



LV113015/LV113016

NL

## Espressomaker Ancona

### Gebruiksaanwijzing

1. Schroef voor het eerste gebruik de bovenzijde van de espressomaker van de onderzijde. Verwijder de filterrechter uit de onderzijde. Verwijder het filterplaatje met rubberen ring uit de bovenzijde. Spoel alle onderdelen af met warm (niet kokend) water en plaats de onderdelen weer op de juiste manier terug.
2. Vul het waterbakje tot net onder het ventiel met water.
3. Vul de trechter losjes met espressopoeder en strijk het poeder glad.
4. Zet de trechter in het waterbakje en schroef het bovenste gedeelte erop.
5. Plaats de espressomaker op de warmtebron op matig vuur – het vuur mag niet buiten de rand van de espressomaker komen. In geval van gebruik op inductie adviseren wij u om een maximaal vermogen van 1600 Watt te gebruiken.

Langzaam aan de kook brengen levert het meeste aroma op. Wanneer u de espressomaker voor het eerst gebruikt, gooit u de eerste kopjes koffie die u heeft gemaakt weg.

6. Zorg ervoor dat de espressomaker nooit wordt verhit zonder water in het reservoir.
7. Verleng de levensduur van uw espressomaker door verhitten op hoog vuur te vermijden.

8. De espressomaker is niet geschikt voor het warmhouden of het opnieuw opwarmen van koffie, aangezien de onderzijde na het zetten van de koffie leeg is en verdere verwarming schade hieraan zal veroorzaken.

### Veiligheidstips

- Vul het waterbakje nooit tot boven het overdrukventiel.
- Altijd aan het handvat vastpakken om brandwonden te voorkomen.
- Tijdens het verhitten dient het ventiel van uw lichaam weggericht te zijn.
- Controleer de trechter en het ventiel regelmatig op verstopping. Reinig indien nodig.
- Niet voor kinderhanden bedoeld.

### Onderhoudstips

- A. Gebruik alleen gemalen koffie en geen oploskoffie.
- B. Laat de espressomaker na gebruik afkoelen en schroef hem uit elkaar.
- C. Gebruik voor het schoonmaken geen schuurspoonsjes, soda of wasmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik alleen water.
- D. Na enige tijd kan het voorkomen dat de binnenzijde verkleurt of dat er aanslag op komt te zitten. Dit is onvermijdelijk, met name bij gebruik in gebieden met hard water. Gebruik een mix van water en azijn om vlekken te verwijderen.
- E. Droog de onderdelen grondig en berg ze los op, zodat er lucht bij kan komen.
- F. De espressomaker is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- G. De espressomaker is geschikt voor alle warmtebronnen.

### Garantie

Voor dit Leopold Vienna artikel geldt een garantietermijn van 2 jaar op fabricagefouten, dit ter onze beoordeling en onder de volgende voorwaarden:

1. Het betreffende artikel moet worden geretourneerd aan de winkel waar u het artikel heeft gekocht of gefrankeerd aan Bredemeijer Group worden gestuurd onder overlegging van de aankoopnota.
2. De garantie geldt alleen indien het betreffende artikel volgens de bij het artikel geleverde gebruiksaanwijzing is gebruikt en niet is getracht te repareren.
3. Gevolgsschade is uitdrukkelijk uitgesloten van deze garantie.

DE

## Espressokocher Ancona

### Gebrauchsanleitung

1. Vor dem ersten Gebrauch das Oberteil vom Unterteil des Espressokochers abschrauben. Den Filtertrichter aus dem Unterteil nehmen. Die Filterplatte samt Gummidichtung aus dem Oberteil nehmen. Alle Teile mit heißem (nicht kochendem) Wasser abspülen und wieder richtig einsetzen.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis knapp unter das Überdruckventil auf.
3. Füllen Sie den Trichter locker mit gemahltem Espresso und streichen Sie die Oberfläche glatt.
4. Setzen Sie den Trichter in den Wasserbehälter ein und verschrauben Sie diesen mit dem Oberteil.
5. Stellen Sie den Espressokocher auf die Hitzequelle bei mittlerer Hitze – die Hitzezufuhr sollte nicht über den Rand des Espressokochers hinausreichen. Bei Induktion bis max. 1600W benutzen! Langsames Aufkochen erzeugt das beste Aroma. Wenn Sie den Espressokocher zum ersten Mal benutzen, gießen Sie die ersten Tassen des zubereiteten Espresso weg.
6. Stellen Sie sicher, dass der Espressokocher nie ohne Wasserfüllung erhitzt wird.
7. Schonen Sie Ihren Espressokocher indem Sie ein Aufkochen auf der höchsten Hitzestufe vermeiden.
8. Der Espressokocher ist nicht zum Warmhalten oder erneuten Aufwärmen von Kaffee geeignet, da das Unterteil nach der Zubereitung des Kaffees leer ist und weitere Erhitzung zu Schäden führen würde.

### Sicherheitshinweise

- Füllen Sie den Wasserbehälter nicht über das Überdruckventil auf!
- Bei Benutzung nur am Griff anfassen, da Verbrennungsgefahr!
- Beim Kochen das Ventil vom Körper abwenden.
- Trichter und Ventil regelmäßig auf Verstopfungen prüfen, gegebenenfalls reinigen!
- Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen!

### Wartungshinweise

- A. Verwenden Sie nur gemahlenen Kaffee und keinstofflos lösliches Kaffeepulver!
- B. Lassen Sie den Espressokocher nach jedem Gebrauch abkühlen und schrauben Sie ihn auseinander.
- C. Zum Reinigen keine Scheuerschwämme, Soda oder Reinigungsmittel verwenden! Diese können die Oberfläche angreifen! Benutzen Sie ausschließlich Wasser.
- D. Im Laufe der Zeit können im Innern Verfärbungen bzw. eine Patina entstehen. Dies ist unvermeidlich, insbesondere wenn der Espressokocher mit hartem Wasser in Berührung kommt. Die Flecken lassen sich mit einer Mischung aus Wasser und Essig beseitigen.
- E. Trocknen Sie die Einzelteile sorgfältig ab und räumen Sie sie einzeln weg, damit sie mit Luft in Berührung kommen.
- F. Der Espressokocher darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!
- G. Der Espressokocher ist für alle Hitzequellen geeignet.

### Gewährleistung

Bredemeijer Group hält sich für diesen Artikel an die gesetzliche Gewährleistung von zwei Jahren auf Fabrikationsfehler gebunden, die unserer Beurteilung und den folgenden Bedingungen unterliegt:

1. Der betreffende Artikel muss zum Geschäft, in dem Sie ihn gekauft haben, zurückgebracht werden, oder muss unter Beifügung des Kaufbelegs ausreichend frankiert an die Bredemeijer Group zurückgeschickt werden. Unfreie Sendungen werden nicht angenommen und die dadurch entstehenden Kosten werden von Ihnen selbst zu tragen sein.
2. Die Gewährleistung gilt nur, wenn der betreffende Artikel der mitgelieferten Gebrauchsanleitung entsprechend benutzt wurde, und nicht versucht wurde, den Artikel zu reparieren.
3. Jeglicher sonstiger Schaden, der sich nicht auf den betreffenden Artikel selbst bezieht, ist von dieser Gewährleistung ausgeschlossen.



LV113015/LV113016

EN

## Espresso maker Ancona

### Directions for use

1. Before first use, unscrew the top section of the espresso maker from the bottom section. Remove the funnel filter from the bottom section. Remove the filter plate with the rubber ring from the top section. Rinse all components with warm (not boiling) water, then reassemble them correctly.
  2. Fill the bottom half with water to just below the release valve.
  3. Fill the funnel loosely with ground espresso and smooth evenly.
  4. Insert the filled funnel into the bottom and screw on the top.
  5. Place the espresso maker on the heat source at medium heat – the flame must not be higher than the edge of the espresso maker. In the case using an induction heating source, we advise not to exceed a maximum power of 1600 Watt.
- For maximum aroma, warm up slowly. When using the espresso maker for the first time, discard the first cups of coffee that you brew.
6. Make sure the espresso maker is never heated without water having been added.
  7. Prolong the life of your espresso maker by avoiding boiling at maximum heat.
  8. The espresso maker is not suitable for keeping coffee warm or for reheating coffee, since the bottom section will be empty after making coffee and further heating will cause damage.

### Safety advice

- Do not fill with water above the release valve.
- Hold the container only by the handle to avoid being burned.
- While coffee is brewing turn the valve away from yourself.
- Check the funnel and valve regularly for blockages. Clean if necessary.
- Keep away from children.

### Care instructions

- A. Use only ground coffee, not instant coffee.
- B. After use, let the espresso maker cool down, then take it apart.
- C. Do not use a scouring pad, soda or detergents for cleaning. These substances may damage the surface. Use only water.
- D. The interior may change colour or stain as time passes. This is inevitable, especially in areas with hard water. Use a mix of water and vinegar to remove the stains.
- E. Dry the components thoroughly and store them separately in an area with fresh air.
- F. The espresso maker is not dishwasher safe.
- G. The espresso maker is suitable for all heat sources.

### Warranty

Bredemeijer Group provides a 2-year warranty on this item against any manufacturing flaws, to be determined at our discretion and subject to the following conditions:

1. The item in question must be returned to the shop where you bought it or sent to Bredemeijer Group with sufficient postage, on submission of the purchase receipt.
2. The warranty is only valid if the item in question was used in accordance with the instructions provided with the item, and if no attempts have been made to repair it.
3. Damage other than damage to the item in question is not covered by this warranty.

FR

## Cafetière à espresso Ancona

### Mode d'emploi

1. Avant la première utilisation, dévissez la partie supérieure de la machine à espresso de la partie inférieure. Retirez le porte-filtre de la partie inférieure. Retirez la plaque de filtre et l'anneau en caoutchouc de la partie supérieure. Rincez toutes les pièces à l'eau chaude (pas bouillante) et replacez ces éléments dans la même position.
  2. Remplissez le récipient d'eau jusqu'en dessous de la soupape.
  3. Remplissez le récipient-filtre de café moulu espresso sans tasser et lissez bien la surface.
  4. Placez le récipient-filtre dans le récipient d'eau et vissez la partie supérieure de la cafetière sur celui-ci.
  5. Placez la machine à espresso sur la source de chaleur à feu moyen, le feu ne doit pas dépasser le bord de la machine à espresso. Si vous utilisez un foyer à induction, nous vous conseillons de ne pas utiliser une puissance supérieure à 1600 WATT.
- En portant lentement à ébullition, vous obtiendrez le plus d'arôme.
6. Assurez vous que la cafetière est bien remplie d'eau avant de la mettre sur le feu.
  7. Prenez soin de votre cafetière en évitant de la faire chauffer à température maximale.
  8. La machine à espresso n'est pas destinée à garder le café chaud ni à le réchauffer vu que la partie inférieure est vide une fois le café coulé et que la chaleur persistante pourrait donc l'endommager.

### Consignes de sécurité

- Ne remplissez pas le récipient plus haut que la soupape.
- Ne prenez la cafetière que par l'anse, sinon il y a risqué des brûlures.

- En faisant la café, placez la cafetière de façon que la soupape ne soit pas de votre côté.
- Vérifiez régulièrement que le récipient et la soupape ne soient pas bouchés. Nettoyez si nécessaire.
- Conserver hors de portée des enfants.

### Conseils d'entretien

- A. Utilisez uniquement du café moulu et non du café soluble.
- B. Après utilisation, laissez refroidir la machine à espresso et dévissez-la.
- C. N'utilisez pas d'éponges à gratter, de soude ni de détergents pour la nettoyer. Vela pourrait endommager la surface. Utilisez uniquement de l'eau.
- D. Après un certain temps, il est possible que l'intérieur décolore ou qu'il s'y forme un dépôt. Ceci est inévitable, notamment dans les régions où l'eau est calcaire. Utilisez un mélange d'eau et de vinaigre pour enlever les taches.
- E. Séchez soigneusement les pièces et rangez-les détachées pour qu'elles puissent sécher.
- F. La machine à espresso n'est pas conçue pour être lavée au lave-vaisselle.
- G. La machine à espresso convient pour toutes les sources de chaleur.

### Garantie

Bredemeijer Group accorde sur ce produit une garantie de 2 ans sur les vices de fabrication, ceci à notre appréciation et aux conditions suivantes:

1. L'article en question doit être rapporté au magasin où il a été acheté, ou renvoyé à Bredemeijer Group par colis affranchi, accompagné du certificat de caisse.
2. La garantie n'est valable que lorsque l'article en question a été utilisé conformément au mode d'emploi fourni avec l'article et s'il l'on n'a pas tenté de le réparer.
3. Tous dommages autres que ceux touchant l'article en question sont exclus de cette garantie.