

★ ★ ★ ●
TRISTAR

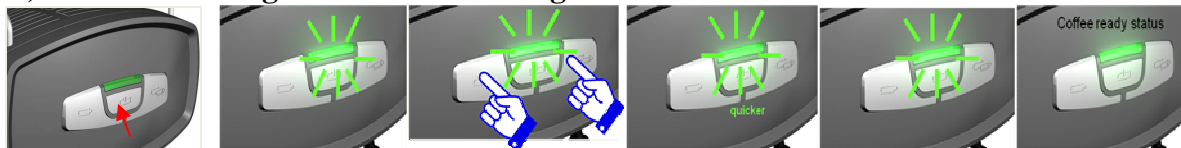


KZ - 1210

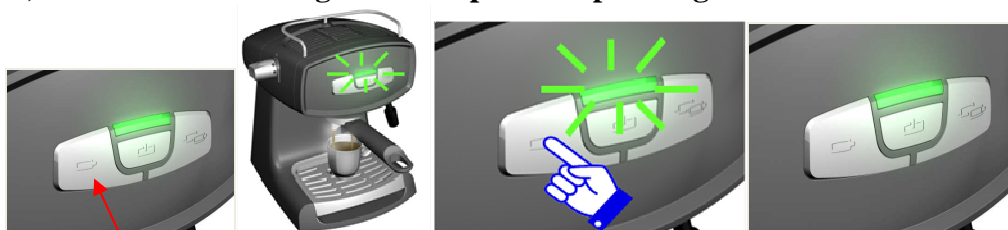


Begeleidend fotoverhaal bij de handleiding, letters komen overeen met de koppen van de handleiding.
The story of pictures makes it more clear. The characters belong to the headers of the instruction manual.

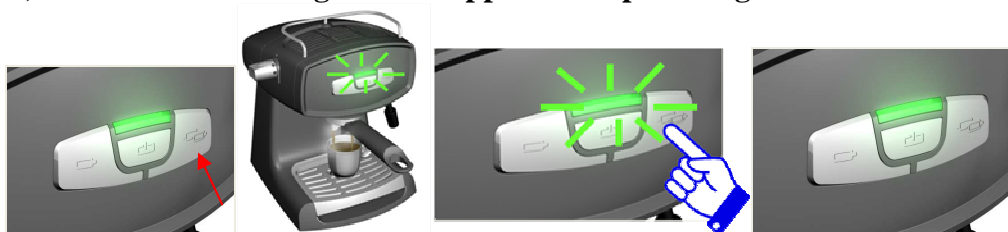
C) Voor het eerste gebruik / Before using/ first time use



D) hoeveelheidinstelling voor 1-kop / 1 cup setting volume



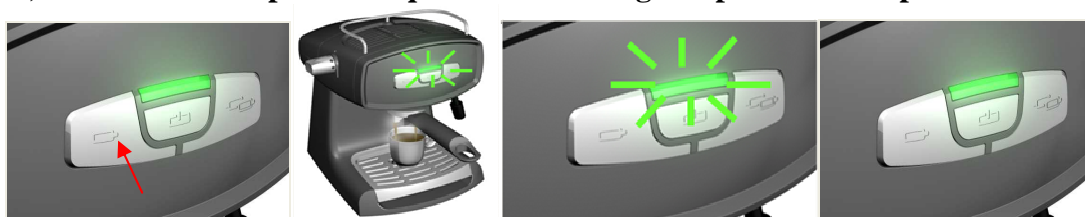
E) hoeveelheidinstelling voor 2 koppes / 2 cups setting volume



F) Terug naar beginstand / Go back to the default setting



H) Maken van 1 kop koffie/espresso / Brewing 1 cup of coffee/ espresso



I) 2 kops is dezelfde handeling , plus: 2 kops knop indrukken / 2 cups is the same but then you have to push the 2 cups button (7)

J) Begin stoomfunctie / Steam start



A) Algemene Veiligheidsaanwijzingen.

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing, de garantie,- en aankoopbon en als het mogelijk is de doos met de verpakking.
- Het apparaat is exclusief ontworpen voor privé gebruik. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis. Houd het apparaat uit de buurt van hittebronnen, direct zonlicht, vochtigheid (dompel het nooit in een vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe het niet in water. Bij het schoonmaken of het opbergen van het apparaat, schakel het apparaat uit en haal altijd de stekker uit het stopcontact (aan de stekker vastpakken, niet aan het snoer) als het apparaat niet gebruikt wordt en verwijder alle erop gezette accessoires.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter bij dit apparaat. Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparaten, zorg ervoor dat het snoer niet te laag hangt en dat ze geen toegang hebben tot het apparaat.
- Controleer regelmatig het apparaat en de kabel op schade. Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is!
- Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Neem altijd contact op met een geautoriseerde technicus. Om risico te voorkomen, laat een defecte snoer alleen vervangen door de fabrikant, onze klantenservice of door een gekwalificeerd persoon en door een snoer van hetzelfde type.
- Gebruik alleen de originele reserve onderdelen.
- Lees de sectie "Speciale veiligheidsinstructies" goed door.

B) Componenten overzicht

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Waterreservoiropening | 9. Waterniveaumeter |
| 2. Warmte plaat voor kopjes | 10. Filterhouder |
| 3. 1 kop selector | 11. Speciale hendel |
| 4. Indicatielampje | 12. Kleine filter (1 kopje) |
| 5. Functieknop | 13. Grote filter (2 kopje) |
| 6. Aan/uit-schakelaar | 14. Afdruipbak |
| 7. 2 kopjes selector | 15. Drupbakje |
| 8. Stoomspuitkop | 16. Koffielepel |

C) Vóór dat u begint.

Haal de Espressomachine voorzichtig uit de verpakking. Haal alle accessoires en het verpakkingsmateriaal er uit. Was de accessoires in een gootsteen. Doe de stekker er in en druk op de Aan/uit-schakelaar (6) De machine warmt zichzelf op. Het groene indicatielampje knippert (4). Druk tegelijkertijd op de één (3) en twee kopjes knoppen (7) gedurende circa 3 seconden. Het warmteindicatorlampje zal sneller knipperen ondertussen haalt de pomp water op tot de ingestelde tijd en dan stopt de pomp. Wanneer de koffiestatus gereed is gaat het lampje (4) branden. Als u deze stap voor het eerst negeert, na het voorverwarmen, dan zal de indicator permanent blijven branden, de machine is klaar voor gebruik.

D) 1 kop volumebepaling

Plaats de kleine filter (12) in de filter houder (10) en vul deze met koffiepoeder.

Zorg er voor dat u de koffiemachine voorverwarmt.

Druk op de 1 kop knop (3) gedurende 3 seconden.

Het verwarmingsindicatielampje knippert (4).

Als het volume goed is druk dan op de 1 kopje knop om te stoppen. Het volume voor 1 kop koffie is bepaald. Na het zetten knippert het indicatielampje (4) nog steeds en de machine is aan het herverwarmen tot de watertemperatuur op peil is en dan zal het indicatielampje permanent blijven branden.

Let op dat het maximale volume 200cc is en het minimum 30cc is.

E) 2 kops volumebepaling

Plaats de grote filter (13) in de filter houder (10) en vul deze met koffiepoeder.

Zorg er voor dat u de koffiemachine voorverwarmt.

Druk op de 2 koppen koffie knop (7) gedurende 3 seconden.

Het verwarmingsindicatielampje knippert (4).

Als het volume goed is druk dan op het 2 kopje knop om te stoppen. Het volume voor 2 koppen koffie is bepaald.

Na het zetten knippert het indicatielampje (4) nog steeds en de machine is aan het herverwarmen tot de watertemperatuur op peil is en dan zal het indicatielampje permanent blijven branden.

Let op dat het maximale zet volume 200cc is en het minimum 30cc is.

F) Terug naar de begin stand.

Controleer of de koffiemachine gereed is voor gebruik.

Druk tegelijkertijd op de 1 en 2 kopjes knoppen voor 3 seconden. Het indicatielampje knippert 1 keer. Het indicatorlampje brand permanent en de hoeveelheid voor een kop koffie is ge-reset.

G) Het maken van een Espresso.

1. Sluit de machine aan op een goed geïnstalleerde 230V 50 Hertz veiligheidsstopcontact.
2. Controleer of de aan/uit-schakelaar (6) op 0 staat.
3. Plaats het afdruipbakje (14) in de inkeping van de afdruipbak (15).
4. Open het deksel en verwijder de waterreservoir met de hendel.
5. Vul de vereiste hoeveelheid vers water in het reservoir (1).
6. Maak de filterhouder los (10) door de hendel naar links te draaien.
7. Doe de filter (12 of 13) in de filterhouder (10). Voeg nu één á twee eetlepels gemalen koffie toe. Verspreid de koffie gelijkmatig en druk zachtjes de koffiopoeder in met een eet- of andere lepel. Het doel van het indrukken van het koffiopoeder met de lepel is om de koffie gelijkmatig te verdelen in de koffieschaal i.p.v. het samen te drukken. We raden aan een accessoire(16) te gebruiken met een plat oppervlak. Zorg er voor dat de filter stevig vast zit in de percoleerkop.
8. Om uw espresso kopjes voor te verwarmen, plaats ze op de verwarmingsplaat (2) boven de percoleerkop.
9. Schakel de machine aan d.m.v. de aan/uit-schakelaar (6).
We raden aan een accessoire te gebruiken met een plat oppervlak.

H) Het zetten van 1 kop koffie.

10. Plaats de kleinere filter (12) in de filter houder (10) en vul deze met koffiopoeder.
11. Zorg er voor dat u de koffiemachine voorverwarmt.
12. Druk op de 1 kop volume knop (3)
13. Het verwarmingsindicatielampje knippert (4). Het brouwproces begint nu. Het apparaat zal automatisch stoppen na het zetten van 1 kop koffie.
14. Na het brouwen knippert het indicatielampje (4) nog steeds en de machine is aan het herverwarmen tot de temperatuur gereed is en dan zal het indicatielampje permanent blijven branden.

H) Het zetten van 2 koppen koffie.

10. Plaats de grote filter (13) in de filter houder (10) en vul deze met koffiopoeder.
11. Zorg er voor dat u de koffiemachine voorverwarmt.
12. Druk op de 2 koppen volume knop (7)
13. Het verwarmingsindicatielampje knippert (4). Het brouwproces begint nu. Het apparaat zal automatisch stoppen na het zetten van 2 koppen koffie.
14. Na het brouwen knippert het indicatielampje (4) nog steeds en de machine is aan het herverwarmen tot de temperatuur gereed is en dan zal het indicatielampje permanent blijven branden.
15. Schakel de machine uit d.m.v. de aan/uit-schakelaar (6).
16. Wacht na het brouwen enkele seconden voordat u de filter verwijdert. Draai de filterhendel van rechts naar links. Let op de stoom!
17. Om de gebruikte koffie te verwijderen, houd de filter vast d.m.v. de speciale hendel (11) op de greep in de relevante positie. Draai de filterhouder (10) en tik de gebruikte koffie er uit.
18. Verwijder de filterhouder (10) na het maken van een espresso. Door dit te doen verlengt u de levensduur van de rubberafdichting in de brouwkop. Vul, om andere espresso's te maken de koffiefilter (12 of 13) nogmaals met koffiopoeder en voer het bovenstaande brouwproces uit.

J) Het maken van een cappuccino.

Om een cappuccino te maken moet u eerst een espresso maken. Doe hetzelfde zoals beschreven in "Het maken van een Espresso" vanaf de stappen 1 t/m 10 en dan brouwen voor 1 of 2 kopjes. Om de melk te laten schuimen moet u het volgende doen:

19. Controleer of de functie selecteerder (5) in de stoom uit positie staat (O-symbool).
20. Slinger de stoomspuitkop (8) er uit zodat u de houder kunt plaatsen (gebruik een hittebestendige houder).
21. Vul de houder met 1/3 verse koude melk (warme, hete of lauwe melk schuimt niet).
22. Doop de stoomspuitkop (8) lichtjes onder het oppervlak van de melk in de houder en draai de functie selector (5) naar links (stoomsymbool).
23. Draai de functiekop (5) naar de verwarmingspositie (de tweede functie), het indicatielampje gaat knipperen; wanneer het indicatorlampje permanent brand dan betekent dat de stoom gereed is. Draai de functiekop (5) naar de stoompositie en dan zal de stoom er uit spuiten. Het indicatielampje knippert. Draai de functiekop(5) in de uitstand.
24. Beweeg de houder lichtjes naar boven en beneden. zodra de melk het gewenste volume bereikt heeft, kunt u de melk meer verwarmen door de stoomspuitkop (8) op de bodem van de houder te richten. Laat de melk niet koken anders zal het schuim verruïneert worden.
25. Het indicatielampje knippert. Draai de functiekop in de uitstand.

26. Schep het schuim er uit en in de espresso. Voeg vloeibare melk toe. Een cappuccino bestaat meestal uit 1/3 koffie, 1/3 hete melk en 1/3 geschuimde melk.
27. Uw cappuccino is nu gereed; verbeter de smaak door er wat kaneel of chocolade poeder op te strooien.

K) Schoonmaken.

Na het schuimen van de melk moet de stoomspuitkop onmiddellijk schoongemaakt worden van melkrestanten. Als de melk droog wordt, dan wordt het moeilijk om het te verwijderen. Doe de stoompijp in een houder met water de gehele nacht zodat de melkrestanten zacht worden. Plaats een hittebestendige houder vol met water onder spuitkop zodat het in het water hangt. Zet de functieselectieknop op de stoompositie. Veeg de stoomspuitkop met een vochtige doek schoon om restanten te verwijderen voordat deze hard worden. De watertank, het afdruiptankje, afvoerbak, de filterhouder en de warmteplaat kunnen gewassen worden met de hand in een gootsteen met warm water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Was de onderdelen regelmatig. Als de filtergaten verstopt zijn, maak ze dan schoon met een fijne borstel. Was de machine niet. Was de onderdelen of accessoires in een vaatwasser. Het afdruiptankje heeft een bescherming tegen overstromen. Een rood gemarkeerde drijver is te zien in de bak. Hoe meer water er in de afdruiptank zit hoe hoger de drijver stijgt. Om de bak te legen kunt u de afdruiptank helemaal verwijderen en het rooster optillen.

Het apparaat voldoet aan de CE-richtlijnen voor radio interferentie onderdrukking en laagspanningsveiligheid en is gebouwd om aan de huidige veiligheidseisen te voldoen. Het apparaat is onderhevig aan technische veranderingen zonder voorafgaande mededeling!

L) Garantie.

We garanderen dat het apparaat door ons bedrijf onder de garantie valt voor 24 maanden vanaf de aanschafdatum (winkelbon).

Tijdens de duur van de garantie zorgen we voor de gratis reparatie en vervanging van het apparaat resulterend door materiaal of fabricagefouten.

Het garantiebewijs wordt geleverd door de het aanschafdocument. De vervanging en reparatie worden niet gratis uitgevoerd zonder dit bewijs van aanschaf.

Wanneer de garantie geldig is, stuur dan het complete apparaat in de originele verpakking naar uw lokale dealer tezamen met de winkelbon.

U hebt geen recht op vervanging van het apparaat wanneer dit veroorzaakt wordt door gebroken glas of defecte accessoires. Echter de genoemde onderdelen worden kosteloos vervangen. In dit geval hoeven alleen de defecte accessoires besteld te worden zonder dat het terug zenden van het apparaat noodzakelijk is.

Het schoonmaken, onderhouden en vervangen van versleten onderdelen vallen niet onder deze garantie en dienen dus betaald te worden.

De garantie wordt ongeldig als het apparaat behandeld wordt door derden.

Na de garantie.

Zodra de garantie verlopen is, kunnen reparaties uitgevoerd worden door gespecialiseerde technici of tegen betaling door reparatiediensten.

.....

FR

A) Instructions générales de sécurité

- Lisez les instructions d'utilisation attentivement avant de faire fonctionner l'appareil et conservez les instructions incluant la garantie, le ticket de caisse, et si possible, la boîte avec l'emballage interne.
- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour la raison envisagée. L'appareil ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Conservez à l'écart de sources de chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne jamais immerger dans aucun liquide) et des angles coupants. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez le immédiatement. N'immergez pas dans l'eau. Quand vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et retirez toujours la prise de l'alimentation électrique (tirez sur la prise et non le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil et enlevez les accessoires attachés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Pour protéger les enfants des dangers posés par les appareils électriques, assurez vous que le câble n'est pas tendu et que l'appareil n'est pas accessible aux enfants.
- Vérifiez que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil seul. Contactez toujours un technicien qualifié. Pour éviter une exposition à risque, faites toujours remplacer un câble abîmé par le fabricant, nos services clients ou une personne qualifiée et par un câble de même type.
- N'utilisez que les parties de rechange originales.
- Portez une attention particulière aux « Instructions spéciales de sécurité » suivantes.

B) Vue d'ensemble des composants

1. Ouverture du réservoir d'eau
2. Plateau chauffant pour les tasses

9. Echelle du niveau d'eau
10. Porte filtre

- | | |
|--|-----------------------------|
| 3. Sélecteur 1 tasse | 12. Petit filtre (1 tasse) |
| 5. Molette de fonction | 13. Grand filtre (2 tasses) |
| 6. Bouton d'alimentation, interrupteur Marche/ Arrêt | 14. Egouttoir |
| 7. Sélecteur 2 tasses | 15. Cuvette d'égouttage |
| 8. Embout Vapeur | 16. Cuillère à café |

C) Avant le démarrage

Déballer la machine Espresso avec attention. Sortez tous les accessoires et le matériel d'emballage. Nettoyez les accessoires dans l'évier. Branchez et pressez le bouton alimentation (6). La machine chauffe. L'indicateur lumineux vert clignote (4). Pressez les boutons une (3) et deux tasses (7) ensemble pendant 3 secondes. L'indicateur de chaleur clignote plus rapidement, pendant que la pompe aspire l'eau jusqu'au temps réglé, la pompe s'arrête alors. Si l'état du café est prêt, l'indicateur lumineux (4) s'allume.

Si vous ignorez cette étape pour la première fois, après la période de chauffe, l'indicateur s'allumera de façon permanente, la machine est prête à l'usage.

D) Réglage du volume pour une tasse

Placez le petit filtre (12) dans le porte filtre (10) et remplissez-le de café en poudre.

Assurez vous de préchauffer la machine à café.

Pressez le bouton de volume 1 tasse (3) pendant 3 secondes.

L'indicateur lumineux de chaleur (4) clignote.

Si le volume est celui désiré, alors pressez le bouton 1 tasse pour arrêter. Le réglage est complet.

Après le brassage, l'indicateur lumineux (4) clignote toujours, et la machine se réchauffe jusqu'à la température réglée, l'indicateur lumineux reste alors allumé de façon permanente.

Veuillez noter que le réglage maximum du volume est 200cc et le minimum 30cc.

E) Réglage du volume pour deux tasses

Placez le grand filtre (13) dans le porte filtre (10) et remplissez-le de café en poudre.

Assurez vous de préchauffer la machine à café.

Pressez le bouton de volume 2 tasses (7) pendant 3 secondes.

L'indicateur lumineux de chaleur (4) clignote.

Si le volume est celui désiré, alors pressez le bouton 2 tasses pour arrêter. Le réglage est complet.

Après le brassage, l'indicateur lumineux (4) clignote toujours, et la machine se réchauffe jusqu'à la température réglée, l'indicateur lumineux reste alors allumé de façon permanente.

Veuillez noter que le réglage maximum du volume est 200cc et le minimum 30cc.

After brewing, the indicator light (4) still flashes, and the machine are reheating until the setting temperature and

F) Revenir au réglage par défaut

Assurez vous que la machine à café est prête à l'usage.

Pressez les boutons 1 et 2 tasses en même temps pendant 3 secondes. L'indicateur lumineux clignote une fois.

L'indicateur lumineux est permanent et revient au réglage par défaut.

G) Faire un espresso

1. Connectez la machine à une prise 230 V, 50 Hertz sécurisée et correctement installée.
2. Assurez vous que l'interrupteur marche/arrêt (6) est en position 0.
3. Placez l'égouttoir (14) dans le découpage de la cuvette d'égouttage (15).
4. Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau par la poignée.
5. Remplissez le réservoir (1) de la quantité d'eau claire et fraîche désirée.
6. Relâchez le porte filtre (10) en tournant la poignée vers la gauche.
7. Placez le filtre (12 ou 13) dans le porte filtre (10). Maintenant ajoutez un ou deux niveaux des cuillères à café mesureuses. Distribuez le café uniformément et pressez la poudre à café doucement avec la cuillère mesureuse ou une autre cuillère. La raison du pressage du café en poudre avec la cuillère est la répartition égale dans le bol plutôt que de le compresser. Nous vous recommandons une surface plane pour les accessoires, (16) assurez vous le porte filtre est fermement fixé à la tête de passage.
8. Afin de préchauffer vos tasses espresso, placez les sur le plateau chauffant (2) au dessus de la tête de passage.
9. Eteignez la machine en utilisant l'interrupteur marche/arrêt (6).

H) Brasser 1 tasse de café

10. Placez le petit filtre (12) dans le porte filtre (10) et remplissez le de café en poudre.

11. Assurez vous de préchauffer la machine à café.

12. Pressez le bouton de volume 1 tasse (3).

13. L'indicateur lumineux de chaleur (4) clignote. Le processus de brassage commence alors. L'appareil s'arrêtera automatiquement après avoir brassé une tasse de café.

14. Après le brassage, l'indicateur lumineux (4) clignote toujours, et la machine se réchauffe jusqu'à ce que la température de réglage, puis l'indicateur lumineux s'allumera de façon permanente.

I) Brasser 2 tasses de café

10. Placez le grand filtre (13) dans le porte filtre (10) et remplissez le de café en poudre.
11. Assurez vous de préchauffer la machine à café.
12. Pressez le bouton de volume 2 tasses (7).
13. L'indicateur lumineux de chaleur (4) clignote. Le processus de brassage commence alors. L'appareil s'arrêtera automatiquement après avoir brassé deux tasses de café.
14. Après le brassage, l'indicateur lumineux (4) clignote toujours, et la machine se réchauffe jusqu'à ce que la température de réglage, puis l'indicateur lumineux s'allumera de façon permanente.
15. Eteignez la machine en utilisant l'interrupteur marche/arrêt (011) (6).
16. Après le brassage attendez quelques secondes avant d'enlever le filtre. Tournez la poignée du porte filtre de la droite vers la gauche ; Attention à la vapeur ! Pour enlever le café utilisé, tenez le filtre en utilisant le levier spécial (11) de la poignée dans la position pertinente.
17. Tournez le porte filtre (10) et ôtez le café utilisé. Enlevez le porte filtre (10) après avoir fait un espresso. De cette manière, vous allongerez l'espérance de vie du joint en gomme de la tête de brassage.
18. Pour faire d'autres espresso, remplissez de nouveau le bol de café (12 ou 13) avec du café en poudre et reprenez la procédure de brassage comme décrit ci-dessus.

J) Faire un Cappuccino

Pour faire un cappuccino, vous devez d'abord faire un espresso. Procédez tel qu'il est décrit dans la partie « Faire un espresso » des étapes 1 à 10 avec le brassage d'un ou deux tasses. Pour faire mousser le lait, procédez comme suit :

19. Assurez vous que le sélecteur de fonction (5) est en position Arrêt vapeur (symbole 0).
20. Balancez l'embout vapeur (8) vers l'extérieur afin de positionner le récipient (veuillez utiliser un récipient résistant à la chaleur) sous l'embout.
21. Remplissez le récipient jusqu'à 1/3 avec du lait frais et froid (le lait tiède ou chaud ne mousse pas).
22. Plongez l'embout vapeur (8) doucement sous la surface du lait dans le récipient et tournez le sélecteur de fonction (5) vers la gauche (symbole vapeur).
23. Tournez la molette de fonction (5) dans la position chauffe (la deuxième fonction). L'indicateur lumineux clignote, quand l'indicateur lumineux est allumé de façon permanente, cela signifie que la valeur est prête. Tournez la molette de fonction (5) dans la position vapeur et la vapeur sera éjectée. L'indicateur lumineux clignote. Tournez la molette de fonction (5) en position arrêt.
24. Bougez le récipient doucement de haut en bas. Une fois que le lait atteint le volume désiré, vous pouvez chauffer le lait un peu plus en baissant l'embout vapeur (8) vers le fond du récipient. Ne faites pas bouillir le lait ou la mousse disparaîtrait.
25. L'indicateur lumineux clignote. Tournez la molette de fonction en position arrêt.
26. Mélangez la mousse à votre espresso. Ajoutez le lait liquide. Un capuccino est normalement composé de 1/3 de café, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait en mousse.
27. Votre capuccino est maintenant prêt ; améliorez le goût de votre capuccino en ajoutant de la cannelle ou du chocolat en poudre.

K) Nettoyage

Après avoir fait mousser le lait, l'embout vapeur doit être immédiatement débarrassé de tous les résidus de lait; Si le lait sèche, il devient plus difficile de le nettoyer. Trempez le tube vapeur dans un récipient rempli d'eau pendant une nuit afin que les résidus de lait se dissolvent. Placez un récipient résistant à la chaleur plein d'eau sous l'embout afin que l'embout trempe dans l'eau. Tournez le sélecteur de fonction en position vapeur. Essuyez l'embout vapeur avec un tissu humide pour enlever les résidus avant qu'ils ne sèchent. Le réservoir d'eau, l'égouttoir, la cuvette d'égouttage, le filtre, le porte filtre et le plateau chauffant peuvent être lavés à la main dans un évier d'eau tiède. N'utilisez pas de détergents abrasifs. Nettoyez régulièrement les parties. Si les trous du filtre sont bouchés, nettoyez les avec une petite brosse. Ne nettoyez pas la machine. Ne nettoyez jamais les parties ou les accessoires au lave-vaisselle. L'égouttoir à une protection contre le débordement. Un flotteur rouge se trouve sur le plateau. Plus il contient d'eau, plus le flotteur monte. Pour vider l'égouttoir, enlevez le complètement et soulevez la grille.

Cet appareil est conforme aux directives CE pour la suppression des interférences radio et les sécurités de bas voltage et a été conçu pour répondre aux exigences de sécurité en cours. Cet appareil est sujet à des changements sans notification préalable !

L) Garantie

Nous nous engageons à garantir l'appareil vendu par notre compagnie dans une période de 24 mois à partir de la date d'achat (ticket de caisse).

Pendant la période de couverture, nous vous assurons la réparation ou le remplacement gratuit de l'appareil si le défaut est matériel ou de fabrication.

.....

Setzen Sie den kleinen Filter (12) in den Filterhalter (10) und füllen Sie ihn mit Kaffeepulver.

Stellen Sie sicher, dass die Kaffeemaschine vorgeheizt ist.

Halten Sie den 1-Tasse-Knopf (3) für 3 Sekunden gedrückt.

Die Heizanzeigenlampe (4) leuchtet auf.

Wenn Sie mit der Menge zufrieden sind, drücken Sie den 1-Tasse-Knopf zur Beendigung. Die Einstellung ist abgeschlossen.

Nach dem Aufbrühen leuchtet die Kontrollanzeige (4) immer noch und das Gerät heizt sich erneut bis zur festgesetzten Temperatur auf. Anschließend leuchtet die Kontrollanzeige ständig.

Bitte beachten Sie, dass die maximal festsetzbare Menge 200cc und die minimal festsetzbare Menge 30cc beträgt.

E) Mengenangaben für 2 Tassen

Setzen Sie den großen Filter (13) in den Filterhalter (10) und füllen Sie ihn mit Kaffepulver.

Stellen Sie sicher, dass die Kaffeemaschine vorgeheizt ist.

Halten Sie den 2-Tassen-Knopf (7) für 3 Sekunden gedrückt.

Die Heizanzeigenlampe (4) leuchtet.

Wenn Sie mit der Menge zufrieden sind, drücken Sie den 2-Tassen-Knopf zur Beendigung. Die Einstellung ist abgeschlossen.

Nach dem Aufbrühen leuchtet die Kontrollanzeige (4) immer noch und das Gerät heizt sich erneut bis zur festgesetzten Temperatur auf. Anschließend leuchtet die Kontrollanzeige ständig.

Bitte beachten Sie, dass die maximal festsetzbare Menge 200cc und die minimal festsetzbare Menge 30cc beträgt.

F) Wiederherstellen der Originaleinstellungen

Stellen Sie sicher, dass die Kaffeemaschine betriebsbereit ist.

Halten Sie die 1-Tasse- und 2-Tassen-Knöpfe gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt. Die Kontrollanzeige leuchtet einmal auf. Die Kontrollanzeige leuchtet permanent und die Originaleinstellungen sind wieder hergestellt.

G) Zubereiten von Espresso

1. Schließen Sie das Gerät an eine korrekt installierte 230 V, 50 Hz Steckdose an.
2. Stellen Sie sicher, dass sich der Ein/Aus-Schalter (6) in der 0 Position befindet.
3. Setzen Sie das Abtropfbecken (14) in die Aussparung des Tropfenfängers (15) ein.
4. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wassertank am Griff.
5. Füllen Sie die benötigte Menge an frischem Wasser in den Tank (1).
6. Lösen Sie den Filterhalter (10), indem Sie den Griff nach links drehen.
7. Setzen Sie den Filter (12 oder 13) in den Filterhalter (10). Fügen Sie nun ein bis zwei Messlöffel Kaffee hinzu. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und pressen Sie das Pulver leicht mit dem Löffel an. Der Zweck hierbei ist, das Pulver gleichmäßig im Filter zu verteilen und nicht, es zu koprimentieren. Wir empfehlen die flache Seite des Zubehörs (16). Stellen Sie sicher, daß der Filterhalter fest im Filterkopf sitzt.
8. Platzieren Sie Ihre Espressotassen auf der Heizplatte (2) über der Filterkopfflatte.
9. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Knopf (6) ein.

H) Zubereiten von 1 Tasse Kaffee

10. Setzen Sie den kleinen Filter (12) in den Filterhalter (10) und füllen Sie ihn mit Kaffepulver.
11. Stellen Sie sicher, dass die Kaffeemaschine vorgeheizt ist.
12. Drücken Sie den 1-Tasse-Knopf (3).
13. Die Heizanzeigenlampe (4) leuchtet. Der Brühprozess beginnt jetzt. Das Gerät wird nach dem Brühen von 1 Tasse Kaffee automatisch stoppen.
14. Nach dem Aufbrühen leuchtet die Kontrollanzeige (4) immer noch und das Gerät heizt sich erneut bis zur festgesetzten Temperatur auf. Anschließend leuchtet die Kontrollanzeige ständig.

I) Zubereiten von 2 Tassen Kaffee

10. Setzen Sie den großen Filter (13) in den Filterhalter (10) und füllen Sie ihn mit Kaffepulver.
11. Stellen Sie sicher, dass Sie die Kaffeemaschine vorheizen.
12. Drücken Sie den 2-Tassen-Knopf (7).
13. Die Heizanzeigenlampe (4) leuchtet. Der Brühprozess beginnt jetzt. Das Gerät wird nach dem Brühen von 2 Tassen Kaffee automatisch stoppen.
14. Nach dem Aufbrühen leuchtet die Kontrollanzeige (4) immer noch und das Gerät heizt sich erneut bis zur festgesetzten Temperatur auf. Anschließend leuchtet die Kontrollanzeige ständig.
15. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter (6).
16. Warten Sie nach dem Aufbrühen einige Sekunden, bevor Sie den Filter entfernen. Drehen Sie den Griff des Filterhalters von links nach rechts. Geben Sie auf den entweichenden Dampf Acht!
17. Um das benutzte Kaffepulver zu entfernen, halten Sie den Filter in der entsprechenden Position unter Benutzung des Verschlusshebels (11) am Griff. Drehen Sie den Filterhalter (10), und schütteln Sie das benutzte Kaffepulver heraus.

- ## J) Zubereitung von Cappuccino

19. Stellen Sie sicher, dass sich der Funktionswahlschalter (5) in der „Dampf aus“ Position (O-Symbol) befindet.
20. Schwenken Sie die Dampfdüse (8) nach außen, damit Sie ein Gefäß bequem unter der Düse platzieren können (benutzen Sie bitte ein hitzeresistentes Gefäß).
21. Füllen Sie das Gefäß zu 1/3 mit frischer, kalter Milch (warme oder heiße Milch schäumt nicht).
22. Tauchen Sie die Dampfdüse (8) leicht unter die Oberfläche der Milch im Gefäß und drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) nach links (Dampfsymbol).
23. Stellen Sie den Funktionsknopf (5) auf die Heizposition (zweite Funktion). Die Kontrollanzeige leuchtet. Wenn sie permanent leuchtet, so ist das System betriebsbereit. Stellen Sie den Funktionsknopf (5) auf die Dampfposition, Dampfausstoß erfolgt. Wenn die Kontrollanzeige blinkt, stellen Sie den Funktionsknopf (5) auf die „AUS“ Position.
24. Bewegen Sie das Gefäß sanft auf und ab. Sobald die Milch die gewünschte Fülle erreicht hat, können Sie sie weiter aufwärmen, indem Sie die Dampfdüse (8) bis zum Boden des Gefäßes senken. Bringen Sie die Milch nicht zum Kochen, was den Schaum auflösen würde.
25. Wenn die Anzeigenlampe aufleuchtet, stellen Sie den Funktionsknopf auf die „AUS“ Position.
26. Geben Sie den Schaum in den Espresso. Fügen Sie flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht gewöhnlich aus 1/3 Kaffee, 1/3 heißer Milch, und 1/3 Milchschaum.
27. Ihr Cappuccino ist nun fertig, fügen Sie für einen besseren Geschmack nach Belieben Zimt oder Kakaopulver hinzu.

Nach dem Milchaufschäumen muss die Dampfdüse umgehend von Milchresten gereinigt werden. Getrocknete Milch ist schwierig zu entfernen. Weichen Sie die Düse über Nacht in einem Gefäß mit Wasser ein. Stellen Sie ein hitzeresistentes Gefäß mit Wasser unter die Düse, so dass die Düse das Wasser berührt. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Dampfposition. Wischen Sie die Düse mit einem feuchten Tuch ab, bevor die Rückstände hart werden. Der Wassertank, der Tropfenfänger, das Abtropfbecken, die Filter, der Filterhalter, und die Heizplatte können in einem Becken mit warmem Wasser abgewaschen werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger. Waschen Sie die Komponenten regelmäßig. Falls die Filterlöcher verstopft sind, reinigen Sie sie mit einer feinen Bürste. Waschen Sie das Gerät nicht. Waschen Sie keine Komponenten in einer Geschirrspülmaschine. Das Abtropfbecken hat einen Überlaufschutz. Im Becken befindet sich ein rot markierter Schwimmer. Je mehr Wasser sich im Becken befindet, desto höher steigt der Schwimmer. Um das Becken zu leeren, können Sie es vollständig entfernen, und den Tropfenfänger abnehmen.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien bezüglich Funkentstörung und Niederspannungssicherheit und wurde unter Berücksichtigung der aktuellen Sicherheitsbestimmungen hergestellt. Technische Änderungen ohne Ankündigung vorbehalten!

Wir gewähren für Geräte, die von unserer Firma verkauft wurden, eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kaufbeleg).

Während der Dauer der Garantie kommen wir kostenfrei für Reparaturen und Ersatzteile auf, die aufgrund von Material-oder Produktionsfehlern notwendig werden.

Der Kaufbeleg dient als Beleg für die Garantie. Ersatz und Reparatur werden ohne Vorlage dieses Belegs nicht kostenfrei durchgeführt.

Falls die Garantie gültig ist, übergeben Sie das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kaufbeleg an Ihren örtlichen Händler.

Sie haben keinen Anspruch auf Ersatz des Geräts aufgrund von gebrochenem Glas und schadhaftem Zubehör. Diese Teile werden jedoch kostenfrei ersetzt. In diesem Fall muss lediglich Ersatz für das schadhafte Zubehör bestellt werden und es ist nicht notwendig, das komplette Gerät einzuschicken.

Die Reinigung, Wartung und der Ersatz von Verschleißteilen sind in dieser Garantie nicht eingeschlossen und müssen dementsprechend bezahlt werden.

Die Garantie verfällt, wenn Dritte Eingriffe am Gerät vorgenommen haben.

Nach Ablauf der Garantie

Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen von spezialisierten Technikern oder Reparaturkundendiensten gegen entsprechendes Serviceentgelt durchgeführt werden.

A) General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty~ the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water. When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised when there are children in the area. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging not too low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety instructions".

B) Overview of the Components

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Water tank opening | 9. Water level scale |
| 2. Hot plate for cups | 10. Filter holder |
| 3. 1 cup selector | 11. Special lever |
| 4. Indicator light | 12. Small filter (1 cup) |
| 5. Function knob | 13. Large filter (2 cups) |
| 6. On/Off switch/ power button | 14. Drip barge |
| 7. 2 cups selector | 15. Drip tray |
| 8. Steam nozzle | 16. Coffee spoon |

C) Before Start-up

Unpack the Espresso machine carefully. Take out all the accessories and the packing material. Wash the accessories in a sink. Plug in and press the power button (6). The machine is warming up. The green indicator light flashes(4) . Press both one (3) and two cup buttons (7) together for 3 seconds. The heating indicator will flash quicker, meanwhile the pump inhale water until the setting time and then the pump stop. If the coffee status is ready the light (4) is lighten up.

If you ignore this step for the first time, after pre-heating, the indicator will be lighted permanently, the machine is ready for use.

D) 1 cup setting volume

Place the small filter (12) in the filter holder (10) and fill this with coffee powder.

Make sure that you preheat the coffee machine.

Press the 1 cup volume button (3) for 3 seconds.

The heating indicator light (4) flashes.

If the volume is good for you then press the 1 cup button to stop. The setting is done.

After brewing, the indicator light (4) still flashes, and the machine are reheating until the setting temperature and then the indicator light will be lighted permanently.

Please note that the maximum setting volume is 200cc and the minimum is 30cc.

E) 2 cups setting volume

Place the large filter (13) in the filter holder (10) and fill this with coffee powder.

Make sure that you preheat the coffee machine.

Press the 2 cups volume button (7) for 3 seconds.

The heating indicator light (4) flashes.

If the volume is good for you then press the 2 cups button to stop. The setting is done.

After brewing, the indicator light (4) still flashes, and the machine are reheating until the setting temperature and then the indicator light will be lighted permanently.

Please note that the maximum setting volume is 200cc and the minimum is 30cc.

F) Go back to the default setting

Make sure that the coffee machine is ready for use.

Press 1 and 2 cup button at the same time for 3 seconds. The indicator light flashes 1 time. The indicator light is permanently and then go back to the default setting.

G) Making an Espresso

1. Connect the machine to a correctly installed 230 V, 50 Hertz safety socket.
2. Ensure that the on/off switch (6) is in the 0 position.
3. Place the draining barge (14) in the indentation of the draining tray (15).
4. Open the lid and remove the water tank by the handle.
5. Fill the required amount of fresh clear water into the tank (1).
6. Release the filter holder(10)by turning the handle to the left.
7. Place the filter(12or13)into the filter holder'(10). Now add one to two level measuring spoons of coffee. Distribute the coffee evenly and press the coffee powder lightly with a measuring spoon or other spoon. The aim of pressing the coffee powder with the spoon is to distribute it evenly in the coffee bowl rather than compressing it. We recommend a flat surface of accessory(16), Ensure that the filter holder is firmly fixed in the percolating head.
8. In order to preheat your espresso cups, place them on the warming plate (2) above the percolating head.
9. Switch the machine on using the on/off switch (6).

H) Brewing 1 cup of coffee

10. Place the small filter (12) in the filter holder (10) and fill this with coffee powder.
11. Make sure that you preheat the coffee machine.
12. Press the 1 cup volume button (3)
13. The heating indicator light (4) flashes. The brewing process starts now. The appliance will stop automatically after brewing 1 cup of coffee.
14. After brewing, the indicator light (4) still flashes, and the machine are reheating until the setting temperature and then the indicator light will be lighted permanently.

I) Brewing 2 cups of coffee

10. Place the large filter (13) in the filter holder (10) and fill this with coffee powder.
11. Make sure that you preheat the coffee machine.
12. Press the 2 cups volume button (7)
13. The heating indicator light (4) flashes. The brewing process starts now. The appliance will stop automatically after brewing 2 cups of coffee.
14. After brewing, the indicator light (4) still flashes, and the machine are reheating until the setting temperature and then the indicator light will be lighted permanently.
15. Switch the machine off using the on/off switch (6).
16. After brewing wait for a few seconds before removing the filter. Turn the handle of the filter holder from right to left. Pay attention to the steam!
17. To remove the used coffee, hold the filter by using the special lever (11) on the handle in the relevant position. Turn the filter holder (10) and knock out the used coffee.
18. Remove the filter holder (10) after making an espresso. By doing so, you will extend the service life of the rubber seal in the brewing head. To make other espressos, fill the coffee bowl (12 or 13) with coffee powder again and carry out the brewing procedure as described above.

J) Making a Cappuccino

To make a cappuccino, you must first make an espresso. Proceed as described under "Making an Espresso" from steps 1 to 10 and then 1 or 2 cups brewing. To froth the milk, proceed as follows:

19. Make sure that the function selector (5) is in Off steam position (O-symbol) position.
20. Swing the steam nozzle (8) out so that you can position the container (please use a heat resistant container) comfortably under the nozzle.
21. Fill the container up to a 1/3 with fresh cold milk (warm or hot milk does not froth).
22. Dip the steam nozzle (8) slightly below the surface of the milk in the container and turn the function selector (5) to the left (Steam symbol).
23. Turn the function knob (5) to the heating position (the second function), and the indicator light flashes. When it lights up permanently, it means that the steam is ready. Turn the function knob (5) to the steam position and then the steam will be spouted. The indicator light flashes. Turn the function knob (5) to the off position.
24. Move the container slightly up and down. Once the milk reaches the desired volume, you can warm the milk more by lowering the steam nozzle (8) to the bottom of the container. Do not make the milk boil or the froth will be ruined.
25. The indicating light flashes. Turn the function knob to the off position.
26. Scoop out the froth into the espresso. Add liquid milk. A cappuccino is usually composed of 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk
27. Your cappuccino is now ready; improve the flavour by adding some cinnamon or chocolate powder.

K) Cleaning

After frothing milk, the steam nozzle is to be immediately cleaned from all milk residues. If the milk dries, it becomes difficult to remove. Soak the steam tube in a container with water over night so that the milk residue softens. Place a heat resistant container full of water under the nozzle so that the nozzle is dipped in the water. Turn the function selector to Steam position. Wipe the steam nozzle with a moist cloth to remove the residue before it hardens. The water tank, drip tray, drip barge, filter, filter holder and the hot plate can be washed by hand in a sink with warm water. Do not use abrasive detergents. Wash the parts regularly. If the filter's holes are clogged, clean it with a fine brush. Do not wash the machine. Never wash the parts or accessories in a dishwasher. The drip tray has an overflow protection. A red marked float is found in the tray. The more water the drip tray contains, the higher the float rises. To empty the tray you can remove the drip tray completely and lift the grid.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

L) Guarantee

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

During the life of the warranty we shall provide for the repair or replacement of the appliance owing to material or manufacturing defects absolutely free of charge.

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

You are not entitled to the replacement of the appliance owing to broken glass parts and faulty accessories. However, said parts will be replaced free of charge. In this case only the faulty accessory needs to be ordered without sending back the whole appliance!

The cleaning, servicing and replacement of wear parts are not covered by this warranty and hence are to be paid for.

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

IT

A) Istruzioni Generali di Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio, e poi custodirle insieme alla garanzia, la ricevuta e se possibile la scatola originale con il materiale di imballaggio.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico e per lo scopo designato. Non adatto per uso commerciale. Non usare all'aperto (tranne nel caso in cui sia stato destinato a tale scopo). Tenere lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in alcun liquido) e superfici appuntite e taglienti. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Se fosse umido o bagnato, staccare immediatamente la spina. Non immergere in acqua. Per la pulizia o per la custodia, staccare sempre la spina (tirando la spina e non il cavo elettrico). Se l'apparecchio non viene usato rimuovere gli accessori montati.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Per prevenire incidenti e proteggere i bambini dai pericoli derivanti da questo apparecchio, assicurarsi che il cavo sia pendente in basso e che i bambini non abbiano accesso all'apparecchio.
- Controllare regolarmente che non vi siano danni al cavo di alimentazione ed alla spina. Non usare l'apparecchio se è danneggiato.
- Non tentare di riparare da soli l'apparecchio. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Per evitare i pericoli, in caso di cavo difettoso far effettuare la sostituzione dal nostro servizio di assistenza o da un tecnico qualificato e solo con prodotti dello stesso tipo.
- Usare solo ricambi originali.
- Fare particolare attenzione alle seguenti "Istruzioni Speciali di Sicurezza".

B) Visione d'insieme dei componenti

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Apertura caldaia | 9. Misura del livello dell'acqua |
| 2. Ripiano riscaldato per tazzine | 10. Porta filtro |
| 3. Pulsante per 1 tazzina | 11. Leva speciale |
| 4. Luce spia | 12. Filtro piccolo (1 tazzina) |
| 5. Manopola di funzionamento | 13. Filtro grande (2 tazzine) |
| 6. Interruttore di Accensione/Spegnimento | 14. Vassoietto raccogli gocciolature |
| 7. Pulsante per 2 tazzine | 15. Griglia raccogli gocciolature |
| 8. Beccuccio vapore | 16. Cucchiaino misurino per caffè |

C) Prima dell'utilizzo

Disimballare con cura la macchina per Espresso. Tirar fuori tutti gli accessori ed il materiale d'imballaggio. Lavare gli accessori in un lavandino. Attaccare la spina e premere l'interruttore d'accensione (6). La macchina inizia il riscaldamento. La luce spia verde lampeggia (4). Premere contemporaneamente i pulsanti per una (3) e due tazzine (7) per 3 secondi. La luce di riscaldamento lampeggerà più velocemente, nel frattempo la pompa aspirerà l'acqua per il tempo stabilito e poi si fermerà. Se l'apparecchio è pronto per fare il caffè la luce si accenderà (4).

Se si ignora questo passaggio per la prima volta, dopo il preriscaldamento, la luce spia si accenderà in maniera permanente, la macchina è pronta per l'uso.

D) Programmazione del volume per 1 tazzina

Mettere il filtro piccolo (12) nel porta filtro (10) e riempirlo di caffè.

Assicurarsi di aver preriscaldato la macchina.

Premere il pulsante per 1 tazzina (3) per 3 secondi.

La luce spia lampeggerà (4).

Se il volume di caffè è giusto premere il pulsante per 1 tazzina per finire. La programmazione è fatta.

Dopo l'infusione, la luce spia (4) continua a lampeggiare, e la macchina si riscalda fino a quando non viene raggiunta la temperatura stabilita, dopodiché la luce rimarrà accesa in maniera fissa.

Notare che il volume massimo programmabile è di 200cc mentre il minimo è 30cc.

E) Programmazione del volume per 2 tazzine

Mettere il filtro grande (13) nel porta filtro (10) e riempirlo di caffè.

Assicurarsi di aver preriscaldato la macchina.

Premere il pulsante per 2 tazzine (7) per 3 secondi.

La luce spia lampeggerà (4).

Se il volume di caffè è giusto premere il pulsante per 2 tazzine per finire. La programmazione è fatta.

Dopo l'infusione, la luce spia (4) continua a lampeggiare, e la macchina si riscalda fino a quando non viene raggiunta la temperatura stabilita, dopodiché la luce rimarrà accesa in maniera fissa.

Notare che il volume massimo programmabile è di 200cc mentre il minimo è 30cc.

F) Ritornare alla programmazione di fabbrica

Assicurarsi che la macchina sia pronta per l'uso.

Premere i pulsanti per 1 e 2 tazzine contemporaneamente per 3 secondi. La luce spia lampeggerà per una volta.

La luce spia si accende in maniera fissa e poi la macchina ritorna sulla programmazione originale di fabbrica.

G) Fare un Espresso

1. Collegare la macchina ad una presa sicura e correttamente installata da 230 V, 50 Hertz.
2. Assicurarsi che l'interruttore acceso/spento (6) sia in posizione 0.
3. Mettere il vassoietto (14) e la griglia raccogli gocciolature (15).
4. Aprire il coperchio e rimuovere la caldaia con la maniglia.
5. Riempire la caldaia con la quantità d'acqua necessaria (1).
6. Rilasciare il porta filtro (10) ruotando la manopola a sinistra.
7. Mettere il filtro (12 o 13) nel porta filtro (10). Adesso aggiungere uno o due livelli di caffè con il cucchiaino misurino. Distribuire il caffè uniformemente e premere la miscela leggermente con il misurino od altro cucchiaino. Lo scopo non è tanto la pressione quanto il distribuire il caffè in maniera uniforme nel filtro. Si raccomanda di usare la parte piatta dell'accessorio. (16) assicurarsi che il poggia filtro sia fissato fermamente nella testina percolatrice.
8. Per riscaldare le tazzine, metterle sul ripiano riscaldato (2) in cima alla testina percolatrice.
9. Accendere la macchina con l'interruttore acceso/spento (6).

H) Fare 1 tazzina di caffè

10. Mettere il filtro piccolo (12) nel porta filtro (10) e riempirlo di caffè.
11. Assicurarsi di preriscaldare la macchina.
12. Premere il pulsante per 1 tazzina (3)
13. La luce spia (4) lampeggia. Il processo di infusione inizierà adesso. La macchina si fermerà automaticamente dopo aver preparato 1 tazzina di caffè.
14. Dopo l'infusione, la luce spia (4) continua a lampeggiare, la macchina si riscalda fino alla temperatura programmata e la luce spia si accenderà in maniera fissa.

I) Fare 2 tazzine di caffè

10. Mettere il filtro grande (13) nel porta filtro (10) e riempirlo di caffè.
11. Assicurarsi di preriscaldare la macchina.
12. Premere il pulsante per 2 tazzine (7)

13. La luce spia (4) lampeggia. Il processo di infusione inizierà adesso. La macchina si fermerà automaticamente dopo aver preparato 2 tazzine di caffè.
14. Dopo l'infusione, la luce spia (4) continua a lampeggiare, la macchina si riscalda fino alla temperatura programmata e la luce spia si accenderà in maniera fissa.
15. Spegnerla la macchina con l'interruttore acceso/spento (6).
16. Dopo l'infusione aspettare qualche secondo ancora prima di rimuovere il filtro. Ruotare la manopola del porta filtro da destra a sinistra. Fare attenzione al vapore!
17. Per rimuovere il caffè usato, tenere il filtro usando la leva speciale (11) sulla manopola nella posizione rilevante. Capovolgere il porta filtro (10) e battere per buttare fuori il caffè usato.
18. Rimuovere il porta filtro (10) dopo aver preparato un espresso. Facendo ciò si allungherà la durata della guarnizione della testina di infusione. Per preparare altri espressi, riempire il filtro (12 o 13) con miscela di caffè e continuare con la procedura descritta sopra.

J) Fare un Cappuccino

Per preparare un cappuccino, bisogna prima fare un espresso. Procedere come descritto in "Fare un Espresso" dal punto 1 al punto 10 usando la procedura per 1 o 2 tazzine. Per fare la schiuma, procedere come segue:

19. Assicurarsi che la manopola di funzionamento (5) sia in posizione di vapore spento (simbolo O).
20. Tirare fuori il beccuccio (8) in maniera da poter posizionare facilmente la caraffa sotto di esso (si prega di usare un contenitore resistente al calore).
21. Riempire la caraffa di 1/3 di latte freddo (il latte tiepido o caldo non fa schiuma).
22. Immergere il beccuccio (8) nella caraffa appena sotto la superficie del latte e ruotare la manopola (8) a sinistra (simbolo del vapore).
23. Ruotare la manopola di funzionamento (5) in posizione riscaldamento (la seconda funzione). La spia lampeggerà, quando invece diventa fissa, vuol dire che il vapore è pronto. Ruotare la manopola funzione (5) in posizione vapore e questo verrà emesso. La spia lampeggia. Ruotare la manopola di funzionamento (5) in posizione off.
24. Muovere la caraffa su e giù leggermente. Una volta che il latte ha raggiunto il volume desiderato, è possibile riscaldarlo ulteriormente immergendo più a fondo il beccuccio (8) fino in fondo alla caraffa. Non far bollire il latte altrimenti si rovinerà la schiuma.
25. La spia lampeggerà. Ruotare la manopola in posizione spento.
26. Prendere la schiuma e metterla nel caffè espresso. Aggiungere il latte. Un cappuccino è solitamente composto da 1/3 di caffè, 1/3 latte caldo e 1/3 di schiuma di latte.
27. Il cappuccino è pronto; aggiungere cannella o cacao in polvere a piacere per aromatizzarlo.

K) Pulizia

Dopo aver fatto schiumare il latte, pulire immediatamente il beccuccio dai residui di latte. Se si lascia seccare il latte sarà poi difficile pulirlo. Immergere il beccuccio in una caraffetta piena d'acqua per una notte in maniera da far ammorbidire i residui di latte. Mettere un contenitore resistente al calore e pieno d'acqua sotto il beccuccio in maniera da immergerlo. Ruotare la manopola di funzionamento in posizione vapore. Strofinare il beccuccio con un panno bagnato per rimuovere i residui prima che si induriscano. La caldaia, il vassoietto e la griglia raccogli gocciolature, filtri, poggia filtri e ripiano riscaldato possono essere lavati a mano con acqua calda in un lavandino. Non usare detergenti abrasivi. Lavare le parti con regolarità. Se i forellini del filtro sono otturati, pulirli con una spazzola fine. Non lavare la macchina. Non lavare mai gli accessori in lavastoviglie. Il vassoietto raccogli gocciolature ha una protezione contro il trabocco. Un marchio rosso è segnato sul vassoietto. Quanta più acqua entra nel vassoietto, tanto più in alto il galleggiante sale. Per svuotarlo, rimuoverlo completamente e sollevare la griglia.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CE per la soppressione di interferenze radio, una sicura a basso voltaggio è stata costruita per conformarsi alle regole di sicurezza in materia di corrente elettrica. Soggetto a variazioni tecniche senza preavviso!

L) Garanzia

Garantiamo l'apparecchio venduto dalla nostra azienda per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto (come ricevuta d'acquisto).

Durante il periodo di garanzia provvederemo gratuitamente ad eventuali riparazioni o ricambi all'apparecchio derivanti da malfunzionamento dello stesso o difetti nei materiali.

Prova della garanzia è costituita dalla ricevuta d'acquisto. Senza tale prova d'acquisto, le riparazioni o sostituzioni non saranno gratuite.

Con garanzia valida, consegnare l'apparecchio completo dell'imballo originale insieme alla ricevuta d'acquisto al tuo rivenditore.

Lei non ha il diritto alla riparazione dell'apparecchio avente parti di vetro rotte o accessori difettosi. Comunque, dette parti saranno riparate gratuitamente. In questo caso solo gli accessori difettosi necessiteranno di un ordine senza bisogno di mandare indietro tutto l'apparecchio!

Cuando el volumen sea correcto para usted presione el botón de 2 tazas para pararla. El ajuste se ha realizado.

Después de la preparación del café la luz indicadora (4) parpadeará todavía y la máquina se volverá a calentar hasta que se ajuste la temperatura y entonces el indicador luminoso brillará permanentemente. Tenga en cuenta que el volumen de ajuste máximo es 200cc y el mínimo es 30cc.

F) Para volver a poner los ajustes por defecto

Asegúrese de que la cafetera está preparada para usarse.

Presione los botones 1 y 2 tazas a la vez durante 3 segundos. El indicador luminoso parpadeará 1 vez. Cuando el indicador brilla permanentemente ya vuelve a tener los ajustes por defecto.

G) Hacer un Espresso

1. Conecte la máquina a una toma de corriente segura y correctamente instalada de 230 V, 50 Hertz.
2. Asegúrese de que el interruptor de Encendido/Apagado (6) está en la posición 0.
3. Coloque el recipiente para goteo (14) en la hendidura de la bandeja de drenaje (15)
4. Abra la tapa y quite el depósito de agua por el asa.
5. Ponga la cantidad de agua fresca y clara necesaria en el depósito (1).
6. Quite el recipiente del filtro (10) girando el asa hacia la izquierda.
7. Coloque el filtro (12 o 13) en el recipiente para el filtro (10). Ahora añada uno o dos niveles de café con la cuchara medidora. Distribuya el café uniformemente y presione el café molido ligeramente con la cuchara medidora o con otra cuchara. El objetivo de presionar el café molido con la cuchara es distribuirlo uniformemente en el bol de café, más que comprimirlo. Recomendamos la superficie plana del accesorio (16), asegúrese de que el asa del filtro está fijada firmemente en la cabeza del sistema de filtrado
8. Para precalentar sus tazas de expreso, colóquelas en el plato calentador (2) encima de la cabeza del sistema de filtrado.
9. Encienda la máquina usando el interruptor de encendido/apagado (6).

H) Preparar 1 taza de café

10. Coloque el filtro pequeño (12) en el recipiente para el filtro (10) y llénelo con café molido.
11. Asegúrese de que precalienta la cafetera.
12. Presione el botón de volumen de 1 taza (3)
13. La luz indicadora de calentamiento (4) parpadea. El proceso de preparación empieza ahora. El aparato se parará automáticamente después de preparar 1 taza de café.
14. Después de la preparación, la luz indicadora (4) aún parpadeará y la máquina se volverá a calentar hasta la temperatura ajustada y entonces la luz indicadora brillará permanentemente.

I) Preparar 2 tazas de café

10. Coloque el filtro grande (13) en el recipiente para el filtro (10) y llénelo con café molido.
11. Asegúrese de que precalienta la cafetera.
12. Presione el botón de volumen de 2 tazas (7).
13. La luz indicadora de calentamiento (4) parpadea. El proceso de preparación empieza ahora. El aparato se parará automáticamente después de preparar 2 tazas de café.
14. Después de la preparación, la luz indicadora (4) aún parpadeará y la máquina se volverá a calentar hasta la temperatura ajustada y entonces la luz indicadora brillará permanentemente.
15. Apague la máquina usando el interruptor de encendido/apagado (6).
16. Después de la preparación espere unos pocos segundos antes de quitar el filtro. Gire el asa del recipiente del filtro desde la derecha a la izquierda. ¡Tenga cuidado con el vapor!
17. Para quitar el café usado, sostenga el filtro usando la palanca especial (11) por el asa en la posición pertinente. Gire el recipiente del filtro (10) y tire el café usado.
18. Quite el recipiente del filtro (10) después de hacer un expreso. Haciendo esto así, puede aumentar la vida útil de la goma de sellado en la cabeza de la cafetera. Para hacer otros expresos, llene el bol de café (12 o 13) con café molido otra vez y siga el procedimiento de preparación como se describe arriba.

J) Preparar un Capuchino

Para preparar un capuchino debe hacer primero un expreso. Proceda como se describe en "Hacer un expreso" desde los pasos 1 a 10 y después a la preparación de 1 o 2 tazas. Para hacer espuma con la leche proceda como sigue:

19. Asegúrese de que el selector de función (5) está en la posición de vapor apagado (Símbolo- O)
20. Gire la boquilla de vapor (8) hacia fuera para que pueda posicionar el recipiente (Use un recipiente resistente al calor) confortablemente debajo de la boquilla.
21. Llene el recipiente hasta 1/3 con leche fresca fría (la leche tibia o caliente o no hará espuma).
22. Meta la boquilla para vapor (8) ligeramente por debajo de la superficie de la leche en el recipiente y gire el selector de función a (5) a la izquierda (Símbolo de vapor).
23. Gire la rueda de función (5) a la posición de calentar (la segunda función) y la luz indicadora parpadeará. Cuando la luz indicadora brille fija, significa que el vapor está preparado. Gire la rueda de función (5) a la

24. Mueva el recipiente ligeramente arriba y abajo. Una vez la leche alcanza el volumen deseado puede calentar la leche más, bajando la boquilla de vapor (8) hasta el fondo del recipiente. No deje que la leche hierva o la espuma se estropeará.
25. La luz indicadora parpadea. Gire la rueda de función a la posición off (apagado).
26. Ponga la espuma con una cuchara en el expreso. Añada leche líquida. Un capuchino se compone normalmente de 1/3 de café, 1/3 de leche caliente y 1/3 de espuma.
27. Ahora su capuchino está preparado; mejore el sabor añadiendo un poco de canela o chocolate en polvo.

- Leia atentamente as instruções de funcionamento antes de utilizar o aparelho e guarde as instruções, incluindo a garantia, o recibo e, se possível, a caixa com os materiais de embalagem interiores.
- O aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico e para o fim a que se destina. Este aparelho não é apropriado para uso comercial. Não utilize o aparelho no exterior (salvo se for indicado para utilização no exterior). Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor, luz solar directa, humidade (nunca o mergulhe em líquidos) e extremidades afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver húmido ou molhado, desligue-o imediatamente da corrente. Não coloque o aparelho em água. Ao limpar ou guardar o aparelho, desligue-o no interruptor e retire sempre a ficha da tomada (puxe a ficha, não o cabo), se o aparelho não estiver em utilização, e retire os acessórios aplicados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos inerentes aos aparelhos eléctricos, certifique-se de que o cabo não fica suspenso e de que as crianças não têm acesso ao aparelho.
- Verifique regularmente se existem danos no aparelho e no cabo. Se o aparelho estiver danificado, não o utilize.

- Não tente reparar o aparelho por si próprio. Contacte sempre um técnico autorizado. Para evitar a exposição a perigos, solicite sempre a substituição dos cabos defeituosos apenas ao fabricante, ao serviço de clientes do fabricante ou a um técnico qualificado. O cabo de substituição tem de ser do mesmo tipo do original.
- Utilize apenas peças sobresselentes originais.
- Tome especial atenção às seguintes "Instruções Especiais de Segurança".

B) Descrição Geral dos Componentes

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Abertura do depósito de água | 9. Escala de nível de água |
| 2. Placa quente para chávenas | 10. Suporte do filtro |
| 3. Selector de 1 chávena | 11. Alavanca especial |
| 4. Luz indicadora | 12. Filtro pequeno (1 chávena) |
| 5. Botão de funções | 13. Filtro grande (2 chávena) |
| 6. Interruptor Ligar/Desligar | 14. Colector de pingos |
| 7. Selector de 2 chávenas | 15. Tabuleiro de recolha de pingos |
| 8. Bocal de vapor | 16. Colher de café |

C) Antes de Iniciar

Retire cuidadosamente a máquina de Espresso da embalagem. Retire todos os acessórios e materiais de embalagem. Lave os acessórios. Ligue a máquina à corrente e prima o interruptor (6). A máquina está a aquecer. A luz indicadora verde fica intermitente (4) . Prima novamente os botões de uma chávena (3) e duas chávenas (7) em simultâneo durante 3 segundos. O indicador de aquecimento piscará de forma mais rápida. Simultaneamente, a bomba de absorção de água fica activa durante o tempo definido e, em seguida, a bomba pára. Se o estado do café for "pronto", a luz (4) acende-se.

Se ignorar este passo na primeira vez, após o pré-aquecimento, o indicador acende-se de forma permanente e a máquina estará pronta a utilizar.

D) Volume para a definição de 1 chávena

Coloque o filtro pequeno (12) no suporte do filtro (10) e encha-o com café moído.

Certifique-se de que pré-aqueceu a máquina de café.

Prima o botão de volume de uma 1 chávena (3) durante 3 segundos.

A luz indicadora de aquecimento (4) fica intermitente.

Se o volume for suficiente, prima o botão de 1 chávena para parar. A definição está efectuada.

Quando o café estiver pronto, a luz indicadora (4) continua intermitente e a máquina reaquece até à temperatura definida. Em seguida, a luz indicadora fica acesa de forma permanente.

Tenha em atenção que o volume máximo a definir é de 200cc e o mínimo é de 30cc.

E) Volume para a definição de 2 chávenas

Coloque o filtro grande (13) no suporte do filtro (10) e encha-o com café moído.

Certifique-se de que pré-aqueceu a máquina de café.

Prima o botão de volume de uma 2 chávenas (7) durante 3 segundos.

A luz indicadora de aquecimento (4) fica intermitente.

Se o volume for suficiente, prima o botão de 2 chávenas para parar. A definição está efectuada.

Quando o café estiver pronto, a luz indicadora (4) continua intermitente e a máquina reaquece até à temperatura definida. Em seguida, a luz indicadora fica acesa de forma permanente.

Tenha em atenção que o volume máximo a definir é de 200cc e o mínimo é de 30cc.

F) Voltar à predefinição

Certifique-se de que a máquina de café está pronta a utilizar.

Prima os botões de 1 e de 2 chávenas ao mesmo tempo durante 3 segundos. A luz indicadora pisca uma vez. A luz indicadora acende-se de forma permanente e, em seguida, volta à predefinição.

G) Preparar um Espresso

1. Ligue a máquina a uma tomada de segurança de 230 V, 50 Hertz correctamente instalada.
2. Certifique-se de que o interruptor ligar/desligar (6) está na posição 0.
3. Coloque o colector de pingos (14) na ranhura do tabuleiro de recolha de pingos (15).
4. Abra a tampa e retire o depósito de água pela pega.
5. Encha o depósito (1) com a quantidade de água limpa necessária.
6. Retire o suporte do filtro (10), rodando a pega para a esquerda.
7. Coloque o filtro (12 ou 13) no suporte do filtro (10). Adicione agora uma ou duas colheres medidas de café. Distribua uniformemente o café e prima ligeiramente o café moído com uma colher medidora ou com outra colher. O café moído deve ser premido com a colher para distribuí-lo uniformemente no filtro, em vez de comprimi-lo. Recomenda-se a utilização de um acessório(16) com uma superfície plana. Certifique-se de que o suporte do filtro fica correctamente fixo na cabeça de filtragem.

8. Para pré-aquecer as chávenas de café, coloque-as sobre a placa de aquecimento (2), acima da cabeça de filtragem.
9. Ligue a máquina com o interruptor ligar/desligar (6).

H) Fazer 1 chávena de café

10. Coloque o filtro pequeno (12) no suporte do filtro (10) e encha-o com café moído.
11. Certifique-se de que pré-aqueceu a máquina de café.
12. Prima o botão de volume de 1 chávena (3)
13. A luz indicadora de aquecimento (4) fica intermitente. O processo de preparação começa neste momento. O aparelho pára automaticamente após a preparação de 1 chávena de café.
14. Quando o café estiver pronto, a luz indicadora (4) continua intermitente e a máquina reaquece até à temperatura definida. Em seguida, a luz indicadora fica acesa de forma permanente.

I) Fazer 2 chávenas de café

10. Coloque o filtro grande (13) no suporte do filtro (10) e encha-o com café moído.
11. Certifique-se de que pré-aqueceu a máquina de café.
12. Prima o botão de volume de 2 chávenas (7)
13. A luz indicadora de aquecimento (4) fica intermitente. O processo de preparação começa neste momento. O aparelho pára automaticamente após a preparação de 2 chávenas de café.
14. Quando o café estiver pronto, a luz indicadora (4) continua intermitente e a máquina reaquece até à temperatura definida. Em seguida, a luz indicadora fica acesa de forma permanente.
15. Desligue a máquina com o interruptor ligar/desligar (6).
16. Após ter preparado o café, aguarde alguns segundos antes de retirar o filtro. Rode a pega do suporte do filtro da direita para a esquerda.
17. Tenha cuidado com o vapor! Para retirar o café usado, mantenha o filtro na posição relevante com a alavanca especial (11) existente no cabo.
18. Rode o suporte do filtro (10) retire o café usado. Após ter preparado um café espresso, retire o suporte do filtro (10). Deste modo, irá prolongar a vida útil do isolamento de borracha da cabeça de filtragem. Para fazer outros cafés espresso, encha novamente o recipiente de café (12 ou 13) com café moído e efectue o procedimento de preparação descrito acima.

J) Preparar um Cappuccino

Para preparar um cappuccino, tem de começar por preparar um espresso. Proceda de acordo com as instruções na secção "Preparar um Espresso", dos passos 1 ao 10 e, em seguida, seleccione 1 ou 2 chávenas. Para preparar a espuma de leite, proceda do seguinte modo:

19. Certifique-se de que o selector de funções (5) está na posição Sem vapor (símbolo O).
20. Oriente o bocal de vapor (8) para o exterior, para que seja possível colocar o recipiente (utilize um recipiente resistente ao calor) confortavelmente sob o bocal.
21. Encha o recipiente até 1/3 com leite frio (o leite morno ou quente não cria espuma).
22. Mergulhe o bocal de vapor (8) ligeiramente abaixo da superfície do leite e rode o selector de funções (5) para a esquerda (símbolo de vapor).
23. Rode o botão de funções (5) para a posição de aquecimento (a segunda função). A luz indicadora fica intermitente. Quando ficar acesa de forma permanente, significa que o vapor está pronto. Rode o botão de funções (5) para a posição de vapor e, em seguida, o vapor será expelido. A luz indicadora fica intermitente. Rode o botão de funções (5) para a posição de desligar.
24. Mova ligeiramente o recipiente para cima e para baixo. Quando o leite atingir o volume pretendido, pode continuar a aquecê-lo, rebaixando o bocal de vapor (8) para a parte inferior do recipiente. Não deixe o leite ferver, caso contrário, a espuma desfazer-se-á.
25. A luz indicadora fica intermitente. Rode o botão de funções para a posição de desligar.
26. Retire a espuma e coloque-a sobre o espresso. Adicione leite líquido. Um cappuccino é geralmente composto por 1/3 de café, 1/3 de leite quente e 1/3 de espuma de leite.
27. O cappuccino está agora pronto; para melhorar ainda mais o sabor, adicione canela ou chocolate em pó.

K) Limpeza

Após ter feito espuma de leite, é necessário limpar imediatamente o bocal de vapor para eliminar todos os resíduos de leite. Se o leite secar, será mais difícil eliminá-lo. Mergulhe o tubo de vapor num contentor com água e deixe ficar de um dia para o outro, de modo a amolecer os resíduos de leite. Coloque um recipiente resistente ao calor com água sob o bocal, de modo a que este fique mergulhado na água. Rode o selector de funções para a posição Vapor. Limpe o bocal de vapor com um pano húmido para eliminar os resíduos antes que sequem. O depósito de água, o tabuleiro de recolha de pingos, o colector de pingos, o suporte do filtro e a placa de calor podem ser lavados à mão com água quente. Não utilize detergentes abrasivos. Lave os componentes regularmente. Se os orifícios do filtro ficarem obstruídos, limpe o filtro com uma escova fina. Não lave o filtro na máquina. Nunca lave os componentes ou os acessórios numa máquina de lavar loiça. O tabuleiro de recolha de pingos tem uma protecção contra transbordo. No tabuleiro, existe um flutuador assinalado a vermelho. Quando

Este aparelho está em conformidade com as directivas CE relativas à supressão de interferência de rádio e a segurança de baixa tensão, e foi concebido de acordo com os requisitos de segurança actuais. Sujeito a alterações técnicas sem aviso prévio!

O fabricante é responsável pela garantia do aparelho comercializado pelo mesmo durante 24 meses a partir da data de aquisição (recibo de compra).

O documento de aquisição constitui o comprovativo para a garantia. Sem este comprovativo de aquisição, a substituição e a reparação não serão efectuadas gratuitamente.

O Cliente não terá direito à substituição do aparelho por motivos de componentes de vidro quebrados e acessórios com defeito. No entanto, estes componentes serão substituídos gratuitamente. Neste caso, apenas será necessário encomendar o acessório defeituoso, não sendo necessário devolver todo o aparelho!

A garantia é anulada em caso de manuseamento em nome de terceiros.

Uma vez expirada a garantia, as reparações poderão ser efectuadas por técnicos especializados ou serviços de reparação, sendo que estes serviços estarão sujeitos a pagamento.

1 3 5 7 9 11 13 15 17 19 21 23 25 27 29 31 33 35 37 39 41 43 45 47 49 51 53 55 57 59 61 63 65 67 69 71 73 75 77 79 81 83 85 87 89 91 93 95 97 99 101 103 105 107 109 111 113 115 117 119 121 123 125 127 129 131 133 135 137 139 141 143 145 147 149 151 153 155 157 159 161 163 165 167 169 171 173 175 177 179 181 183 185 187 189 191 193 195 197 199 201 203 205 207 209 211 213 215 217 219 221 223 225 227 229 231 233 235 237 239 241 243 245 247 249 251 253 255 257 259 261 263 265 267 269 271 273 275 277 279 281 283 285 287 289 291 293 295 297 299 301 303 305 307 309 311 313 315 317 319 321 323 325 327 329 331 333 335 337 339 341 343 345 347 349 351 353 355 357 359 361 363 365 367 369 371 373 375 377 379 381 383 385 387 389 391 393 395 397 399 401 403 405 407 409 411 413 415 417 419 421 423 425 427 429 431 433 435 437 439 441 443 445 447 449 451 453 455 457 459 461 463 465 467 469 471 473 475 477 479 481 483 485 487 489 491 493 495 497 499 501 503 505 507 509 511 513 515 517 519 521 523 525 527 529 531 533 535 537 539 541 543 545 547 549 551 553 555 557 559 561 563 565 567 569 571 573 575 577 579 581 583 585 587 589 591 593 595 597 599 601 603 605 607 609 611 613 615 617 619 621 623 625 627 629 631 633 635 637 639 641 643 645 647 649 651 653 655 657 659 661 663 665 667 669 671 673 675 677 679 681 683 685 687 689 691 693 695 697 699 701 703 705 707 709 711 713 715 717 719 721 723 725 727 729 731 733 735 737 739 741 743 745 747 749 751 753 755 757 759 761 763 765 767 769 771 773 775 777 779 781 783 785 787 789 791 793 795 797 799 801 803 805 807 809 811 813 815 817 819 821 823 825 827 829 831 833 835 837 839 841 843 845 847 849 851 853 855 857 859 861 863 865 867 869 871 873 875 877 879 881 883 885 887 889 891 893 895 897 899 901 903 905 907 909 911 913 915 917 919 921 923 925 927 929 931 933 935 937 939 941 943 945 947 949 951 953 955 957 959 961 963 965 967 969 971 973 975 977 979 981 983 985 987 989 991 993 995 997 999 1001 1003 1005 1007 1009 1011 1013 1015 1017 1019 1021 1023 1025 1027 1029 1031 1033 1035 1037 1039 1041 1043 1045 1047 1049 1051 1053 1055 1057 1059 1061 1063 1065 1067 1069 1071 1073 1075 1077 1079 1081 1083 1085 1087 1089 1091 1093 1095 1097 1099 1101 1103 1105 1107 1109 1111 1113 1115 1117 1119 1121 1123 1125 1127 1129 1131 1133 1135 1137 1139 1141 1143 1145 1147 1149 1151 1153 1155 1157 1159 1161 1163 1165 1167 1169 1171 1173 1175 1177 1179 1181 1183 1185 1187 1189 1191 1193 1195 1197 1199 1201 1203 1205 1207 1209 1211 1213 1215 1217 1219 1221 1223 1225 1227 1229 1231 1233 1235 1237 1239 1241 1243 1245 1247 1249 1251 1253 1255 1257 1259 1261 1263 1265 1267 1269 1271 1273 1275 1277 1279 1281 1283 1285 1287 1289 1291 1293 1295 1297 1299 1301 1303 1305 1307 1309 1311 1313 1315 1317 1319 1321 1323 1325 1327 1329 1331 1333 1335 1337 1339 1341 1343 1345 1347 1349 1351 1353 1355 1357 1359 1361 1363 1365 1367 1369 1371 1373 1375 1377 1379 1381 1383 1385 1387 1389 1391 1393 1395 1397 1399 1401 1403 1405 1407 1409 1411 1413 1415 1417 1419 1421 1423 1425 1427 1429 1431 1433 1435 1437 1439 1441 1443 1445 1447 1449 1451 1453 1455 1457 1459 1461 1463 1465 1467 1469 1471 1473 1475 1477 1479 1481 1483 1485 1487 1489 1491 1493 1495 1497 1499 1501 1503 1505 1507 1509 1511 1513 1515 1517 1519 1521 1523 1525 1527 1529 1531 1533 1535 1537 1539 1541 1543 1545 1547 1549 1551 1553 1555 1557 1559 1561 1563 1565 1567 1569 1571 1573 1575 1577 1579 1581 1583 1585 1587 1589 1591 1593 1595 1597 1599 1601 1603 1605 1607 1609 1611 1613 1615 1617 1619 1621 1623 1625 1627 1629 1631 1633 1635 1637 1639 1641 1643 1645 1647 1649 1651 1653 1655 1657 1659 1661 1663 1665 1667 1669 1671 1673 1675 1677 1679 1681 1683 1685 1687 1689 1691 1693 1695 1697 1699 1701 1703 1705 1707 1709 1711 1713 1715 1717 1719 1721 1723 1725 1727 1729 1731 1733 1735 1737 1739 1741 1743 1745 1747 1749 1751 1753 1755 1757 1759 1761 1763 1765 1767 1769 1771 1773 1775 1777 1779 1781 1783 1785 1787 1789 1791 1793 1795 1797 1799 1801 1803 1805 1807 1809 1811 1813 1815 1817 1819 1821 1823 1825 1827 1829 1831 1833 1835 1837 1839 1841 1843 1845 1847 1849 1851 1853 1855 1857 1859

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



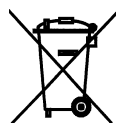
Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.