

# cilio



## AUFGUSSKANNE GIULIETTA

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

# cilio

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Aufgusskanne entschieden haben. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, beachten Sie folgende Hinweise.

## Wichtige Sicherheitshinweise

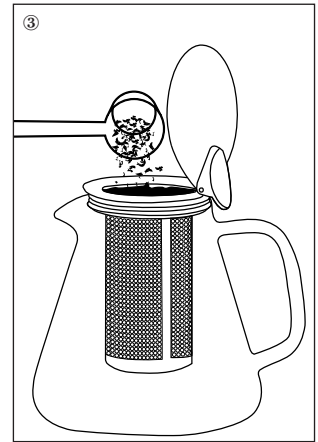
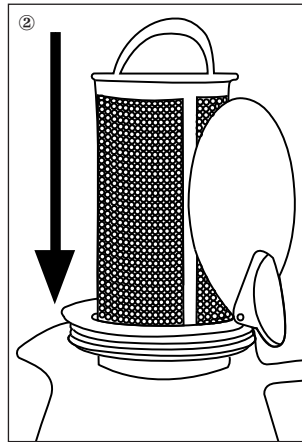
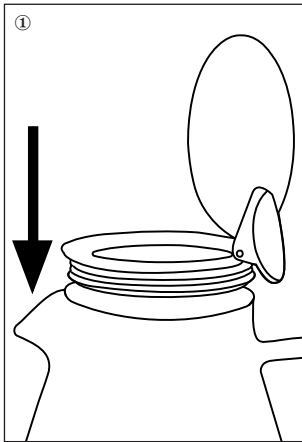
Verwenden Sie die Aufgusskanne nicht auf dem Herd bzw. der Kochplatte, in der Mikrowelle oder im Backofen. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in die Nähe der heißen Aufgusskanne. Benutzen Sie die Aufgusskanne nicht mehr, wenn diese beschädigt ist. **Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

## Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Kanne, den Deckel sowie den Filter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

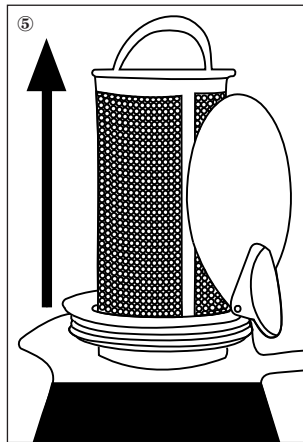
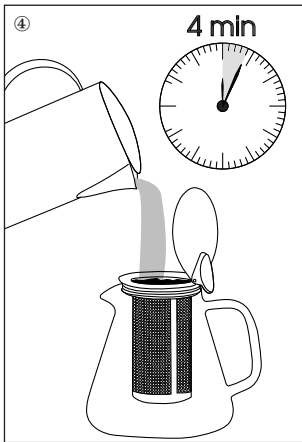
## Bedienung

Stellen Sie die Aufgusskanne auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche.



# cilio

1. Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf die Kanne auf. Achten Sie darauf, dass die Dichtung vollständig aufliegt.
2. Setzen Sie nun den Filter in die Glaskanne, klappen Sie den Griff vollständig ein. Dieser lässt sich nur zu einer Seite vollständig wegklappen.
3. Geben Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver in den Filter.
4. Gießen Sie heißes Wasser (ca. 96 °C) auf das Kaffeepulver, bis es vollständig bedeckt ist. Rühren Sie mit einem langstieligen Löffel langsam um, damit sich das Pulver gleichmäßig im Filter verteilt. Lassen Sie den Kaffee ca. 4 Minuten ziehen.
5. Nach der Ziehzeit entnehmen Sie den Filter aus der Glaskanne; lassen Sie dabei die restliche Flüssigkeit vom Filter in die Kanne tropfen.
6. Schließen Sie den Deckel zum Ausgießen wieder.



# cilio

## Tipps und Tricks

- Wärmen Sie die Aufgusskanne mit heißem Wasser vor.
- Wir empfehlen, pro Tasse ein Verhältnis von 125 ml Wasser zu 7 g Kaffeepulver.
- Verwenden Sie immer mittelfeines bis grobes, frisch gemahlene Kaffeepulver.
- Trotz des feinen Filters kann sich eventuell etwas Kaffeepulver in der Kanne absetzen. Dies ist normal, da auch grob gemahlener Kaffee feinste Partikel enthält, die durch den Filter nicht aufgefangen werden können. Lassen Sie die Kanne daher noch einige Sekunden stehen und gießen Sie den Kaffee vorsichtig in die Tassen.

## Reinigung

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch den Kaffeesatz aus dem Filter und spülen alle Teile gründlich ab.
- Wir empfehlen eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

## Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

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

# cilio



## INFUSION POT GIULIETTA

KEEP THIS USER'S GUIDE!

# cilio

Thank you for having chosen this high quality infusion pot. To get the most enjoyment from this product, follow the instructions below.

## Important safety instructions

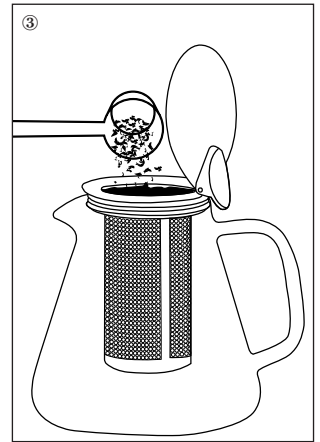
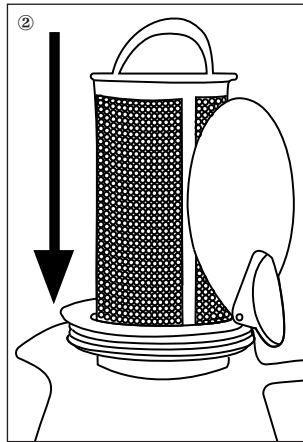
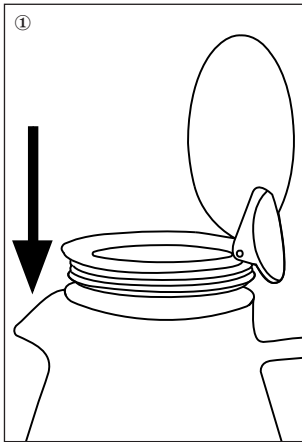
Please do not use the infusion pot on the stove, on hotplates, in the microwave or in the oven. Do not allow children to be near the hot infusion pot without supervision. Do not use the infusion pot any longer, if you detect any damages. **This product is intended for domestic use only.**

## Before the first use

Clean the jug, the lid and the filter with warm water and a mild detergent. Thoroughly dry-off all parts.

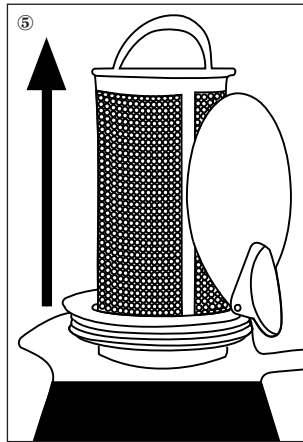
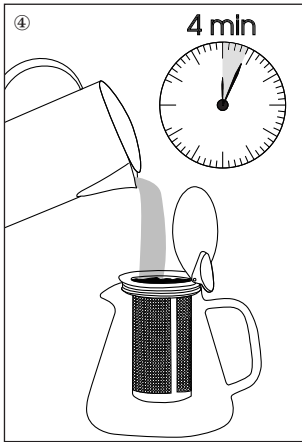
## Use

Place the infusion pot on a flat and heat resistant surface.



# cilio

1. Carefully place the lid on the jug. Make sure that the seal is fully seated.
2. Now put the filter in the glass jug and fold the handle in completely. It can only be completely folded away on one side.
3. Fill in the desired amount of coffee powder in the filter.
4. Pour hot water (about 96 °C) onto the coffee powder, until it is completely covered. Slowly stir with a long handled spoon to evenly distribute the coffee powder in the filter. Let the coffee steep for about 4 minutes.
5. After the steeping time remove the filter from the glass jug, let the residual liquid drop from the filter into the jug.
6. Close the lid again for pouring.



# cilio

## Tips and tricks

- Preheat the infusion pot with hot water.
- We recommend a ratio of 125 ml water to 7 g coffee powder per cup.
- Always use medium fine to coarse, freshly ground coffee powder.
- In spite of the fine filter, some fine coffee powder could settle in the jug. This is normal, as even coarsely ground coffee contains very fine particles, which cannot be held by the filter. Therefore leave the pot for a few seconds and carefully pour the coffee into the cups.

## Cleaning

- After each use, remove the coffee grounds from the filter and thoroughly rinse all parts.
- We recommend a cleaning by hand with warm water and some mild detergent. Leave all parts to dry completely.

## Warranty

We cover this product with a 2-year warranty from the date of purchase. Excluded from this warranty is damage that can be attributed to normal wear, non-intended use, improper handling, incorrect operation, insufficient care and cleaning, willful destruction, transport or accidents as well as interference from unauthorized persons. Contact your dealer in case of a warranty claim. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



# cilio



## CARAFE D'INFUSION GIULIETTA

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI!

# cilio

Merci d'avoir choisi cette carafe d'infusion haut de gamme. Votre nouvel produit vous rendra service pendant de longues années si vous respectez les instructions suivantes.

## Consignes de sécurité importantes

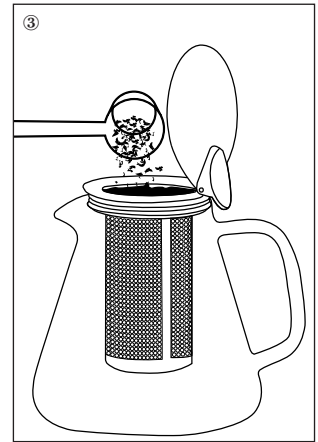
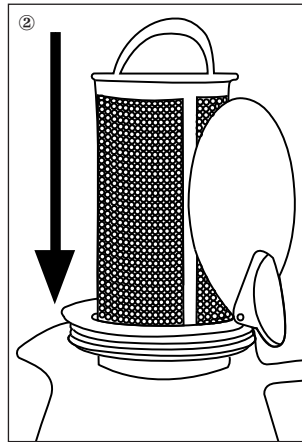
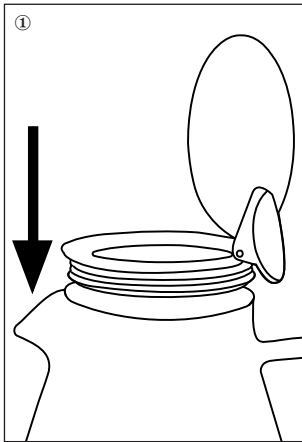
N'utilisez pas la carafe d'infusion sur la cuisinière, sur des plaques de cuisson, dans le micro-ondes ou dans le four. Ne laissez jamais la carafe d'infusion chaude sans surveillance si des enfants sont à proximité. Ne plus utiliser la carafe d'infusion si elle est endommagée. **Ce produit est strictement réservé à un usage domestique.**

## Avant la première utilisation

Nettoyez le pot, le couvercle et le filtre avec de l'eau chaude et un détergent doux. Puis séchez entièrement tous les parts.

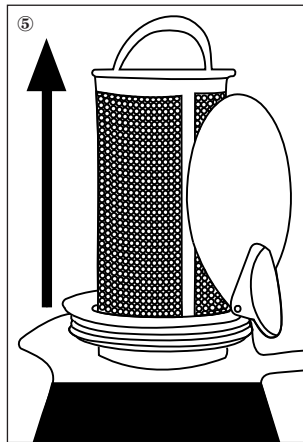
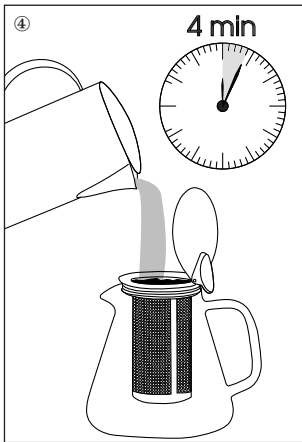
## Utilisation

Placez la carafe d'infusion sur une surface plane et résistante à la chaleur.



# cilio

1. Placez soigneusement le couvercle sur le pot. Assurez-vous que le joint est bien en place.
2. Mettez maintenant le filtre dans le pot en verre et pliez complètement la poignée. Celui-ci ne peut être complètement plié que d'un côté.
3. Remplissez le filtre de la quantité désirée de café moulu.
4. Versez la quantité d'eau chaude (environ 96 °C) sur le café moulu jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert. Lentement remuez avec une cuillère à long manche, de sorte que le café réparti uniformément dans le filtre. Laissez infuser le café pendant environ 4 minutes.
5. Après le temps d'infusion retirez le filtre du pot en verre, laissez goutter le liquide restant du filtre dans le pot.
6. Refermer le couvercle pour verser.



# cilio

## Astuces et conseils

- Préchauffez le pot d'eau chaude.
- Nous recommandons un rapport de 125 ml d'eau pour 7 g de café en poudre par tasse.
- Utilisez toujours du café fraîchement moulu sur un niveau moyen à grossier.
- Malgré le filtre fin un peu de marc de café pourrait se répandre dans le pot. Ceci est normal, car même du café grossièrement moulu contient des particules très fines, qui ne peuvent pas être retenues. Laissez le pot donc quelques secondes avant de verser le café avec soin dans les tasses.

## Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, enlevez le marc de café du filtre et rincez soigneusement tous les parts.
- Nous recommandons un nettoyage à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Puis séchez entièrement tous les parts.

## Garantie

Nous assurons une garantie de 2 ans sur votre produit à compter de la date d'achat. Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être octroyée que si le produit est accompagné du bon d'achat ou de la facture.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

# cilio



## CARAFFA PER INFUSIONE GIULIETTA

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

# cilio

Grazie per aver scelto questa caraffa per infusione di ottima qualità. Raccomandiamo di rispettare le seguenti istruzioni in modo da poter utilizzare a lungo questo prodotto.

## Istruzioni di sicurezza importanti

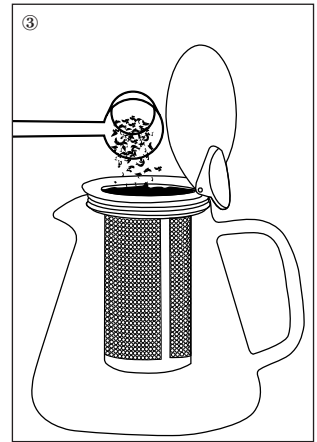
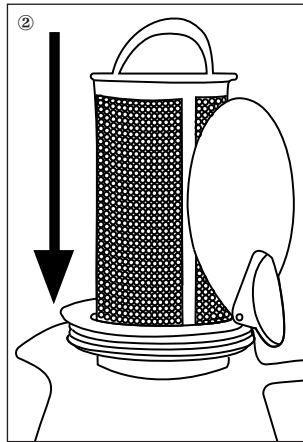
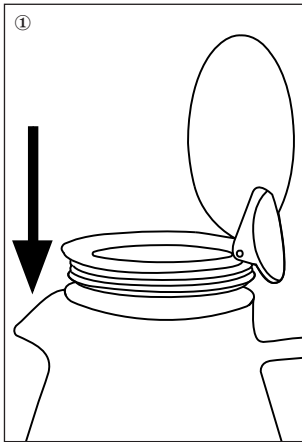
Non usare la caraffa per infusione sul fornello, su piastre elettriche, nel microonde o in forno. Non lasciare incustoditi i bambini in prossimità della caraffa per infusione calda. Non utilizzare più la caraffa per infusione se è danneggiato. **Questo prodotto è adatto soltanto per l'uso domestico.**

## Prima del primo utilizzo

Pulire il bricco, il coperchio e il filtro con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente.

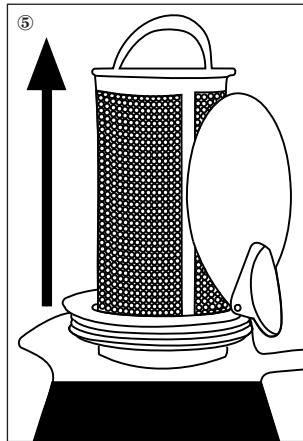
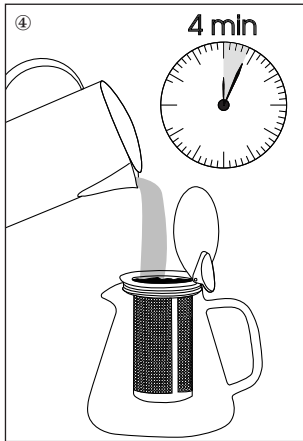
## Uso

Collocare la caraffa per infusione su una superficie piana e resistente al calore.



# cilio

1. Posizionare con attenzione il coperchio sulla caraffa. Assicurarsi che la guarnizione sia completamente inserito.
2. Ora metti il filtro nella caraffa di vetro e piega completamente il manico. Questo può essere piegato completamente solo su un lato.
3. Aggiungere la quantità desiderata di caffè in polvere nel filtro.
4. Versare acqua calda (ca. 96 °C) sul caffè in polvere fino a coprirlo completamente. Mescolare lentamente il caffè con un cucchiaino a manico lungo, per raggiungere una distribuzione uniforme della polvere. Lasciare in infusione il caffè per circa 4 minuti.
5. Trascorso il tempo d'infusione è consigliato togliere il filtro del bricco; lasciare giocare il liquido residuo dal filtro nella caraffa.
6. Chiudere nuovamente il coperchio per versare.



# cilio

## Suggerimenti e consigli

- Preriscaldare il bricco vuoto con acqua calda.
- Si consiglia un rapporto di 125 ml di acqua per 7 g di polvere di caffè per tazza.
- Usare sempre caffè macinato fresco, da mediofine a granelli grezzi.
- Nonostante il filtro finissimo è possibile che si depositi un po' di polvere di caffè sul fondo del bricco. Questo è normale e non si lascia evitare, perché anche polvere di caffè macinato a granelli grezzi contiene particelle finissime. Pertanto si consiglia di far riposare il caffè nel bricco per alcuni secondi e poi versarlo lentamente.

## Pulizia

- Dopo ogni uso, togliere il fondo del caffè dal filtro e lavare tutte le parti con accuratezza.
- Consigliamo un lavaggio delicato a mano con acqua calda e un po' di detersivo.
- Quindi asciugarli completamente.

## Garanzia

Per questo prodotto forniamo una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



# cilio



## JARRA PARA INFUSIÓN GIULIETTA

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

# cilio

Muchas gracias por elegir esta jarra para infusión de alta calidad. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las siguientes indicaciones.

## Instrucciones importantes de seguridad

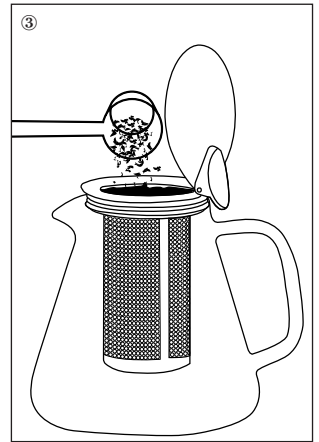
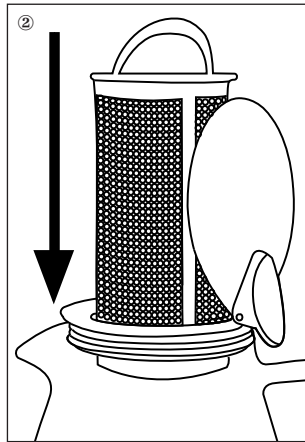
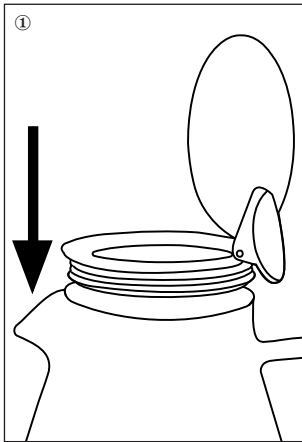
La jarra para infusión no se puede utilizar en la estufa o bien la placa de cocina, en el microondas ni en el horno. Vigile a los niños que se encuentren cerca de la jarra para infusión caliente. No utilice la jarra para infusión si está dañada. **Este producto está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**

## Antes del primer uso

Limpiar la jarra, la tapa y el filtro con agua caliente y un detergente suave. Secar todo completamente.

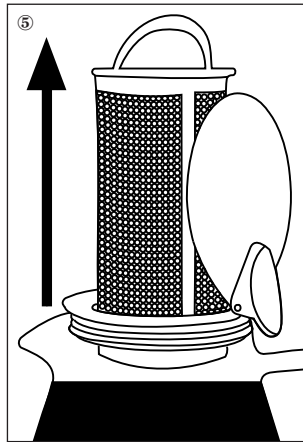
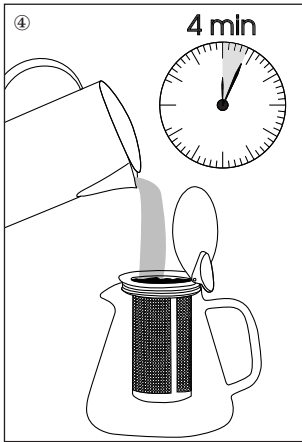
## Uso

Coloque la jarra para infusión sobre una superficie plana y resistente al calor.



# cilio

1. Coloque con cuidado la tapa de la jarra. Asegúrese de que la junta esté completamente insertada.
2. Ahora coloque el filtro en la jarra de vidrio y plegar el asa por completo. Esto solo se puede plegar completamente hacia un lado.
3. Rellenar la cantidad de polvo de café deseada en el filtro.
4. Verter agua caliente (aprox. 96 °C) sobre el polvo de café hasta que esté completamente cubierto. Remover lentamente con una cuchara de mango largo para distribuir uniformemente el café molido en el filtro. Dejar reposar el café durante 4 minutos.
5. Después del tiempo de reposo quitar el filtro de la jarra de vidrio. Dejar gotear el líquido restante del filtro en la jarra.
6. Cierra la tapa de nuevo.



# cilio

## Consejos y trucos

- Precalentar la jarra con agua caliente.
- Recomendamos una relación de 125 ml de agua por 7 g de café en polvo por taza.
- Siempre usar café recién molido, medio fino o grueso.
- A pesar del filtro, pueden aparecer partículas de café en la jarra. Esto es normal, ya que incluso el café molido grueso contiene partículas muy finas, las cuales no pueden ser retenidas por el filtro. Reposar el recipiente durante unos pocos segundos y con cuidado verter el café en las tazas.

## Limpieza

- Después de cada uso, retirar los posos de café del filtro y todas las piezas lavar con cuidado.
- Recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- Secar todo completamente.

## Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el ticket de compra o la factura del producto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

# cilio



**OPGIETKAN  
GIULIETTA**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

# cilio

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige opgietkan gekozen heeft. Om lang plezier van dit product te hebben is het belangrijk de volgende instructies op te volgen.

## Belangrijke veiligheidsinstructies

Gebruik de opgietkan niet op het fornuis, de kookplaat, in de magnetron of in de oven. Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van de hete opgietkan. Gebruik de opgietkan niet meer wanneer er beschadigd is.

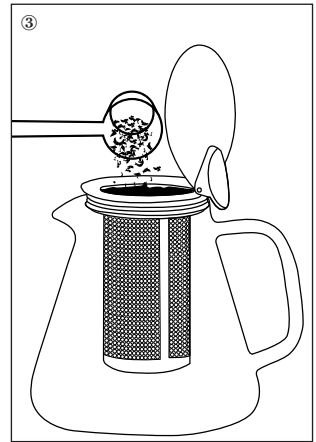
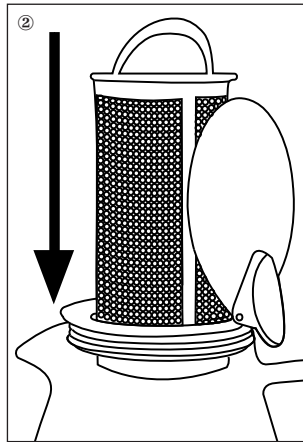
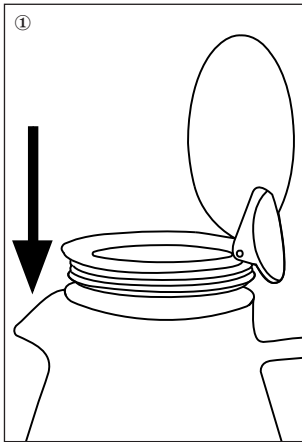
**Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

## Voor het eerste gebruik

Reinig de kan, het deksel en de filter met een warm sopje van mild afwasmiddel. Droog aansluitend alle onderdelen goed af.

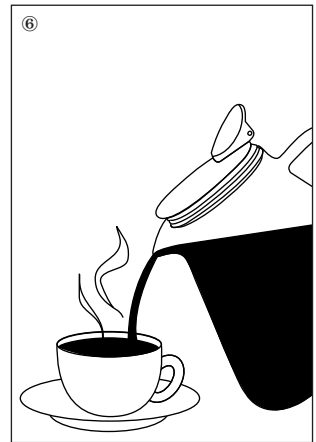
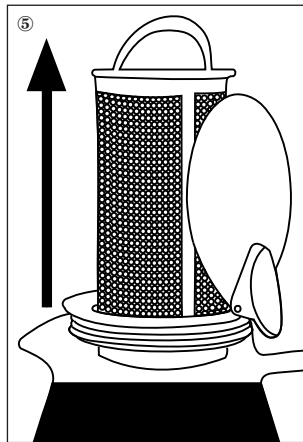
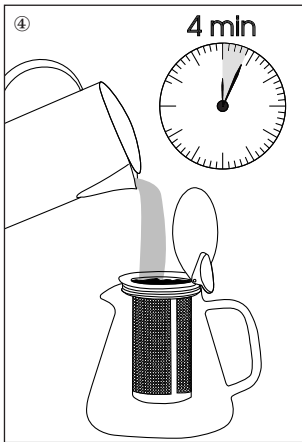
## Gebruik

Plaats de opgietkan op een vlakke en hittebestendige ondergrond.



# cilio

1. Plaats voorzichtig het deksel op de kan. Zorg ervoor dat de afdichting goed op zijn plaats zit.
2. Plaats nu het filter in de glazen kan en klap het handvat helemaal in. Deze is slechts aan één zijde volledig weg te klappen.
3. Doe er de gewenste hoeveelheid koffiepoeder in de filter.
4. Giet heet water (ca. 96 °C) op het koffiepoeder tot het volledig bedekt is. Roer met een lepel met lange steel langzaam rond zodat het poeder zich gelijkmatig in de zeef verdeelt. Laat de koffie 4 minuten trekken.
5. Na de trektijd haalt u de zeef uit de glazen kan. Let erop dat er nog wat koffie kan nadruppelen.
6. Sluit het deksel om te gieten.



# cilio

## Tips en trucs

- Warm de kan voor met heet water.
- We raden een proportie van 125 ml water op 7 g koffiëpoeder per kopje aan.
- Gebruik altijd versgemalen, middelfijn tot grof, koffiëpoeder.
- Ondanks het fijne filter kan eventueel een beetje koffiëpoeder in de kan achterblijven. Dit is normaal, omdat ook grof gemalen koffië zeer fijne deeltjes bevat die niet door de zeef kunnen worden opgevangen. Laat de kan daarom nog enkele seconden staan en schenk de koffië voorzichtig in de kopjes.

## Reiniging

- Na elke gebruik, verwijder de koffiëresten uit de zeef en spoel alle delen grondig af.
- Wij raden aan alle onderdelen met een sopje van warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.
- Laat alle delen volledig uitdrogen.

## Fabrieksgarantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 2 jaar vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het product bijgesloten is.

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