



P Y L A N O

# KIARA

## Cafetière italienne en verre

*Italian glass Coffee Maker*

*Cafetera italiana de vidrio*

*Italienische Glas-Kaffeemaschine*

*Caffettiera italiana in vetro*

*Italiensk glaskaffemaskine*



**6 tasses / cups / tazas / Tassen / tazze / kopper**

- Mode d'emploi - Instructions - Instrucciones -  
Anweisungen - Istruzioni - Instruktioner -

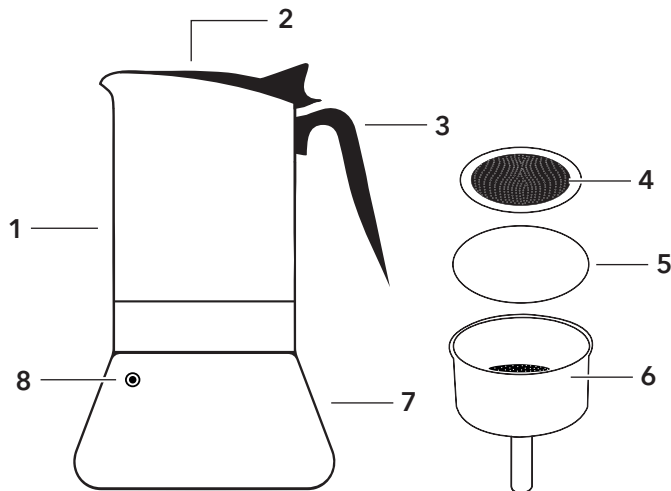
**FR / EN / ES / DE / IT / DA**

## 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 développe une pression en son intérieur.
- 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
2. Couvercle
3. Poignée
4. Filtre

5. Joint
6. Entonnoir
7. Base
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 verseuses 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 (les cafetières en aluminium ne sont pas compatibles induction) 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 la dureté de votre eau. Pour détartrer, utilisez un produit détartrant à base d'acide citrique ou lactique. 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 verseuses 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 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 »).

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.

***Pylano recommande le Détergent en Poudre de la marque Arfize ou le Détergent PulyCaf.***

## REMPACEMENT 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

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.

## 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.

## CONTACT

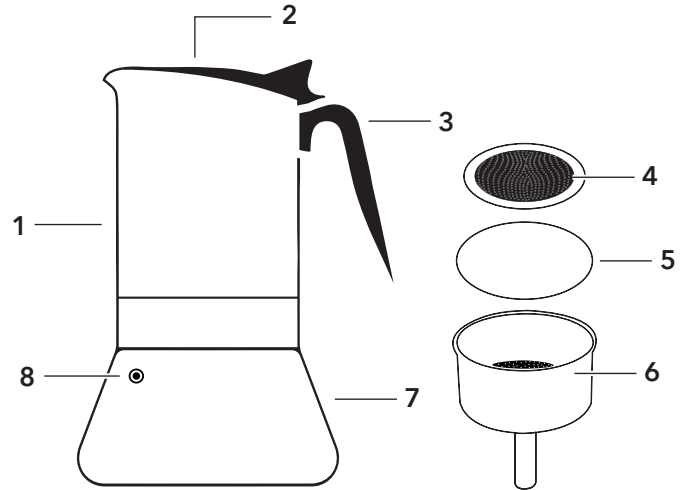
PYLANO  
25 rue de Galeben  
33280 MIOS  
FRANCE



## WARNINGS

- Do not leave this appliance within the reach of children. When in use, we recommend you keep them away from the appliance and 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 for it to work and will develop pressure inside the coffee maker - Failure to comply with these instructions of use can result in burns or the explosion of the coffee maker.
- Before use, ensure that the appliance is in perfect condition and that all components are present, well placed and undamaged.
- Do not use the appliance if the glass is cracked or damaged in any way.
- Do not leave the appliance unsupervised during the whole coffee making process.
- Avoid touching hot surfaces - the knob and handle are the only parts intended to be touched once the appliance is warm.
- Do not use the appliance for purposes other than those indicated in this manual.
- This appliance is intended for home-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 for other materials or with coffee grounds that are too fine (eg. Turkish ground).
- During the coffee making process, the pressure relief valve must not be placed in the direction of the user.
- The appliance must be properly closed before heating.
- During the preparation, be careful of any splashes of hot liquid.
- It is necessary to wait for the appliance to be completely cold before opening it for cleaning.
- After heating, place the coffee maker only on suitable surfaces - the bottom of the coffee maker will be very hot.
- Do not put this coffee maker in an oven or in a microwave
- Use a heating element adapted to the size of the coffee maker.
- Do not use the maximum heat intensity of the heating element when using this coffee maker.

## 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 present and properly assembled. Then prepare three full pots (with coffee, but without drinking the result) following the instructions, to clean the system.

## PREPARING COFFEE

1. Pour water (preferably warm) into the lower chamber to the level of the safety valve.
2. Place the funnel in the lower chamber and fill it with ground coffee. Do not pack coffee in or press it down. Simply equalize the level of 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) - if you used preheated water, be careful - the lower chamber will be hot - use a cloth to avoid getting burned. Tighten the top to the lower chamber tightly but without too much force, without forcing on the handle.
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 induction stovetops note that some hobs have a minimum pot diameter before they activate, you will need to place the coffee maker on the smallest hob.

For electric stovetops, do not use the maximum power available.

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 splashing outside of the top chamber).
6. Once the coffee begins to foam and bubble or splash out of the holes, remove the coffeemaker from the heat source and close the lid.
7. Wait until the flow of coffee has stopped before pouring and drinking.

Monitor the flow of coffee out of your coffee maker during preparation in order to manage the temperature of your heat source.

## CLEANING

BEFORE CLEANING THE COFFEE MAKER MUST BE AT ROOM TEMPERATURE. After each use, it is important to clean your coffee maker. Unscrew it, empty the coffee in the funnel and the remaining water in the lower chamber and clean each element individually either manually or taken apart in the dishwasher.

***All parts of this coffee maker are dishwasher safe.***

- Do not use abrasive sponges, brushes - these may scratch the glass or stainless steel.
- Do not tap the funnel to remove the coffee grinds - if the funnel is distorted, it may affect the operation of your coffee maker.
- Do not close the coffee maker immediately after washing - keep the coffee maker disassembled or reassemble only if you have made sure each item is completely dry.

## DESCALING

Your coffee maker will have to be descaled occasionally depending on the hardness of your water. To descale, use a descaling product with citric or lactic acid (do not use vinegar). Put water in the lower chamber, add 2 to 4 scoops of descaling agent and make a coffee-free preparation. Throw away the result. Wait for complete cooling, clean the coffeemaker and prepare three full pots (with coffee, but without drinking them) following the instructions to "clean" the system.

## DEEP DESCALING

Over time, you will notice spots on the glass your coffee maker. These are residues of coffee oil from your preparations - this is normal on all coffee preparation methods, the glass just means that you can see them. It is important to remove these old oils as they can give a rancid taste to your drink.

To remove them, you will need to give your coffee maker a bath of coffee detergent (also referred to as «espresso machine coffee cleaner" or "coffee group cleaner").

Prepare the bath in a container able to take the disassembled parts of your coffee maker, in a water to powder solution following the cleaner manufacturer's recommendations. Leave for 30 minutes before rinsing with warm water.

***Pylano recommends Arfize brand Detergent powder for Espresso Machines or PulyCaf brand detergent.***

## PARTS WEAR

Check the funnel, filter and gasket periodically. These parts are subject to wear: they must be replaced after a few years of use or if they have been damaged. Contact your dealer for compatible parts.

## ADVICE FOR A BETTER CUP

For a better result in cup, we recommend you use freshly ground coffee; coffee that was ground only seconds before brewing will give a more flavoursome result.

Be careful when choosing your ground coffee. If it is too fine, it will increase bitterness and will reveal a burnt taste in your coffee. If it is too coarse, the coffee will pass too quickly and will give 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. You should therefore always be sure to fill the tank up to the safety valve and the funnel to the top with coffee.

Throughout the extraction, steam will accumulate in the upper chamber of your coffeemaker. To prevent it from overheating and your coffee from burning, leave the lid open during preparation.

## ENVIRONMENT



This appliance must not be disposed of with household waste. This device must be disposed of in an authorized place for recycling. By collecting and recycling waste, you help conserve natural resources and ensure that the product is disposed of in an environmentally sound and healthy manner.

Take care of the environment: please dispose of this unit at your local waste disposal centre.

## CONTACT

PYLANO  
25, rue de Galeben  
33280 MIOS  
FRANCE

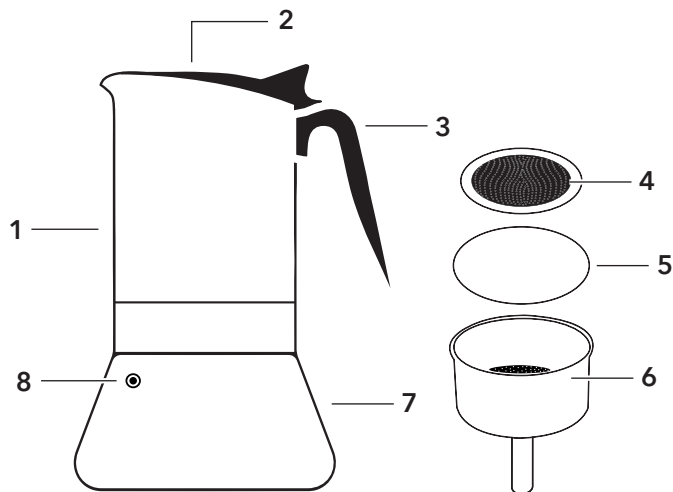


## ADVERTENCIAS

- No deje este aparato al alcance de los niños. Mientras esté en uso, le recomendamos mantenerlos alejados del aparato y del líquido caliente que salga del mismo.
- 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 tirador 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
2. Tapa
3. Asa
4. Filtro

5. Junta
6. Embudo
7. Cámara inferior
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 cafeteras 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 de inducción, tenga en cuenta que algunas placas tienen un diámetro mínimo de recipiente antes de activarse, tendrá que colocar la cafetera en la placa más pequeña.

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 de la dureza del agua. Para descalcificarla, utilice un producto descalcificador con ácido cítrico o láctico (no utilice vinagre). 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 cafeteras 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, 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".

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.

**Pylano recomienda el detergente en polvo de la marca Arfize para máquinas de espresso o el detergente marca PulyCaf.**

## DESGASTE 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.

## 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.

## 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: deseche esta unidad en su centro local de eliminación de residuos.

## CONTACTO

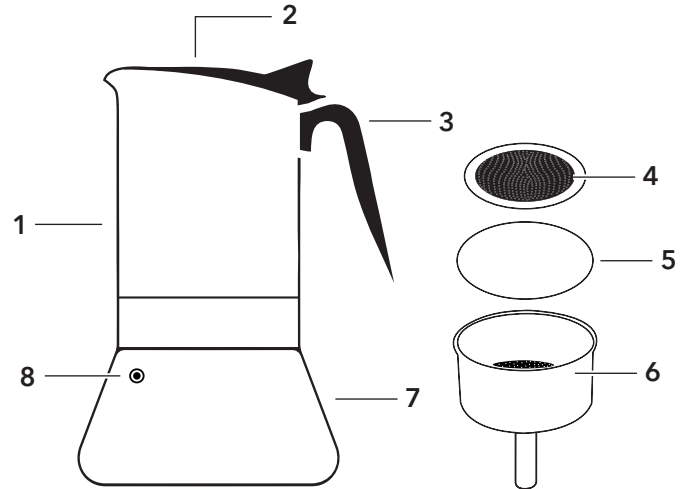
PYLANO  
25, rue de Galeben  
33280 MIOS  
FRANCIA



## WARNUNGEN

- Lassen Sie das Gerät nicht in der Reichweite von Kindern. Wir empfehlen Ihnen, sie während des Gebrauchs vom Gerät und von heißen Flüssigkeiten, die aus dem Gerät kommen, fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten geeignet.
- Diese Kaffeemaschine benötigt eine Wärmequelle, um zu funktionieren, und baut im Inneren der Kaffeemaschine Druck auf. – Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung kann zu Verbrennungen oder zur Explosion der Kaffeemaschine führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und dass alle Komponenten vorhanden, gut platziert und unbeschädigt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Glas gesprungen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Lassen Sie das Gerät während der gesamten Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie es, heiße Oberflächen zu berühren – der Drehknopf und der Griff sind die einzigen Teile, die berührt werden dürfen, sobald das Gerät warm ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung angegebenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie diese Kaffeemaschine niemals ohne Wasser.
- Erhitzen Sie niemals andere Flüssigkeiten mit diesem Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung von gemahlendem Kaffee vorgesehen – es sollte nicht für andere Materialien oder für zu feinen Kaffeesatz verwendet werden (z. B. türkischer gemahlener Kaffee).
- Während der Kaffeezubereitung darf das Überdruckventil nicht in Richtung des Benutzers gestellt werden.
- Das Gerät muss vor dem Aufheizen ordnungsgemäß geschlossen werden.
- Achten Sie während der Zubereitung auf Spritzer von heißer Flüssigkeit.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es zur Reinigung öffnen.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine nach dem Aufheizen nur auf geeignete Oberflächen – der Boden der Kaffeemaschine wird sehr heiß sein.
- Stellen Sie diese Kaffeemaschine nicht in den Backofen oder in die Mikrowelle.
- Verwenden Sie ein Heizelement, das an die Größe der Kaffeemaschine angepasst ist.
- Verwenden Sie bei der Verwendung dieser Kaffeemaschine nicht die maximale Heizintensität des Heizelements.

## BESCHREIBUNG



1. Obere Kammer
2. Deckel
3. Henkel
4. Filter

5. Dichtung
6. Trichter
7. Untere Kammer
8. Sicherheitsventil



## ERSTE VERWENDUNG

Bevor Sie Ihre Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzen, sollten Sie sie auseinandernehmen und alle Teile sorgfältig waschen.

Überprüfen Sie, ob alle Teile der Kaffeemaschine vorhanden und richtig zusammengesetzt sind. Bereiten Sie dann drei volle Kannen (mit Kaffee, aber ohne das Ergebnis zu trinken) gemäß den Anweisungen zu, um das System zu reinigen.

## KAFFEE ZUBEREITEN

1. Gießen Sie Wasser (vorzugsweise warmes) in die untere Kammer bis zur Höhe des Sicherheitsventils.
2. Setzen Sie den Trichter in die untere Kammer und füllen Sie ihn mit gemahlener Kaffee. Packen Sie den Kaffee nicht ein und drücken Sie ihn nicht herunter. Gleichen Sie einfach den Füllstand des gemahlener Kaffees mit dem Rand des Trichters aus. (Sie können den Trichter auch füllen, bevor Sie ihn in die untere Kammer setzen).
3. Schrauben Sie die obere Kammer auf die untere Kammer - achten Sie darauf, dass Sie die untere Kammer nicht kippen (sie ist mit Wasser gefüllt) - wenn Sie vorgewärmtes Wasser verwendet haben, seien Sie vorsichtig - die untere Kammer wird heiß sein - verwenden Sie ein Tuch, um Verbrennungen zu vermeiden. Ziehen Sie das Oberteil an der unteren Kammer fest, aber ohne zu viel Kraft, ohne auf den Griff zu drücken.
4. Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine geeignete Wärmequelle und öffnen Sie den Deckel. Bei Gasherden sollten die Flammen nicht über den Rand der unteren Kammer hinausreichen. Beachten Sie bei Induktionskochfeldern, dass einige Kochfelder einen Mindestdurchmesser der Kanne haben, bevor sie aktiviert werden. Sie müssen die Kaffeemaschine also auf das kleinste Kochfeld stellen.

Verwenden Sie bei Elektroherden nicht die maximal verfügbare Leistung.

5. Nach ein paar Minuten (die Zeit, die das heiße Wasser braucht, um die richtige Temperatur zu erreichen und den gemahlener Kaffee zu durchdringen), beginnt der Kaffee aus den Löchern in der oberen Kammer auszutreten. Stellen Sie die Temperatur Ihrer Wärmequelle so ein, dass der Fluss weder zu langsam noch zu schnell ist (Gefahr von Spritzern außerhalb der oberen Kammer).
6. Sobald der Kaffee zu schäumen beginnt und aus den Löchern sprudelt oder spritzt, nehmen Sie die Kaffeemaschine von der Wärmequelle und schließen Sie den Deckel.
7. Warten Sie, bis der Kaffeefluss gestoppt ist, bevor Sie ihn einschenken und trinken.

Überwachen Sie während der Zubereitung den Ausfluss des Kaffees aus Ihrer Kaffeemaschine, um die Temperatur Ihrer Wärmequelle zu steuern.

## REINIGUNG

**DIE KAFFEEMASCHINE MUSS VOR DER REINIGUNG RAUMTEMPERATUR HABEN.**

Es ist wichtig, dass Sie Ihre Kaffeemaschine nach jedem Gebrauch reinigen. Schrauben Sie ihn ab, leeren Sie den Kaffee in den Trichter und das restliche Wasser in die untere Kammer und reinigen Sie jedes Element einzeln entweder von Hand oder zerlegt in der Spülmaschine.

**Alle Teile dieser Kaffeemaschine sind spülmaschinenfest.**

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -bürsten - diese könnten das Glas oder den Edelstahl zerkratzen.

- Klopfen Sie nicht auf den Trichter, um das Kaffeemehl zu entfernen - wenn der Trichter verzogen ist, kann dies den Betrieb Ihrer Kaffeemaschine beeinträchtigen.

- Schließen Sie die Kaffeemaschine nicht sofort nach dem Waschen - lassen Sie die Kaffeemaschine zerlegt oder setzen Sie sie erst wieder zusammen, wenn Sie sich vergewissert haben, dass alle Teile vollständig trocken sind.

## ENTKALKUNG

Je nach Härtegrad Ihres Wassers muss Ihre Kaffeemaschine gelegentlich entkalkt werden. Verwenden Sie zum Entkalken ein Entkalkungsmittel mit Zitronen- oder Milchsäure (verwenden Sie keinen Essig). Geben Sie Wasser in die untere Kammer, fügen Sie 2 bis 4 Messlöffel Entkalkungsmittel hinzu und bereiten Sie eine kaffeefreie Zubereitung zu. Werfen Sie das Ergebnis weg. Warten Sie die vollständige Abkühlung ab, reinigen Sie die Kaffeemaschine und bereiten Sie drei volle Kannen zu (mit Kaffee, aber ohne diesen zu trinken), indem Sie die Anweisungen zur „Reinigung“ des Systems befolgen.

## TIEFGRÜNDIGES ENTKALKEN

Mit der Zeit werden Sie Flecken auf dem Glas Ihrer Kaffeemaschine feststellen. Dies sind Rückstände von Kaffeeöl aus Ihren Zubereitungen - das ist bei allen Kaffeezubereitungsmethoden normal, das Glas bedeutet nur, dass Sie sie sehen können. Es ist wichtig, diese alten Öle zu entfernen, da sie Ihrem Getränk einen ranzigen Geschmack verleihen können.

Um sie zu entfernen, müssen Sie Ihre Kaffeemaschine in Kaffeereinigungsmittel baden (auch bekannt als „Espressomaschinenreiniger“ oder „Kaffeegruppenreiniger“).

Bereiten Sie das Bad in einem Behälter vor, der die demontierten Teile Ihrer Kaffeemaschine aufnehmen kann, und zwar in einer Wasser-Pulver-Lösung, die den Empfehlungen des Reinigungsmittelherstellers entspricht. Lassen Sie es 30 Minuten einwirken, bevor Sie es mit warmem Wasser abspülen.

**Pylando empfiehlt das Waschmittelpulver für Espressomaschinen der Marke Arfize oder das Waschmittel der Marke PulyCaf.**

## VERSCHLEISS DER TEILE

Überprüfen Sie den Trichter, den Filter und die Dichtung regelmäßig. Diese Teile sind dem Verschleiß unterworfen: Sie müssen nach einigen Jahren der Nutzung oder bei Beschädigung ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler für kompatible Teile.

## RATSCHLÄGE FÜR EINE BESSERE TASSE KAFFEE

Für ein besseres Ergebnis in der Tasse empfehlen wir Ihnen, frisch gemahlene Kaffee zu verwenden; Kaffee, der nur Sekunden vor dem Aufbrühen gemahlen wurde, ergibt ein geschmackvolleres Ergebnis.

Seien Sie vorsichtig bei der Auswahl Ihres gemahlene Kaffees. Wenn er zu fein ist, erhöht er die Bitterkeit und sorgt für einen verbrannten Geschmack in Ihrem Kaffee. Wenn er zu grob ist, wird der Kaffee zu schnell durchlaufen und einen säuerlichen Geschmack annehmen.

Jedes Modell einer Kaffeemaschine ist für eine bestimmte Anzahl von Tassen ausgelegt. Wenn Sie nicht genügend Kaffee in den Trichter füllen, funktioniert die Kaffeemaschine nicht richtig. Sie sollten daher immer darauf achten, den Tank bis zum Sicherheitsventil und den Trichter bis zum oberen Rand mit Kaffee zu füllen.

Während der Extraktion staut sich der Dampf in der oberen Kammer Ihrer Kaffeemaschine. Um eine Überhitzung und ein Anbrennen des Kaffees zu vermeiden, lassen Sie den Deckel während der Zubereitung offen.

## UMWELT



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.

## KONTAKT

PYLANO  
25, rue de Galeben  
33280 MIOS  
FRANKREICH

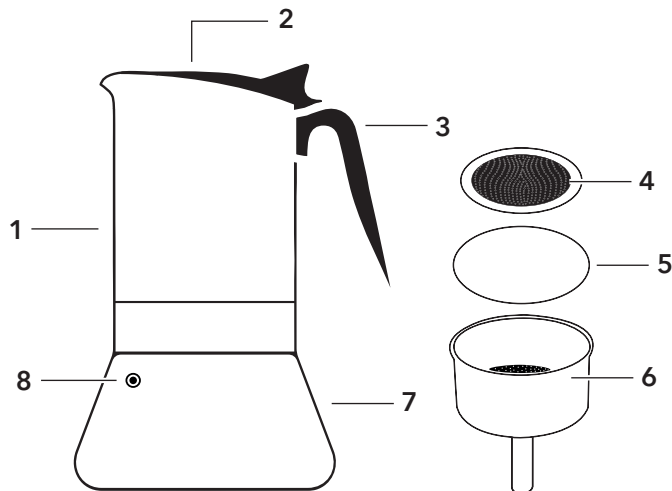


## AVVERTENZE

- 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: la manopola del 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 senz'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 dell'utilizzazione.
- 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
2. Coperchio
3. Manico
4. Filtro

5. Guarnizione
6. Filtro
7. Caldaia inferiore
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 preparando tre caffettiere (usando il caffè macinato, ma senza berlo una volta pronto) come da istruzioni.

## 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 né 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 (è piena d'acqua). Se si è usata acqua preriscaldata, fare attenzione perché la caldaia inferiore sarà 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 cottura a gas, le fiamme non devono estendersi oltre i bordi della caldaia inferiore. Per i piani cottura a induzione, tenere presente che alcuni di essi si attivano con un diametro di pentola minimo, pertanto posizionare la caffettiera sul piano cottura più piccolo.

Per i piani 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 e servire.

Monitorare il flusso di caffè in uscita dalla caffettiera durante la preparazione per regolare la temperatura della fonte di calore di conseguenza.

## 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 o riponendoli nella lavastoviglie.

**Tutti i componenti di questa caffettiera sono lavabili in lavastoviglie.**

- Non utilizzare spugne abrasive o spazzole: potrebbero graffiare il vetro o l'acciaio inossidabile.
- Non picchiare l'imbuto per rimuovere i fondi di caffè - se l'imbuto è distorto, 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.

## DECALCIFICAZIONE

La caffettiera dovrà essere decalcificata di tanto in tanto a seconda della durezza dell'acqua. Per la decalcificazione, utilizzare un prodotto disincrostante con acido citrico o lattico (non utilizzare aceto). 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 caffettiere piene (usando il caffè macinato, ma senza berlo una volta pronto) seguendo le istruzioni per "pulire" il sistema.

## DECALCIFICAZIONE PROFONDA

Nel tempo, si noteranno delle macchie sul vetro della caffettiera. Si tratta di residui di olio di caffè delle preparazioni - questo è normale e si verifica con tutti i metodi di preparazione del caffè, ma 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, immergere la caffettiera in un apposito detergente (noto anche come "detergente per macchine da caffè espresso" o "detergente per gruppo caffè").

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.

***Pylano consiglia il detersivo in polvere Arfize per macchine da caffè espresso oppure il detergente PulyCaf.***

## USURA DELLE PARTI

Controllare periodicamente l'imbuto, il filtro e la guarnizione. Queste parti sono soggette a usura: devono essere sostituite dopo alcuni anni di utilizzo o se sono state danneggiate. Rivolgersi al proprio rivenditore per l'acquisto di parti compatibili.

## CONSIGLI SU COME PREPARARE UN CAFFÈ MIGLIORE

Per un miglior risultato, si consiglia di utilizzare caffè appena macinato; il caffè macinato pochi secondi prima della preparazione produrrà un risultato più ricco in 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 (la valvola non deve essere ricoperta di acqua) 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.

## AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Questo dispositivo deve essere smaltito conferendolo presso un centro di riciclaggio 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 unità presso un centro di raccolta dei rifiuti locale.

## CONTATTI

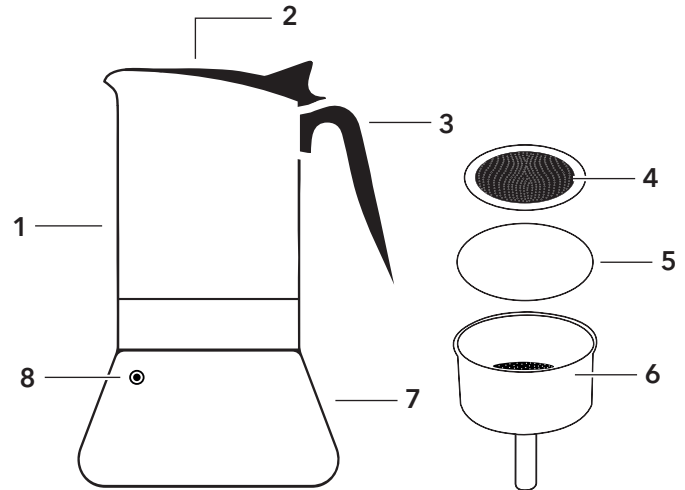
PYLANO  
25, rue de Galeben  
33280 MIOS  
FRANCIA



## ADVARSLER

- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn. Når det er i brug, anbefaler vi, at du holder dem væk fra apparatet og eventuelle varme væsker, der kommer fra det.
- Dette apparat er ikke egnet til børn eller personer med nedsatte evner.
- Denne kaffemaskine kræver en varmekilde for at den kan fungere og vil udvikle tryk inde i kaffemaskinen - manglende overholdelse af denne brugsanvisning kan resultere i forbrændinger eller eksplosion af kaffemaskinen.
- Før brug skal du sikre dig, at apparatet er i perfekt stand, og at alle komponenter er til stede, godt placeret og ubeskadigede.
- Brug ikke apparatet, hvis glasset er revnet eller på anden måde beskadiget.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under hele brygningsprocessen.
- Undgå at røre ved varme overflader - knappen og håndtaget er de eneste dele, der er beregnet til at blive rørt ved, når apparatet er varmt.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i vejledningen.
- Apparatet kun beregnet til hjemmebrug.
- Brug aldrig denne kaffemaskine uden vand.
- Varm aldrig andre væsker med dette apparat.
- Dette apparat er kun beregnet til brug med formalet kaffe - det bør ikke bruges til andre materialer eller med for fintmalet kaffe (fx tyrkisk kaffe).
- Under kaffetilberedningsprocessen må overtryksventilen ikke placeres i retning af brugeren.
- Apparatet skal lukkes ordentligt før opvarmning.
- Under tilberedningen skal du være forsigtig med eventuelle stænk af varm væske.
- Det er nødvendigt at vente på, at apparatet er helt afkølet, før det åbnes til rengøring.
- Efter opvarmning må du kun placere kaffemaskinen på passende overflader - kaffemaskinens bund vil være meget varm.
- Sæt ikke denne kaffemaskine i en ovn eller i en mikrobølgeovn
- Brug et varmeelement tilpasset kaffemaskinens størrelse.
- Brug ikke varmeelementets maksimale varmestyrke, når du bruger denne kaffemaskine.

## BESKRIVELSE



1. Øverste kammer
2. Låg
3. Håndtag
4. Filter

5. Pakning
6. Tragt
7. Nederste kammer
8. Sikkerhedsventil



## FØRSTE BRUG

Inden du tager din kaffemaskine i brug første gang, skal du skille og vaske hver del omhyggeligt.

Kontrollér at alle dele af kaffemaskinen er tilstede og ordentligt samlet. Tilbered derefter tre fulde kander (med kaffe, men uden at drikke resultatet) ifølge instruktionerne for at rense systemet.

## TILBEREDNING AF KAFFE

1. Hæld vand (helst varmt) i det nederste kammer til sikkerhedsventilens niveau.
  2. Placer tragten i det nederste kammer, og fyld det med malet kaffe. Pak ikke kaffen ind, eller tryk den ned. Du skal blot tilpasse niveauet af malet kaffe med kanten af tragten. (Du kan også fylde tragten, før du placerer den i det nederste kammer).
  3. Skru det øverste kammer på det nederste kammer – pas på ikke at vippe det nederste kammer (det er fyldt med vand) - hvis du brugte forvarmet vand, så vær forsigtig - det nederste kammer bliver varmt - brug en klud for at undgå at blive brændt. Stram toppen af det nederste kammer tæt til, men uden at bruge for mange kræfter, uden at trykke på håndtaget.
  4. Placer kaffemaskinen på en kompatibel varmekilde, og åbn låget. På gaskomfurer bør flammerne ikke række ud over kanterne af det nederste kammer. På induktionskomfurer skal du være opmærksom på, at nogle kogeplader har en minimum grydediameter, før de aktiveres, så du skal placere kaffemaskinen på den mindste kogeplade.
- På elektriske komfurer må du ikke bruge den maksimalt tilgængelige effekt.
5. Efter et par minutter (den tid, det tager for det varme vand at nå den rigtige temperatur og passere gennem den maledede kaffe), begynder kaffen at komme ud af hullerne i det øverste kammer. Håndtér temperaturen på din varmekilde, så flowet hverken er for langsomt eller for hurtigt (risiko for stænk uden for det øverste kammer).
  6. Når kaffen begynder at skumme og boble eller sprøjte ud af hullerne, skal du fjerne kaffemaskinen fra varmekilden og lukke låget.
  7. Vent, indtil gennemløbet af kaffe er stoppet, før du hælder og drikker.

Overvåg gennemløbet af kaffe ud af din kaffemaskine under tilberedning for at styre temperaturen på din varmekilde.

## RENGØRING

KAFFEMASKINEN SKAL HAVE STUETEMPERATUR INDEN RENGØRING.

Det er vigtigt at rengøre din kaffemaskine efter hver brug. Skru det af, tøm kaffen i tragten og det resterende vand i det nederste kammer, og rengør hvert element individuelt enten manuelt eller adskilt i opvaskemaskinen.

***Alle dele af denne kaffemaskinen kan gå i opvaskemaskinen.***

- Brug ikke skuresvampe, børster - disse kan ridse glasset eller det rustfrie stål.
- Tryk ikke på tragten for at fjerne kaffegrumset - hvis tragten er forvredet, kan det påvirke betjeningen af din kaffemaskine.
- Luk ikke kaffemaskinen umiddelbart efter vask - hold kaffemaskinen adskilt, eller saml kun, hvis du har sikret dig, at alle dele er helt tørre.

## AFKALKNING

Din kaffemaskine skal afkalkes af og til afhængigt af dit vands hårdhed. For at afkalke skal du bruge et afkalkningsprodukt med citron- eller mælkesyre (brug ikke eddike). Kom vand i det nederste kammer, tilsæt 2 til 4 skeer afkalkningsmiddel, og lav en kaffefri tilberedning. Smid resultatet ud. Vent på fuldstændig afkøling, rengør kaffemaskinen, og tilbered tre fulde kander (med kaffe, men uden at drikke dem) ved at følge instruktionerne om at "rengøre" systemet.

## GRUNDIG AFKALKNING

Med tiden vil du bemærke pletter på glasset din kaffemaskine. Det er rester af kaffeolie fra dine tilberedninger - det er normalt for alle kaffetilberedningsmetoder - glasset betyder bare, at du kan se dem. Det er vigtigt at fjerne disse gamle olier, da de kan tilføre en harsk smag til din drink.

For at fjerne dem skal du give din kaffemaskine et bad med kaffevaskemiddel (også kaldet "espressomaskine kafferens" eller "kaffegrupperens").

Tilbered badet i en beholder, der kan klare de adskilte dele af din kaffemaskine, i en vand-til-pulver-opløsning i henhold til rengøringsmiddelproducentens anbefalinger. Lad stå i 30 minutter før skylning med varmt vand.

***Pylano anbefaler Arfize vaskemiddelpulver til espressomaskiner eller PulyCaf vaskemiddel.***



## SLID PÅ DELE

Kontrollér tragten, filteret og pakningen regelmæssigt. Disse dele er udsat for slid: de skal erstattes efter få års brug, eller når de er blevet skadet. Kontakt din forhandler for reservedele.

## RÅD TIL EN BEDRE KOP

For et bedre resultat i kop anbefaler vi, at du bruger friskmalet kaffe. Kaffe, der først blev malet få sekunder før brygning, vil give et mere smagfuldt resultat.

Vær forsigtig, når du vælger dine maledede kaffebønner. Hvis de er for fine, vil det øge bitterheden og afsløre en brændt smag i din kaffe. Hvis de er for grove, vil kaffen passere for hurtigt og give en syrlig smag.

Hver kaffemaskinemodel er dimensioneret til at give et bestemt antal kopper. Hvis du ikke kommer nok kaffe i tragten, vil kaffemaskinen ikke fungere korrekt. Du skal derfor altid sørge for at fylde tanken op til sikkerhedsventilen og tragten til toppen med kaffe.

Under ekstraktionen vil der ophobes damp i det øverste kammer på din kaffemaskine. For at forhindre, at den overophedes, og din kaffe brænder på, skal du lade låget stå åbent under tilberedningen.

## MILJØ



Dette apparat skal bortskaffes med husholdningsaffaldet. Dette apparat skal bortskaffes på en godkendt genbrugsplads. Ved at indsamle og genbruge affald hjælper du med at bevare naturressourcerne og sikre, at produktet bortskaffes på en miljørigtig og sund måde.

Pas på miljøet: bortskaf denne enhed hos dit lokale genbrugscenter.

## KONTAKT

PYLANO  
25, rue de Galeben  
33280 MIOS  
FRANKRIG

