb aus dem Oberteil und legen Sie dieses in ein separates Gefäß mit der verwendeten Lösung oder dem Entkalkungsmittel.
- Lassen Sie alles so lange stehen, bis sich der Kalk vollständig gelöst hat.
- Gießen Sie anschließend einen Teil der Flüssigkeit aus dem Unterteil ab, so dass sich das Sicherheitsventil nicht mehr in der Flüssigkeit befindet.
- 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.
- 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.
- Reinigen Sie danach den Kocher nochmals, wie unter Punkt **Gründliche Reinigung** beschrieben.

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.

Garantie

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 beigelegt ist.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.cilio.de.

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

cilio

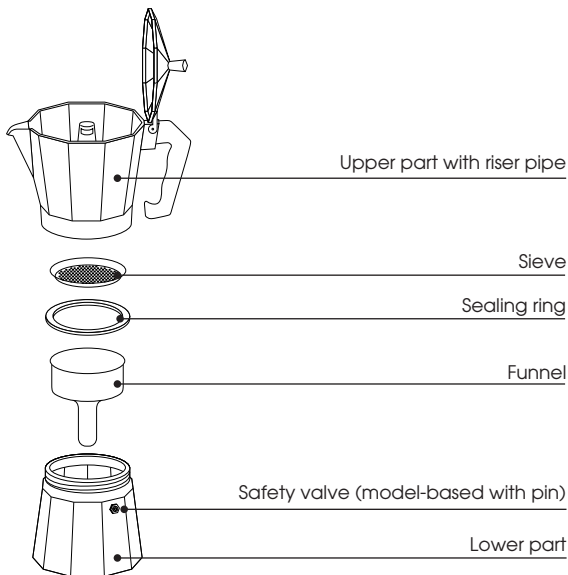
COFFEE MAKER

Keep this user's guide!

Enjoy your new cilio coffee maker.

Important information

Read these operating instructions carefully prior to operating the coffee maker for the first time and pay particular attention, in your own interest, to the safety instructions to avoid accidents and malfunctions. Safety can be impaired by incorrect use or inadequate cleaning and care, this can result in serious danger to the user. cilio cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.



Safety instructions

- If this product is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
 - No liability can be accepted for any damage or losses that may arise in the event of improper use or incorrect handling. **This product is intended for domestic use only. Do not use it unprotected outside.**
 - Never operate the coffee maker unsupervised and use it only for the intended purpose of cooking espresso.
 - Keep the coffee maker out of reach of children as long as it is in use or still hot.
 - Keep the packaging material out of the reach of children.
 - 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, medium-fine 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 or injuries! The coffee maker becomes very hot when in use. In the event of contact with hot surfaces there is a risk of burns. Take hold of the coffee maker by the handle and the lid knob only and use suitable heat protecting gloves or potholders if necessary.

- 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.
- Only place the hot coffee maker on heat-resistant surfaces.
- 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, 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 replacement parts only.

Before each use

- Thoroughly inspect the coffee maker, including sealing ring, funnel, sieve and safety valve for soiling, limescale, wear or damage.
- Make sure that the riser pipe in the upper part of the coffee maker is not blocked.
- **Model-based:** Check the mobility of the pin of the safety valve. Therefore, pull the pin forward from the outside up to the resistance and release it.
- 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 specified.

cilio

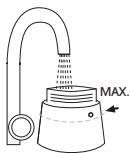
Use

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

Before first use, clean the coffee maker with warm water. For hygienic reasons, we recommend preparing a first espresso and pouring it away.



1. Unscrew the coffee maker by holding the lower part and turning 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 medium-fine 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 screw both parts tightly together.



5. 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. The espresso coffee rises into the upper part with a slight development of steam. 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.

cilio

Cleaning after each use

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

- Allow the coffee maker to cool down completely before cleaning.
- 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.
- To clean the riser pipe, remove the sealing ring and sieve and rinse the upper part from the bottom with clear water.
- 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, it 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.

- Allow the coffee maker to cool down completely before cleaning.
- 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 dishwater. Also, remove the sealing ring and sieve so you can clean the inside of the riser pipe in the top of the coffee maker.
- Brush the funnel and sieve with a brush to remove any resistant powder residues from the holes.
- Afterwards, rinse all individual parts thoroughly with clear water.
- Allow the coffee maker to dry completely. We recommend that you keep the individual parts unscrewed during storage.

Decalcifying

Attention! To ensure the safe function of the coffee maker, it 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.

- Start as in **Thorough cleaning**.
- Model-based, the safety valve is equipped with a movable pin. Pull the pin forward from the outside up to the resistance and release it. By the rebound of the pin, the calcifications in the safety valve are loosened.
- Fill the lower part of the coffee maker up 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.
- Insert the funnel into the lower part so that it is also descaled.
- Remove the sieve from the upper part and place it in a separate container with the used solution or descaling agent.
- Leave everything until the lime has dissolved completely.
- Afterwards, pour some of the liquid out of the lower part so that the safety valve is no longer in the liquid.
- Make sure the sieve and sealing ring 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 screw both parts tightly together. **Attention!** Do not add espresso powder.
- 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.
- 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 are carried out properly at the necessary intervals. Observe the corresponding instructions in this user's guide.
- 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 lead to a loss of all guarantee claims.

Guarantee

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, wilful 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.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects.

Further claims for property damage or personal injury are excluded.

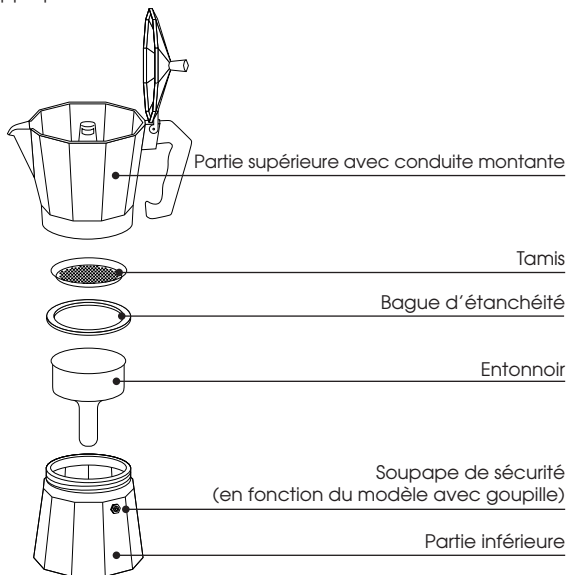
The detailed guarantee conditions can be found at www.cilio.de

CAFETIÈRE EXPRESSO Conservez le mode d'emploi !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle cafetière expresso de cilio.

Indications importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en marche la cafetière. Dans votre propre intérêt, respectez en particulier les consignes de sécurité afin de prévenir des accidents ou des pannes. 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.



cilio

Consignes de sécurité

- Si vous voulez remettre ce produit à d'autres personnes, veuillez 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, à savoir la préparation d'expresso.
- Éloignez les enfants de la cafetière expresso pendant qu'elle soit en marche ou encore chaude.
- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- 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, moulue moyennement fine. 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 : Faites 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.

cilio

- Choisissez toujours un niveau de température moyen pour éviter un débordement en bouillant et pour ménager la cafetière expresso.



Risque de blessures ou brûlures ! La cafetière devient brûlante lors de l'utilisation, il y a donc risque de brûlure au contact avec les surfaces brûlantes. Prenez la cafetière par sa poignée ou le bouton du couvercle uniquement, utilisez le cas échéant des gants de protection thermique ou des maniques appropriés.

- 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.
- Placez la cafetière expresso chaude uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- N'ouvrez pas le couvercle avant que le processus de cuisson ne soit terminé.
- Ne dévissez pas la cafetière expresso avant qu'elle n'ait 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 pièces de rechange d'origine.

Avant chaque utilisation

- Contrôlez minutieusement la cafetière expresso, y compris la bague d'étanchéité, l'entonnoir, le tamis et la soupape de sécurité pour détecter des saletés, des dépôts calcaires, des abrasions ou des dommages.
- Assurez-vous que la conduite montante 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.

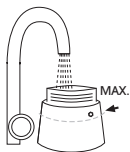
Utilisation

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

Avant la première utilisation, nettoyez la cafetière expresso à l'eau chaude. Pour des raisons hygiéniques, nous vous recommandons de jeter le premier expresso que vous aurez préparé.



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 moyennement fine. 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 la bague d'étanchéité 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.

- Avant le nettoyage laissez la cafetière expresso refroidir complètement.
- 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 peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- Pour nettoyer la conduite montante, retirez la bague d'étanchéité et le tamis et rincez la partie supérieure par le bas avec de l'eau claire.
- 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.

- Avant le nettoyage laissez la cafetière expresso refroidir complètement.
- 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 la bague d'étanchéité et le tamis pour pouvoir nettoyer l'intérieur de la conduite montante dans la partie supérieure de la cafetière expresso.
- Brossez l'entonnoir et le tamis avec une brosse à vaisselle pour éliminer tous résidus de poudre persistants des trous.
- Ensuite, nettoyez toutes les pièces soigneusement avec de l'eau claire.
- Laissez la cafetière expresso sécher complètement. Nous recommandons de garder les pièces étant dévissées.

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.

- Commencez comme décrit dans **Nettoyage en profondeur**.
- 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.
- 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 qui y sont décrites. **Attention !** Il est important que la soupape de sécurité en particulier soit en contact avec la solution ou l'agent de détartrage.
- Insérez l'entonnoir dans la partie inférieure afin qu'il soit également détartré.
- Enlevez le tamis de la partie supérieure et placez-le dans un récipient séparé contenant la solution ou l'agent de détartrage.
- Laissez reposer le tout jusqu'à ce que le calcaire soit complètement détaché.
- Versez une part du liquide de la partie inférieure pour que la soupape ne se trouve plus sous le liquide.
- Insérez le tamis et la bague d'étanchéité 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.
- 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.
- 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 donnée à tout moment !

Ceci ne peut être assuré que si :

- le nettoyage et le détartrage sont effectués correctement aux intervalles nécessaires. Respectez les instructions correspondantes dans ce mode d'emploi.
- 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 perte 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 du produit est joint au produit.

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.cilio.de.

cilio

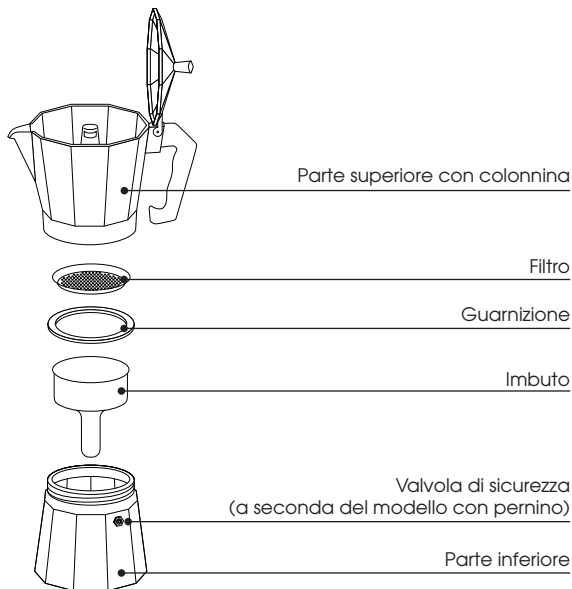
CAFFETTIERA

Conservare le istruzioni!

Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova caffettiera di cilio.

Informazioni 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.



cilio

Indicazioni 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 protezione.**
 - Usare la caffettiera soltanto sotto sorveglianza ed esclusivamente per la destinazione d'uso prevista per la produzione di espresso.
 - Finché la caffettiera è in uso oppure è ancora calda tenerla fuori dalla portata dei bambini.
 - Tenere il materiale di imballaggio 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 medio-fina. 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 il 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'utente 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 risalgano 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 lesione o ustioni! La caffettiera diventa caldissima durante il funzionamento. Il contatto con superfici roventi comporta pericolo di ustioni. Si raccomanda di afferrare la caffettiera soltanto per il manico o per il pomello del coperchio, se necessario utilizzare guanti di protezione dal calore o presine appropriati.

- 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.
- Riporre la caffettiera calda solamente su superfici resistenti al calore.
- 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, il filtro e la valvola di sicurezza, non presentino 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.

cilio

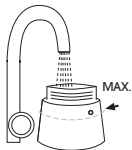
Uso

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

Prima del primo utilizzo lavare la caffettiera con acqua calda. Per ragioni igieniche, consigliamo di buttare il primo espresso preparato 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 medio-fine e lisciarlo. Non compattare la polvere! Ripulire il bordo della filettatura dalla polvere di espresso in eccesso.

cilio



4. Assicurarsi che il filtro e la guarnizione siano correttamente inseriti 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.

cilio

Pulizia dopo ogni utilizzo

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

- Prima di lavare la caffettiera farla raffreddare completamente.
- 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 nel filtro possono essere rimossi con uno spazzolino.
- Per pulire la colonnina, rimuovere la guarnizione e il filtro e sciacquare la parte superiore, dal basso, con acqua pulita.
- 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.

- Prima di lavare la caffettiera farla raffreddare completamente.
- 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 il filtro in modo da poter pulire anche l'interno della colonnina nella parte superiore della caffettiera.
- Spazzolare l'imbuto e il filtro con uno spazzolino, in modo da rimuovere dai fori eventuali residui di polvere ostinati.
- Quindi sciacquare accuratamente tutti i componenti con acqua pulita.
- Lasciar asciugare completamente la caffettiera. Consigliamo di conservare i singoli componenti disassemblati.

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 calcare.

- Iniziare come descritto nel punto **Pulizia a fondo**.
- 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.
- Riempire la parte inferiore della caffettiera fino al bordo con una soluzione di acido citrico o aceto. In presenza di calcificazioni massicce utilizzare un decalcificante disponibile in commercio secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte. **Attenzione!** È importante che soprattutto la valvola di sicurezza sia a contatto con la soluzione o il decalcificante.
- Inserire l'imbuto nella parte inferiore di modo che anche questo si decalcifichi.
- Rimuovere il filtro dalla parte superiore e metterla in un recipiente separato con la soluzione usata o il decalcificante.
- Lasciar agire finché il calcare si è completamente sciolto.
- Quindi buttare parte del liquido contenuto nella parte inferiore, di modo che la valvola di sicurezza non sia più nel liquido.
- Inserire correttamente il 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.
- 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.
- Quindi pulire la caffettiera ancora una volta come illustrato nel punto **Pulizia a fondo**.

cilio

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. Osservare le apposite avvertenze in queste istruzioni.
- tutte le parti che presentano tracce di usura visibili o altri danni vengono 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.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia.

Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.cilio.de.

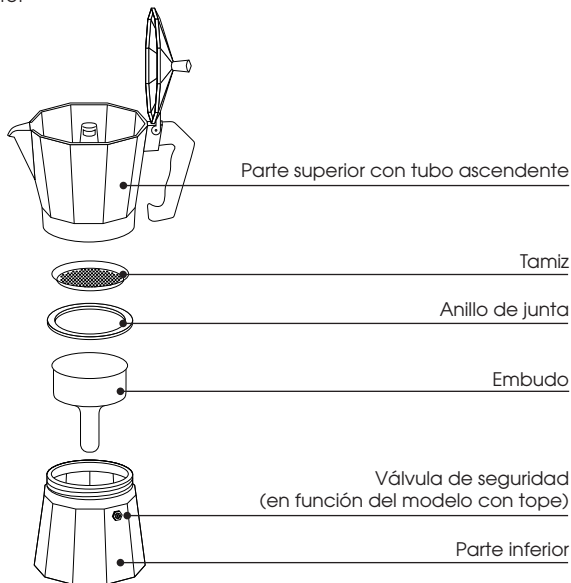
CAFETERA

¡Guarde las instrucciones de uso!

Le deseamos mucho placer con su nueva cafetera de cilio.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha la cafetera, lea las instrucciones de uso 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 uso.
 - La limpieza y el cuidado insuficientes, la manipulación incorrecta o el uso inadecuado afectan la seguridad de la cafetera. 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 solo bajo supervisión directa y exclusivamente para el fin previsto, es decir, preparar café expés.
 - Mantenga a los niños alejados de la cafetera mientras esté en funcionamiento o aún caliente.
 - Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
 - No utilice la cafetera 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 expés en polvo puro, molido medio-fino. Los sustitutos del café o el extracto de café contienen sustancias pegajosas que obstruyen la cafetera. Incluso el café expés en polvo molido demasiado fino 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 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 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 lesiones y quemaduras! Durante el uso, la cafetera se calienta mucho. Existe peligro de sufrir quemaduras en caso de contacto con las superficies calientes. Toque el producto únicamente por el mango y por el botón de la tapa, utilice en caso necesario guantes de protección térmica o agarradores apropiados.

- Retire la cafetera de inmediato de la fuente de calor en cuanto el café exprés 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.
- Coloque la cafetera caliente solo sobre superficies resistentes al calor.
- 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 sea de un modelo donde el café exprés 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 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 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.

cilio

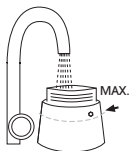
Uso

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

Antes del primer uso limpie la cafetera con agua caliente. Por razones higiénicas, recomendamos tirar el primer café exprés preparado.



1. Desenrosque la cafetera 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 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 exprés en polvo molido medio-fino y alíselo. ¡No presione el polvo compactándolo! Limpie el borde de la rosca del exceso de café exprés 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 sobre una fuente de calor adecuada y caliente la cafetera solo a un nivel medio para evitar que rebose y protegerla. El café exprés 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 exprés en tazas previamente calentadas.

cilio

Limpieza después del uso

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

- Deje enfriar completamente la cafetera antes de la limpieza.
- Desenrosque la cafetera y extraiga el embudo. Retire el café exprés 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.
- Para limpiar el tubo ascendente retire la junta y el tamiz y lave la parte superior desde la parte inferior con agua clara.
- Deje secar la cafetera completamente. Recomendamos almacenar las piezas individuales de forma desenroscada.

Limpieza a fondo

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

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

Descalcificación

¡Atención! Para garantizar el funcionamiento seguro de la cafetera, 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, especialmente la válvula de seguridad, para comprobar que no presente residuos de cal.

- Empiece como se describe en el punto **Limpieza a fondo**.
- 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.
- 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.
- Inserte el embudo en la parte inferior para que también se descalcifique.
- Retire el tamiz de la parte superior y colóquelo en un recipiente separado con la solución utilizada o el producto descalcificador.
- Deje todo así hasta que la cal se haya disuelto por completo.
- 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.
- 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 exprés en polvo.
- Coloque la cafetera 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 una a dos veces con la solución utilizada.
- Después, limpie de nuevo la cafetera como se describe en el punto **Limpieza a fondo**.

Mantenimiento

¡Atención! La cafetera 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 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

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un 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.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.cilio.de.

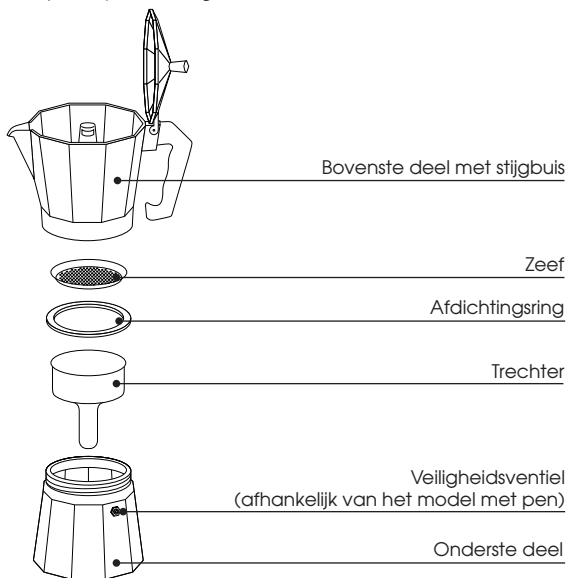
ESPRESSOKOKER

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe espressokoker van cilio.

Belangrijke instructies

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.



Veiligheidsaanwijzingen

- 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 het uitsluitend voor het beoogde doel voor het zetten van espresso.
 - Houd kinderen verwijderd van de espressokoker, zolang deze in gebruik of nog heet is.
 - Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
 - 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, middelfijn 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 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 de functie booster.

- Kies altijd de middelste temperatuurstand om overkoken te voorkomen en de koker te ontzien.



Gevaar voor verwonding en verbranding! De koker wordt tijdens het gebruik zeer heet. Bij contact met hete oppervlakken bestaat verbrandingsgevaar. Raak het apparaat alleen aan de handgreep en de knop van het deksel aan, gebruik indien nodig geschikte hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.

- Verwijder de koker direct van de warmtebron, zodra de espresso in het bovenste deel 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.
- Plaats de hete koker uitsluitend op hittebestendige oppervlakken.
- 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 het 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.

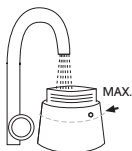
Gebruik

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 één keer espresso te maken en deze weg te gooien.



1. Draai de espressokoker uit elkaar door het onderste deel vast te houden en het bovenste deel 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 middelfijn gemalen espressopoeder en strijk de poeder glad. Druk de poeder niet aan! Verwijder het overvloedige 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 het uitschenkt.



7. Serveer uw espresso in voorverwarmde kopjes.

cilio

Reiniging na elk gebruik

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

- Laat de espressokoker vóór de reiniging volledig afkoelen.
- 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 kunt u met een afwasborstel verwijderen.
- Om de stijgbuis te reinigen, verwijder de afdichtingsring en het zeef en spoel het bovenste deel van onderaf met helder water uit.
- 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 deze regelmatig grondig worden gereinigd. De intervallen zijn afhankelijk van de intensiteit van het gebruik. Controleer de espressokoker vóór elk gebruik op sterke vervuiling.

- Laat de espressokoker vóór de reiniging volledig afkoelen.
- 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 afdichtingsring en het zeef, zodat u ook het binnenste van de stijgbuis in het bovenste deel van de koker kunt reinigen.
- Borstel de trechter en het zeef af met een afwasborstel om eventueel hardnekkige poederresten uit de gaten te verwijderen.
- Spoel alle delen vervolgens grondig af met helder water.
- Laat de espressokoker helemaal drogen. Wij adviseren om de losse delen uit elkaar geschroefd op te bergen.

Ontkalken

Let op! Om een veilige werking van de espressokoker te garanderen, moet deze 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.

- Begin, zoals beschreven onder **Grondige reiniging**.
- Afhankelijk van het model is het veiligheidsventiel voorzien van een bewegende pen. Trek de pen naar buiten tot tegen de weerstand en laat het los. Door het terugschieten van de pen komen de verkalkingen in het ventiel los.
- 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 gebruiken volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing. **Let op!** Het is belangrijk dat vooral het veiligheidsventiel contact maakt met de oplossing of het ontkalkingsmiddel.
- Plaats de trechter in het onderste deel, zodat ook deze ontkalkt wordt.
- Verwijder het zeef uit het bovenste deel en leg dit in een aparte bakje met de gebruikte oplossing of het ontkalkingsmiddel.
- Laat alles zolang staan totdat de kalk helemaal opgelost is.
- Vervolgens giet een deel van de vloeistof uit het onderste deel, zodat het veiligheidsventiel zich niet meer in de vloeistof bevindt.
- 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.
- 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, verwijder de koker direct van de warmtebron. Zodra de koker is afgekoeld, herhaal deze procedure een tot twee keer met de gebruikte oplossing.
- Reinig daarna 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 gebruiksaanwijzing 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.

Garantie

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.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie.

Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.cilio.de.

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

cilio

cilio

cilio