



P Y L A N O

KIARA

Cafetière italienne en verre 250ml

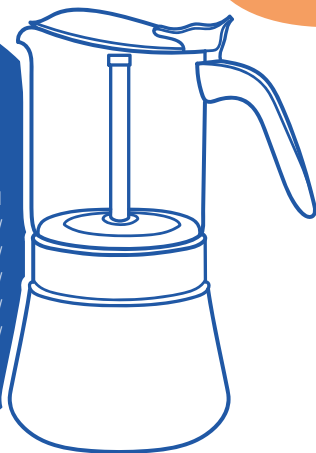
Italian glass coffee maker 250ml

Cafetera italiana de vidrio 250ml

Italienische Glas-Kaffeemaschine 250ml

Caffettiera tipo moka in vetro 250ml

Italiaans glazen koffiezetapparaat 250ml



6 TASSES

cups/tazas/tassen/tazze/kopjes



MODE D'EMPLOI

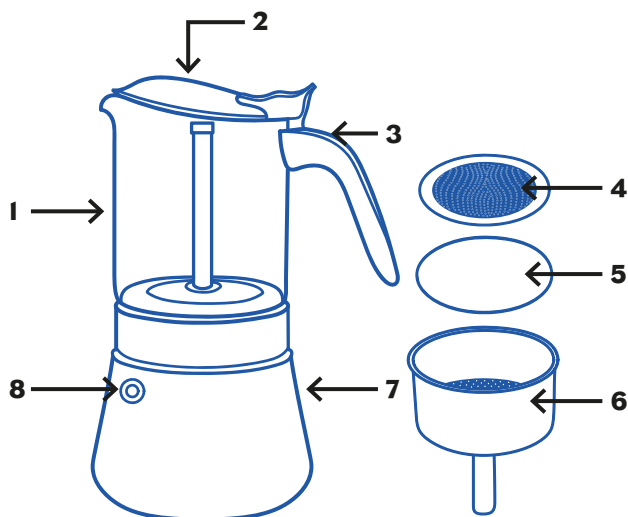
Instructions/instrucciones/anweisungen/istruzioni/instruktioner

FR EN ES DE IT NL



AVERTISSEMENTS

- Ne laissez pas cet appareil à la portée des enfants. Lors de l'utilisation, nous vous recommandons de les éloigner de l'appareil et de l'eau chaude qui s'en écoule.
 - L'utilisation de cet appareil n'est, ni adaptée aux enfants, ni aux personnes aux capacités limitées.
 - Attention cette cafetière nécessite une source de chaleur pour son fonctionnement et développera de la pression à l'intérieur de la cafetière.
 - Le non-respect des instructions d'utilisation peut provoquer des brûlures ou l'explosion de la cafetière.
 - Avant toute utilisation, assurez-vous que le produit est en parfait état et que tous les composants soient présents, bien placés et non détériorés.
 - N'utilisez pas l'appareil si le verre est cassé ou fêlé.
 - Surveillez l'appareil pendant son fonctionnement.
 - Évitez de toucher les surfaces chaudes. Le pommeau et le manche sont les seules pièces prévues pour être touchées une fois l'appareil chaud.
 - N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues dans cette notice.
 - Cet appareil est prévu uniquement pour un usage domestique.
 - N'utilisez jamais cette cafetière sans eau.
 - Ne chauffez jamais d'autres liquides avec cet appareil.
 - Cet appareil est prévu uniquement pour une utilisation avec du café moulu pour moka. Ne l'utilisez pas pour d'autres matières ou avec une mouture de café trop fine (ex : mouture turque).
 - Pendant l'utilisation, ne placez pas la valve de surpression en direction de l'utilisateur.
 - Fermez bien la cafetière avant de la chauffer.
 - Pendant la préparation, faites attention aux éventuelles éclaboussures de liquide chaud.
 - Attendez le refroidissement complet avant d'ouvrir la cafetière après utilisation.
 - Après chauffe, posez la cafetière uniquement sur des surfaces adaptées. Le bas de la cafetière sera très chaud.
 - Ne mettez pas cette cafetière dans un four ni dans un micro-ondes.
 - Utilisez un élément de chauffe adapté à la taille de la cafetière.
 - N'utilisez pas sur l'intensité de chaleur maximale de l'élément de chauffe.
- 

DESCRIPTION

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Partie supérieure | 5. Joint |
| 2. Couvercle | 6. Entonnoir |
| 3. Poignée | 7. Base |
| 4. Filtre | 8. Valve de surpression |

PREMIÈRE UTILISATION

Pour la première utilisation de votre cafetière il faut désassembler et laver soigneusement chaque pièce.

Contrôlez que chaque pièce de la cafetière soit présente et correctement assemblée.

Ensuite préparez trois extractions pleines (avec du café, mais sans les boire) en suivant les instructions afin de rincer le système.

PRÉPARER UN CAFÉ

1. Versez de l'eau (de préférence chaude) dans la base jusqu'au niveau de la valve de sûreté.

2. Placez l'entonnoir dans la base et remplissez celui-ci avec du café moulu. Il ne faut pas tasser le café. Il faut égaliser le café avec le bord de l'entonnoir. (Vous pouvez aussi remplir l'entonnoir avant de le placer dans la base).

3. Vissez la partie supérieure sur la base - attention de ne pas incliner la base (elle est remplie d'eau) - si vous avez utilisé de l'eau préchauffée, attention - la base sera chaude - utilisez un chiffon pour ne pas vous brûler. Vissez avec de la force sans exagérer.

4. Placez la cafetière sur une source de chaleur compatible et ouvrez le couvercle. Pour le gaz, les flammes ne devraient pas dépasser les bords de la base. Pour l'électrique n'utilisez pas la puissance maximale.

5. Après quelques minutes (le temps que l'eau chaude revienne à température et traverse le café moulu) le café va commencer à sortir des trous de la partie supérieure. Contrôlez la température de votre source de chaleur afin que le débit ne soit ni trop doux, ni trop violent (risque d'éclaboussures).

6. Une fois que le café commence à mousser et éclabousser des trous, retirez la cafetière de la source de chaleur et fermez le couvercle.

7. Attendez l'arrêt complet de l'écoulement du café avant de verser et de déguster.

Afin de réussir votre café surveillez votre cafetière pour gérer la température de votre source de chaleur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVANT TOUT NETTOYAGE, LA CAFETIÈRE DOIT ÊTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

Pour avoir le meilleur résultat café, après chaque utilisation, il est important de nettoyer votre cafetière. Dévissez-la, videz le café et le restant d'eau et nettoyez individuellement chaque élément, soit manuellement soit en les mettant séparément au lave-vaisselle.

Toutes les pièces de cette cafetière sont compatibles lave-vaisselle.

- N'utilisez pas d'éponges vertes, ni la face abrasive des éponges, ni de brosses, vous risquez de rayer le verre ou l'inox de votre cafetière.

- Ne tapez pas l'entonnoir pour sortir le café, si l'entonnoir est déformé cela peut nuire au fonctionnement de votre cafetière.

- Ne refermez pas la cafetière immédiatement après lavage. Conservez la cafetière démontée ou remontée uniquement lorsque que chaque élément est parfaitement sec.

DÉTARTRAGE

Votre cafetière va devoir être détartrée occasionnellement selon le niveau de calcaire de votre eau. Pour détartrer, utilisez un produit détartrant comme le détartrant Arfize®. Mettez de l'eau dans la base, ajoutez 2 à 4 cuillères de détartrant et effectuez une préparation sans café. Jetez le résultat. Attendez le refroidissement complet, nettoyez la cafetière et préparez trois extractions pleines (avec du café, mais sans les boire) en suivant les instructions afin de « rincer » le système.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Au fil du temps, vous remarquerez des tâches sur la partie verre de votre cafetière qui se retire difficilement au lavage. Ce sont les résidus des huiles de café. C'est parfaitement normal qu'elles soient présentes, c'est le cas de toute préparation de café type italien, simplement c'est grâce à la pièce en verre que vous arrivez à les voir. C'est important de les enlever car ces vieilles huiles peuvent donner un goût rance à votre boisson.

Pour les enlever, vous pouvez tremper votre cafetière dans un bain de solution de nettoyant café (aussi appelé « nettoyant groupe » ou « nettoyant machines manuelles »).

Pylano® recommande le Détergent en Poudre de la marque Arfize®.

Pour le faire, préparer un bain de solution nettoyant dans un contenant suffisamment large pour plonger toutes les pièces désassemblées de votre cafetière tout en suivant les instructions de dosage du fabricant. Laissez votre cafetière désassemblée dans ce bain pendant 30 min avant de retirer et rincer sous l'eau tiède.

CONSEILS POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT EN TASSE

Pour un meilleur résultat en tasse, nous vous conseillons d'utiliser un café fraîchement moulu : une mouture "à la minute" offrira plus d'arômes en tasse.

Veillez à utiliser une mouture adaptée : un café moulu trop fin, développera de l'amertume et laissera apparaître un goût de brûlé. Un café moulu trop grossièrement laissera passer le café trop vite et produira un goût acide.

Chaque modèle de cafetière italienne est dimensionné pour fournir un certain nombre de tasses. Si vous ne mettez pas assez de café, la cafetière ne fonctionnera pas correctement.

Veillez donc à remplir le réservoir jusqu'à hauteur de la valve de sécurité.

Tout au long de l'extraction, la vapeur va s'accumuler dans l'ensemble de votre cafetière. Pour que cette dernière ne surchauffe pas et que votre café ne brûle pas, laissez son couvercle ouvert.

REPLACEMENT DES PIÈCES D'USURE

Contrôlez périodiquement l'entonnoir, le filtre et le joint. Ce sont des pièces dites d'usure : elles sont à remplacer après quelques années d'utilisation ou lorsqu'elles ont été endommagées. Contactez votre revendeur pour des pièces compatibles.

CONSEILS DE DESTRUCTION ET ENVIRONNEMENT



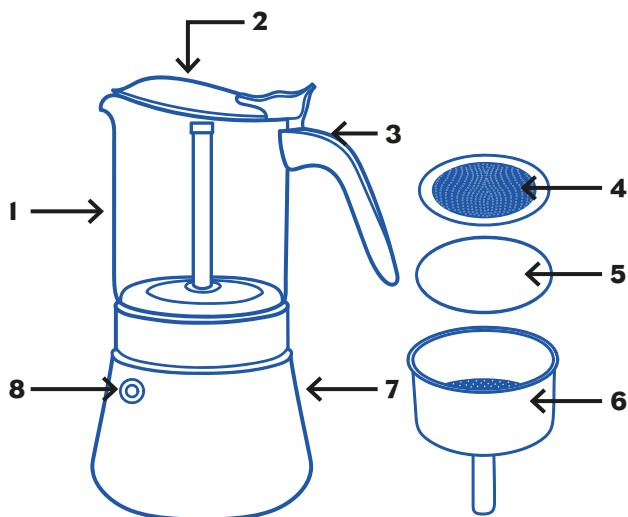
Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Cet appareil doit être éliminé dans un endroit autorisé pour le recyclage. En collectant et en recyclant les déchets, vous contribuez à économiser les ressources naturelles et vous assurez que le produit est éliminé de manière écologique et saine.

Prenez soin de l'environnement, veuillez débarrasser cet appareil dans votre centre de traitement des déchets local.

WARNINGS

- Keep this appliance out of reach of children. When in use, we recommend you keep children away from the appliance and from any hot liquids coming from it.
- This appliance is not suitable for children or people with reduced abilities.
- This coffee maker requires a heat source to work and will build up pressure inside the coffee maker - Failure to comply with these instructions can result in burns or lead to the coffee maker exploding.
- Before use, make sure that the appliance is in perfect condition and that all components are included, correctly positioned and undamaged.
- Do not use the appliance if the glass is broken or cracked.
- Keep an eye on the appliance while it is in use.
- Avoid touching hot surfaces. The only parts that should be handled once the appliance is hot are the knob and the handle.
- Do not use the appliance for purposes other than those indicated in this manual.
- This appliance is intended for domestic use only.
- Never use this coffee maker without water.
- Never heat other liquids with this appliance.
- This appliance is only intended for use with ground coffee - it should not be used with anything else or with coffee that has been ground too finely (e.g. Turkish grind).
- When using this coffee maker, do not point the pressure release valve in the direction of the user.
- Close the appliance properly before heating it.
- Be careful of any hot liquid spills during preparation use.
- Wait until the appliance has cooled down completely before opening it after use.
- After heating, only place the coffee maker on suitable surfaces. The lower chamber of the coffee maker will be very hot.
- Do not put this coffee maker in an oven or microwave.
- Use a heating element adapted to the size of this coffee maker.
- Do not use the heating element at maximum heat intensity.

DESCRIPTION

- 1.** Top chamber
- 2.** Lid
- 3.** Handle
- 4.** Filter

- 5.** Gasket
- 6.** Funnel
- 7.** Lower chamber
- 8.** Safety valve

FIRST USE

Before the first use of your coffee maker, disassemble and wash each piece carefully.

Check that each piece of the coffee maker is included and correctly assembled.

Then prepare three full extractions (with coffee, but without drinking them) following the instructions to fully rinse the coffee maker.

PREPARING COFFEE

1. Pour water (preferably hot) into the lower chamber up to the level of the safety valve.
2. Place the funnel in the lower chamber and fill it with ground coffee. Do not tamp the coffee. Level the ground coffee with the edge of the funnel. (You can also fill the funnel before placing it in the lower chamber).
3. Screw the top chamber onto the lower chamber - be careful not to tilt the lower chamber (it is filled with water). Be careful if you have used preheated water - the base will be hot - use a cloth to avoid getting burned. Screw on the top to the lower chamber tightly but without overdoing it.
4. Place the coffee maker on a compatible heat source and open the lid. For gas stovetops, the flames should not extend beyond the edges of the lower chamber. For electric stovetops, do not use maximum power.
5. After a few minutes (the time needed for the hot water to reach the right temperature and pass through the ground coffee), coffee will start to come out of the holes in the upper chamber. Manage the temperature of your heat source so that the flow is neither too slow nor too fast (risk of spilling outside of the top chamber).
6. Once the coffee begins to foam and splash from the holes, remove the coffee maker from the heat source and close the lid.
7. Wait until the flow of coffee has stopped before pouring and tasting.

To make sure coffee is brewed correctly, keep an eye on your coffee maker to manage the temperature of your heat source.

CLEANING AND MAINTENANCE

BEFORE CLEANING, THE COFFEE MAKER MUST BE AT ROOM TEMPERATURE.

To get the best coffee result, it is important to clean your coffee maker after each use. Unscrew it, empty the coffee grounds and the remaining water from the lower chamber and clean each element individually either by hand or in the dishwasher.

All parts of this coffee maker are dishwasher-safe.

- Do not use abrasive sponges or brushes – these may scratch the glass or stainless steel.
- Do not knock the funnel to remove the coffee grounds - if the funnel is distorted, it can affect the operation of your coffee maker.
- Do not close the coffee maker immediately after washing - keep the coffee maker disassembled and reassemble once each part is completely dry.

DESCALING

Your coffee maker will occasionally need to be descaled, depending on the level of limescale in your water. To descale, use a descaling product such as the Arfize® descaler. Put water in the lower chamber, add 2 to 4 scoops of descaler and make a preparation using water only. Discard the result. Wait until it has cooled completely, clean the coffee maker and prepare three full extractions (with coffee, but without drinking them) following the instructions to « clean » the coffee maker.

DEEP CLEANING

Over time, you will notice stains on the glass part of your coffee maker that are difficult to remove when washing. These are coffee oil residues. It is perfectly normal to find them, as with any Italian-style coffee preparation. It is important to clean them off as these old oils can give your coffee a rancid taste.

To remove them, you can soak your coffee maker in a bath of coffee cleaning solution (also called « group cleaner » or « manual machine cleaner »).

Pylano® recommends Arfize® Cleaning Powder for Espresso Machines.

Prepare a cleaning solution bath in a container large enough to immerse all the disassembled parts of your coffee maker, following the cleaner manufacturer's recommendations. Leave for 30 minutes before rinsing with warm water do we need 3 preps before drinking.

ADVICE FOR A BETTER CUP

For a better cup result, we recommend using freshly ground coffee. Coffee that has been ground only seconds before brewing will give you a more flavoursome result.

Make sure you use the right grind: coffee that is ground too finely will develop bitterness. Coffee that is ground too coarsely will pass through the coffee too quickly and produce an acidic taste.

Each model of coffee maker is sized to provide a set number of cups. If you do not put enough coffee in the funnel, the coffee maker will not work properly. Therefore, make sure to always fill the reservoir up to the level of the safety valve.

During the brewing process, steam will build up in the coffee maker. To prevent the coffee maker from overheating and your coffee from burning, leave the lid open.

REPLACING WEAR PARTS

Periodically check the funnel, the filter and the seal. These are what are known as wearing parts: they should be replaced after a few years of use or when they have been damaged. Contact your retailer for compatible parts.

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION



This appliance must not be disposed of with household waste.

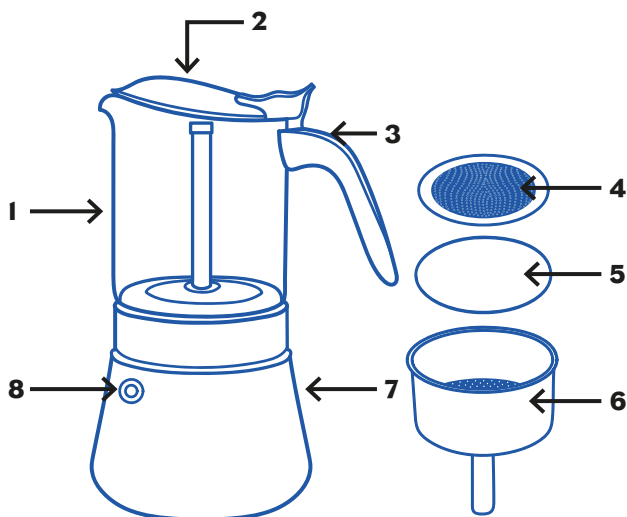
This appliance must be disposed of at an authorised recycling centre. By collecting and recycling waste, you help to save natural resources and ensure that this product is disposed of in a safe and sustainable way.

Take care of the environment, please dispose of this appliance at your local waste treatment centre.

WARNUNGEN

- Lassen Sie dieses Gerät nicht in der Reichweite von Kindern. Wir empfehlen Ihnen, Kinder während der Benutzung des Geräts und dem aus ihm austretenden heißen Wasser fernzuhalten.
- Die Verwendung dieses Geräts ist weder für Kinder noch für Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten geeignet.
- Achtung: Diese Kaffeemaschine benötigt für den Betrieb eine Wärmequelle und erzeugt im Inneren der Kaffeemaschine Druck.
- Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung kann zu Verbrennungen oder zur Explosion der Kaffeemaschine führen.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass sich das Produkt in einwandfreiem Zustand befindet und dass alle Komponenten vorhanden, richtig angebracht und unbeschädigt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Glas zerbrochen oder gesprungen ist.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Vermeiden Sie es, heiße Oberflächen zu berühren. Der Knopf und der Griff sind die einzigen Teile, die in heißem Zustand berührt werden dürfen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung angegeben.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie diese Kaffeemaschine niemals ohne Wasser.
- Erwärmen Sie niemals andere Flüssigkeiten mit diesem Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit gemahlenem Kaffee für Espressomaschinen vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Materialien oder mit zu feinem Kaffeemehl (z. B. türkisches Kaffeemehl).
- Richten Sie das Überdruckventil während des Betriebs nicht auf den Benutzer.
- Schließen Sie die Kaffeemaschine vor dem Erhitzen.
- Achten Sie während der Zubereitung auf eventuell austretende heiße Flüssigkeit.



BESCHREIBUNG

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1. Obere Kammer | 5. Dichtung |
| 2. Deckel | 6. Trichter |
| 3. Henkel | 7. Untere Kammer |
| 4. Filter | 8. Sicherheitsventil |

ERSTE VERWENDUNG

Vor der ersten Benutzung Ihrer Kaffeemaschine müssen alle Teile auseinandergenommen und gründlich gereinigt werden.

Überprüfen Sie, ob alle Teile der Kaffeemaschine vorhanden und richtig zusammengebaut sind.

Bereiten Sie anschließend drei volle Extraktionen vor (mit Kaffee, aber ohne ihn zu trinken), indem Sie die Anweisungen befolgen, um das System zu spülen.

KAFFEE ZUBEREITEN

1. Gießen Sie Wasser (vorzugsweise warmes) in die untere Kammer bis zur Höhe des Sicherheitsventils.

2. Setzen Sie den Trichter in die Basis und füllen Sie diesen mit gemahlenem Kaffee. Der Kaffee darf nicht festgedrückt werden. Der Kaffee muss bündig mit dem Rand des Trichters sein. (Sie können den Trichter auch füllen, bevor Sie ihn in die Basis einsetzen).

3. Schrauben Sie das Oberteil auf das Unterteil - achten Sie darauf, das Unterteil nicht zu kippen (es ist mit Wasser gefüllt) - wenn Sie vorgewärmtes Wasser verwendet haben, Vorsicht - das Unterteil wird heiß sein - verwenden Sie ein Tuch, um sich nicht zu verbrennen. Schrauben Sie mit Kraft, aber übertreiben Sie es nicht.

4. Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine geeignete Wärmequelle und öffnen Sie den Deckel. Bei Gas sollten die Flammen nicht über den Rand des Bodens hinausragen. Verwenden Sie bei Elektrogeräten nicht die maximale Leistung.

5. Nach einigen Minuten (bis das heiße Wasser wieder seine Temperatur erreicht hat und durch den gemahlene Kaffee läuft) beginnt der Kaffee aus den Löchern im oberen Teil zu fließen. Kontrollieren Sie die Temperatur Ihrer Wärmequelle, damit der Durchfluss weder zu langsam noch zu stark ist (Gefahr von Spritzern).

6. Sobald der Kaffee zu sprudeln beginnt und aus Löchern austritt, nehmen Sie die Kaffeekanne von der Wärmequelle und schließen Sie den Deckel.

7. Warten Sie, bis der Kaffee vollständig ausgetreten ist, bevor Sie ihn einschenken und genießen.

Um einen guten Kaffee zuzubereiten, müssen Sie Ihre Kaffeemaschine im Auge behalten, um die Temperatur Ihrer Wärmequelle zu kontrollieren.

REINIGUNG

VOR DER REINIGUNG MUSS DIE KAFFEEMASCHINE AUF RAUMTEMPERATUR GEBRACHT WERDEN.

Um das beste Kaffeegergebnis zu erzielen, ist es wichtig, die Kaffeemaschine nach jedem Gebrauch zu reinigen. Schrauben Sie sie ab, leeren Sie den Kaffee und das restliche Wasser und reinigen Sie jedes Element einzeln, entweder von Hand oder indem Sie es separat in die Spülmaschine geben.

Alle Teile dieser Kaffeemaschine sind spülmaschinenfest.

- Verwenden Sie keine grünen Schwämme, die Schleifseite von Schwämmen oder Bürsten, da Sie das Glas oder Edelstahl Ihrer Kaffeemaschine zerkratzen könnten.

- Klopfen Sie nicht auf den Trichter, um den Kaffee herauszuholen. Wenn der Trichter verformt ist, kann dies die Funktion Ihrer Kaffeemaschine beeinträchtigen.

- Schließen Sie die Kaffeemaschine nach dem Spülen nicht sofort. Lagern Sie die Kaffeemaschine nur dann auseinander-oder zusammengebaut, wenn jedes Teil vollständig trocken ist.

ENTKALKUNG

Ihre Kaffeemaschine muss je nach Kalkgehalt Ihres Wassers gelegentlich entkalkt werden. Verwenden Sie zum Entkalken ein Entkalkungsmittel wie den Arfize®-Entkalker. Füllen Sie Wasser in die Basis, geben Sie 2 bis 4 Löffel Entkalker hinzu und bereiten Sie eine Zubereitung ohne Kaffee zu. Entsorgen Sie das Ergebnis. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie die Kaffeemaschine und bereiten Sie drei volle Extraktionen (mit Kaffee, aber ohne ihn zu trinken) gemäß den Anweisungen vor, um das System zu „spülen“.

TIEFGRÜNDIGES ENTKALKEN

Mit der Zeit werden Sie Flecken auf dem Glasteil Ihrer Kaffeemaschine bemerken, die sich beim Waschen nur schwer entfernen lassen. Das sind Rückstände von Kaffeölen. Es ist völlig normal, dass sie vorhanden sind, das ist bei jeder italienischen Kaffeeproduktion der Fall, aber dank des Glasteils können Sie sie sehen. Es ist wichtig, diese zu entfernen, da diese alten Öle Ihrem Getränk einen ranzigen Geschmack verleihen können.

Um sie zu entfernen, können Sie Ihre Kaffeemaschine in ein Bad mit einer Kaffeereinigungslösung (auch „Gruppenreiniger“ oder „Reiniger für manuelle Maschinen“ genannt) tauchen.

Pymano® empfiehlt das Reinigungsmittel in Pulverform der Marke Arfize®.

Bereiten Sie dazu ein Bad mit Reinigungslösung in einem Behälter vor, der groß genug ist, um alle zerlegten Teile Ihrer Kaffeemaschine einzutauchen, und befolgen Sie dabei die Dosierungsanweisungen des Herstellers. Lassen Sie Ihre auseinandergebaute Kaffeemaschine 30 Minuten in diesem Bad, bevor Sie sie herausnehmen und unter lauwarmem Wasser abspülen.

RATSCHLÄGE FÜR EINE BESSERE TASSE KAFFEE

Für ein besseres Ergebnis in der Tasse empfehlen wir Ihnen, frisch gemahlene Kaffee zu verwenden: Ein „frisch gemahlener“ Kaffee bietet mehr Aromen in der Tasse.

Achten Sie darauf, einen geeigneten Mahlgrad zu verwenden: Zu fein gemahlener Kaffee entwickelt Bitterkeit und lässt einen verbrannten Geschmack entstehen. Zu grob gemahlener Kaffee lässt den Kaffee zu schnell durch und erzeugt einen sauren Geschmack.

Jedes Modell einer italienischen Kaffeemaschine ist für eine bestimmte Anzahl von Tassen ausgelegt. Wenn Sie nicht genug Kaffee einfüllen, funktioniert die Kaffeemaschine nicht richtig.

Achten Sie daher darauf, den Behälter bis zur Höhe des Sicherheitsventils zu füllen.

Während des Brühvorgangs sammelt sich Dampf in der Kaffeemaschine. Damit diese nicht überhitzt und Ihr Kaffee nicht anbrennt, lassen Sie den Deckel offen.

VERSCHLEISS DER TEILE

Überprüfen Sie den Trichter, den Filter und die Dichtung regelmäßig. Diese Teile sind Verschleißteile: Sie müssen nach jahrelanger Nutzung oder bei Beschädigung ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler für kompatible Teile.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

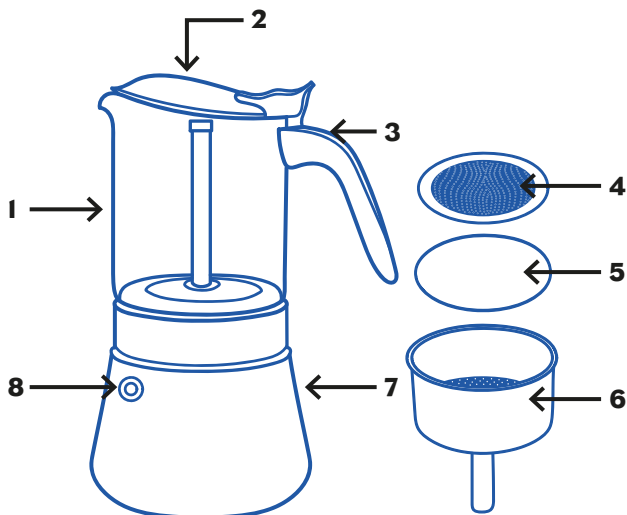


Dieses Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Dieses Gerät muss an einem zugelassenen Ort zum Recycling entsorgt werden. Durch das Sammeln und Recyceln von Abfällen tragen Sie dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass das Produkt auf eine umweltgerechte und gesunde Weise entsorgt wird.

Achten Sie auf die Umwelt : Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen Abfallentsorgungsstelle.

AVVERTENZE

- Tenere questo apparecchio lontano dalla portata dei bambini. Si consiglia di tenerli lontani dall'apparecchio mentre è in funzione e durante la fuoriuscita del caffè.
 - Questo apparecchio non è adatto a bambini o persone con capacità motorie ridotte.
 - Questa caffettiera richiede una fonte di calore per funzionare e sviluppa pressione al suo interno.
 - Il mancato rispetto di queste istruzioni d'uso può provocare ustioni o l'esplosione della caffettiera.
 - Prima dell'uso, assicurarsi che l'apparecchio sia in perfette condizioni e che tutti i componenti siano presenti, ben posizionati e non danneggiati.
 - Non utilizzare l'apparecchio se il vetro è incrinato o danneggiato.
 - Non lasciare l'apparecchio incustodito durante tutta la procedura di preparazione del caffè.
 - Evitare di toccare le superfici calde: il pomello sul coperchio e la maniglia sono le uniche parti destinate a essere toccate quando l'apparecchio è caldo.
 - Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati in questo manuale.
 - Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
 - Non utilizzare mai questa caffettiera senza acqua.
 - Non riscaldare mai altri liquidi con questo apparecchio.
 - Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso con caffè macinato: non deve essere utilizzato per altre sostanze o con caffè macinato troppo finemente (ad es. caffè macinato alla turca).
 - Durante la preparazione del caffè, la valvola di rilascio della pressione non deve essere orientata verso l'utilizzatore.
 - L'apparecchio deve essere ben chiuso prima di ogni utilizzo.
 - Durante la fase di preparazione, fare attenzione a eventuali schizzi di liquido caldo.
 - È necessario attendere che l'apparecchio sia completamente freddo prima di aprirlo per pulirlo.
 - Terminato il riscaldamento, posizionare la caffettiera solo su superfici idonee: il fondo della caffettiera sarà molto caldo.
 - Non mettere questa caffettiera nel forno o nel microonde.
 - Utilizzare un fornello adatto alle dimensioni della caffettiera.
 - Non utilizzare la massima intensità di calore del fornello quando si utilizza questa caffettiera.
- 

DESCRIZIONE

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Caldaia superiore | 5. Guarnizione |
| 2. Coperchio | 6. Filtro a imbuto |
| 3. Manico | 7. Caldaia inferiore |
| 4. Filtro | 8. Valvola di sicurezza |

PRIMO UTILIZZO

Al primo utilizzo della caffettiera, smontare e lavare accuratamente ogni componente.

Verificare che ogni componente della caffettiera sia presente e correttamente assemblato.

Quindi pulire il sistema interno preparando tre estrazioni (usando del caffè macinato, ma senza bere il caffè una volta pronto) secondo le istruzioni seguenti.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Versare acqua (preferibilmente calda) nella caldaia inferiore fino al livello della valvola di sicurezza.

2. Collocare l'imbuto nella caldaia inferiore e riempirlo di caffè macinato. Non eccedere con la quantità di caffè e non compattarlo. È sufficiente livellarlo al bordo dell'imbuto (è anche possibile riempire l'imbuto prima di posizionarlo nella caldaia inferiore).

3. Avvitare la caldaia superiore sulla caldaia inferiore: fare attenzione a non inclinare la caldaia inferiore (contiene dell'acqua). Se si è usata acqua preriscaldata, fare attenzione perché la caldaia inferiore potrebbe essere calda: utilizzare un panno per evitare di scottarsi. Avvitare bene le due caldaie ma senza troppa forza e senza forzare l'impugnatura.

4. Posizionare la caffettiera su una fonte di calore compatibile e aprire il coperchio. Per i piani di cottura a gas, le fiamme non devono estendersi oltre i bordi della caldaia inferiore. Per i piani di cottura elettrici, non utilizzare la massima potenza disponibile.

5. Dopo qualche minuto (il tempo necessario affinché l'acqua calda raggiunga la giusta temperatura e passi attraverso il caffè macinato), il caffè inizierà a fuoriuscire dai fori della caldaia superiore. Regolare la temperatura della fonte di calore utilizzata, in modo che il flusso non sia né troppo lento né troppo veloce (c'è il rischio che il caffè schizzi dalla caldaia superiore).

6. Quando il caffè inizia a schiumare e ad uscire fuori dai fori, rimuovere la caffettiera dalla fonte di calore e chiudere il coperchio.

7. Attendere che il flusso di caffè si sia fermato prima di versare il caffè.

Monitorare il flusso di caffè in uscita dalla caffettiera durante la preparazione per adattare la temperatura.

PULIZIA

PRIMA DELLA PULIZIA, LA CAFFETTIERA DEVE ESSERE A TEMPERATURA AMBIENTE.

Dopo ogni utilizzo, è importante pulire la caffettiera. Svitarla, rimuovere il caffè dall'imbuto e l'acqua residua dalla caldaia inferiore e pulire ogni componente singolarmente, manualmente con dell'acqua fresca o tiepida.

- Non utilizzare spugne abrasive o spazzole: potrebbero graffiare il vetro o l'acciaio inossidabile.

- Non picchiettare l'imbuto per rimuovere i fondi di caffè - se l'imbuto è distorto, questo potrebbe influire sul funzionamento della caffettiera.

- Non chiudere la caffettiera subito dopo il lavaggio: conservare la caffettiera smontata o rimontarla solo se ogni componente è completamente asciutto (per evitare muffa, cattivi odori e umidità residua).

DECALCIFICAZIONE

La caffettiera dovrà essere decalcificata di tanto in tanto in base al livello di calcare presente nell'acqua. Per la decalcificazione, utilizzare un prodotto disincrostante come il decalcificante Arfize®. Versare l'acqua nella caldaia inferiore, aggiungere da 2 a 4 misurini di decalcificante e usare la caffettiera normalmente senza caffè. Buttare via il liquido risultante. Attendere il completo raffreddamento, pulire la caffettiera e preparare tre estrazioni piene (usando il caffè macinato, ma senza berlo una volta pronto) seguendo le istruzioni indicate precedentemente per « pulire » il sistema interno.

DECALCIFICAZIONE PROFONDA

Nel tempo, si noteranno delle macchie sul vetro della caffettiera. Si tratta di residui di olio di caffè che restano presenti in seguito alla preparazione con una caffettiera tipo moka. Poiché questa caffettiera è in vetro, i residui sono visibili. È importante rimuovere questi residui di olio in quanto possono conferire un sapore rancido al caffè.

Per rimuoverli, strofinare regolarmente le pareti interne dopo ogni uso (con un panno o una spugna morbidi), oppure immergere la caffettiera in un apposito detergente (noto anche come « detergente per macchine da caffè espresso » o « detergente per gruppo caffè »).

Pylano® consiglia il detersivo in polvere Arfize® per macchine da caffè espresso.

Seguendo le raccomandazioni del produttore del detergente, preparare una soluzione di acqua e polvere in un contenitore sufficientemente capiente per poter riporre le parti smontate della caffettiera. Lasciare agire per 30 minuti prima di risciacquare con acqua tiepida.

CONSIGLI

Per un miglior risultato, si consiglia di utilizzare caffè appena macinato; il caffè macinato pochi secondi prima della preparazione produrrà un risultato più ricco di aromi.

Scegliere il caffè macinato con attenzione. Se la macinatura è troppo fine, il caffè risulterà più amaro e saprà di bruciato. Se è troppo grosso, il caffè passerà troppo velocemente e rilascerà un sapore acido.

Ogni modello di caffettiera è progettato per preparare un determinato numero di tazze. Se non si inserisce caffè a sufficienza nell'imbuto, la caffettiera non funzionerà correttamente. Assicurarsi sempre che la caldaia inferiore sia piena di acqua fino alla valvola di sicurezza e che l'imbuto sia pieno di caffè.

Durante l'estrazione, nella caldaia superiore della caffettiera si accumulerà del vapore. Per evitare che si surriscaldi e che il caffè si bruci, lasciare aperto il coperchio in fase di preparazione.

SOSTITUZIONE DEI PEZZI DI RICAMBIO

Controllare periodicamente il filtro, il filtro a imbuto e la guarnizione. Si tratta di pezzi soggetti a usura: devono essere sostituiti dopo alcuni anni di utilizzo o quando risultano danneggiati. Contattare il rivenditore per i pezzi di ricambio compatibili.

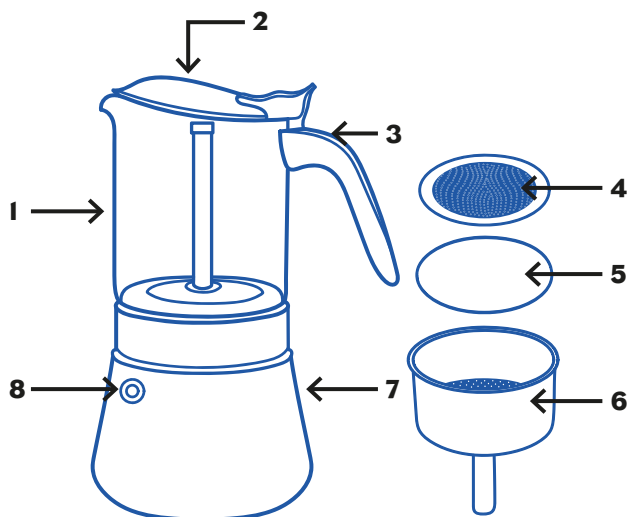
CONSIGLI PER LO SMALTIMENTO E L'AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Questo dispositivo deve essere smaltito presso un centro gestione dei rifiuti autorizzato. Raccogliendo e riciclando i rifiuti, si contribuisce a preservare le risorse naturali e a garantire che il prodotto venga smaltito in modo ecologico e salutare. Prenditi cura dell'ambiente: smaltisci questa caffettiera presso un centro di raccolta dei rifiuti locale.

ADVERTENCIAS

- No deje este aparato al alcance de los niños. Mientras esté en uso, le recomendamos mantenerlos alejados del aparato y del líquido caliente que pueda salir de él.
- Este aparato no es adecuado para niños ni personas con discapacidad.
- Esta cafetera requiere una fuente de calor para su funcionamiento y generará presión en su interior. El incumplimiento de estas instrucciones de uso puede provocar quemaduras o la explosión de la cafetera.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el aparato esté en perfecto estado y de que no falte ningún componente, que estén bien colocados y que no presenten daños.
- No utilice el aparato si el cristal está agrietado o presenta algún tipo de daño.
- No deje el aparato sin supervisión durante el proceso de preparación del café.
- Evite tocar las superficies calientes: el pomo y el asa son las únicas partes que se pueden tocar cuando el aparato esté caliente.
- No utilice el aparato para otro fin distinto al indicado en este manual.
- Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice nunca la cafetera sin agua.
- No caliente nunca otros líquidos con este aparato.
- Este aparato se ha diseñado para usarse solo con café molido; no debe usarse con otros materiales o con granos de café que sean demasiado finos (p. ej. café turco).
- Durante el proceso de preparación del café, la válvula de alivio de presión no debe estar colocada en la dirección del usuario.
- El aparato debe estar bien cerrado antes de ponerlo al fuego.
- Durante la preparación, tenga cuidado con las salpicaduras de líquido caliente.
- Es necesario esperar a que el aparato se enfríe por completo antes de abrirlo para limpiarlo.
- Después de calentarla, coloque la cafetera solo sobre superficies adecuadas; la base de la cafetera estará muy caliente.
- No introduzca la cafetera en un horno o en un microondas.
- Utilice un elemento calefactor adecuado al tamaño de la cafetera.
- No utilice la intensidad de calor máxima del elemento calefactor cuando use esta cafetera.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Cámara superior | 5. Junta |
| 2. Tapa | 6. Embudo |
| 3. Asa | 7. Cámara inferior |
| 4. Filtro | 8. Válvula de seguridad |

PRIMER USO

Antes del primer uso de la cafetera, desmonte y lave con cuidado cada pieza.

Compruebe que no falte ninguna pieza de la cafetera y que estén bien montadas.

A continuación, prepare tres extracciones completas (con café, pero sin consumir el resultado) siguiendo las instrucciones, para limpiar el sistema.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Ponga agua (preferiblemente caliente) en la cámara inferior hasta el nivel de la válvula de seguridad.

2. Coloque el embudo en la cámara inferior y llénelo de café molido. No apriete el café ni lo compacte. Basta enrasar el nivel de café molido con el borde del embudo. (También puede llenar el embudo antes de colocarlo en la cámara inferior).

3. Enrosque la cámara superior en la inferior. Tenga cuidado de no inclinar la cámara inferior (está llena de agua). Si ha utilizado agua precalentada, tenga cuidado: la cámara inferior estará caliente. Utilice un paño para evitar quemarse. Apriete bien la parte superior a la cámara inferior pero sin usar demasiada fuerza, sin forzar el asa.

4. Coloque la cafetera sobre una fuente de calor adecuada y abra la tapa. En el caso de cocina de gas, las llamas no deben sobrepasar los bordes de la cámara inferior. Para cocinas eléctricas, no utilice la máxima potencia disponible.

5. Al cabo de unos minutos (el tiempo necesario para que el agua caliente alcance la temperatura adecuada y atraviese el café molido), el café comenzará a salir por los orificios de la cámara superior. Controle la temperatura de la fuente de calor para que el flujo no sea ni demasiado lento ni demasiado rápido (riesgo de salpicaduras fuera de la cámara superior).

6. Una vez que el café empiece a hacer espuma y a burbujear o salir por los orificios, retire la cafetera de la fuente de calor y cierre la tapa.

7. Espere a que el flujo de café se haya detenido antes de servirlo y beberlo.

Controle el flujo de café que sale de la cafetera durante la preparación para controlar la temperatura de la fuente de calor.

LIMPIEZA

ANTES DE LA LIMPIEZA LA CAFETERA DEBE ESTAR A TEMPERATURA AMBIENTE.

Después de cada uso, es importante limpiar la cafetera. Desenróscuela, vacíe el café del embudo y el agua que queda en la cámara inferior y limpie cada elemento de forma individual, bien a mano o en el lavavajillas con la cafetera desmontada.

Todas las piezas de esta cafetera son aptas para lavavajillas.

- No utilice esponjas o cepillos abrasivos, ya que pueden rayar el cristal o el acero inoxidable.

- No golpee el embudo para retirar los restos de café: si el embudo se deforma, puede afectar al funcionamiento de la cafetera.

- No cierre la cafetera de inmediato después de lavarla. Mantenga la cafetera desmontada o vuelva a montarla solo si se ha asegurado de que cada elemento está completamente seco.

DESCALCIFICACIÓN

Será necesario descalcificar la cafetera ocasionalmente en función del nivel de cal de su agua. Para descalcificarla, utilice un producto descalcificador como el descalcificador Arfize®. Ponga agua en la cámara inferior, añada de 2 a 4 cucharadas de descalcificador y haga una preparación sin café.

Tire el resultado. Espere a que se enfríe por completo, limpie la cafetera y prepare tres extracciones completas (con café, pero sin beberlo) siguiendo las instrucciones para "limpiar" el sistema.

DESCALCIFICACIÓN PROFUNDA

Con el tiempo, observará manchas en el cristal de la cafetera. Se trata de residuos de aceite de café de las preparaciones. Esto es normal en todos los métodos de preparación de café a la italiana, el vidrio solo hace que se pueden ver. Es importante eliminar estos aceites viejos, ya que pueden dar un sabor rancio al café.

Para eliminarlos, deberá sumergir la cafetera en un baño de detergente para café (también denominado « limpiador de cafeteras » o « limpiador de grupos de café »).

Pymano® recomienda el detergente en polvo de la marca Arfize® para máquinas de espresso.

Prepare el baño en un recipiente donde quepan las piezas desmontadas de la cafetera, en una solución de agua y polvo siguiendo las recomendaciones del fabricante del limpiador. Deje actuar durante 30 minutos antes de aclarar con agua tibia.

CONSEJOS PARA UNA TAZA MEJOR

Para obtener un mejor resultado en taza, le recomendamos que utilice café recién molido; el café que se ha molido solo unos segundos antes de prepararlo dará un resultado más sabroso.

Tenga cuidado al elegir el café molido. Si es demasiado fino, aumentará el amargor y revelará un sabor quemado en su café. Si es demasiado grueso, el café pasará demasiado rápido y dará un sabor ácido.

Cada modelo de cafetera tiene las dimensiones adecuadas para proporcionar un número determinado de tazas. Si no pone suficiente café en el embudo, la cafetera no funcionará correctamente. Por lo tanto, debe asegurarse de llenar siempre el depósito hasta la válvula de seguridad y el embudo hasta arriba de café.

A lo largo de la extracción, el vapor se acumulará en la cámara superior de la cafetera. Para evitar que se sobrecaliente y que el café se queme, deje la tapa abierta durante la preparación.

DESCASTE DE PIEZAS

Revise periódicamente el embudo, el filtro y la junta. Estas piezas están sujetas a desgaste: se deben sustituir al cabo de unos años de uso o si se han dañado. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener piezas compatibles.

NOTAS SOBRE LA ELIMINACIÓN Y LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

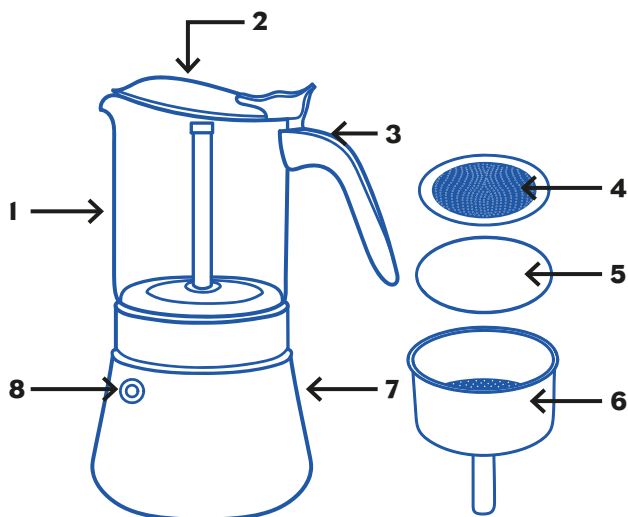


Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica. Este dispositivo debe desecharse en un lugar autorizado para su reciclaje. Al recoger y reciclar los residuos, contribuye a conservar los recursos naturales y se asegura de que el producto se elimine de forma ecológica y saludable.

Cuide del medio ambiente: deseché esta unidad en su centro local de eliminación de residuos.

WAARSCHUWINGEN

- Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen. Tijdens het gebruik raden wij aan om kinderen uit de buurt van het apparaat en het hete water dat eruit komt te houden.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met beperkte capaciteiten.
- Let op, deze koffiezetter heeft een warmtebron nodig voor de werking en ontwikkelt druk aan de binnenkant.
- Het niet naleven van de gebruiksinstructies kan brandwonden of de explosie van de koffiezetter veroorzaken.
- Controleer voor elk gebruik of het product in perfecte staat verkeert en of alle onderdelen aanwezig, correct geplaatst en onbeschadigd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als het glas gebroken of gebarsten is.
- Houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- Vermijd het aanraken van hete oppervlakken. De knop en het handvat zijn de enige onderdelen die mogen worden aangeraakt zodra het apparaat heet is.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding zijn beschreven.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik deze koffiezetter nooit zonder water.
- Verwarm nooit andere vloeistoffen met dit apparaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik met gemalen koffie voor moka. Gebruik het niet voor andere materialen of met een te fijne maling (bijv. Turkse maling).
- Richt tijdens het gebruik het overdrukventiel niet op de gebruiker.
- Sluit de koffiezetter goed voordat u deze verwarmt.
- Let tijdens de bereiding op mogelijke spatten van hete vloeistof.
- Wacht tot volledige afkoeling voordat u de koffiezetter na gebruik opent.
- Plaats de koffiezetter na het verwarmen alleen op geschikte oppervlakken. De onderkant van de koffiezetter zal zeer heet zijn.
- Plaats deze koffiezetter niet in een oven of magnetron.
- Gebruik een warmte-element dat is aangepast aan de grootte van de koffiezetter.
- Gebruik het apparaat niet op de hoogste stand van het warmte-element.

BESCHRIJVING

- 1. Bovenste deel
- 2. Deksel
- 3. Handvat
- 4. Filter

- 5. Pakking
- 6. Trechter
- 7. Basis
- 8. Overdrukventiel

EERSTE GEBRUIK

Voor het eerste gebruik van uw koffiezetter moet u elk onderdeel zorgvuldig demonteren en wassen.

Controleer of elk onderdeel van de koffiezetter aanwezig is en correct is gemonteerd.

Voer vervolgens drie volledige extracties uit (met koffie, maar zonder deze te drinken) volgens de instructies, om het systeem door te spoelen.

KOFFIE ZETTEN

1. Giet water (bij voorkeur heet) in de basis tot aan het niveau van het veiligheidsventiel.

2. Plaats de trechter in de basis en vul deze met gemalen koffie. Druk de koffie niet aan. Egaliseer de koffie met de rand van de trechter. (U kunt de trechter ook vullen voordat u deze in de basis plaatst).

3. Schroef het bovenste deel op de basis - let op dat u de basis niet kantelt (deze is gevuld met water) - als u voorverwarmd water heeft gebruikt, wees voorzichtig - de basis zal heet zijn - gebruik een doek om brandwonden te voorkomen. Schroef stevig aan zonder te overdrijven.

4. Plaats de koffiezetter op een compatibele warmtebron, en open het deksel. Voor gas mogen de vlammen de randen van de basis niet overschrijden. Voor elektrisch gebruik de maximale kracht niet

5. Na enkele minuten (de tijd die nodig is voor het hete water om op temperatuur te komen en door de gemalen koffie te gaan) begint de koffie uit de gaten van het bovenste deel te komen. Controleer de temperatuur van uw warmtebron zodat de stroom niet te zacht of te krachtig is (risico op spatten).

6. Zodra de koffie begint te schuimen en uit de gaten spat, verwijder de koffiezetter van de warmtebron en sluit het deksel.

7. Wacht tot de koffie volledig is gestopt met stromen voordat u deze inschenkt en proeft.

Om het beste uit je koffie te halen, houd je je koffiezetapparaat in de gaten om de temperatuur van je warmtebron te regelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

VOOR ELKE REINIGING MOET DE KOFFIEZETTER OP KAMERTEMPERATUUR ZIJN.

Voor het beste koffieresultaat is het belangrijk om uw koffiezetter na elk gebruik schoon te maken. Schroef het apparaat los, leeg de koffie en het resterende water en maak elk element afzonderlijk schoon, handmatig of in de vaatwasser.

Alle onderdelen van deze koffiezetter zijn vaatwasmachinebestendig.

- Gebruik geen groene sponzen, schurende zijden van sponzen of borstels, dit kan het glas of roestvrij staal van uw koffiezetter krassen.

- Sla niet op de trechter om de koffie eruit te krijgen, als de trechter vervormd is, kan dit de werking van uw koffiezetter schaden.

- Sluit de koffiezetter niet onmiddellijk na het wassen. Bewaar de koffiezetter gedemonteerd of alleen gemonteerd als elk element perfect droog is.

ONTKALKING

Uw koffiezetter moet af en toe worden ontkalkt, afhankelijk van het kalkgehalte van uw water. Gebruik een ontkalkingsmiddel zoals Arfize® ontkalker. Doe water in de basis, voeg 2 tot 4 lepels ontkalker toe en voer een bereiding uit zonder koffie. Gooi het resultaat weg. Wacht tot volledige afkoeling, reinig de koffiezetter en bereid drie volledige extracties (met koffie, maar zonder te drinken) om het systeem te spoelen.

DIEPTEREINIGING

Na verloop van tijd zie je vlekken op het glazen gedeelte van je koffiezetapparaat die moeilijk te verwijderen zijn als je het afwast. Dit zijn resten van koffieoliën. Het is heel normaal dat ze aanwezig zijn, zoals bij elke koffiebereiding in Italiaanse stijl, maar het is alleen dankzij het glazen gedeelte dat je ze kunt zien. Het is belangrijk om ze te verwijderen, want deze oude oliën kunnen je drank een ranzige smaak geven.

Om ze te verwijderen, kun je je koffiezetapparaat weken in een oplossing van koffiereiniger (ook wel « groepsreiniger » of « handmachinereiniger » genoemd).

Pylando® raadt Arfize® Poederreiniger aan.

Bereid hiervoor een bad met reinigungsoplossing in een bak die groot genoeg is om alle gedemonteerde onderdelen van je koffiezetapparaat in onder te dompelen, volgens de doseerinstructies van de fabrikant. Laat je gedemonteerde koffiezetapparaat 30 minuten in dit bad staan voordat je het eruit haalt en afspoelt onder warm water.

TIPS VOOR BETERE RESULTATEN IN KOPJES

Voor het beste resultaat in je kopje raden we aan om versgemalen koffie te gebruiken: een 'à la minute' maling zorgt voor meer smaak in je kopje.

Zorg ervoor dat je de juiste maling gebruikt: te fijn gemalen koffie zal bitterheid ontwikkelen en een verbrande smaak achterlaten. Een te grof gemalen koffie laat de koffie te snel door en geeft een zure smaak.

Elk model Italiaans koffiezetapparaat heeft een bepaalde maat voor een bepaald aantal kopjes. Als je er niet genoeg koffie in doet, zal het koffiezetapparaat niet goed werken.

Zorg er dus voor dat je het reservoir vult tot het niveau van het veiligheidsventiel.

Tijdens het extractieproces zal stoom zich ophopen in je koffiezetapparaat. Laat het deksel open om oververhitting en verbranding van je koffie te voorkomen.

VERVANGING VAN SLIJTONDERDELEN

Controleer regelmatig de trechter, het filter en de pakking. Dit zijn slijtonderdelen die na enkele jaren of bij beschadiging moeten worden vervangen.

OPMERKINGEN OVER VERWIJDERING EN MILIEUBESCHERMING



Dit apparaat mag niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Breng het naar een erkend recyclingpunt. Door afval te verzamelen en te recyclen, draagt u bij aan het besparen van natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een ecologische en gezonde manier wordt verwijderd.



PAP 22



Pylano®
MaxiCoffee Online SAS
25, rue de Galebien
33380 Mios FRANCE
contact@pylano.fr

RCS Bordeaux 493 361 182



UK Check the provisions of your local council

ES Consulta las disposiciones de tu municipio

NL Check de voorzieningen van uw gemeente



IT Verifica le disposizioni del tuo Comune