



PRINCESS[®]

Gebbruksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Manuel de instrucciones

Istruzione d'uso

Bruksanvisningen

Brugsanvisningen

Bruksanvisningen

Käyttöohje

Instruções de utilização

TYPE 2187

SILVER CAPPUCCINOMAKER DE LUXE

NL	Gebruiksaanwijzing	4 - 5
UK	Instructions for use	5 - 6
F	Mode d'emploi	7 - 8
D	Anleitung	8 - 9
E	Manuel de instrucciones	10 - 11
I	Istruzione d'uso	11 - 12
S	Bruksanvisningen	13 - 14
DK	Brugsanvisningen	14 - 15
N	Bruksanvisningen	15 - 16
SF	Käyttöohje	17 - 18
P	Instruções de utilização	18 - 19

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/ GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS	21 - 22
--	---------

Lees de gebruiksaanwijzing eerst geheel door en bewaar deze om later nog eens te kunnen raadplegen.

GEBRUIKSAANWIJZING

De PRINCESS cappuccinomaker wordt ingeschakeld door de knop op het apparaat in te drukken; U kunt melk opschuimen voor cappuccino of Café Latte en de ingrediënten mixen voor bijvoorbeeld cacao en Café Frappé. Ook ideaal voor shakes en room of sausjes te mixen. Vloeistoffen kunnen zowel koud als warm worden gebruikt. Reeds gekookte melk kan niet worden opgeschuimd. De ideale temperatuur is ca. 65-70 graden Celsius.

Vul een beker voor ongeveer een derde met de vloeistof van uw keuze. Doe de cappuccinomaker in de beker en zet het apparaat aan. De roerder dient steeds volledig in de vloeistof gedompeld te zijn.

REINIGING

Voordat u uw nieuwe PRINCESS cappuccinomaker voor het eerst gaat gebruiken, dient u het apparaat schoon te maken.

Let op: De PRINCESS cappuccinomaker mag in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig. De buitenkant van het apparaat kan met een vochtige doek worden afgenomen; de roerder kunt u het beste onder stromend lauw water schoonmaken. Droog de roerder daarna goed af. Reinig de roerder direct na gebruik; zorg ervoor dat er geen melkresten achterblijven.

BATTERIJEN

De PRINCESS cappuccinomaker werkt op twee 1,5 V penlite-batterijen.

Voordat u het batterijcompartiment in het apparaat opent en er twee batterijen in legt, dient u ervoor te zorgen dat de knop van het apparaat niet ingedrukt is. Let bij het inleggen van de batterijen op de polen (- en +).

Batterijen zijn chemisch afval; gooi ze dus niet zomaar weg. Stop de batterijen als ze leeg zijn in de milieubox of lever ze apart in bij uw reinigingsdienst en volg de gemeentelijke aanwijzingen op.



PRINCESS - TIPS

- De cappuccinomaker nooit langer dan 2 minuten continu gebruiken;
- De cappuccinomaker is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik;
- Bij beschadiging van de cappuccinomaker raden wij u aan het apparaat niet meer te gebruiken en het voor reparatie naar de winkel te brengen;
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden;
- Het apparaat nooit geheel in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- De cappuccinomaker dient altijd alleen voor het daarvoor bestemde doel en volgens de gebruiksaanwijzing gebruikt te worden. De garantie komt te vervallen indien er schade ontstaat door het niet volgen van de gebruiksaanwijzing.

CAPPUCCINO:

Benodigheden: 1 kopje sterke, hete koffie
1 mespuntje kaneel
1 eetlepel geklopte melk
1 theelepel cacao poeder of geraspte chocolade
suiker naar smaak

Bereiding: Kruid de koffie met kaneel en doe er de geklopte melk op.
Bestrooi dit met cacao poeder of geraspte chocolade.
Voeg suiker naar smaak toe.



CAFÉ FRAPPÉ:

- Benodigdheden (3p): 1 of 2 schepjes instant koffie
suiker & melk naar smaak
- Bereiding: Maak van de oploskoffie een papje met wat melk en suiker naar smaak.
Mix het papje goed door. Voeg heet water toe en mix opnieuw.
Voor een verfrissend koude Café Frappé voegt men i.p.v. heet water,
ijskoud water toe of water met ijsblokjes.

MACCHIATO

- Benodigdheden: 1 kopje espresso koffie
opgeklopte melk
borrelglaasje cognac
- Bereiding: Doe de opgeklopte melk en de cognac in de espresso koffie
en roer het geheel goed door.

IRISH COFFEE

- Benodigdheden: 2/3 kop koffie
1/4 kop opgeklopte room
2 theelepels whisky
1 theelepel suiker
- Bereiding: Mix de suiker en whisky in een glas. Voeg de koffie toe en roeren.
Doe de opgeklopte room als laatste in het glas.

PRINCESS CAPPUCCINOMAKER

art. 2187

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference.

INSTRUCTIONS FOR USE

Pressing on the button on the machine activates the Princess cappuccinometer. You can whisk milk for cappuccino or Cafe Latte and you can also mix the ingredients for cacao, Cafe Frappe etc. The cappuccino maker is also perfect for whisking shakes and cream or for mixing sauces You can use both warm and cold liquids Milk that has already been boiled cannot be whisked. The ideal temperature is 65-70degrees Celsius

Fill about a third of a beaker with the liquid of your choice Place the cappuccino maker in the beaker and turn the appliance on. The whisk should be completely submerged in the liquid

CLEANING

Before using your new PRINCESS cappuccino maker for the first time, you should clean the appliance. Note: The PRINCESS cappuccino maker must never be submerged in water or other liquids The appliance is not dish washer resistant The outside of the appliance can be cleaned using a damp cloth; the best method of cleaning the whisk is to hold it under the tap and let warm water flow over it. Dry the whisk thoroughly after washing it always clean the whisk immediately after using it; make sure no milk stains remain.

BATTERIES

The PRINCESS cappuccino maker takes two 1.5 V penlite batteries. Make sure the switch on the appliance is not pressed in before you open the battery compartment to insert the two batteries. Don't forget to properly align the battery poles on insertion (- and +)

Batteries constitute chemical debris and as such must not be thrown away with other rubbish When the batteries are empty, put them in the recycling bin or bring them separately to the sanitation service and follow the local procedures.



PRINCESS TIPS

- Never use the cappuccino maker for longer than 2 minutes at a time;
- The cappuccino maker is intended for normal household use only.
- Should the cappuccino maker become damaged, we advise you not to use it and to return it to the shop for repair.
- Keep the appliance out of the reach of children;
- Never submerge the appliance in water or other liquid.
- The cappuccino maker should only ever be used for the purpose intended, and always following the user instructions. Should damage be caused by not following the user instructions, then the guarantee will not cover this damage.

CAPPUCINO

Ingredients:	1 cup of strong coffee 1 pinch of cinnamon 1 desert spoon of whisked milk 1 teaspoon of grated chocolate Sugar according to taste
Instructions	Add the cinnamon to the coffee and top it with the whisked milk Sprinkle cacao powder or grated chocolate on top Sugar according to taste

CAFE FRAPPE

Ingredients (3p)	1 or 2 scoops of instant coffee Sugar & milk according to taste
Instructions	Mix the instant coffee with some milk and sugar into a paste Mix the paste well Add hot water and mix again To make a refreshing cold Cafe Frappe, use instead of hot water, chilled water or water containing ice cubes

MACCHIATO

Ingredients:	1 cup espresso coffee whisked milk Shot glass of cognac
Instructions	Pour the whisked milk and the cognac in the espresso coffee and mix well.

IRISH COFFEE

Ingredients:	2 / 3 cups coffee 1/4 cup whisked cream 2 teaspoons whiskey 1 teaspoon sugar
Instructions	Mix the sugar and whiskey together in a glass Add the coffee and stir well Add the whisked cream only at the end



Veillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin.

MODE D'EMPLOI

Pour allumer le PRINCESS cappuccinometer, il suffit d'appuyer sur le bouton situé sur l'appareil ; le cappuccinometer vous permet de faire mousser du lait pour préparer un cappuccino ou du Café con Latte ou bien de mélanger des ingrédients pour faire du chocolat ou du Café Frappé. Idéal pour préparer des milk-shakes, pour fouetter de la crème ou faire des sauces émulsionnées. L'appareil peut s'utiliser aussi bien pour des liquides chauds que froids. On ne peut pas faire mousser du lait qui a déjà bouilli. La température idéale est d'environ 65-70 degrés Celsius. Remplir à un tiers environ un récipient avec le liquide que vous voulez faire mousser. Mettre le cappuccinometer dans le récipient et l'allumer. Le fouet doit toujours trempé entièrement dans le liquide.

NETTOYAGE

Toujours nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Attention : Ne jamais plonger entièrement le PRINCESS cappuccinometer dans le liquide. Cet appareil ne va pas au lave-vaisselle. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ; laver le fouet à l'eau tiède sous le robinet puis le sécher soigneusement. Toujours laver le fouet aussitôt après l'usage en veillant à ce qu'il n'y ait pas de restes de lait attachés.

PILES

Le PRINCESS cappuccinometer fonctionne avec deux piles crayon de 1,5 V.

Vérifier toujours que l'appareil n'est pas allumé avant d'ouvrir le compartiment à piles pour insérer deux piles. Respecter les polarités (- et +) indiquées.

Les piles usagées font partie des déchets chimiques ; ne pas les jeter avec les détritres ménagers. Jeter les piles vides dans le container prévu pour les déchets chimiques ou les apporter au service de nettoyage de la commune et respecter les instructions locales en vigueur.



CONSEILS PRINCESS

- N'utilisez pas le cappuccinometer plus de 2 minutes sans interruption.
- Le cappuccinometer est uniquement destiné à un usage domestique.
- Si le cappuccinometer est endommagé, n'utilisez plus l'appareil, mais rapportez-le au magasin pour le faire réparer.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais plonger entièrement l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez le cappuccinometer uniquement aux fins auxquelles il est destiné et en respectant les instructions du mode d'emploi. La garantie ne couvre pas les dommages découlant du non-respect du mode d'emploi.

CAPPUCCINO :

Ingrédients : 1 petite tasse de café fort et très chaud
 1 pointe de cannelle
 1 cuiller à soupe de lait fouetté
 1 cuillerée à café de cacao en poudre ou de chocolat râpé
 sucre selon ses goûts

Préparation : Ajouter la cannelle dans le café et verser le lait battu par-dessus.
 Saupoudrer avec le cacao en poudre ou le chocolat râpé.
 Sucre à son goût.



CAFÉ FRAPPÉ :

- Ingrédients : 1 ou 2 doses de café instantané
sucre et lait selon ses goûts
- Préparation : Ajouter le lait et le sucre au café soluble pour obtenir une émulsion. Bien mélanger. Ajouter de l'eau bouillante et mélanger de nouveau.
Pour obtenir un Café Frappé glacé, mettre de l'eau très froide ou de l'eau avec des glaçons au lieu de l'eau brûlante.

MACCHIATO :

- Ingrédients : 1 petite tasse de café expresso
du lait fouetté
un petit verre de cognac
- Préparation : Verser le lait fouetté et le cognac dans le café et bien mélanger le tout.

IRISH COFFEE :

- Ingrédients : 2/3 tasses de café
1/4 de tasse de crème fouettée
2 cuillers à café de whisky
1 cuiller à café de sucre
- Préparation : Mélanger le sucre et le whisky dans un verre. Ajouter le café et mélanger.
Verser en dernier la crème fouettée dans le verre.

PRINCESS CAPPUCCINOMAKER

Art. 2187

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung in Ruhe durch und bewahren Sie sie auf, um später noch einmal nachlesen zu können.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Der PRINCESS Cappuccinomaker wird eingeschaltet, indem Sie die Gerätetaste nach unten drücken. Sie können für Cappuccino oder Café Latte Milch aufschäumen und die Zutaten für beispielsweise Kakao und Café Frappé mixen. Eignet sich auch hervorragend zum Mixen von Shakes und Sahne oder Soßen. Flüssigkeiten können sowohl kalt als auch warm verwendet werden. Bereits gekochte Milch lässt sich nicht aufschäumen. Die ideale Zubereitungstemperatur liegt zwischen 65 und 70 Grad Celsius. Ein Gefäß zu etwa einem Drittel mit der Flüssigkeit Ihrer Wahl füllen. Den Cappuccinomaker in das Gefäß tauchen und das Gerät einschalten. Der Schaumschläger sollte stets vollständig in die Flüssigkeit eingetaucht sein.

REINIGUNG:

Bevor Sie Ihren neuen PRINCESS Cappuccinomaker zum ersten Mal verwenden, sollte das Gerät gründlich gereinigt werden.

Achtung: Der PRINCESS Cappuccinomaker darf keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät ist nicht spülmaschinenbeständig. Das Gerät außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Den Schaumschläger am besten unter fließendem, lauwarmem Wasser reinigen. Den Schaumschläger anschließend gut abtrocknen. Den Schaumschläger sofort nach Gebrauch reinigen und keine Milchreste antrocknen lassen.

BATTERIEN

Der PRINCESS Cappuccinomaker wird mit zwei 1,5 V Penlite-Batterien betrieben. Vor dem Öffnen des Batteriefachs und dem Einlegen der beiden Batterien darauf achten, dass die Gerätetaste nicht gedrückt ist. Beim Einlegen der Batterien die richtige Polung beachten (- und +).



Batterien sind chemischer Abfall und dürfen deshalb nicht einfach weggeworfen werden. Entsorgen Sie die leeren Batterien im Umweltcontainer oder geben Sie die Batterien separat bei Ihrem Abfallbetrieb ab. Befolgen Sie die diesbezüglichen Anweisungen Ihrer Gemeinde.



PRINCESS-TIPPS

- Den Cappuccinomaker nie länger als 2 Minuten im Dauerbetrieb verwenden.
- Der Cappuccinomaker ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Bei Beschädigung des Cappuccinomakers empfehlen wir Ihnen, das Gerät nicht mehr zu benutzen, sondern zur Reparatur in Ihr Fachgeschäft zu bringen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Das Gerät nie ganz in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Cappuccinomaker ausschließlich für den angegebenen Verwendungszweck und gemäß Gebrauchsanweisung einsetzen. Für Schäden, die durch Nichteinhaltung der Anweisung entstehen, verfällt der Garantieanspruch.

CAPPUCCINO:

- Zutaten: 1 Tasse starker, heißer Kaffee
1 Messerspitze Zimt
1 Esslöffel geschäumte Milch
1 Teelöffel Kakaopulver oder geriebene Schokolade
Zucker nach Geschmack
- Zubereitung: Den Kaffee mit Zimt würzen und die aufgeschäumte Milch darauf geben.
Mit Kakaopulver oder geriebener Schokolade bestreuen.
Nach Geschmack Zucker hinzufügen.

CAFÉ FRAPPÉ:

- Zutaten (3 Personen): 1 oder 2 Löffel löslicher Kaffee
Zucker und Milch nach Geschmack
- Zubereitung: Aus dem löslichen Kaffee mit etwas Milch und Zucker nach Geschmack einen Brei zubereiten. Gut vermischen. Heißes Wasser zugeben und erneut mixen.
Für einen erfrischenden kalten Café Frappé anstelle von heißem Wasser eis kaltes Wasser oder Wasser mit Eiswürfeln verwenden.

MACCHIATO

- Zutaten: 1 Tasse Espresso
aufgeschäumte Milch
Schnapsglas Cognac
- Zubereitung: Die aufgeschäumte Milch und den Cognac zum Espresso geben und alles gut durchrühren.

IRISH COFFEE

- Zutaten: 2/3 Tasse Kaffee
1/4 Tasse aufgeschäumte Sahne
2 Teelöffel Whisky
1 Teelöffel Zucker
- Zubereitung: Zucker und Whisky in einem Glas mischen.
Den Kaffee hinzugeben und verrühren.
Zum Schluss die aufgeschäumte Sahne ins Glas geben.



Primero léanse estas instrucciones totalmente y consérvense para una posible consulta posterior.

INSTRUCCIONES DE USO

La cafetera de capuchino PRINCESS se activa pulsando el botón en el aparato; usted puede sacar espuma a leche para un capuchino o un Café Latte y mezclar los ingredientes para, por ejemplo, cacao y Café Frappé. También es ideal para batidos y nata batida o para mezclar salsas. Los líquidos se pueden elaborar tanto fríos como calientes. A la leche que ya se había hervido no se puede sacar espuma. La temperatura ideal es de 65-70 grados centígrados aproximadamente.

Llene un tercio de un vaso con el líquido que desee. Sitúe el vaso en la cafetera de capuchino y ponga en marcha el aparato. El batidor ha de estar totalmente sumergido en el líquido en todo momento.

LIMPIEZA

Antes de estrenar la nueva cafetera de capuchino PRINCESS, es preciso que limpie el aparato. Atención: la cafetera de capuchino PRINCESS no se puede sumergir en ningún caso en agua u otros líquidos. El aparato no está a prueba del lavavajillas. La parte exterior del aparato se puede limpiar pasándole un paño húmedo; el batidor se limpia mejor en agua corriente tibia. Luego seque bien el batidor. Limpie el batidor directamente después de usarlo, asegurando que no le queden pegados restos lácteos.

PILAS

La cafetera de capuchino PRINCESS funciona con dos pilas penlite de 1,5 V.

Antes de abrir el compartimiento de pilas en el aparato para introducir en él dos pilas, es preciso asegurar que no esté pulsado el botón del aparato. Al insertar las pilas, observe la correcta polarización de las pilas (polos - y +).

Las pilas son un desecho químico; por consiguiente, no las eche a la basura doméstica. Cuando están vacías, deposítelas en un recipiente medioambiental especial de recogida de pilas o entréguelas en el servicio municipal de limpieza y siga las instrucciones municipales pertinentes.



CONSEJOS PRINCESS

- No utilice la cafetera de capuchino nunca durante más de 2 minutos de forma continua.
- La cafetera de capuchino es apta exclusivamente para uso doméstico.
- En caso de avería de la cafetera de capuchino le aconsejamos deje de usar el aparato y devolverlo al establecimiento para su reparación.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No sumerja nunca el aparato totalmente en agua u otro líquido.
- La cafetera de capuchino se utilizará en todo momento únicamente de acuerdo con su finalidad y siguiendo las instrucciones de uso. Quedará anulada la garantía si se producen daños ocasionados por la no observación de las instrucciones de uso.

CAPUCHINO:

- Ingredientes:
- 1 taza de café fuerte, caliente
 - 1 pizca de canela
 - 1 cucharada de leche batida
 - 1 cucharadita de cacao en polvo o chocolate raspado
 - azúcar a gusto.
- Preparación:
- Condimentar el café con la canela y añadir la leche batida.
 - Espolvorear con cacao en polvo o el chocolate raspado.
 - Añadir azúcar a gusto.



CAFÉ FRAPPÉ:

Ingredientes (3p.): 1 ó 2 cucharaditas de café instantáneo
Azúcar y leche a gusto

Preparación: Elaborar una papilla con el café instantáneo con un poco de leche y azúcar a gusto. Mezclar bien la papilla. Añadir agua caliente y mezclar de nuevo. Para un refrescante Café Frappé frío, se añade en vez de agua caliente, agua muy fría o agua con cubitos de hielo.

MACCHIATO:

Ingredientes: 1 taza de café espresso
leche batida
1 copita de coñac

Preparación: Meter la leche batida y el coñac en el café espresso y remover bien.

CAFÉ IRLANDÉS:

Ingredientes: 2/3 de taza de café
1/4 de taza de nata batida
2 cucharaditas de whisky
1 cucharadita de azúcar

Preparación: Mezclar el azúcar y el whisky en un vaso. Añadir el café y remover. Para finalizar, añadir la nata batida al vaso.

PRINCESS CAPPUCCINOMAKER

art. 2187

Leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali consultazioni future.

ISTRUZIONI PER L'USO

Azionando il PRINCESS cappuccinometer, premendo il pulsante sull'apparecchio, potete emulsionare il latte per preparare cappuccini o caffelatte, e per miscelare gli ingredienti per preparare cioccolate o Caffè Frappé. Ideale anche per shake e panna o salse. I liquidi possono essere usati sia freddi che caldi. Il latte bollito non può più essere emulsionato. La temperatura ideale è di ca. 65-70 gradi Celsius. Riempite una tazza per circa un terzo con il liquido desiderato. Inserite il cappuccinometer nella tazza ed azionate l'apparecchio. La frusta deve sempre essere completamente immersa nel liquido.

PULIZIA

Prima di usare il vostro PRINCESS cappuccinometer per la prima volta, pulite l'apparecchio. Attenzione: non immergete mai il PRINCESS cappuccinometer in acqua o altri fluidi. L'apparecchio non è adatto ad essere lavato in lavastoviglie. Potete pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido e la frusta sotto acqua corrente tiepida. Asciugate bene la frusta. Lavate la frusta dopo ogni uso, assicurandovi che non vi rimangano resti di latte.

BATTERIE

Il PRINCESS cappuccinometer è alimentato da due batterie stilo da 1,5 V. Assicuratevi che il pulsante dell'apparecchio non sia premuto, prima di aprire il coperchio dello scomparto delle batterie e di inserirvi le due batterie. Inserite le batterie rispettando le polarità indicate (- e +).



Le batterie costituiscono un rifiuto tossico, pertanto, non disperdetele nell'ambiente. Inserite le batterie esauste negli appositi raccoglitori o consegnatele direttamente all'ente preposto per la raccolta, nel rispetto delle direttive comunali.



SUGGERIMENTI PRINCESS

- Non usate mai il cappuccinomaker per più di due minuti consecutivi;
- Il cappuccinomaker è indicato al solo uso domestico;
- In caso di danneggiamento del cappuccinomaker, vi raccomandiamo di non usare più l'apparecchio e di portarlo al negozio per la riparazione;
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini;
- Non immergete mai l'intero apparecchio in acqua o altri fluidi.
- Usate il cappuccinomaker esclusivamente per gli scopi previsti, secondo le istruzioni d'uso. a garanzia non copre eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni d'uso.

CAPPUCCINO:

- Ingredienti:** 1 tazzina di caffè forte caldo
1 pizzico di cannella
1 cucchiaino di latte emulsionato
1 cucchiaino di cacao in polvere o cioccolato grattugiato
zucchero a piacere
- Preparazione:** Insaporire il caffè con la cannella e versarvi sopra il latte emulsionato.
Cospargere il latte di cacao in polvere o cioccolato grattugiato.
Aggiungere zucchero a piacere.

CAFFÈ FRAPPÉ:

- Ingredienti (3p):** 1 o 2 cucchiaini di caffè istantaneo
Zucchero e latte a piacere
- Preparazione:** Sciogliere il caffè solubile e lo zucchero a piacere in un po' di latte.
Mescolare bene fino ad ottenere una crema omogenea.
Aggiungere l'acqua calda e mescolare ancora.
Per un rinfrescante Caffè Frappé freddo, aggiungere acqua ghiacciata o acqua fredda con cubetti di ghiaccio, al posto dell'acqua calda.

MACCHIATO

- Ingredienti:** 1 tazzina di caffè espresso
Latte emulsionato
1 bicchierino di cognac
- Preparazione:** Unire il latte emulsionato ed il cognac al caffè espresso, mescolando bene.

IRISH COFFEE

- Ingredienti:** 2/3 di tazza di caffè
1/4 di tazza di panna montata
2 cucchiaini di whisky
1 cucchiaino di zucchero
- Preparazione:** Mescolare lo zucchero con il whisky in un bicchiere.
Unire il caffè e mescolare ancora.
Per ultimo, versarvi la panna montata.



Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens.

BRUKSANVISNING

Din PRINCESS cappuccinomaker startas genom att trycka in knappen på apparaten. Du kan skumma upp mjölk för cappuccino eller Café Latte och blanda ingredienserna för t.ex. choklad och Café Frappé. Även idealisk som shaker, för grädde eller till att blanda såser. Både varma och kalla vätskor kan användas. Redan kokad mjölk kan inte skummas upp. Den idealiska temperaturen är ca. 65-70 grader Celsius. Fyll en bägare till ungefär tredjedelen med en valfri vätska. Sätt din cappuccinomaker i bägaren och starta apparaten. Rörstaven måste hela tiden vara helt sänkt i vätskan.

RENGÖRING

Innan du använder din nya PRINCESS cappuccinomaker första gången måste den rengöras. Obs: En PRINCESS cappuccinomaker får aldrig sänkas i vatten eller någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i maskin. Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig trasa; rörstaven bör du helst de diska under rinnande ljust vatten. Torka sedan staven ordentligt. Rengör rörstaven direkt efter bruk; se till att inga mjölkrester blir kvar.

BATTERIER

Din PRINCESS cappuccinomaker går på två 1,5 V penlite-batterier. Innan du öppnar batterifacket och placerar två batterier måste du se till att knappen på apparaten inte är intryckt. Tänk på polernas riktning (- och +) när du lägger i batterierna.

Batterier är kemiskt avfall; kasta dem inte hur som helst. Deponera dem på en samlingsplats eller ge dem separat till sophämtningen, följ bestämmelserna inom din kommun.



PRINCESS-TIPS

- Använd din cappuccinomaker aldrig längre än 2 minuter i sträck;
- Din cappuccinomaker är endast lämpad för hushållsbruk;
- Om apparaten är skadad bör den inte längre användas, lämna in den hos affären för reparation;
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn;
- Sänk aldrig apparaten helt i vatten eller någon annan vätska.
- Din cappuccinomaker får endast användas för sitt avsedda ändamål och enligt bruksanvisningen. Garantin förfaller vid skada till följd av att bruksanvisningen inte följs.

CAPPUCCINO:

Ingredienser: 1 kopp starkt, hett kaffe
1 knivsudd kanel
1 matsked vispad mjölk
1 tesked kakaopulver eller riven choklad
socker efter smak

Beredning: Krydda kaffet med kanel och lägg den vispade mjölken ovanpå.
Strö kakaopulver eller riven choklad över skummet.
Tillfoga socker efter smak.

CAFÉ FRAPPÉ:

Ingredienser (3p): 1 eller 2 skopor snabbkaffe
socker & mjölk efter smak

Beredning: Gör en smet av snabbkaffet med litet mjölk och socker efter smak.
Vispa smeten ordentligt. Tillfoga varmt vatten och vispa på nytt.
För en uppfriskande kall Café Frappé tillfogar du iskallt vatten i stället för varmt, eller vatten med isbitar.



MACCHIATO

- Ingredienser: 1 kopp espressokaffe
vispad mjölk
snapsglas konjak
- Beredning: Tillfoga vispad mjölk och konjak till espressokaffet och vispa ihop det hela ordentligt.

IRISH COFFEE

- Ingredienser: 2/3 kopp kaffe
1/4 kopp vispad grädde
2 teskedar whisky
1 tesked socker
- Beredning: Blanda socker och whisky i ett glas. Tillfoga kaffe och rör om. Tillfoga slutligen den vispade grädden i glaset.

PRINCESS CAPUCCINOMAKER

art. 2187

Läs brugsanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op.

BRUGSANVISNING

Man tænder for PRINCESS cappuccinomaskine ved at trykke på knappen på apparatet; man kan piske mælk til cappuccino eller Café Latte og blande ingredienser til bl. a. kakao og Café Frappé. Også yderst praktisk til at mikse shake, fløde og saucer med. De anvendte væsker kan både bruges koldt og varmt. Kogt mælk kan ikke piskes op igen. Den bedste temperatur er ca. 65-70 grader Celsius.

RENGØRING

Inden den nye cappuccinomaskine tages i brug for første gang, bør apparatet først rengøres. Obs: PRINCESS cappuccinomaskine må absolut ikke kommes ned i vand eller andre væsker. Apparatet kan ikke tåle at komme i opvaskemaskinen. Apparatets yderside kan tørres af med en fugtig klud; røreskeen kan bedst vaskes af under varmt rindende vand. Tør derefter skeen godt af. Rengør røreskeen direkte efter brugen, og sørg for at der ikke bliver nogen mælkerester siddende tilbage.

BATTERIER

Til PRINCESS cappuccinomaskine anvendes der to 1,5 V penlite-batterier. Inden batteriholderen åbnes, og de to batterier lægges i, bør man være opmærksom på, at knappen på apparatet ikke er tændt. Vær – nå batterierne lægges i – opmærksom på, at polerne (- og +) vender rigtigt.

Batterier er kemisk affald; så smid dem ikke væk sammen med andet affald. Aflever brugte batterier på et særligt indsamlingsted eller aflever dem på en affaldsstation; overhold de i kommunen gældende forskrifter.



PRINCESS TIPS

- Lad aldrig cappuccinomaskinen være tændt i mere end 2 minutter ad gangen;
- Cappuccinomaskinen er udelukkende egnet til brug i husholdningen;
- Ved beskadigelse af apparatet fraråder vi at anvende apparatet, men tilrådes det at bringe det til reparation i forretningen;
- Hold altid apparatet uden for børns rækkevidde;
- Kom aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker;
- Cappuccinomaskinen bør udelukkende anvendes til det dertil egnede formål og kun anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen. Garantien dækker ikke, hvis der opstår defekter, som følge af at man ikke har fulgt brugsanvisningen.



CAPPUCCINO:

Ingredienser: 1 kop sterk, varm kaffe
1 knivspids kanel
1 spsk. pisket mælk
1 tsk. kakaopulver eller revet chokolade
sukker efter smag og behag

Tilberedning: Kom kanel i kaffen og hæld den piskede mælk over. Strø kakaopulver eller revet chokolade på. Tilsæt sukker efter smag og behag.

CAFE FRAPPE:

Ingredienser (3 p): 1 eller 2 skefulde Nescafé
sukker & mælk efter smag og behag

Tilberedning: Lav en lind blanding af Nescafé og tilsæt mælk og sukker efter smag og behag. Rør blandingen godt sammen. Tilsæt kogende vand og mix en gang til. Ønsker man en kold og forfriskende Café Frappé tilsætter man iskoldt vand eller vand med isterninger i stedet for kogende vand.

MACCHIATO

Ingredienser: 1 kop espressokaffe
pisket mælk
lille glas cognac

Tilberedning: Kom den piskede mælk og cognac'en i espressokaffen og rør godt rundt.

IRISH COFFEE

Ingredienser: 2/3 kop kaffe
1/4 kop pisket flødeskum
2 tsk. whisky
1 tsk. sukker

Tilberedning: Rør sukker og whisky sammen i et glas. Kom kaffen i og rør godt. Kom den piskede fløde i til sidst.

PRINCESS CAPPUCCINOMAKER

art. 2187

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til senere bruk.

BRUKSANVISNING

Du slår på PRINCESS cappuccinomaker ved å trykke inn knappen på apparatet. Du kan skumme opp melk til cappuccino eller Café Latte, eller du kan f.eks. blande ingrediensene til kakao og Café Frappé. Den er også ideell hvis du vil mikse milkshakes og fløte eller sauser. Væsker kan brukes både i kald eller varm tilstand. Kokt melk kan ikke skummes opp. Den ideelle temperaturen er ca. 65-70 grader Celsius. Fyll et beger med ca. en tredjedel av væsken du velger. Sett cappuccinomakeren i begeret og slå på apparatet. Røreskjeen skal alltid dypes helt ned i væsken.

RENGJØRING

Rengjør din PRINCESS cappuccinomaker før du bruker apparatet for første gang. Merk: Dypp aldri PRINCESS cappuccinomaker i vann eller i en annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i maskin. Utsiden av apparatet kan tørkes av med en fuktig klut. Rengjør røreskjeen helst under lunkent vann fra springen. Tørk røreskeen grundig etterpå. Rengjør røreskeen omgående etter bruk, sørg for at det ikke blir melkerester til overs.



BATTERIER

PRINCESS cappuccinomaker virker med to 1,5 V penlite-batterier.

Før du åpner apparatets batterirom og legger i to batterier, bør du sørge for at knappen på apparatet ikke er inntrykt. Overhold batterienes polaritet (– og +) når du legger dem i batterihuset.

Batterier er kjemisk avfall og bør ikke kastes bort uten videre. Legg tomme batterier i miljøboks eller lever dem adskilt til din kommunale rengjøringsavdeling. Følg kommunens forskrifter.



TIPS FRA PRINCESS

- Bruk aldri Princess cappuccinomaker lenger enn 2 minutter i strekk;
- Cappuccinomakeren egner seg utelukkende til hjemmebruk;
- Ved skade på cappuccinomakeren anbefaler vi deg at du ikke bruker apparatet, men istedenfor tar det med tilbake til butikken for reparasjon;
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde
- Dypp aldri apparatet ned i vann eller i en annen væske.
- Bruk cappuccinomakeren kun til det egnede formålet og i henhold til bruksanvisningen.
Garantien faller bort hvis det oppstår skade på grunn av at bruksanvisningen ikke er overholdt.

CAPPUCCINO:

Ingredienser:

1 liten kopp med sterk, varm kaffe
1 knivsodd kanel
1 spiseskje vispet melk
1 teskje kakaopulver eller raspet sjokolade
sukker etter smak

Tilberedning:

Krydre kaffen med kanel og legg på den vispede melken. Strø over kakaopulver eller raspet sjokolade. Tilsett sukker etter smak.

CAFÉ FRAPPÉ:

Ingredienser (3p):

1 eller 2 skjeer pulverkaffe
sukker og melk etter smak

Tilberedning:

Bland kaffepulveret med litt melk og sukker etter smak. Bland det hele grundig.
Tilsett varmt vann og bland en gang til.
Vil du ha en frisk eller kald Café Frappé, tilsetter du iskaldt vann eller vann med isbiter.

MACCHIATO

Ingredienser:

1 liten kopp espressokaffe
vispet melk
lite glass konjakk

Tilberedning:

Ha den vispede melken og konjakken i espressokaffen og rør grundig.

IRISH COFFEE

Ingredienser:

2/3 kopp kaffe
1/4 kopp pisket fløte
2 teskjeer whisky
1 teskje sukker

Tilberedning:

Bland sukkeret og whiskyen i et glass. Tilsett kaffen og rør om.
Hell til slutt den piskede fløten i glasset.



Luen ensin käyttöohje huolellisesti läpi ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten.

KÄYTTÖOHJE

PRINCESS-cappuccinosekoitin käynnistetään painamalla siinä olevaa painiketta. Laitteella voidaan vaahdottaa maito cappuccinoa tai Café Lattea varten ja sekoittaa ainekset esimerkiksi kaakaota ja Café Frappéa valmistettaessa. Ihanteellinen myös pirtelöiden ja kerman tai kastikkeiden vatkaukseen. Sekoitettavat nesteet voivat olla joko kylmiä tai lämpimiä. Jo kiehunutta maitoa ei voi enää vaahdottaa. Ihanteellinen lämpötila on noin 65-70 C-astetta.

Täytä noin kolmannes kulhosta tarvitsemallasi nesteellä. Pane cappuccinosekoitin kulhoon ja käynnistä laite. Sekoituspään tulee aina olla kokonaan painettuna nesteeseen.

PUHDISTUS

PRINCESS –cappuccinosekoitin on puhdistettava ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Huomaa: PRINCESS-cappuccinosekoitinta ei saa missään tapauksessa upottaa kokonaan veteen tai muihin nesteisiin. Laite ei sovi konepesuun. Laitteen ulkopinta voidaan pyyhkiä kostealla liinalla; sekoitinpää voidaan parhaiten puhdistaa juoksevassa haaleassa vedessä. Kuivaa sekoitinpää tämän jälkeen hyvin. Puhdista sekoitinpää heti käytön jälkeen ja tarkista, että sen pintaan ei ole jäänyt maitoa.

PARISTOT

PRINCESS-cappuccinosekoitin toimii kahdella 1,5 V:n penlite-paristolla.

Ennen kuin avaat laitteen paristokotelon ja panet siihen paristot, varmista, että laitteen käyttökytkin ei ole painettu sisään. Ota paristoja paikalleen asettaessasi huomioon (- ja +) navat.

Paristot kuuluvat kemiallisiin jätteisiin, älä siis heitä niitä harkitsematta pois. Toimita tyhjät paristot ongelmajätepisteeseen tai vie ne erikseen kunnan jäteasemalle ja noudata viranomaisten antamia ohjeita.



PRINCESS-TURVAOHJEITA

- Älä käytä cappuccinosekoitinta yhtäjaksoisesti koskaan 2 minuuttia kauempaa;
- Cappuccinosekoitin sopii ainoastaan kotitalouskäyttöön;
- Jos cappuccinosekoitin on vioittunut, sitä ei saa käyttää, vaan se on toimitettava myyntiliikkeeseen korjattavaksi;
- Pidä laite lasten ulottumattomissa;
- Älä upota laitetta koskaan kokonaan veteen tai muuhun nesteeseen;
- Cappuccinosekoitinta tulee käyttää ainoastaan sille määrättyyn tarkoitukseen käyttöohjetta noudattaen. Takuu raukeaa, jos laitteen vioittuminen johtuu siitä, että laitetta ei ole käsitelty käyttöohjeen mukaisesti.

CAPPUCCINO:

- Ainekset:
- 1 kuppi vahvaa, kuumaa kahvia
 - 1 veitsenkärjellinen kanelia
 - 1 ruokalusikallinen maitovaahtoa
 - 1 teelusikallinen kaakaojauhetta tai raastettua suklaata
 - sokeria maun mukaan
- Valmistus:
- Mausta kahvi kanelilla ja lisää pinnalle maitovaahtoa.
 - Sirotele päälle kaakaojauhetta tai raastettua suklaata.
 - Lisää tarvittaessa sokeria.



CAFÉ FRAPPÉ:

Ainekset (3 ann.)

1 tai 2 lusikallista pikakahvijauhoa
sokeria & maitoa maun mukaan

Valmistus:

Sekoita pikakahvi maitotilkkaan ja sokeriin. Sekoita hyvin.
Lisää kuumaa vettä ja sekoita uudestaan.
Virkistävän kylmää Café Frappéa valmistettaessa käytetään kuuman veden asemasta jääkylmää vettä tai jääkuutioita ja vettä.

MACCHIATO:

Ainekset:

1 kuppi espressokahvia
maitovaahtoa
snapsilasillinen konjakkia

Valmistus:

Lisää maitovaahto ja konjakki espressokahviin ja sekoita ainekset hyvin.

IRISH COFFEE:

Ainekset:

2/3 kuppia kahvia
1/4 kupillinen kermavaahtoa
2 teelusikallista viskiä
1 teelusikallinen sokeria

Valmistus:

Sekoita sokeri ja viski lasissa. Lisää kahvi ja sekoita.
Lisää lopuksi lasiin kermavaahto.

MÁQUINA DE FAZER CAFÉ CAPPUCCINO DA PRINCESS

art.º 2187

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Pode ligar a máquina de fazer café cappuccino da PRINCESS, carregando no botão do aparelho; Pode aquecer o leite e fazer espuma para o café cappuccino ou para o Café Latte (Café com leite normal) e misturar os ingredientes por exemplo para fazer cacau e Café Frappé.(capilé). É também ideal para fazer batidos e natas ou misturar molhos. Podem usar bebidas quentes ou frias. O leite previamente fervido já não pode voltar a ser aquecido de novo. A temperatura ideal é cerca de 65-70 graus centígrados. Encher cerca de um terço de uma caneca com a bebida da sua escolha. Deve colocar o aparelho de fazer o cappuccino na caneca e ligar a máquina. A varinha deve estar coberta totalmente pela bebida dentro da caneca.

LIMPEZA

Antes de utilizar pela primeira vez a sua máquina de fazer café cappuccino da PRINCESS, deve primeiro limpar o aparelho.

Atenção: Nunca deve mergulhar de forma alguma a máquina de fazer café cappuccino da PRINCESS em água ou noutros líquidos. O aparelho não pode ir à máquina de lavar loiça. O exterior do aparelho pode ser limpo com um pano húmido; a melhor maneira de lavar a varinha é com água da torneira morna. Em seguida deve secá-la bem. Limpar a varinha imediatamente depois de a ter utilizado; deve assegurar-se que não ficaram quaisquer resíduos de leite.

PILHAS

A máquina de fazer café cappuccino da PRINCESS funciona com 2 pilhas 1,5 V penlite. Antes de abrir o compartimento das pilhas situado no aparelho e colocar duas pilhas no mesmo, deve certificar-se que o botão de ligar a máquina se encontra desligado. Tenha em atenção ao colocar as pilhas que os símbolos (+) e (-) dos polos foram respeitados.

As pilhas constituem lixo químico; por isso não as deite fora como lixo vulgar. Quando as



pilhas estiverem gastas, coloque-as num contentor destinado ao meio ambiente ou entregue-as junto dos serviços de limpeza do seu município e siga as estipulações municipais que lhe indicarem.



SUGESTÕES DA PRINCESS

- Nunca deve utilizar a máquina de fazer café cappuccino mais do que 2 minutos contínuos;
- A máquina de fazer café cappuccino apenas se destina ao uso doméstico;
- Em caso de a máquina ficar danificada, aconselhamos-lhe a deixar de utilizar o aparelho e a devolvê-la à loja para ser reparada;
- Manter o aparelho fora do alcance das crianças;
- Nunca deve mergulhar o aparelho em água ou noutros líquidos;
- A máquina de fazer café cappuccino deve ser apenas utilizada para o objectivo com que foi concebida, devendo seguir as instruções que lhe foram facultadas. A garantia deixa de ser válida, caso surja eventualmente qualquer dano proveniente da incorrecta utilização do aparelho.

CAPPUCCINO:

- Ingredientes: 1 chávena de café forte acabado de fazer
1 pitada de canela
1 colher de sopa de leite batido
1 colher de chá de cacau em pó ou de raspa de chocolate
açúcar quanto basta
- Preparação: Temperar o café com canela e deitar o leite batido. Polvilhar com cacau em pó ou raspa de chocolate. Acrescentar açúcar a seu gosto.

CAFÉ FRAPPÉ (Tipo CAPILÉ):

- Ingredientes (3 pes.): 1 ou 2 colheres de medida de café instantâneo
açúcar e leite quanto basta
- Preparação: Fazer uma papa do café instantâneo, juntando leite e açúcar ao seu gosto.
Misturar bem. Acrescentar água quente e mexer de novo.
Para preparar um bom Café Frappé (capilé) bem frio, deve acrescentar em vez de água quente água gelada e alguns blocos de gelo.

MACCHIATO

- Ingredientes: 1 chávena de café expresso (tipo bica)
leite batido
um cálice de conhaque
- Preparação: Juntar o leite batido e o cálice de conhaque ao café expresso e misturar bem.

IRISH COFFEE

- Ingredientes:: 2/3 de uma chávena de café
1/4 chávena de nata batida
2 colheres de chá de whisky
1 colher de chá de açúcar
- Preparação: Misturar o açúcar e o whisky dentro de um copo.
Acrescentar o café e mexer bem. Juntar finalmente a nata batida.







PRINCESS®

GARANTIEKAART
 GUARANTEE CARD
 CARTE DE GARANTIE
 GARANTIEKARTE
 GARANTIE
 CERTIFICADO DE GARANTÍA
 TARJA DE GARANTIA
 CARTOLINA DI GARANZIA
 GARANTIKORT
 GARANTIBEVIS
 GARANTIKORT
 TAKUUTODISTUS
 GARANCIJSKI LIST
 ÁBYGADARSKÍRTEINI
 ZÁRU/NÍ LIST
 Κάρτα εγγύησης

Princess Head Office
 Baronielaan1, 4818 PA Breda
 Postbus 4722, 4803 ES Breda
 Tel. +31 (76) 521 77 16
 The Netherlands

Datum van aankoop
 Date of Purchase
 Date d'achat
 Kaufdatum
 Fecha de compra
 Data de compra
 Data di acquisto
 Inköpsdatum

Købs-dato
 Innkjøpsdato
 Ostopäivä
 Datum nakupa
 Hvenær keypt
 Datum nákuðu
 Ημερομηνία αγοράς



Dealer
 Revendeur
 Händler
 Haendler/commerçant
 Vendedor
 Comprador
 Rivenditore →
 Áterförsäljare
 Forhandler
 Jälleenmyyjä
 Zastopnik
 Söluadili
 Προμηθευτής

TYPE →

Koper
 Buyer
 Acheteur
 Käufer
 Kaeufer
 Comprador
 Comerç
 Acquirente →
 Köpare
 Køber
 Kjøper
 Ostaja
 Kupec
 Kaupandi
 Kupujci
 Αγοραστής

NEDERLANDS:**GARANTIEVOORWAARDEN**

1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH:**GUARANTEE**

For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembly or accidental breakage.

FRANÇAIS:**CONDITIONS DE LA GARANTIE**

1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH:**GARANTIE**

1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL:**GARANTÍA**

PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ:**GARANTIA**

Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmuntat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA:**GARANZIA**

L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze che comunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA:**GARANTI**

1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantien omfattar fabriktions- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK:**GARANTI**

Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren. Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller reparerer af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK:**GARANTI**

1 års garanti. Garantien gjelder fabrikkasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI:**TAKUU**

Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus- ja/ tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA:**GARANCIJA**

Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo naša servisna služba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijihj proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY:**PODMINKY ZARUKY**

Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněný záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávným používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poškození.

ICELANDIC:**ÁBYRGDARSKÍRTEINI**

Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleiðsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er háð því að framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ:**ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ**

1 χρόνο εγγύησης για λιθη κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρως η απόδειξη εγγύησης Δεν εγγυώνται βλάβες που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυρμαολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πάωση. Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθο βλάβες.





PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES BV

Baronielaan 1, 4818 PA Breda. P.O. Box 4722, 4803 ES Breda, The Netherlands.

Tel. +31 (0)76 - 521 77 16, Fax +31 (0)76 - 521 71 16

Internet <http://www.princess.nl>, E-mail: info@princess.nl