

# **cilio**

---

## **P R E M I U M**

**Espressokocher**

**Bedienungs- und Pflegeanleitung**

**coffeemaker**

**Operating Instructions**

**cafetière espresso**

**Mode d'emploi**

**caffettiera**

**Manuale di istruzioni per l'uso**

**espressokoker**

**Bedieningshandleiding**

# **cilio**

---

PREMIUM

# cilio

---

PREMIUM

## Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Espressokocher entschieden haben. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Kocher haben, beachten Sie bitte die nachfolgenden Informationen und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftige Benutzer auf.

### Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Kochers diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und 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. Hierdurch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann **cilio** keine Haftung übernehmen.

# cilio

---

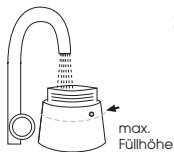
## PREMIUM

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie bitte alle Zubehöerteile mit warmem Wasser. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, beim ersten Gebrauch einmal Espresso zuzubereiten und diesen wegzuschütten.



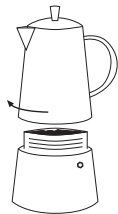
### Bedienung:

1. Schrauben Sie den Espresso-Kocher auseinander, indem Sie Ober- und Unterteil am Körper fassen und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Trichtereinsatz heraus.



2. Füllen Sie Wasser in das Unterteil des Espresso-Kochers bis maximal kurz unter das Sicherheitsventil. Das Sicherheitsventil darf **nicht** unter Wasser liegen.

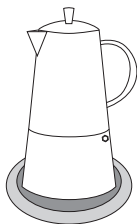
3. Setzen Sie den Trichtereinsatz wieder ein. Füllen Sie diesen mit Espresso-Kaffeepulver und streichen Sie die Füllung glatt. Das Pulver nicht fest anpressen!



4. Schrauben Sie Ober- und Unterteil wieder zusammen, indem Sie beide Teile am Körper fassen und im Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie darauf, dass Sieb und Dichtungsring ordnungsgemäß eingesetzt sind.

# cilio

## PREMIUM



5. Stellen Sie den Espresso-Kocher auf die Heizquelle und erhitzen Sie diesen. Wir empfehlen, den Espresso bei nicht zu hoher Temperatur zu kochen, um ein Überkochen zu vermeiden und den Kocher zu schonen. Der Espresso-Kaffee steigt unter leichter Dampfentwicklung und leisem Blubbern in den oberen Behälter. Nehmen Sie den Kocher unverzüglich von der Heizquelle, sobald dieses Geräusch verstummt.



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



7. Servieren Sie Ihren Espresso am besten in vorgewärmten Tassen.

# cilio

---

## PREMIUM

### **Reinigung nach jedem Gebrauch:**

1. Lassen Sie Ihren Espressokocher vor der Reinigung abkühlen.
2. Schrauben Sie den Espressokocher auseinander und reinigen Sie alle Teile mit klarem Wasser.
3. Lassen Sie das Gerät vollständig austrocknen. Wir empfehlen, die Einzelteile auseinandergeschraubt aufzubewahren.

### **Regelmäßige gründliche Reinigung und Entkalkung:**

Von Zeit zu Zeit sollten Sie Ihren Espressokocher gründlich reinigen und entkalken. Die Intervalle richten sich nach dem Kalkgehalt Ihres Wassers. Sollte sich ein wenig Kalk im Wasserbehälter angelegt haben, raten wir zu einer verträglichen Entkalkung mit Zitronensäure oder Essig.

### **Spülen/ Reinigen:**

1. Beginnen Sie wie beim Reinigen nach jedem Gebrauch.
2. 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. Reinigen Sie den Espressokocher nicht in der Spülmaschine.
3. Spülen Sie alle Teile anschließend noch mit klarem Wasser gründlich ab.

### **Entkalken:**

1. Den Espressokocher gründlich spülen wie oben beschrieben.
2. Füllen Sie das Unterteil des Kochers bis zum Rand mit einer Lösung aus Zitronensäure oder Essig (bei stärkere Verkalkung sollte Entkalkungsmittel verwendet werden).

# cilio

---

## PREMIUM

3. Setzen Sie den Filtereinsatz in das Unterteil ein, damit auch dieser entkalkt wird.
4. Entnehmen Sie aus dem Oberteil das Sieb und legen Sie dieses in ein separates Gefäß mit der verwendeten Lösung.
5. Lassen Sie alles solange stehen, bis sich der Kalk vollständig gelöst hat.
6. Gießen Sie einen Teil der Lösung aus dem Unterteil ab, so dass sich das Ventil nicht mehr unter Wasser befindet. Setzen Sie nun den Kocher ordnungsgemäß zusammen und kochen Sie den Espresso-Kocher (ohne Kaffeepulver) ein- bis zweimal mit der Lösung auf.
7. Reinigen Sie danach den Kocher nochmals gründlich wie oben beschrieben.

Es ist wichtig, dass besonders das Sicherheitsventil mehrere Minuten Kontakt mit dem Entkalkungsmittel hat. Das Sicherheitsventil muss immer kalkfrei sein, da es sonst nicht ordnungsgemäß arbeiten kann.

### **Sicherheitshinweise**

- Der Espresso-Kocher ist ausschließlich für die Herstellung von Espresso-Kaffee im privaten Haushalt geeignet. Benutzen Sie den Kocher nur für den Zweck, für den er bestimmt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie Kinder von dem Espresso-Kocher fern, solange dieser in Gebrauch ist.
- **Der Kocher wird im Gebrauch sehr heiß. Bei Kontakt mit heißen Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr.**

# cilio

---

## PREMIUM

Bitte fassen Sie den Kocher nur am Griff sowie am Deckelknopf oder ggf. mit Topflappen oder Topfhandschuh an.

- Füllen Sie das Unterteil nur maximal bis kurz unter das Sicherheitsventil mit Wasser. **Das Ventil darf nicht im Wasserbereich liegen**, da es sonst verkalken und somit die Funktion des Ventils sowie die Sicherheit beeinträchtigt werden kann.
- Beim Auslösen des Sicherheitsventils kann es zu einem heißen Dampfausstoß kommen. **Achten Sie darauf, dass das Ventil nicht auf den Benutzer gerichtet ist.**
- Achten Sie darauf, dass der Espresso-Kocher vor der Verwendung ordnungsgemäß zusammengebaut und fest verschlossen ist.
- Schrauben Sie den Kocher nicht auseinander, bevor er von der Herdplatte entfernt wurde und abgekühlt ist. Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Kochvorgang beendet ist.
- **Verwenden Sie den Kocher nicht ohne Wasser im Unterteil.** 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 beeinträchtigt werden.
- Benutzen Sie den Espresso-Kocher nur auf den auf der Verpackung angegebenen Heizquellen. **Gas-Kochfeld:** achten Sie darauf, dass die Flamme nicht seitlich am Kocher hochsteigt. **Induktionskochfeld:** achten Sie bitte darauf, dass der Durchmesser des Kochfeldes und des Espresso-Kochers möglichst übereinstimmen, da sonst die Topferkennung bei einigen Herdsystemen nicht aktiviert und das Kochfeld nicht betrieben wird.
- Verwenden Sie nur reines, nicht zu fein gemahlene Espresso-Kaffee-pulver. Kaffeeersatz oder Kaffeeextrakt enthalten klebrige Stoffe, die



# cilio

## PREMIUM

den Kocher verstopfen. Auch zu fein gemahlenes Kaffeepulver kann das Sieb des Kochers verstopfen.

- **Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit Wasser und keinesfalls mit Milch oder anderen Flüssigkeiten.**
- Sollte es sich bei Ihrem Kocher um ein Modell handeln, welches nicht über einen Aufguss-Behälter verfügt (der Espresso fließt seitlich aus ein oder zwei Ausgussrohren heraus), achten Sie darauf, dass eine Tasse mit ausreichendem Füllvolumen unter die Ausgussstelle(n) platziert wird.
- Reinigen Sie den Espressokocher nach jedem Gebrauch mit klarem Wasser. Auch das Steigrohr im Oberteil des Kochers muss regelmäßig auf Durchfluss geprüft werden. Entnehmen Sie hierfür die Dichtung und das Sieb.
- Reinigen Sie den Espressokocher nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Espressokocher regelmäßig mit handelsüblichen Entkalkungsmitteln oder Essiglösungen. Kalkablagerungen können den Kocher verstopfen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Die Gummidichtung muss saubergehalten und regelmäßig erneuert werden. Verwenden Sie hierfür nur Original-Ersatzteile vom Hersteller, die für das Gerät geeignet sind.

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



# **cilio**

---

**PREMIUM**

# cilio

---

PREMIUM

## Operating Instructions

Thank you for choosing this high-quality espresso maker. To ensure that you gain the most enjoyment out of your new appliance, please take note of the following information and keep these operating instructions handy for future users.

### Important Notes

Please read through these operating instructions carefully before using the espresso 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 appliance is subjected to wrong use and/or application 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 appliance.

# cilio

---

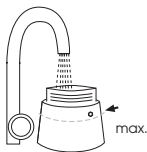
## PREMIUM

Prior to using for the first time, please clean all of the accessories with warm water. For reasons of hygiene, we recommend that you discard the first espresso that you make.

### How to use



1. Unscrew the espresso maker by taking hold of the upper and lower parts and turning (one part) anti-clockwise. Remove the funnel filter.



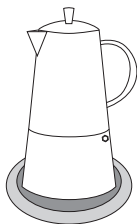
2. Fill the lower part of the espresso maker with enough water so that the water level rises to just below the safety valve at the most. Under **no** circumstances must the safety valve ever be under water.



3. Place the funnel filter back inside, fill it with espresso coffee powder and smooth the powder down. Do not press the powder down hard into the funnel filter!
4. Screw the upper and lower parts back together by taking hold of both parts and turning (one part) in a clockwise direction. Ensure that the sieve and the gasket are both properly inserted.

# cilio

## PREMIUM



5. Place the espresso maker on a heat source and heat up. To avoid overboiling and to maintain your espresso maker in good condition, we recommend that you do not allow the espresso to reach too high a temperature. The espresso coffee will rise with the slightest development of steam and will begin to gurgle quietly into the upper receptacle. Remove the espresso maker from the heat source immediately as soon as this gurgling ceases.



6. We recommend that you stir the espresso a little using a spoon prior to pouring it into a cup.



7. Your espresso is best served in a pre-heated cup.

# cilio

---

## PREMIUM

### **Cleaning after each use:**

1. Prior to cleaning, leave the espresso maker to cool down.
2. Unscrew the espresso maker and clean each part with clear water.
3. Leave the appliance to dry completely. We recommend that you leave all of the individual parts unscrewed when storing.

### **Regular thorough cleaning and decalcifying:**

From time to time, it is advisable that you thoroughly clean and decalcify your espresso maker. How long these cleaning intervals are depends on the lime content of your water. In the event that a little lime scale may have collected in the water tank, it is recommended that you decalcify it gently using citric acid or vinegar.

### **Rinsing / Cleaning:**

1. Begin as you would if cleaning the appliance after each use.
2. This time, wash all of the parts to your espresso maker individually and thoroughly using hot dishwater. To do so, remove the gasket and the sieve so that you can also clean inside the central column (found in the upper part of the espresso maker). Do not clean the espresso maker in the dish-washer.
3. Afterwards, thoroughly rinse each part with clear water.

### **Decalcifying:**

1. Thoroughly wash the espresso maker as described above.
2. Fill the lower part of the espresso maker up to the rim with a citric acid or vinegar solution. (Use a decalcifier for more severe cases of lime scale).

# cilio

---

## PREMIUM

3. Slot the filter insert into the lower part of the espresso maker so that this can also be decalcified.
4. Remove the sieve from the upper part and place it in a separate receptacle containing the solution you are using.
5. Leave everything to stand for as long as it takes for the lime scale to be completely removed.
6. Pour off part of the solution found in the lower part so that the valve is no longer under water. Then re-assemble your espresso maker as prescribed and (without adding any coffee powder) bring the solution in the espresso maker to the boil once or twice.
7. Afterwards, thoroughly clean the espresso maker once again as described above.

It is vital that the safety valve especially should come into contact with the decalcifying agent for several minutes on end. The safety valve must be free of lime scale for it to work properly.

### Safety instructions

- This espresso maker is solely designed to prepare espresso coffee in private households. Please only use the espresso maker expressly for its designated application.
- Do not use the espresso maker unsupervised.
- Keep the espresso maker out of reach of children as long as it is in use.
- **The espresso maker will become very hot when in use. Do not touch the hot surfaces as there is a risk of injury.** Please only take hold of the espresso maker by the handle and the knob of the lid, or use an oven cloth or oven glove.

# cilio

---

## PREMIUM

- When filling the lower part with water, always ensure that the water level never reaches the safety valve. **The valve must never be submerged in water**, as this will lead to lime scale forming and consequently impair both the functionality of the valve and impair safety.
- When opening the safety valve, it is possible that hot steam will gush out. **Always ensure that the valve is never pointed at the user.**
- Always ensure that the espresso maker has been properly assembled and closed tight before use.
- Do not unscrew the espresso maker until it has been removed from the hot plate and has cooled down. Do not open the lid until the bubbling has stopped.
- **Never use the espresso maker without first pouring water into the lower part.** Remove the espresso maker from the heat source immediately as soon as the espresso has flowed into the upper part.
- **Never allow the espresso maker to boil dry.** This can damage the structure of the metal and compromise your safety the next time the espresso maker is used.
- Only use the espresso maker on the types of heat sources stated on the packaging. **Gas cookers:** Always ensure that the flame does not rise up the sides of the espresso maker. **Induction cookers:** Where at all possible, always ensure that the diameter of the hot plate matches that of the espresso maker, as otherwise the pot recognition feature on certain cookers will fail to activate and the hot plate will not switch on.
- Only use 100% espresso coffee powder which has not been ground too fine. Coffee substitutes or coffee extracts contain sticky



# cilio

## PREMIUM

substances that will clog up the espresso maker. Coffee powder, when ground too fine, can also clog up the sieve in the espresso maker.

- **Always use water and under no circumstances milk or other liquids with this appliance.**
- Should your espresso maker be a model that does not incorporate a top chamber (the espresso flows out sideways through one or two spouts), please ensure that you place a sufficiently large cup under the spout(s).
- Use clear water to clean the espresso maker each time it is used. Also check at regular intervals for any blockages in the central column located in the upper part of the espresso maker. To do so, remove the gasket and the sieve.
- Do not clean the espresso maker in the dish-washer.
- Do not use any caustic or corrosive detergents.
- Clean the espresso maker at regular intervals using standard decalcifying agents or vinegar solutions. Calcification can clog up the espresso maker and impair safety.
- Keep the gasket clean and replace at regular intervals. Always replace with the manufacturer's original spare parts that are suited to the appliance.

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



# **cilio**

---

PREMIUM

# cilio

---

PREMIUM

## Mode d'emploi

Nous vous remercions de vous être décidé pour cette cafetière napolitaine de qualité supérieure. Afin d'avoir beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de votre nouvelle cafetière, veuillez suivre les informations suivantes et conserver la notice d'emploi pour les futurs utilisateurs.

### Indications importantes

**Veillez lire attentivement cette notice d'emploi avant de mettre en marche la cafetière et respectez dans votre propre intérêt particulièrement 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 de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. Cilio ne peut pas se porter garant pour les dommages dus à une utilisation inappropriée.**

# cilio

---

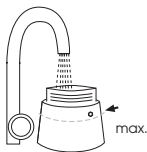
## PREMIUM

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, veuillez nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude. Pour des raisons hygiéniques, nous recommandons de jeter l'expresso après la première utilisation.

### Mode d'emploi



1. Dévissez la cafetière napolitaine en tenant la partie supérieure et inférieure et en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirer le manchon exothermique.



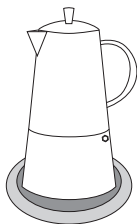
2. Remplissez d'eau la partie inférieure de la cafetière napolitaine jusqu'à la limite de la soupape de sécurité au maximum. La soupape de sécurité ne doit **pas** être dans l'eau.



3. Remettez le manchon exothermique en place. Remplissez-le avec de la poudre à café expresso et lissez bien le contenu. Ne pas presser la poudre trop fort!
4. Revissez la partie du haut et du bas en tenant les deux parties et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Prenez soin de bien insérer le filtre et le joint d'étanchéité.

# cilio

## PREMIUM



5. Posez la cafetière napolitaine sur la source de chaleur et laissez chauffer. Nous recommandons de ne pas faire chauffer l'expresso à une température trop élevée pour éviter un débordement en bouillant et pour ménager la cafetière. Le café expresso monte dans le réservoir supérieur avec un léger dégagement de vapeur et un léger gargouillement. Eloignez la cafetière napolitaine immédiatement de la source de la chaleur dès que ce bruit cesse.



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



7. Servez au mieux l'expresso dans des tasses préchauffées.

# cilio

---

## PREMIUM

### **Nettoyage après chaque utilisation:**

1. Laissez refroidir la cafetière napolitaine avant de la nettoyer.
2. Dévissez la cafetière napolitaine et nettoyez toutes les parties à l'eau claire.
3. Laissez la cafetière complètement sécher. Nous recommandons de conserver les pièces séparées les unes des autres.

### **Nettoyage complet régulier et détartrage:**

Vous devriez nettoyer de temps en temps profondément votre cafetière napolitaine et la détartrer. Les intervalles dépendent de la teneur en calcaire de votre eau. Au cas où un peu de calcaire se serait déposé dans le récipient d'eau, nous vous conseillons un détartrage à l'acide citrique ou au vinaigre.

### **Rinçage / nettoyage:**

1. Même processus que dans „nettoyage après chaque utilisation“.
2. Nettoyez maintenant toutes les pièces de la cafetière napolitaine séparément et soigneusement à l'eau chaude. Retirez pour cela le joint et le filtre afin de pouvoir nettoyer aussi l'intérieur du tube de dégagement (dans la partie supérieure de la cafetière). Ne lavez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
3. Enfin, rincez soigneusement toutes les pièces de nouveau à l'eau claire.

### **Détartrage:**

1. Nettoyer soigneusement la cafetière napolitaine comme décrit ci-dessus.

# cilio

---

## PREMIUM

2. Remplissez la partie inférieure de la cafetière jusqu'au bord avec une solution à base d'acide citrique ou de vinaigre (en cas de fort entartrage, un produit détartrant devrait être utilisé).
3. Placez la cartouche filtrante dans la partie inférieure afin qu'elle soit aussi détartrée.
4. Retirez le filtre de la partie supérieure et mettez-le dans un récipient séparé avec la solution utilisée.
5. Laissez les pièces dans la solution jusqu'à ce que le calcaire se soit complètement détaché.
6. Videz une partie de la solution contenue dans la partie inférieure pour que la soupape ne se trouve plus sous l'eau. Remontez maintenant la cafetière de façon adéquate et faites bouillir la cafetière (sans poudre de café) une à deux fois avec la solution.
7. Nettoyez ensuite soigneusement la cafetière encore une fois comme décrit ci-dessus.

Il est important que la soupape de sécurité particulièrement ait un contact de quelques minutes avec le produit détartrant. La soupape de sécurité ne doit jamais être entartrée car le calcaire pourrait entraver son fonctionnement.

### **Indications de sécurité**

- La cafetière napolitaine est exclusivement adaptée pour la production de café expresso dans un ménage privé. Utilisez la cafetière seulement dans le but pour lequel elle a été fabriquée.

# cilio

---

## PREMIUM

- Utilisez la cafetière napolitaine sous surveillance uniquement.
- Eloignez les enfants de la cafetière napolitaine pendant le temps d'utilisation.
- **La cafetière devient brûlante lors de l'utilisation. Danger de brûlure en cas de contact avec les aires de surface très chaudes.** Veuillez ne prendre la cafetière que par la poignée ou par le bouton sur le couvercle ou le cas échéant avec un gant ou une serviette de cuisine.
- Remplissez d'eau la partie inférieure jusqu'à la limite de la soupape de sécurité au maximum. La soupape ne doit pas se trouver dans l'eau car elle risquerait de s'entartrer, ce qui compromettrait sa fonction et la sécurité.
- Il peut se produire un dégagement de vapeur brûlante lorsque vous retirez la soupape de sécurité. Prenez garde à ce que la soupape ne soit pas dirigée vers l'utilisateur.
- Faites attention à ce que la cafetière napolitaine soit remontée de façon adéquate et bien fermée avant l'utilisation.
- Ne dévissez pas la cafetière avant de la retirer de la plaque chauffante et avant qu'elle ne refroidisse. N'ouvrez pas le couvercle avant que le processus de cuisson ne soit terminé.
- N'utilisez pas la cafetière sans eau dans la partie inférieure. Retirez la cafetière immédiatement du feu dès que l'expresso se trouve dans la partie supérieure.
- **Ne laissez jamais la cafetière chauffer sans eau.** Cela pourrait endommager la structure du métal et compromettre la sécurité pour les utilisations ultérieures.
- N'utilisez la cafetière napolitaine que sur les sources de chaleur indiquées sur l'emballage. Four à gaz: faites attention à ce que la flamme ne déborde pas sur les côtés de la cafetière. Four à



# cilio

## PREMIUM

induction: veuillez faire attention à ce que le diamètre de la plaque chauffante corresponde le plus près possible au diamètre de la cafetière napolitaine car le détecteur de casseroles ne sera pas activé avec certains systèmes et le plan de cuisson ne pourra donc pas fonctionner.

- 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. Même la poudre de café moulue trop finement peut boucher le filtre de la cafetière.
- **Utilisez l'appareil exclusivement avec de l'eau et en aucun cas avec du lait ou d'autres liquides.**
- Au cas où il s'agirait d'un modèle qui ne possède pas de récipient de décoction (l'expresso coule sur les côtés à partir d'un ou de deux tuyaux d'écoulement), faites attention à ce qu'une tasse soit placée avec un volume de remplissage suffisant sous le(s) poste(s) d'écoulement.
- Nettoyez la cafetière napolitaine à l'eau claire après chaque utilisation. Le tube de dégagement dans la partie supérieure de la cafetière doit aussi être vérifié régulièrement sur son débit. Retirez pour ceci le joint d'étanchéité et le filtre.
- Ne lavez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage trop agressif ou corrosif.
- Nettoyez la cafetière régulièrement avec des produits anti-calcaire ou des solutions au vinaigre disponibles sur le marché. Les dépôts de calcaire peuvent boucher la cafetière et compromettre la sécurité.
- Le joint d'étanchéité en caoutchouc doit être maintenu en état de propreté et être renouvelé régulièrement. N'utilisez pour ceci que des pièces de rechange d'origine du producteur, adaptées à l'appareil.

# cilio

---

## PREMIUM

Les cafetières napolitaines **cilio** correspondent aux consignes de sécurité. Des dangers considérables pour l'utilisateur peuvent être provoqués par des appareils 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.



The logo for Cilio Premium, featuring the word "cilio" in a bold, lowercase, sans-serif font. A horizontal line is positioned below the word, and the word "PREMIUM" is written in a smaller, uppercase, sans-serif font directly beneath the line.

PREMIUM

## **Manuale di istruzioni per l'uso**

Grazie per aver scelto questa pregiata caffettiera. Per sfruttarne al meglio le capacità, Vi preghiamo di seguire attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle in luogo sicuro.

### **Informazioni importanti**

Prima di utilizzare questa caffettiera per la prima volta, si prega - nel Vs. interesse - di leggere attentamente e seguire queste istruzioni per l'uso, ed in particolare le avvertenze di sicurezza, onde evitare incidenti e guasti. L'uso scorretto della caffettiera, una sua insufficiente pulizia o manutenzione, possono comprometterne la sicurezza e causare gravi pericoli per l'utente. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni dovuti ad un uso improprio della caffettiera.

# cilio

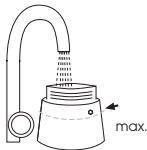
## PREMIUM

Prima di utilizzare la caffettiera per la prima volta, pulire tutte le sue parti con acqua calda. Per motivi d'igiene si consiglia di gettare via senza berlo il primo caffè espresso preparato con la caffettiera.

### Istruzioni per l'uso



1. Separare le due parti della caffettiera, tenendo saldamente in mano la parte superiore e quella inferiore e ruotando in senso antiorario. Estrarre l'imbutino.



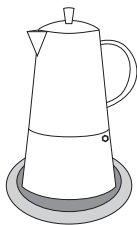
2. Riempire con acqua la parte inferiore della caffettiera fino a poco sotto la valvola di sicurezza. La valvola di sicurezza **non** può essere coperta dall'acqua.



3. Inserire nuovamente l'imbutino. Riempirlo con caffè macinato e lisciare la superficie. Non comprimere il caffè!
4. Riavvitare la parte inferiore a quella superiore, tenendole saldamente in mano e ruotando in senso orario. Badare che filtro e guarnizione siano inseriti in posizione corretta.

# cilio

## PREMIUM



5. Mettere la caffettiera sulla fonte di calore e riscaldarla. Si consiglia di non cuocere il caffè a temperature troppo elevate, onde evitare che il caffè fuoriesca e per non rovinare la caffettiera. Mentre il caffè sale, dalla caffettiera esce di un po' di vapore e nella parte superiore si sente un leggero gorgoglio. Togliere la caffettiera immediatamente dal fornello non appena questo rumore cessa.



6. Si consiglia di girare brevemente con un cucchiaino il caffè prima di servirlo.



7. Servire il caffè, se possibile in tazzine preriscaldate.

# cilio

## PREMIUM

### **Pulizia dopo ogni uso:**

1. Prima della pulizia, attendere che la caffettiera si raffreddi.
2. Svitare la caffettiera e sciacquare tutte le parti in acqua pulita.
3. Attendere che la caffettiera sia completamente asciutta. Si consiglia di conservare le singole parti senza avvitare.

### **Periodica pulizia a fondo ed eliminazione del calcare:**

Di tanto in tanto, la caffettiera va pulita a fondo e va rimosso il calcare depositatosi. La frequenza dell'operazione dipende dal grado di durezza dell'acqua utilizzata. Se si deposita un po' di calcare sul fondo della parte che contiene l'acqua, si consiglia di trattare regolarmente la caffettiera con acido citrico o aceto.

### **Risciacquatura / Pulizia:**

1. Effettuare la comune pulizia come dopo ogni singolo uso.
2. Risciacquare quindi separatamente le singole parti della caffettiera a fondo in acqua bollente. Estrarre anche la guarnizione e il filtro e pulire anche il lato interno del canale dove sale il caffè (nella parte superiore della caffettiera). Non lavarlo in lavastoviglie.
3. Infine, risciacquare accuratamente tutte le parti con acqua pulita.

### **Eliminazione del calcare:**

1. Sciacquare accuratamente la caffettiera come descritto sopra.
2. Riempire fino all'orlo la parte inferiore con una soluzione di acido citrico o aceto (in presenza di forti incrostazioni, utilizzare un prodotto anticalcare).

3. Inserire l'imbutino nel contenitore per rimuovere anche qui il calcare.
4. Rimuovere il filtro dalla parte superiore e riporlo in un contenitore separato preventivamente riempito con la stessa soluzione.
5. Attendere fino al completo scioglimento del calcare.
6. Svuotare parte della soluzione dalla parte inferiore fino a quando la valvola non è più immersa. Riavvitare come d'uso la caffettiera e utilizzarla (senza caffè macinato) un paio di volte con la soluzione anticalcare.
7. Lavare di nuovo accuratamente la caffettiera come descritto sopra.

È importante che soprattutto la valvola di sicurezza sia a contatto per più minuti con la soluzione anticalcare. Per funzionare correttamente, la valvola di sicurezza deve essere sempre priva di calcare.

### Avvertenze di sicurezza

- La caffettiera è adatta esclusivamente per la preparazione di caffè espresso in casa. Impiegare la caffettiera solo per quest'uso a cui è destinata.
- Usare la caffettiera soltanto sotto sorveglianza.
- Tenere lontani i bambini dalla caffettiera mentre questa è in uso.
- **La caffettiera diventa molto calda durante l'uso. Il contatto con le superfici surriscaldate può causare ustioni.** Sollevare quindi la caffettiera tenendola solo per l'apposito manico ovvero toccare solo il bottone del coperchio, eventualmente servendosi di una presina o di un guanto da forno.
- Riempire la parte inferiore con acqua al massimo fino a poco prima della valvola di sicurezza. **La valvola non può essere sommersa**, dato che in tal caso si potrebbero formare dei depositi di calcare che

# cilio

## PREMIUM

impedirebbero il corretto funzionamento della valvola limitando la sicurezza della caffettiera.

- Quando si attiva la valvola di sicurezza, è possibile che fuoriesca del vapore bollente. **Evitare che durante l'uso la valvola di sicurezza sia rivolta verso l'utente.**
- Prima dell'uso, accertarsi che la caffettiera sia correttamente montata ed ermeticamente chiusa.
- Non svitare la caffettiera prima di averla tolta dal fornello e mentre è ancora calda. Non sollevare il coperchio prima che sia terminata la cottura del caffè.
- **Non utilizzare la caffettiera senza prima avere riempito d'acqua la parte inferiore.** Togliere la caffettiera immediatamente dal fornello non appena tutto il caffè è salito nella parte superiore.
- **Non riscaldare mai sul fornello la caffettiera a secco.** Ciò danneggerebbe la struttura del metallo e limiterebbe la sicurezza dell'uso della macchina.
- Utilizzare la caffettiera solo con le fonti di calore riportate sulla confezione. Fornelli a gas: accertarsi che la fiamma non salga lungo il lato della caffettiera. Piastre ad induzione: accertarsi che il diametro della piastra sia quanto più possibile simile a quello della caffettiera, dato che altrimenti il sensore che riconosce le pentole in alcuni sistemi di cottura non si attiva e la piastra non si scalda.
- Utilizzare esclusivamente caffè puro macinato non troppo fine. Il surrogato di caffè o l'estratto di caffè contengono sostanze viscosi che otturerebbero la caffettiera. Anche il caffè macinato troppo fine può otturare il filtro della caffettiera.
- **Utilizzare la caffettiera solo con acqua fresca e in nessun caso con latte o liquidi d'altro tipo.**



# cilio

## PREMIUM

- Se il modello da Voi scelto non è dotato di apposito contenitore (il caffè scorre lateralmente da uno o due tubicini di fuoriuscita del caffè), accertarsi che nel/i punto/i di uscita del caffè sia stata preventivamente posizionata una tazza sufficientemente grande.
- Lavare la caffettiera con acqua pulita dopo ogni uso. Controllare anche che il canale dove sale il caffè nella parte superiore della caffettiera sia libero da ostruzioni. Per far ciò, estrarre la guarnizione ed il filtro.
- Non lavarlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o corrosivi.
- Eliminare regolarmente i depositi di calcare dalla caffettiera al trattamento utilizzando a tal fine normali prodotti anticalcare oppure soluzioni a base d'aceto. I depositi di calcare possono ostruire la macchina e limitarne la sicurezza.
- La guarnizione va mantenuta pulita e sostituita periodicamente. Usare esclusivamente parti di ricambio originali del produttore adatto per questa macchina.

Le caffettiere **cilio** sono fabbricate nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza. L'uso di macchine difettose o danneggiate ovvero riparate in maniera impropria può causare un notevole pericolo all'utente. L'uso improprio e l'insufficiente manutenzione e cura della caffettiera provocano la perdita della garanzia.



# **cilio**

---

**PREMIUM**

# cilio

---

PREMIUM

## Bedieningshandleiding

Bedankt dat u hebt gekozen voor dit hoogwaardige espresso-apparaat. Opdat u veel plezier zou beleven aan uw nieuwe machine, dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen. Bewaar de bedieningshandleiding voor toekomstige gebruikers.

### Belangrijke aanwijzingen

Lees deze bedieningshandleiding voor de ingebruikname van het apparaat zorgvuldig door en neem in uw eigen belang de veiligheidsaanwijzingen in acht om ongevallen en storingen te vermijden. Door een verkeerde toepassing, fout gebruik of onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid in het gedrang komen. Hierdoor kunnen grote gevaren ontstaan voor de gebruiker. Voor beschadiging die te wijten is aan ondeskundig gebruik, kan cilio niet aansprakelijk worden gesteld.

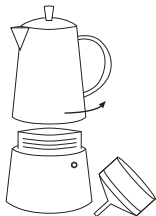
# cilio

---

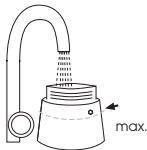
## PREMIUM

Reinig voor het eerste gebruik alle toebehoren met warm water. Om hygiënische redenen raden we aan bij het eerste gebruik éénmaal espresso klaar te maken en deze weg te gieten.

### Gebruiksaanwijzing



1. Schroef het espresso-apparaat uiteen door het boven- en onderdeel aan het middenstuk vast vast te nemen en draai naar links. Neem de trechter eruit.



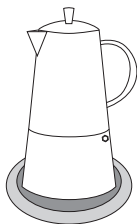
2. Vul water in het onderste deel van het espresso-apparaat tot maximaal net onder het veiligheidsventiel. Het veiligheidsventiel mag **niet** onder water zitten.



3. Zet de trechter er opnieuw in. Vul hem met espressokoffiepoeder en strijk de vulling glad. Druk het poeder niet vast aan!
4. Schroef het boven- en onderdeel opnieuw aan elkaar door beide delen aan het middenstuk vast te nemen en naar rechts te draaien. Let erop dat de zeef en afdichting correct ingezet zijn.

# cilio

## PREMIUM



5. Zet het espresso-apparaat op het kookelement en verhit het. We raden u aan de espresso op niet te hoge temperatuur klaar te maken. Zo vermijdt u overkoken en ontziet u het apparaat. De espressokoffie stijgt onder lichte dampontwikkeling en zacht borrelen in het bovenste reservoir. Neem het apparaat onmiddellijk van het kookelement, van zodra dit geluid stopt.



6. We raden aan de espresso voor het uitgieten kort met een lepel te roeren.



7. Serveer uw espresso bij voorkeur in voorverwarmde tassen.

# cilio

---

## PREMIUM

### **Reiniging na elk gebruik:**

1. Laat het espresso-apparaat voor de reiniging afkoelen.
2. Schroef het espresso-apparaat uit elkaar en reinig alle onderdelen met zuiver water.
3. Laat het apparaat volledig uitdrogen. We raden u aan de afzonderlijke delen los te bewaren.

### **Regelmatige grondige reiniging en ontkalking:**

Af en toe moet u uw espresso-apparaat grondig reinigen en ontkalken. De intervallen zijn afhankelijk van het kalkgehalte in uw water. Wanneer zich wat kalk heeft afgezet in het waterreservoir, adviseren we een niet agressieve ontkalking met citroenzuur of azijn.

### **Spoelen / reinigen:**

1. Begin de reiniging zoals na elk gebruik.
2. Spoel nu alle onderdelen van het espresso-apparaat afzonderlijk en grondig in heet spoelwater. Verwijder daartoe ook de afdichting en de zeef, zodat u ook de binnenkant van het opgaande pijpje (in het bovendeeel van het apparaat) kunt reinigen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasser.
3. Spoel vervolgens alle onderdelen nog grondig af met zuiver water.

# cilio

---

## PREMIUM

### **Ontkalken:**

1. Spoel het espresso-apparaat grondig zoals hierboven beschreven.
2. Vul het onderste deel van het apparaat tot aan de rand met een oplossing van citroenzuur of azijn (bij sterkere verkalking moet ontkalkingsmiddel gebruikt worden).
3. Zet de filter in het onderste deel zodat deze ook ontkalkt wordt.
4. Verwijder de zeef uit het bovenste deel en leg ze in een afzonderlijke kom met de gebruikte oplossing.
5. Laat alles zolang staan tot de kalk zich volledig heeft opgelost.
6. Giet een deel van de oplossing uit het onderste deel af, zodat het ventiel niet meer onder water staat. Zet nu het apparaat correct in elkaar en breng de oplossing in het espresso-apparaat (zonder koffiopoeder) één- of tweemaal aan de kook.
7. Reinig het apparaat daarna nogmaals grondig zoals hierboven beschreven.

Het is belangrijk, dat in het bijzonder het veiligheidsventiel meerdere minuten contact heeft met het ontkalkingsmiddel. Het veiligheidsventiel moet altijd kalkvrij zijn, omdat het anders niet correct kan werken.

### **Veiligheidsaanwijzingen**

- De espressomachine is uitsluitend geschikt voor het maken espressokoffie in de privé sfeer. Gebruik de machine enkel waarvoor ze bestemd is.
- Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
- Houd kinderen uit de buurt van de espressomachine, zolang deze in gebruik is.

# cilio

## PREMIUM

- **De machine wordt in gebruik zeer heet. Bij contact met hete oppervlakken bestaat verbrandingsgevaar.** Neem de machine alleen vast aan de greep en aan de dekselknop of ev. met pannenlappen of ovenwanten.
- Vul het onderste deel maximaal tot net onder het veiligheidsventiel met water. **Het ventiel mag niet in het water liggen**, omdat het anders kan verkalken en hierdoor de functie van het ventiel evenals de veiligheid in het gedrang kunnen komen.
- Bij het openen van het veiligheidsventiel kan hete stoom ontsnappen. **Let erop dat het ventiel niet op de bezoeker gericht is.**
- Let erop dat de espressomachine voor het gebruik correct in elkaar gestoken en vast afgesloten is.
- Schroef het apparaat niet uit elkaar, voor het van de kookplaat verwijderd werd en afgekoeld is. Open het deksel niet, voor het kookproces beëindigd is.
- **Gebruik het apparaat niet zonder water in het onderste deel.** Neem het apparaat onmiddellijk van het kookelement, van zodra de espresso in het bovenste deel gelopen is.
- **Laat het apparaat nooit droog koken.** Hierdoor kan de structuur van het metaal beschadigd en de veiligheid voor het verdere gebruik beïnvloed worden.
- Gebruik de espressomachine enkel op kookelementen die op de verpakking zijn aangegeven. Gas-kookvuur: let erop dat de vlam niet zijdelings langs de machine opstijgt. Bij inductie: let erop dat de doorsnede van de kookplaat en van de espressomachine zo goed mogelijk overeenstemmen, omdat anders de potdetectie bij enkele kooksystemen niet activeert en de kookplaat niet werkt.
- Gebruik alleen zuiver, niet te fijn gemalen espressokoffiepoeder. Koffiesurrogaat of koffie-extract bevatten kleverige stoffen die de



# cilio

## PREMIUM

machine verstoppem. Ook door fijn gemalen koffiopoeder kan de zeef van de machine verstoppem.

- **Laat het apparaat uitsluitend werken met water en in geen geval met melk of andere vloeistoffen.**
- Wanneer uw apparaat niet over een opgiets-reservoir beschikt (de espresso stroomt zijdelings uit één of twee uitgietsbuisjes), let dan op dat een tas met voldoende vulvolume onder de uitgietspunten geplaatst wordt.
- Reinig de espressomachine na elk gebruik met zuiver water. Ook het opgaande pijpje in het bovendeel van het apparaat moet regelmatig op doorstroming gecontroleerd worden. Verwijder hiervoor de afdichting en de zeef.
- Reinig het apparaat niet in de vaatwasser.
- Gebruik geen scherpe of bijtende reinigingsmiddelen.
- Reinig de espressomachine regelmatig met de gebruikelijke ontkalkingsmiddelen of azijnoplossingen. Kalkafzettingen kunnen de machine verstoppem en de veiligheid beïnvloeden.
- De rubberafdichting moet proper worden gehouden en regelmatig vernieuwd worden. Gebruik daarvoor enkel originele wisselstukken van de fabrikant, die voor het apparaat geschikt zijn.

**cilio** espressomachines voldoen aan de betreffende veiligheidsbepalingen. Door defecte of beschadigde apparaten evenals door ondeskundige herstellingen kunnen grote risico's ontstaan voor de gebruiker. Ondeskundig gebruik en gebrekkig onderhoud of reiniging leiden tot verlies van de garantie.



# **cilio**

---

PREMIUM

# **cilio**

---

PREMIUM

# cilio

---

PREMIUM

cilio tisch-accessoires GmbH  
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany  
[www.cilio.de](http://www.cilio.de)