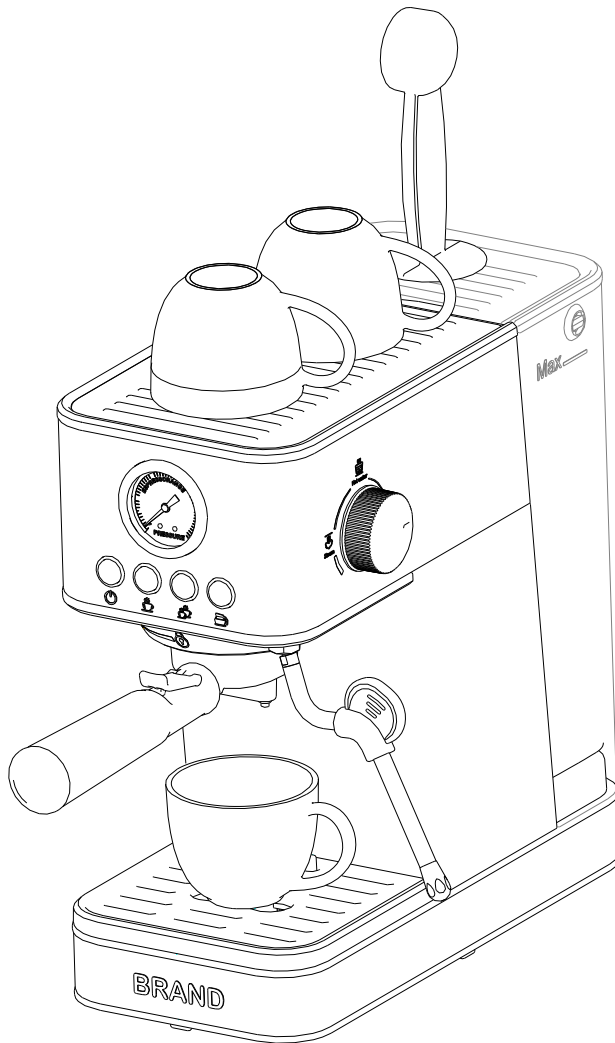


# Gebruiksaanwijzing



omschrijving: EM621

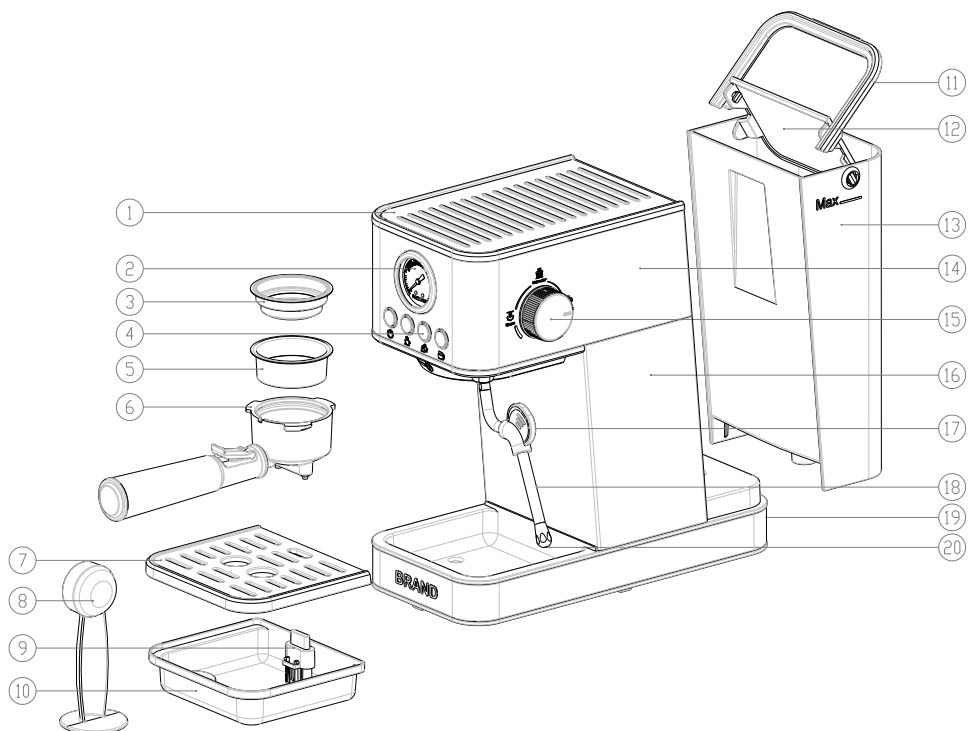
Specificaties van elektrische apparaten: 230V 50Hz 1200W

## Voorzorgsmaatregelen voor de veiligheid

1. Lees deze gebruikershandleiding voordat u dit product gebruikt.
2. Controleer of de spanning die u gebruikt overeenkomt met de nominale spanning van het product.
3. Om elektrische schokken en brand te voorkomen, geen elektrische kabel of stekker onder dompelen in water of andere vloeistoffen.
4. Zorg dat er altijd toezicht is van een volwassene bij gebruik van dit product door kinderen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het product niet in gebruik is of schoon gemaakt wordt. Laat het product afkoelen voordat de onderdelen worden gereinigd.
6. Als dit product niet goed werkt, stuur het koffiezetapparaat terug naar de fabrikant of de aangewezen reparatie afdeling.
7. Het gebruik van niet originele accessoires en niet door de fabrikant geadviseerde accessoires wordt afgeraden en kan gevaarlijk zijn.
8. Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit product niet buiten maar enkel binnen.
9. Nooit de stroomkabel aan scherpe randen van de tafel of aan hete oppervlakken laten hangen.
10. Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan bedoeld. Plaats het product in een droge omgeving. Het product zal minder goed werken in een omgeving met hoge temperaturen.

11. Gebruik schoon koud water om de tank te vullen. Voeg geen mineraal water, melk of andere vloeibare dranken toe aan de tank.
12. Wanneer u de stekker in het stopcontact plukt, houd de stekker vast terwijl u deze uit het stopcontact trekt, vermijd trekken aan de kabel.
13. Sommige onderdelen worden warm tijdens het werken met dit product, nooit direct aanraken met de handen.
14. Zorg ervoor dat u het product goed in de gaten houdt. Voorkom dat kinderen jonger dan 8 jaar met het product of de stroomkabel kunnen spelen.
15. Bij producten met geaarde stekker, zorg ervoor dat het stopcontact of de stekkerdoos die u gebruikt goed is geaard.
16. Gebruik het product niet zonder water in de tank.
17. Bewaar de gebruikshandleiding goed

## Schematische voorstelling van het product



1- deksel 2- manometer 3- filterbeker (enkele beker) 4- drukknop

5- filterbeker (dubbele beker) 6- handvat 7- bekerhouder 8- poederlepel

9- vlotter 10- wateropvangbak 11- handgreep voor de tank 12- deksel voor de tank

13- water tank 14- motorbak 15- knop 16- body 17- rubber set 18- stoomstang  
19- basis 20- mondstuk

## Gebruiksaanwijzing

1. Verwijder de verpakking zorgvuldig en plaats het product op een platte tafel of ondergrond.

nota: het tafelblad kan worden gereinigd met een vochtige doek

## 2. Het product voorzien van elektriciteit

- A. Controleer of het product is aangesloten op het stopcontact en dat het stopcontact kan worden gebruikt om elektriciteit te leveren, het lampje zal 5 keer knipperen.

- B. Druk op de "⏻" power knop op het bedieningspaneel voor dit product om het product te starten, de power indicator op het bedieningspaneel "⏻" knippert totdat de watertemperatuur de ingestelde temperatuur bereikt, dan zal deze stoppen met knipperen - het product is in stand-by (voor specifieke details, zie gebruiksaanwijzing voor details).

- C. Het product begint met het verstrekken van de kopjes opwarm-functie tijdens het voorverwarmen.

- D. Als er 30 minuten geen gebruik wordt gemaakt van het koffieapparaat, gaat de lichtkring van de aan-knop automatisch uit.

## 3. Vul de tank met water

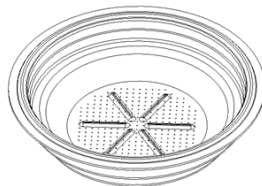
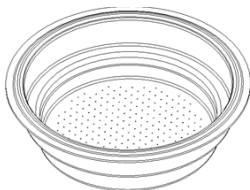
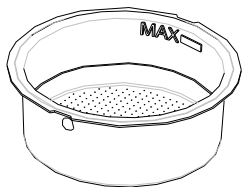
Verwijder de tank op het product om water toe te voegen of gebruik de tank om het te vullen met water - zorg ervoor dat de hoeveelheid water in de tank niet hoger is dan de "max" waterlijn. Belangrijk: Nooit warm of heet water toevoegen!!!!

## 4. Kies de filterbeker

Dubbele kop koffie ----- gebruik van grote dubbele filterkop (standaard meegeleverd)

Enkele kop koffie ----- gebruik van kleine dubbele filterkop (optioneel)

Koffie zakjes maken - - - - - POD dubbel met filter (optioneel)

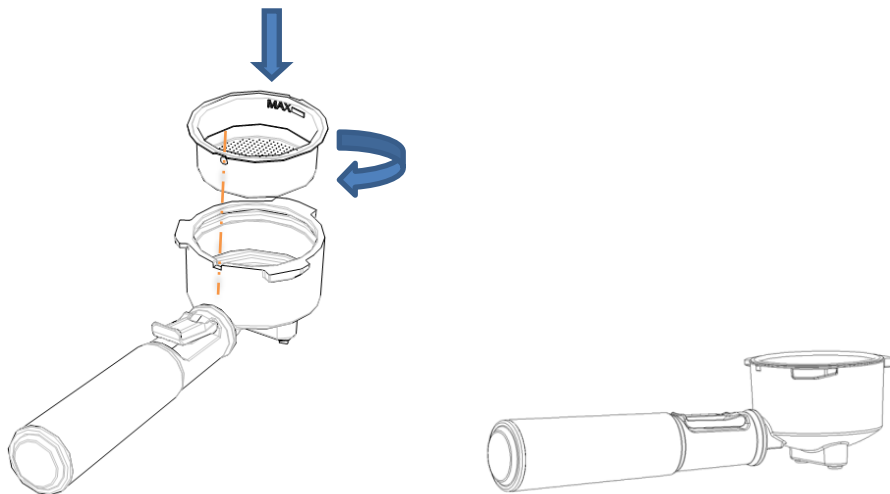


A-Grote dubbele filterbeker (standaard meegeleverd)

B-Kleine dubbele filterbeker (optioneel)

C-Filterbeker met dubbele bodem voor POD (optioneel)

### 5. De filterbeker wordt in het filter geladen



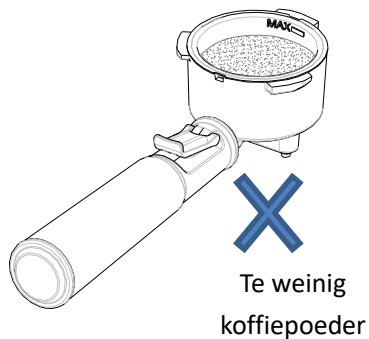
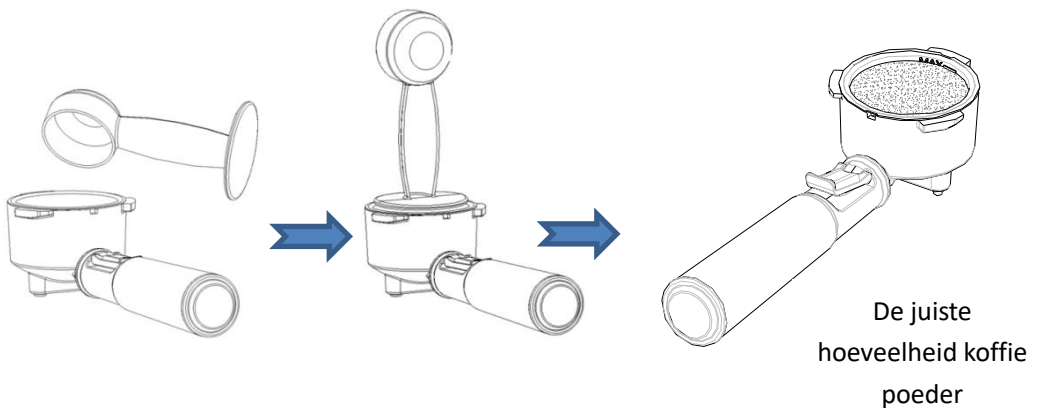
Breng de uitsparingen van de filterbeker in lijn met de uitsparingen van het handvat door deze voorzichtig plat te leggen en draai dan een hoek om te voorkomen dat deze afvalt

6. Voeg de koffiepoeder toe

A. Vul de verse, fijngemalen espresso poeder in de filterbeker.

B. Druk het koffiepoeder met een beetje kracht aan het uiteinde van een koffiellepel op de rand van de filterkop langs de "MAX" -lijn.

C. Verwijder het overtollige koffiepoeder van de rand van de filterkop.




7. Plaats het filter

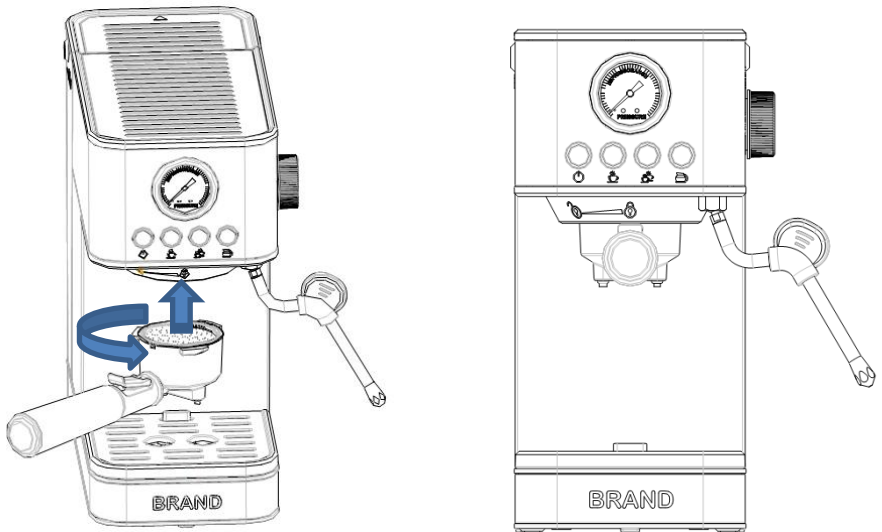
A. Eerst de filterbeker vlak leggen en het filter onder de uitloop plaatsen,

B. Greepkit met het ontgrendelingspictogram op dit product “” aanpassing,

En in de groef geschroefd

C. Draai daarna de handgreep langzaam naar rechts tot de handgreep met het

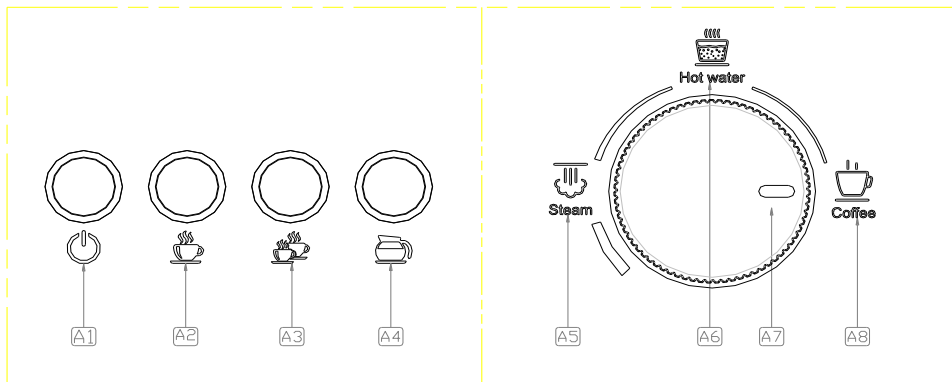
vergrendelingspictogram op de filterkop “” aanpassing



D. Druk in het werkende systeem van drukmeter video koffiemachine;



## 8. Het bedieningspaneel



A1- macht zeer belangrijke

A2- een kopje maken zeer belangrijke

A3- twee kopjes maken zeer belangrijke

A4- grote kop/koude uitstekende maken zeer belangrijke

A5- stand van de stoombereiding


A6- stand van de warmwaterbereiding

A7- stand van de knop met aanduiding van de positie

A8- stand van de koffiebereiding

## Koffie maken 9

A1 - power knop start na de lange ronde rood lampje brandt dat opwarming, in stand-by staat.

- Aanwijzing voor knop A7  De A8 is in de staat van koffie brouwen.
- Montage van het filter zoals beschreven in item 5.6.7. Plaats een of twee koffiekopjes op de plaats van de afvoer van het filterhandvat.
- Druk op de toetsen A2 of A3 of A4 om direct te werken, hun knipperlicht ring blijft branden en gaat automatisch uit in de stand-by na voltooiing.
- Opmerking: als de machine tijdens het werk afzonderlijk op de werктоets drukt, kan deze gedurende 10 seconden worden onderbroken

als de blauwe ring niet wordt ingeschakeld om het werk te annuleren, of u kunt direct op de A1 aan/uit-knop drukken om de werking van de lichtring te annuleren.

!!! Om het gevaar van brandwonden te voorkomen, moet de machine tijdens het werk of zonder koffie de filtergreep niet verwijderen en wacht meer dan 5 seconden tot het werk klaar is.

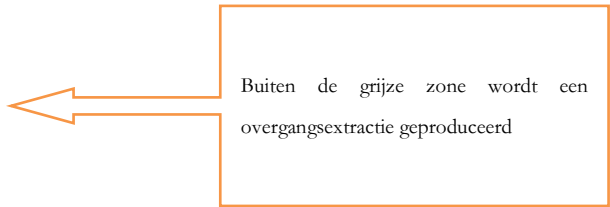
!!! Als er tijdens het werk geen koffie uitloopt of een zeer kleine hoeveelheid koffie druppelt, moet u 60 seconden wachten voordat u de filterhandgreep verwijdert. Door de residuele druk en stoom in de machine kan het koffiempoeder vrijkomen.

Tip: voor de eerste keer koffie zetten, of als het lang niet in gebruik is, gelieve de waterkoker tweemaal leeg te maken om het interne systeem van de machine te verwijderen!!

## **10. Mechanische manometers**

De manometer kan u helpen om te detecteren of de werkdruk is normaal tijdens het trekken van de koffie. Er is een fase van pre-onderdompeling druk bij mechanische start en de wijzer zal fluctueren in de voorste segment van de grijze druk gebied. Als voor het verkrijgen van een kopje koffie van hoge kwaliteit meer controle van de gemalen gemalen poeder nodig is, te grof gemalen resulteert in een verhoogde capaciteit van de koffie, onvoldoende extractie, de aanwijzer zal blijven in de grijze voorste gebied; De koffiempoeder is te jong, de koffiecapaciteit is merkbaar verminderd of zelfs slechts een kleine hoeveelheid koffie druppelt, de overgang van de extractie.





Tip: de manometer heeft alleen een indicatie van de fluctuatie bij het maken van koffie, niet bij het maken van warm water en stoom









Aanduiding van de druk.




Wanneer de manometer wijzer buiten het grijze gebied van de druk, het koffiezetapparaat werkt nog steeds goed, er is geen potentieel gevaar en kan worden gebruikt met vertrouwen!

## 11. Geextraheerde koffie

De koffiesmaak is afhankelijk van de hoeveelheid poeder, dikte, bakdiepte, tijd en temperatuur. U wilt een goede koffiekwaliteit naast de noodzaak van een grinder van uw voorkeur, de flexibiliteit van de functies van de koffiemachine zal altijd voldoen aan een koffiesmaak die u nodig hebt, niet beperkt tot een klik

koffie	voorweken	tijd	Hoeveelheid poeder	capaciteit	filterbeker	Wijze van raken
--------	-----------	------	--------------------	------------	-------------	-----------------

	✓ totaal	18S	7-9g	30ml		Licht aan te raken voor 1 seconde
	✓ Twee glazen	30S	13-14g	60ml		Licht aan te raken voor 1 seconde
	✓ Grote bekers	aanpassing	8g /14g	aanpassing		Licht aan te raken voor 1 seconde
	Koud water	aanpassing	8g /14g	30-200ml		Lange druk gedurende 2 seconden (bij uitgeschakeld vermogen)

\* Grote kop capaciteit aanpassen: gebruikers kunnen koffie extraheren tijdens het proces, afhankelijk van de capaciteit van de kop, opnieuw drukken “” Functietoets extract pauzeert totdat de lichtring automatisch uitgaat en de machine onthoudt automatisch de vorige dosering bij het volgende gebruik. \* Duidelijk aangepaste dosering: lang drukken in de stand van de motor “” Meer dan twee seconden “” De lamp ring flikkert terug naar de fabriek hoeveelheid;

Espresso met een intense aroma en dikke smaak, afkomstig uit europa italie;



Amerikaanse koffie met een zachte smaak, lijst, met een duidelijke hierarchie van fruit, afkomstig uit de tweede wereldoorlog amerikaanse soldaten gebruikte espresso voor warm water;

Koude koffie met een laag alcoholgehalte, licht zoet, geschikt voor bevroren koffie, melk thee koffie, fruit koffie en andere avant-garde DIY maken van chinese koffie;

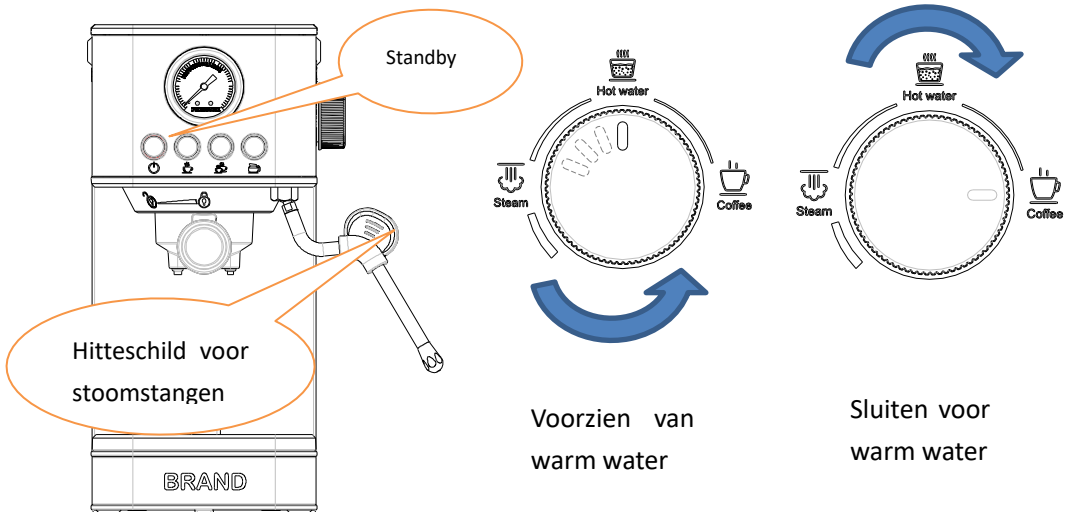
## 12. Warm water maken

-- De rode ring van het lampje stopt na het starten van de aan/uit-knop A1 lang knipperen om aan te geven dat de opwarming klaar is en in de stand-by staat

-- Aanwijzing voor knop A7  A6 In het maken van warm water modus.

-- Knop A7 blijft linksom draaien, in  A5 en  A6 tussen Het debiet van warm water kan worden aangepast

-- omschrijving A7 richtlijnen  A8 Sluiten om warm water te maken.





Belangrijk: omdat de waterweg systeem voor druk te maken om te voorkomen dat warm water spatten, druk het mondstuk van de stoomstang zo laag mogelijk tot de bodem van de beker, terwijl het voorkomen van een lege beker te wassen warm water vliegen gevaar voor brandwonden.

Warm water bij de productie van de pomp is het interval werk mechanische trillingen veroorzaken tot een normaal fenomeen, niet van invloed op de veiligheid en het volgende gebruik.

Bij het bedienen van de stoomstang moet de hand zo dicht mogelijk bij de rubberen isolatie blijven.

### 13. Stoom maken


-- De rode ring van het lampje stopt na het starten van de aan/uit-knop A1 lang knipperen om aan te geven dat de opwarming klaar is en in de stand-by staat.

-- Aanwijzing voor knop  A7  A5 Voer het maken van stoom modus.

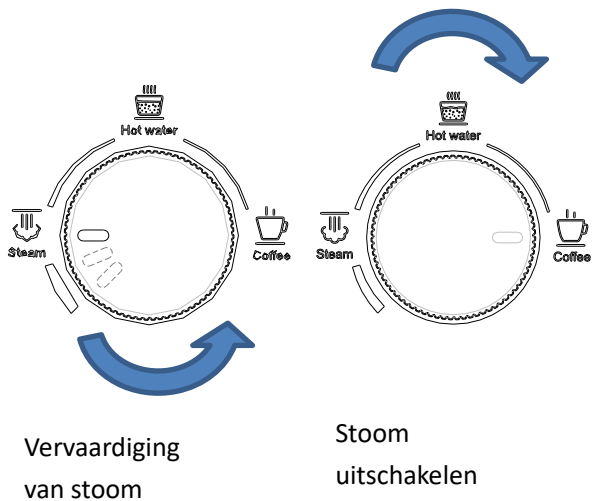
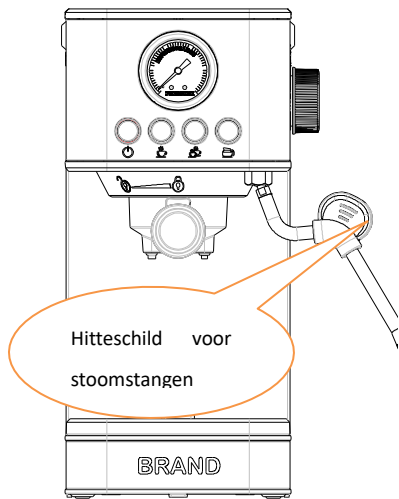
-- Door de A7 tegen de klok in te draaien, kan de grootte van de stoomhoeveelheid aangepast worden.

-- Voor het vrijgeven van de stoom is een hogere temperatuur vereist en de power-toets A1 blijft knipperen nadat de stoom is verwarmd tot een vooraf ingestelde waarde.

-- Aanwijzing voor knop  A7  A8 Sluiten om warm water te maken.



Standby statusgaan  
met verwarmen



Belangrijk: voor het maken van stoomketels is de temperatuur hoog, zodat de stoomleiding gemakkelijk in de hand brandt.

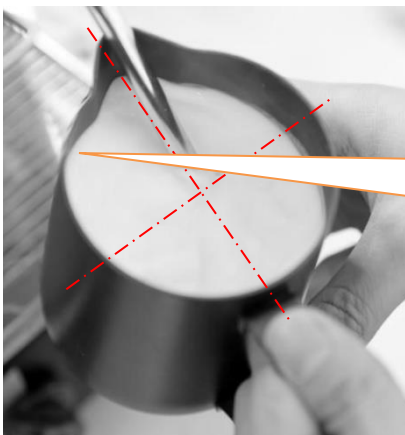
!!!! De handen tijdens het bedienen van de stoomstang zo veel mogelijk niet uit de rubberen hitteschild te verlaten om brandwonden te voorkomen;

#### 14. Stuur de melk

- om een dicht en glad melkschuim te krijgen, kies dan volle melk op ongeveer 5 graden celsius in de koelkast.
- bij het uitschenken van de melk neemt het schuimende volume toe, dus het is beter om de gegoten melk niet verder te vullen dan een halve glazen fles. Over het algemeen wordt gekozen voor een inhoud van 200ml.
- als de stoom is voorverwarmd, laat dan koud water los in de buis en sluit de stoom weer af!!
- kies de juiste hoek tussen de stoomstang en de melkcilinder, wat

gunstig is voor het omrollen van de melk en de persoon meer lucht geeft om de melkbel te vormen.

- breng de nozzle van de stoomstang opnieuw in op een diepte van ongeveer 2-5mm op het melkvlak van de koe.
- - draai de stoomknop A7 naar de maximale stand.
- let op de toename van het volume van de melk met ongeveer 20mm in de hoogte van de stoom bar nozzle opnieuw in ongeveer 15mm diepte voor het snijden van fijnere melkschuim.
- het bereiken van de ideale temperatuur van ongeveer 60-65 c om de stoom uit te schakelen.
- maak de stoom los van de zelfaanzuigende melk van de stoomstang en reinig de melk van de stoomstang met een dikke handdoek.
- de stoombereidingstijd is niet gemakkelijk te lang - om te voorkomen dat een te hoge melktemperatuur het effect van de koffiebereiding beïnvloedt.



De diepte van het mondstuk van de stoomstaaf wordt van begin tot eind bepaald aan de hand van de hoogte van de expansie van het melkvolume.

### Voorzorgsmaatregelen:



Bij het brouwen van koffie – let vooral op de volgende probleemgebieden om het fenomeen van brandwonden te voorkomen, het fenomeen van gebakken poeder:

1- tijdens het normale koffiebereidingsproces, na het einde van het brouwen, mag u de handgreep niet onmiddellijk losdraaien. Het is aan te raden om na 5 tot 10 seconden te wachten tot het koffiefilter kan worden losgeschroefd om het te reinigen.

2 - na een damp, niet onmiddellijk maken van koffie, weer iets na 10, gebrouwen koffie (zoals stoom te lang maken, laat het haar meer dan tweemaal doen afkoelen van de boiler bewegingen – de machine automatisch laten water koeling – zie de stoom geproduceerd

3 - tijdens de machine binnen de tanks op de waterstand, watertank binnenwateren droog te voorkomen, laten pomp vacuüm ontstaat, waardoor de machine moeilijk op het water – zoals na deze problemen (zoals water op te trekken, wordt er vaak een knop voor het hart A7 tot stoom gezet of continu herhaalde watertank manier opnemen, waardoor de pomp wordt, vormen de tegendruk problemen voorkomen)

4- temperatuur van de koffie: 70,0 – 83,0 graden c in het kopje;

Omdat de temperatuur van de koffie met minder hoeveelheid koffie is relatief beïnvloed door de omgeving, de temperatuur van de koffie kan niet worden gestabiliseerd binnen een bereik, warm water wordt aanbevolen voor gebruik, schoon filter handvat met warm water, terwijl het water systeem schoon kan worden gehouden.

5- tijdens het werk of na de voltooiing van de werkzaamheden zal de tank af en toe luchtbellens hebben die normaal zijn en geen invloed hebben op het gebruik van het product;

Reiniging door de machine:

1. Reinig de kop, het filter en de filterbeker

A. Schakel de aan/uit-knop van dit product uit en draai de stekker uit het stopcontact.

B. Bepaalde metalen stukken kunnen nog steeds warm zijn, raak ze niet met de hand aan totdat hij is afgekoeld.

C. Verwijder het filter, giet het koffiëpoeder en reinig het filter met warm water met een reinigingsmiddel. Nooit het filter met de filterbeker in de vaatwasser reinigen.

D. Veeg het onderste uiteinde van de uitloop in dit product af met een vochtige doek of een tissue om eventuele resten van de koffiëpoeder te verwijderen.

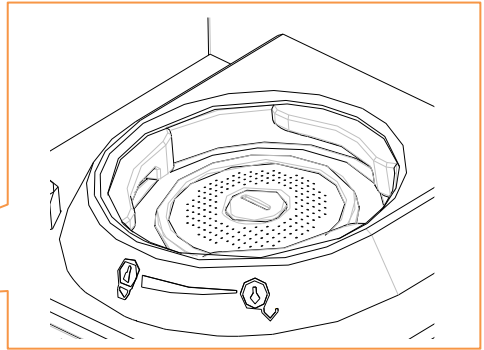
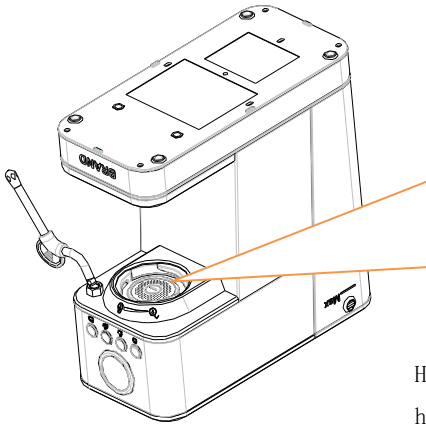
E. Het filter (zonder filterbeker) weer uit de kop laden.

F. Plaats een lege beker van 200ML onder het filter.

G. Kook meer dan enkele glazen met koffië model op het reinigen resultaat

H. Na het filter te reinigen, zoals niet meer gebruikt, gelieve niet te monteren filter, verlaagt de dichtheid tussen beide.

I. Voor de volgende keer koffië is schoon en zuiver, verlaten voor de hoofd interne sporen van residuen van residuen en gemalen koffië koffië!!!



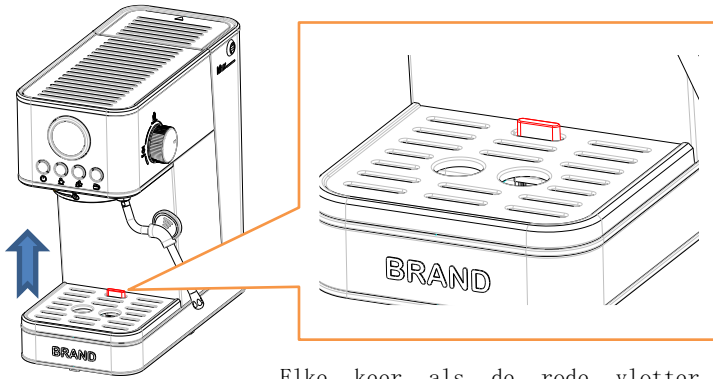
Het onderste uiteinde van de kop is gevoelig voor het deponeren van koffiedik en wordt regelmatig schoongemaakt met een borstel. Maak er een gewoonte van om de machine voor elk gebruik een keer warm water te laten wassen.

## 1. Het reinigen van de tank

Verwijder de tank en gooi het resterende water. Het wordt aanbevolen om de tank voor en na het gebruik te legen. Er werd een wasmiddel gebruikt

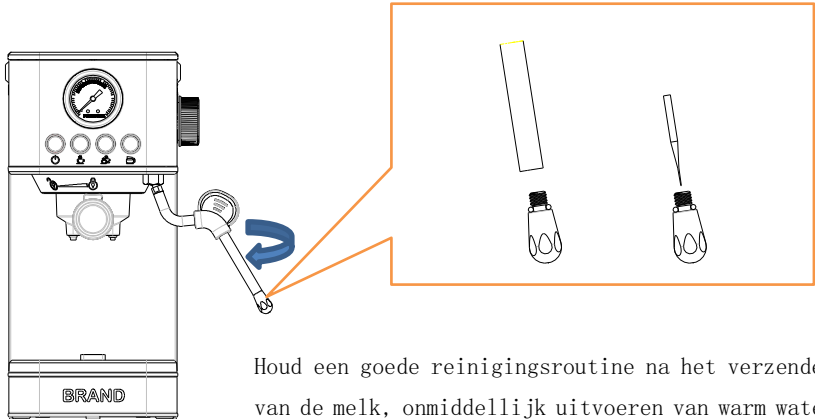
Warm water voor het reinigen van de tank, volledig spoelen en afdrogen. Tank nooit in de vaatwasser reinigen.

## 2. Reinig de opvangbak



Elke keer als de rode vlotter toont de bekerhouder, wordt gevraagd om te beginnen met het schoonmaken van de koffie water in de zuignap, om te voorkomen dat het overlopen of lange opslag van geurtjes.

## 1. Reinig de spuitmond van de stoomstang



Houd een goede reinigingsroutine na het verzenden van de melk, onmiddellijk uitvoeren van warm water of stoom uitstoot, het verwijderen van de zelfaanzuigende melk verborgen in de stoomstaaf, anders lange tijd niet schoonmaken kan leiden tot melk kalkaanslag verstopping van de stoomstaaf mondstuk.

## 1. Maak het product schoon

Veeg de behuizing met een vochtige, zachte doek. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of een afwasmiddel om krassen op het oppervlak van het product te voorkomen.

Waarschuwing: dompel dit product niet onder in water en andere vloeistoffen.

## 2. Ontkalking


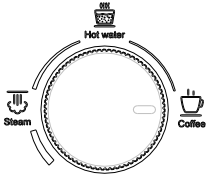
Neergelegd in dit product mineralen kunnen invloed hebben op de prestaties van elektrische verwarming, na een bepaalde tijd voor deze producten gebruiken naast calcium — watertank in GaiJi, gebruik goed schudden van minder dan 30 graden warm water stoffen en fijn stof te voorkomen, gebruik dan het warm water tank water op, meer zuiver water in de tank (een volle tank), Meerdere malen meer koffie en warm water voor het effect van het reinigen van de leidingen (water uit 2 tanks moet worden gebruikt tijdens het reinigen)

### **Belangrijk:**

- gebruik nooit chemische oplosmiddelen, schuurmiddelen of alcohol om de koffiemachine te reinigen.
- gebruik nooit metalen voorwerpen om de aanslag te ontkalken of om het koffiesediment te verwijderen om te voorkomen dat het metalen oppervlak van de koffiemachine of het plastic oppervlak wordt beschadigd.
- de koffiemachine is een elektrisch apparaat. Dompel de machine nooit onder in water tijdens het schoonmaken of spoel de machine direct af met de kraan.

### Storingen, oorzaken en oplossingen

storingen	oorzaken	oplossingen
Geen uitstroom van koffie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geen water in de tank;</li> <li>2. Koffie poeder te fijn;</li> <li>3. Te veel gemale koffie;</li> <li>4. De macht kan niet worden ingeschakeld</li> <li>5. Te veel gemalen koffie;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de tank;</li> <li>Gemalen koffie tot de juiste dikte en fijnheid; 3.</li> <li>3. Een passende vermindering van de hoeveelheid koffiepoeder;</li> <li>4. Sluit de stekker aan op de voeding</li> <li>Stopcontact, schakel vervolgens de lichtsakelaar in;</li> <li>5. Herlaad het koffiepoeder. Druk het niet te zwaar;</li> </ol>
Koffie stroomt naar de rand van het filter	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het filter wordt niet in de vergrendelingsstand geschroefd;</li> <li>2. Filter de resten van koffiepoeder aan de rand van het kopje en aan de bovenkant van het kopje;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het filter wordt in de aangegeven stand van het slot geschroefd;</li> <li>2. Reinig de rand van de filterkop met koffiepoeder en de afdichtring</li> <li>Resten van koffiepoeder op de koffie;</li> </ol>
De koffie gaat te snel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het koffiepoeder is te dik;</li> <li>2. Filterkop met minder gemalen koffie;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kies koffiepoeder met de juiste dikte en fijnheid;</li> <li>2. Voeg de juiste hoeveelheid koffiepoeder toe aan de filterkop</li> </ol>

<p>De koffie komt te langzaam</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Te veel gemalen poeder in een filterglas</li> <li>2. Kies koffie poeder met een fijne smaak;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pas de juiste hoeveelheid poeder aan in het filterglas;</li> <li>2. Pas de dikte en fijnheid van het koffiepoeder goed aan;</li> </ol>
<p>De ring van de machtsknop knippert snel zonder te verwarmen</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Het schakelsignaal kan niet worden gedetecteerd door het programma tijdens het opwarmen;</li> <li>2. Te hoge temperatuur aan de ketel als gevolg aan lange uren;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stel de knop in zoals beschreven in de handleiding  Maak het patroon;</li> <li>2. Wachten tot de machine is afgekoeld</li> </ol> 
<p>Bij het maken van de koffie komt de stoomleiding uit het water</p>	<p><b>De stoomklep is niet volledig gesloten</b></p>	<p>Draai de knop A7 met de klok mee aan, waardoor er bij langere gebruiksduur een hoekfout ontstaat die het gebruik niet beïnvloedt;</p>
<p>Stoomstaaf stoom en warmte hoeveelheid water is relatief weinig of komt niet uit het water, geen stoom</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De stoomklep is niet volledig geopend</li> <li>2. Verstopping van de sproeikop van de stoomstang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zet de knop A7 in zijn inverse stand</li> <li>2. Raadpleeg de machine cleaning 4.0 cleaning nozzles</li> </ol>
<p>Koffie met een dunne olie</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Onvoldoende koffie poeder;</li> <li>2. Het koffiepoeder is te</li> </ol>	<p>Referentie koffiepoeder capaciteit "MAX";</p> <p>Pas het jonge poeder van de molen goed</p>

	dik;	aan, let op het werkbereik van de manometer;
Niet schuimende melk	<p>1. 1. Melk is niet bevroren genoeg</p> <p>2. 2. Verstopping van de melkafzetting bij de sproeiers</p> <p>3. 3. Melk heeft niet genoeg vet</p> <p>4. De straalpijp is te diep ingegraven</p>	<p>1. 1. Selecteer koeltemperatuur 5 graden c;</p> <p>2. 2. Verwijder de sproeikop en reinig deze en controleer of het gat is gedicht;</p> <p>3. 3. Kies melk met een vetgehalte van meer dan 3%;</p> <p>4. Verwijst u naar het hoofdstuk "melk" en oefen het herhaaldelijk;</p>
Koude extractie temperatuur is aan de hoge kant	De ketel produceert restwarmte	Start de koude-uit-modus voor de geextraheerde koffie om de temperatuur van de ketel te verlagen voordat de koffie wordt geextraheerd;

## Referentie verordeningen



De materialen en accessoires van deze machine die in contact komen met levensmiddelen voldoen aan de eisen van verordening (eg) 1935/2004.

## Aandacht voor het milieu



Pas op voor het milieu!

Wanneer de machine niet meer kan worden gebruikt voor de algemene verwerking van huishoudelijke apparaten, moet de machine ter beschikking worden gesteld van een



