



GEFU®

LUST AUF KAFFEE? KEEN ON COFFEE?

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Betjeningsvejledning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Használati útmutató
Manual de utilizare
Инструкция за употреба



Kaffeemühle
LORENZO
Coffee Grinder
LORENZO

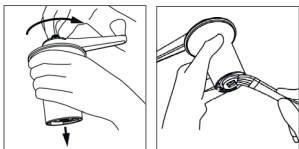
Art.-Nr.: 16330



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com



- 1 Edelstahlknopf / Stainless steel knob / Bouton en acier inoxydable / Manopola in acciaio inox / Botón de acero inoxidable / Roestvrij stalen knop / Поворотная рукоятка с градуированным диском / Botão de aço inoxidável / Knap i rustfrit stål / Regulacja grubości mielenia ze stali nierdzewne / Nerezové tlačítko / Gombík z ušľachtilej ocele / Gumb iz legiranega jekla / Gumb od nehrđajućeg čelika / Nemesacél gomb / Buton din oțel inoxidabil / Копче от нержждаема стомана
- 2 Kurbel mit Skalierungsscheibe / Crank with scale ring / Manivelle avec rondelle de réglage de mouture par crans / Manovella con disco graduato / Manivela con disco selector de graduación / Draaikruk met schaalschijf / Головка из нержавеющей стали / Manivela com disco seletor de escala / Håndsving med skaleringskive / Korba ze skalą grubości mielenia / Klika s kulatou stupnicí / Kľuka so stupnicovým krúžkom / Ročica z lestvico / Ručica s ljestvicami / Tekerőkar skálaosztással / Manivelă cu inel gradat / Ръчка и диск със скала
- 3 Aromadeckel / Aroma-retaining lid / Couvercle de protection aromatique / Coperchio salva-aroma / Tapa conservadora del aroma / Aromadexsel / Герметичная крышка / Tampa de aroma / Aromalåg / Pokrywa utrzymująca aromat / Aroma víčko / Aroma-retaining lid / Pokrov za ohranjanje / Poklopac za očuvanje / Aromatető / Capac pentru reținerea aromelor / Канак за запазване на аромата
- 4 Mahlgehäuse / Grinder casing / Corps de la meule / Vano di macinazione / Cámara de molienda / Maalbehuizing / Корпус мельницы / Corpo de moagem / Kværnhus / Obudowa młynka / Téleso mlýnku / Młecí kryt / Ohišje mlinčka / Stambeni dio mlinice / Őrlőház / Carcasă de rășnit / Корпус на мелничката
- 5 Auffangbecher, abschraubbar / Grounds container, screw-off / Bocal à mouture dévissable / Bicchiera di raccolta, rimovibile / Recipiente colector, desenroscable / Opvangbeker, losschroefbaar / Контейнер для сбора / Recipiente de recolha, desmontável / Opsamlingsbeholder, kan skrues af / Wyjmowany pojemnik na kawę / Záchytná nádoba, šroubovací / Zberný pohár, odkrutkovateľný / Lonček za prestrezanje, z navojem / Lončič s navojem / Gyűjtőpohár, lecsavarható / Cească de colectare, deșurubată / Събирателна чаша, отвиваща се
- 6 Standfuß, abnehmbar / Base, detachable / Pied amovible / Supporto di base, rimovibile / Pie de soporte, extraíble / Voetstuk, afneembaar / Основание, съемное / Base, amovível / Fod, aftagelig / Wyjmowana podstawa / Podstavec, odnímatelný / Podstavec, snímateľný / Podstavek, snemjiv / Podmetač, odstranjiv / Talp, levehető / Suport detașabil / Поставка, сваляема



Reinigung: Um die Mühle zu säubern, drehen Sie das Mahlwerk (über den Edelstahlknopf gegen den Uhrzeigersinn) auf und bürsten Sie es mit einem Pinsel aus.

Alternativ können Sie auch Reis in der Mühle vermahlen, um diese zu säubern.

Cleaning: To clean the mill, turn the grinder to open (counter-clockwise, using stainless steel knob) and clean with a brush. The mill can also be cleaned by grinding rice in it.

Nettoyage : Pour nettoyer le moulin, ouvrez le broyeur (en tournant le bouton inox dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et brossez-le avec un pinceau.

Vous pouvez également moudre du riz dans le moulin pour le nettoyer.

Pulizia: Per pulire il macinino, svitare il meccanismo di macinazione (girando la manopola in acciaio inox in senso antiorario) e spazzolarlo con un pennello.

In alternativa, per pulire il macinino, si può anche macinare del riso.

Limpieza: Para limpiar el molinillo, abra el mecanismo de molienda (girando el pomo de acero inoxidable en sentido contrario a las agujas del reloj) y cepíllelo con un pincel.

Alternativamente, también puede moler arroz en el molinillo para así limpiarlo.

Reiniging: Om te molen te reinigen, draait u de maalinrichting (door middel van de roesvrij stalen knop tegen de richting van de wijzers van de klok in) open en borstelt u hem met een kwast uit. Alternatief kunt u ook rijst in de molen vermalen om de molen te reinigen.

Чистка: Чтобы почистить мельницу, раскрутите размольное устройство (с помощью рукоятки в виде кнопки из нержавеющей стали против часовой стрелки) и выметите её щеткой. Кроме того, на мельнице можно размолоть рис и, таким образом, почистить её.

Limpeza: para limpar o moinho, rode-o (através do botão de aço inoxidável e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) e limpe-o com um pincel.

Alternativamente, pode moer arroz no moinho, para o limpar.

Rensning: For at rense kværnen skal du dreje den op (mod uret ved hjælp af knappen i rustfrit stål) og børste den ud med en børste. Du kan også rense kværnen ved at male ris i den.

Czyszczenie: Aby wyczyścić młynek, obróć szlifierkę (za pomocą przycisku ze stali nierdzewnej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) i wysmaruj ją. Alternatywnie, można zmielić ryż w młyńce, aby go wyczyścić.

Čištění: Pro vyčištění mlýnku rozšroubujte strojek (otočením nerezového tlačítka proti směru hodinových ručiček) a vyčistěte ho štětečkem. Alternativně můžete také v mlýnku pomlet rýži, abyste ho vyčistili.

Čistenie: Mlynček očistíte tak, že potočíte mlecím mechanizmom (pomocou gombíku z ušlechtiléj ocele proti smeru hodinových ručičiek) a vyčistíte ho kefkou.

Takisto ho môžete vyčistiť tak, že v ňom pomeliete ryžu.

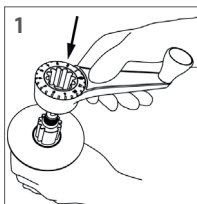
Čišćenje: Mlinčka ni potrebno čistiti. Če ga kljub temu želite očistiti, sprostite mlinček tako, da potisnite gumb v smeri urinega kazalca. (mlinček se pomakne navzdol)

Cleaning Nije potrebno čišćenje mlinca. Ako ga ipak želite očistiti otpustite i otvorite dijelove za mljevenje okretanjem ručke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. (Dio za mljevenje malo je kliznuo izvan okvira.)

Tisztítás: a daráló tisztításakor fordítsa fel az őrlőművet (a nemesacél gomb balra forgatásával) és ecsettel tisztítsa meg. Másik lehetőség, hogy tisztítás céljából rizst darál a darálóban.

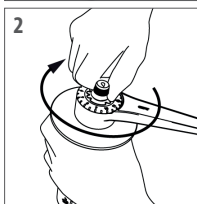
Curățarea: Rășnița nu are nevoie de curățare. Dacă doriți să o curățați, slăbiți discul de măcinare rotind butonul în sensul invers al acelor de ceasornic. (Dispozitivul de măcinare se deplasează puțin în afara carcasei.)

Почистване: За да почистите мелничката, отвийте механизма за мелене (като завъртите копчето от неръждаема стомана обратно на часовниковата стрелка) и премахнете остатъците с четка. Друга възможност е да смелите ориз в мелничката, за да я почистите.



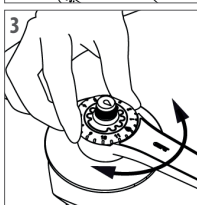
1

Kurbel aufsetzen (nur in einer Position möglich).



2

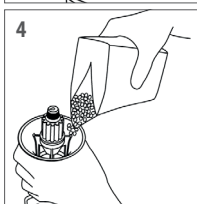
Oberen Edelstahlknopf in Uhrzeigerrichtung bis zum Anschlag fest ziehen.



3

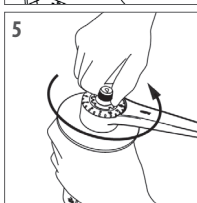
Anschließend die äußere Skalierungsscheibe auf die 0 Position ausrichten. Dazu müssen der Tropfen auf dem Edelstahlknopf und die 0 auf der Skalierungsscheibe zueinander zeigen. Jetzt ist die Kaffeemühle justiert und einsatzbereit. Diesen Vorgang müssen Sie nur einmal durchführen. Danach brauchen Sie nur noch den gewünschten Mahlgrad einzustellen (siehe 5).

Ein erneutes Justieren ist nur nach einer Reinigung erforderlich oder wenn die Skalierungsscheibe versehentlich verstellt wurde.



4

Zum Befüllen müssen Kurbel und Aromadeckel entfernt werden. Nach dem Befüllen Aromadeckel und Kurbel wieder aufsetzen.



5

Mit Hilfe des Edelstahlknopfes **A** die gewünschte Mahlgradstärke einstellen (gegen den Uhrzeigersinn). Von 1 = fein mahlen bis 11 = grob mahlen.

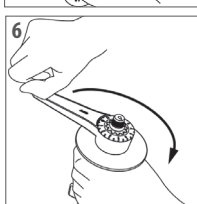
Empfehlung der Mahlgrade:

Espresso = 1/2/3

Filterkaffee = 4/5/6

French Press = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

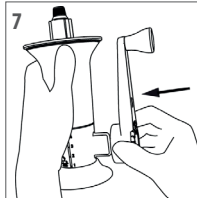


6

Mit Hilfe der Kurbel die Kaffeebohnen in Uhrzeigerrichtung mahlen. Das Kaffeemehl wird unter der Kaffeemühle im Auffangbecher gesammelt. Im Auffangbecher kann Kaffeemehl für bis zu 4 Tassen vermahlen werden.

Möchten Sie den Mahlgrad auf eine feinere Stufe einstellen, sorgen Sie dafür, dass sich keine Bohnen in der Mühle befinden und mahlen Sie mit 1-2 Umdrehungen auch die letzten Bohnen aus dem Mahlwerk heraus.

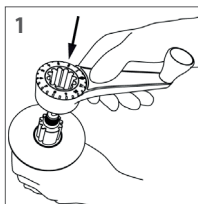
Für einen Espresso benötigt man 60 ml Wasser und für Filterkaffee oder French Press 125 ml Wasser.



7

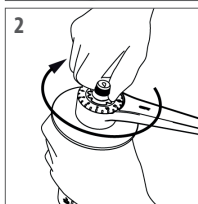
Zum platzsparenden Verstauen kann die Kurbel auf den Bechergriff gesteckt werden.

Wenn die Kurbel für den nächsten Gebrauch aufgesetzt wird ist die letzte Mahlgradeinstellung automatisch vorhanden.



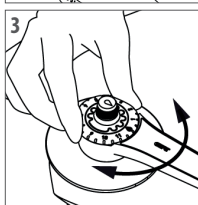
1

Attach crank (possible in one position only).



2

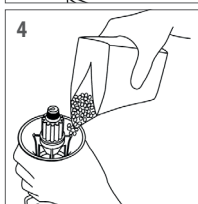
Turn the stainless steel knob on top clockwise until tight.



3

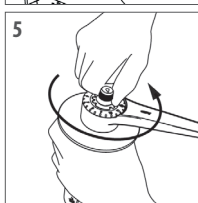
Set the outer scale ring to 0 by positioning the drop around the "0" on the scale ring and the drop on the stainless steel knob in such a way that they point at each other. Now the coffee grinder is adjusted and ready for use. This adjustment is necessary only once. After that you just need to set the desired fineness of grinding (see 5).

Only after cleaning or accidental misalignment of the scale ring is renewed adjusting necessary.



4

To fill the grinder, remove crank and aroma-retaining lid and place them back after filling.



5

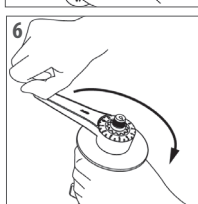
Use the stainless steel knob **A** to set the desired fineness of grinding (counterclockwise). From 1 = fine grinding to 11 = coarse grinding. Recommended levels of fineness:

Espresso = 1/2/3

Filter coffee = 4/5/6

French press = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

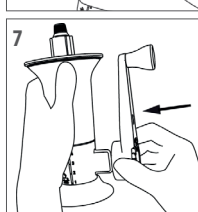


6

Grind the coffee beans by turning the crank clockwise. The coffee grounds collect in the powder container underneath. The container can hold grounds for up to 4 cups.

If you wish to set a higher level of fineness, make sure that no beans are in the grinder and with 1-2 turns grind any remaining beans out of the grinder.

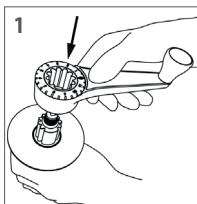
Allow 60 ml water for an espresso and 125 ml water for filter coffee or French press.



7

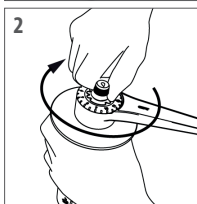
For space-saving storage the crank can be attached to the handle of the powder container.

If you attach the crank for renewed use, the fineness last used is retained.



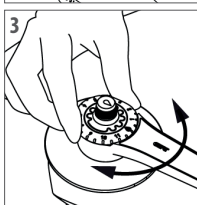
1

Placer la manivelle (une seule position possible).



2

Serrer le bouton supérieur en acier inox dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

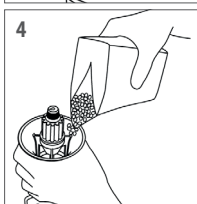


3

Ensuite orienter la rondelle de réglage de mouture sur la position 0. A cet effet, la goutte marquée sur le bouton et le 0 sur la rondelle de réglage de mouture doivent être l'un en face de l'autre. Le moulin à café est maintenant ajusté et peut être utilisé.

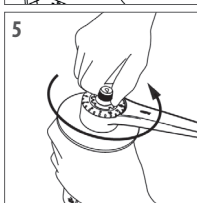
Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois. Par la suite, il suffit de régler le degré de mouture désiré (cf. 5).

Un réajustage n'est nécessaire qu'après un nettoyage ou si la rondelle de réglage a été dérégulée par inadvertance.



4

Pour remplir, enlever la manivelle et le couvercle de protection aromatique. Après le remplissage, replacer la manivelle et le couvercle de protection aromatique.



5

À l'aide du bouton en acier inox **A**, régler le degré de mouture désiré (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

À partir de 1 = broyer fine

11 = broyer grossièrement

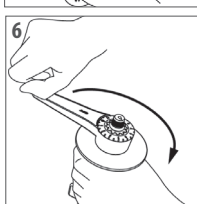
Recommandation de degrés de mouture :

Expresso = 1/2/3

Café filtre = 4/5/6

Café à piston = 6/7/8/9

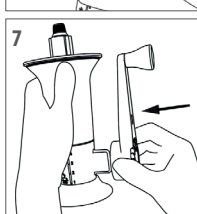
Cold brew (infusion à froid) = 10/11



6

Moudre les grains de café en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. La mouture de café tombe dans le bocal à mouture placé sous le moulin à café et moulez en 1-2 tours les derniers grains restant dans le broyeur. Le bocal à mouture peut recueillir de la mouture pour 4 tasses max. Si le degré de mouture doit être réglé sur une mouture plus fine, veiller à ce qu'il n'y ait plus de grains de café dans le moulin.

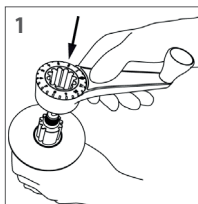
Pour un expresso, on a besoin de 60 ml d'eau et pour un café-filtre ou un café à piston 125 ml d'eau.



7

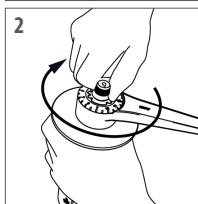
Pour permettre un rangement peu encombrant, la manivelle peut être placée sur la poignée du corps.

Lorsque la manivelle est remise la fois suivante, le degré de mouture est réglé automatiquement sur le dernier réglage.



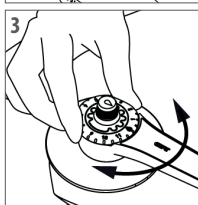
1

Montare la manovella (possibile solo in una posizione).



2

Serrare fino in fondo la manopola in acciaio inox, ruotandola in senso orario.



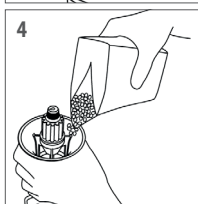
3

Infine disporre il disco graduato esterno in posizione 0. La goccia sulla manopola di acciaio inox deve essere in corrispondenza dello 0 sul disco graduato. A questo punto, il macinacaffè è regolato e pronto per essere utilizzato.

Questa procedura deve essere effettuata soltanto una volta. In seguito basterà regolare il grado di macinazione desiderato (vedere 5)

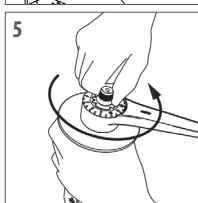


Sarà necessario ripetere la regolazione solo dopo la pulizia o se il disco graduato si sposta molto.



4

Per riempire, rimuovere la manovella il coperchio salva-aroma. Dopo il riempimento, rimontare il coperchio salva-aroma e la manovella.



5

Servendosi della manopola in acciaio inox **A**, regolare il grado di macinazione desiderato (in senso antiorario).

Da 1 = macinare finemente

11 = macinare all'incirca

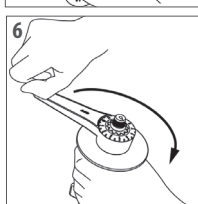
Consigli per il grado di macinazione:

Espresso = 1/2/3

Caffè all'americana = 4/5/6

Caffè alla francese = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

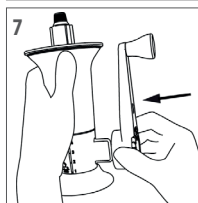


6

Ruotare la manovella in senso orario per macinare i chicchi di caffè. Il caffè macinato scende nel bicchiere di raccolta posto sotto il macinacaffè. Il bicchiere di raccolta può contenere la quantità di caffè macinato necessaria per preparare 4 tazze di bevanda.

Regolando il grado di macinazione su un livello più fine, accertarsi che non siano presenti chicchi di caffè nel macinino ed effettuare 1-2 giri per macinare gli eventuali chicchi residui e liberare il meccanismo di macinatura.

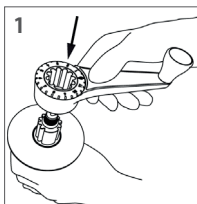
Per preparare un espresso servono 60 ml d'acqua, mentre per il caffè all'americana e alla francese ne servono 125 ml.



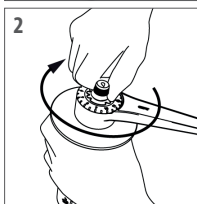
7

Per riporre il macinacaffè senza ingombro, si può agganciare la manovella all'impugnatura del bicchiere.

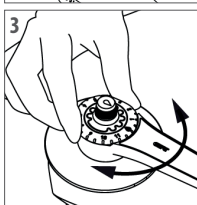
Se si lascia la manovella pronta per l'uso successivo, resterà impostato automaticamente l'ultimo grado di macinazione utilizzato.



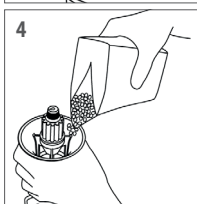
1
Colocar la manivela (admite una sola posición de colocación).



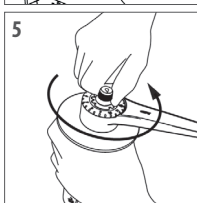
2
Girar el botón superior de acero inoxidable en el sentido de las agujas del reloj y apretar hasta el tope.



3
A continuación, poner el disco selector de graduación exterior en la posición «0». Para ello, el símbolo en forma de gota en el botón de acero inoxidable y el 0 en el disco selector de graduación deben señalar el uno hacia el otro. Ahora, el molinillo de café está ajustado y listo para su uso. Este proceso tiene que realizarse una sola vez. Después, lo único que hay que hacer es seleccionar el grado de molienda deseado (véase 5). Un nuevo ajuste sólo es necesario tras una limpieza o en caso de haberse desajustado accidentalmente el selector de graduación.

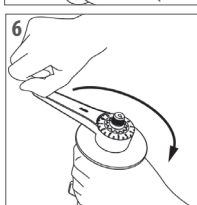


4
Antes de cargar el molinillo, deben retirarse la manivela y la tapa. Una vez llenado el molinillo, volver a colocar la manivela y la tapa.

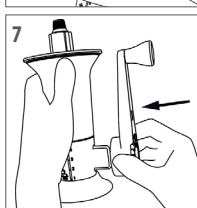


5
Mediante el botón de acero inoxidable **A**, seleccionar el grado de molienda deseado (en sentido contrario a las agujas del reloj).

A partir de 1 = moler finamente
11 = moler aproximadamente
Grados de molienda recomendados:
Café espresso = 1/2/3
Café de filtro = 4/5/6
Café de prensa francesa = 6/7/8/9
Cold brew (café preparado en frío) = 10/11

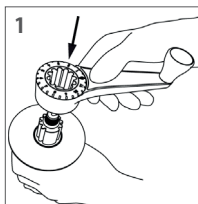


6
Con ayuda de la manivela, moler los granos de café en el sentido de las agujas del reloj. El café molido cae en el recipiente dispuesto debajo de la cámara de molienda. El recipiente colector tiene capacidad suficiente para hasta 4 tazas de café. Para poder seleccionar un grado de molienda más fino, debe procurarse que no haya granos de café en el molinillo y aplique 1-2 vueltas para moler hasta los últimos granos y así extraerlos del mecanismo de molienda.



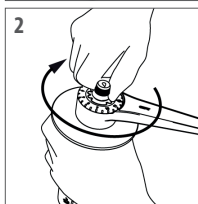
Se necesitan 60 ml de agua para un café espresso, y 125 ml de agua, para un café de filtro o de prensa francesa.

7
Para ahorrar espacio a la hora de guardar el molinillo, la manivela puede colocarse sobre el asa del recipiente colector. Al colocarse la manivela para el siguiente uso, el último grado de molienda aún está seleccionado.



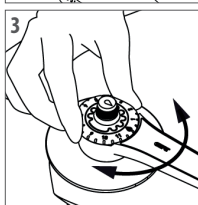
1

Draaikruk aanbrengen (slechts in één positie mogelijk).



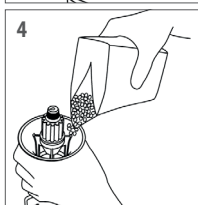
2

Bovenste roestvrij stalen knop in de richting van de wijzers van de klok tot aan de aanslag vasttrekken.



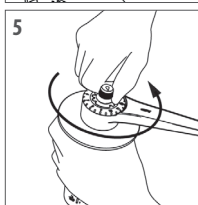
3

Vervolgens de buitenste schaalschijf op de positie "0" afstemmen. Daarvoor moeten de druppels op de roestvrij stalen knop en de "0" op de schaalschijf naar elkaar wijzen. Nu is de koffiemolen afgesteld en klaar voor gebruik. Dit proces moet u slechts één keer doorvoeren. Daarna hoeft u alleen nog de gewenste maalgraad in te stellen (zie 5). Een nieuwe afstelling is uitsluitend na een reinigingsbeurt noodzakelijk of wanneer de schaalschijf per ongeluk verstoeld werd.



4

Om te vullen, moeten handkruk en aromadeksel verwijderd worden. Na het vullen aromadeksel en draaikruk weer aanbrengen.



5

Met behulp van de roestvrij stalen knop **A** de gewenste maalgraaddikte instellen (tegen de richting van de wijzers van de klok in).

Van 1 = fijn vermalen

11 = grind vermalen

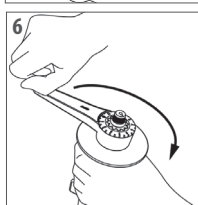
Aanbeveling betrekking tot de maalgraden:

Espresso = 1/2/3

Filterkoffie = 4/5/6

French Press = 6/7/8/9

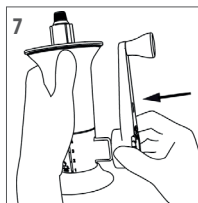
Cold Brew = 10/11



6

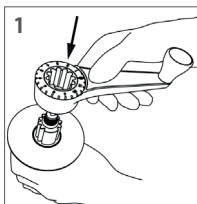
Met behulp van de handkruk de koffiebonen in de richting van de wijzers van de klok malen. Het koffiemeel wordt onder de koffiemolen in de opvangbeker verzameld. In de opvangbeker kan er koffiemeel voor maximaal 4 kopjes vermalen worden. Indien u de maalgraad op een fijner niveau wenst in te stellen, zorgt u ervoor dat er zich geen bonen in de molen bevinden en maalt u met 1-2 omwentelingen ook de laatste bonen uit het maalwerk.

Voor een espresso heeft men 60 ml water en voor filterkoffie of French Press 125 ml water nodig.



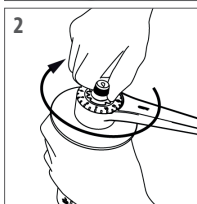
7

Om plaatsbesparend op te bergen, kan de handkruk op de handgreep van de beker gespeld worden. Wanneer de handkruk voor het volgende gebruik aangebracht wordt, is de laatste instelling van de maalgraad automatisch voorhanden.



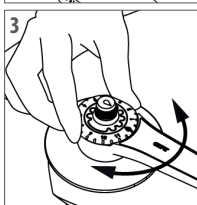
1

Надеть поворотную рукоятку (возможно только в одной позиции).



2

Головку из нержавеющей стали закрутить по часовой стрелке до предела.



3

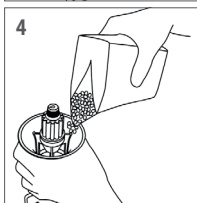
Градуированный диск установить в положение «0». Для этого значок капли на головке из нержавеющей стали должен совпадать с «0» на шкале диска. Теперь кофемолка отрегулирована и готова к использованию.

Эта процедура выполняется только один раз. После этого необходимо лишь установить нужную степень помола (рис 5). Перенастройка производится только в случае чистки, или если диск случайно сместился.



4

Чтобы загрузить кофемолку рукоятку и крышку необходимо снять. После заполнения снова укрепить рукоятку и крышку.



5

С помощью головки из нержавеющей стали **A** установить нужную степень помола (против часовой стрелки).

Из 1 = мелко помолоть

11 = молоть грубо

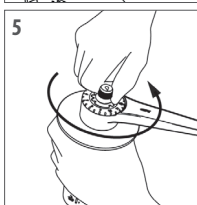
Рекомендация степеней помола:

Эспрессо = 1/2/3

Фильтрованный кофе = 4/5/6

Кофе во френч-прессе = 6/7/8/9

Холодный напиток = 10/11

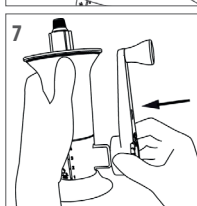
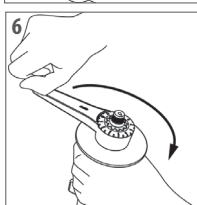


6

Кофе в зернах перемалывается поворачиванием рукоятки по часовой стрелке. Молотый кофе собирается под кофемолкой в контейнер для сбора (вместительностью до 4 чашек).

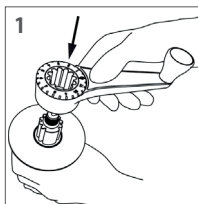
Если вы хотите настроить кофемолку на более мелкий помол, то убедитесь, что кофемолка пуста, в противном случае переработайте оставшиеся зёрна 1-2 оборотами, таким образом они выведутся наружу из мельничного механизма.

Для эспрессо рекомендуется брать 60 мл воды, для фильтрованного кофе или кофе во френч-прессе – 125 мл воды.



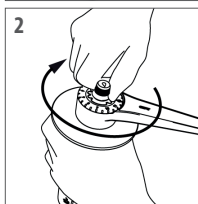
7

Для экономии места съёмная рукоятка может уложена для хранения в кофемолку. Если рукоятка насаживается заново, то степень помола, установленная до этого, автоматически сохраняется.



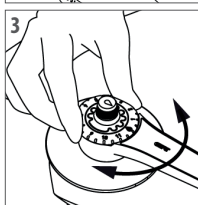
1

Colocar a manivela (possível apenas numa posição).



2

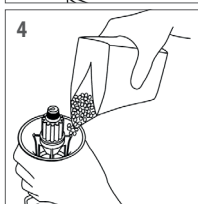
Rodar o botão de aço inoxidável superior no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto.



3

A seguir, colocar o disco seletor de escala exterior na posição 0. Para isso, o símbolo em forma de gota no botão de aço inoxidável e o 0 no disco seletor de escala devem apontar um para o outro. Agora, o moinho de café está ajustado e pronto a funcionar. Deve realizar este processo apenas uma vez. Depois disso, basta definir o grau de moagem pretendido (ver 5).

Só é necessário ajustar novamente após uma limpeza ou se o disco seletor de escala tiver sido movido acidentalmente.



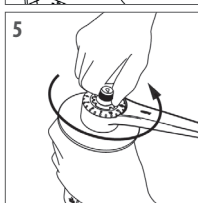
4

Para encher, a manivela e a tampa de aroma devem ser removidas. Após o enchimento, voltar a montar a tampa de aroma e a manivela.

Só é necessário ajustar novamente após uma limpeza ou se o disco seletor de escala tiver sido movido acidentalmente.

Só é necessário ajustar novamente após uma limpeza ou se o disco seletor de escala tiver sido movido acidentalmente.

Só é necessário ajustar novamente após uma limpeza ou se o disco seletor de escala tiver sido movido acidentalmente.

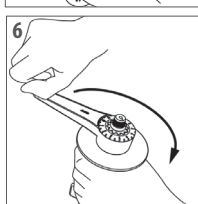


5

Com a ajuda do botão de aço inoxidável, **A** ajustar o grau de moagem pretendido (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio).

De 1 = moer finamente a 11 = moer grosseiramente. Recomendação do grau de moagem:

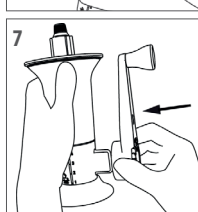
Expresso = 1/2/3
 Café de filtro = 4/5/6
 Cafeteira de êmbolo = 6/7/8/9
 Cold Brew = 10/11



6

Para encher, a manivela e a tampa de aroma devem ser removidas. Após o enchimento, voltar a montar a tampa de aroma e a manivela.

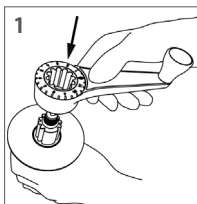
Só é necessário ajustar novamente após uma limpeza ou se o disco seletor de escala tiver sido movido acidentalmente.



7

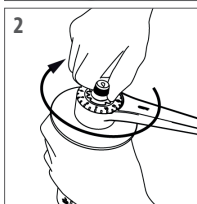
A manivela pode ser encaixada na pega do copo, para arrumar sem ocupar muito espaço.

Quando a manivela é montada para a utilização seguinte, o último ajuste do grau de moagem fica automaticamente disponível.



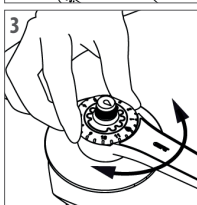
1

Sæt håndsvinget på (kun muligt i én position).



2

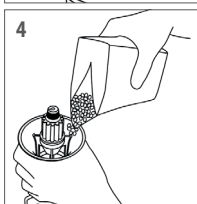
Den øverste knap i rustfrit stål drejes fast til anslag med uret.



3

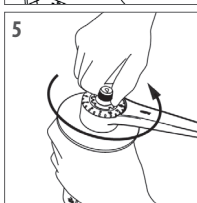
Derefter drejes den ydre skaleringsskive til 0 stilling. Hertil skal dråben på knappen og 0 på skaleringsskiven stå overfor hinanden. Nu er kaffekværnen justeret og klar til brug. Dette skal kun gøres én gang. Derefter behøver du kun at indstille den ønskede malingsgrad (se 5).

En genjustering er kun påkrævet efter rensning, eller hvis skaleringsskiven er blevet drejet ved en fejltagelse.



4

Til påfyldning skal håndsvinget og aromalåget fjernes. Efter påfyldning skal aromalåget og håndsvinget sættes på igen.



5

Ved hjælp af knappen **A** indstilles den ønskede malingsgrad (mod uret).

Fra 1 = fintmalet til

11 = groftmalet.

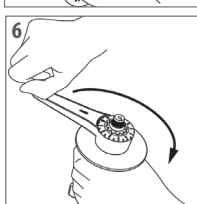
Anbefalede malingsgrader:

Espresso = 1/2/3

Filterkaffe = 4/5/6

Stempelkande = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

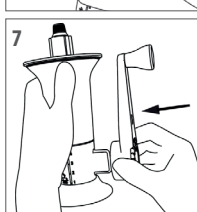


6

Kaffebønnerne males ved at dreje håndtaget med uret. Kaffepulveret samles i opsamlingsbeholderen under kaffekværnen. Opsamlingsbeholderen kan rumme kaffepulver til 4 kopper kaffe.

Hvis du vil indstille malingsgraden til et finere trin, skal du sørge for, at der ikke er bønner i kværnen og male de sidste bønner ud af kværnen med 1-2 omdrejninger.

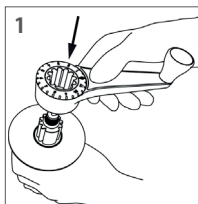
Du skal bruge 60 ml vand til espresso og 125 ml vand til filterkaffe eller stempelkande.



7

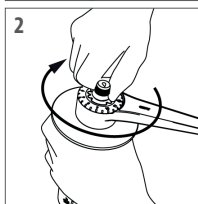
Håndsvinget kan stikkes på grebet for pladsbesparende opbevaring.

Når håndsvinget sættes på til næste brug, er den sidste malingsgrad stadig indstillet.



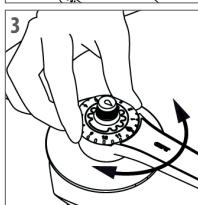
1

Nałóż pokrętko (możliwe tylko w jednej pozycji)



2

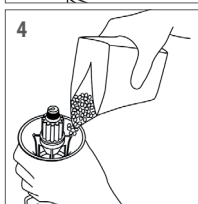
Nałóż i zakręć pokrętko ze stali nierdzewnej zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż poczujesz opór.



3

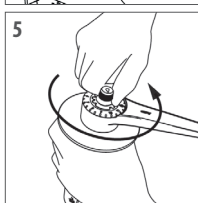
Ustaw zewnętrzny pierścień skali na 0, ustawiając kropkę na regulacji grubości mmienienia w taki sposób, aby wskazywały na siebie. Teraz młynek do kawy jest wyregulowany i gotowy do użycia. Tą regulację należy wykonać tylko raz. Następnie ustaw żądany stopień mienienia (patrz 5).

Po wyczyszczeniu młynka lub przypadkowemu rozregulowaniu wymagana jest ponowna regulacja.



4

Aby napełnić młynek odkręć regulację grubości mienienia i wyjmij korbę. Nałóż je ponownie po napełnieniu.



5

Za pomocą pokrętkła ze stali nierdzewnej **A** ustaw żądaną grubość mienienia (przeciwie do ruchu wskazówek zegara).

1 = mienienie drobne

11 = mienienie grube.

Zalecane stopnie mienienia:

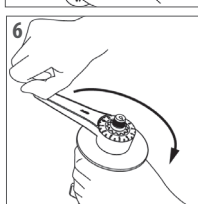
Espresso = 1/2/3

Kawa do zaparzaczy z filtrem =

4/5/6

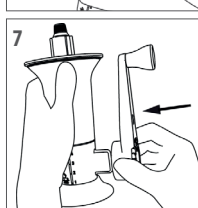
French press = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11



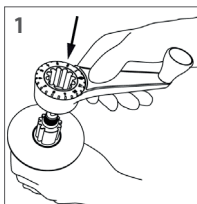
6

Zmiel ziarna kawy, obracając korbę w prawo. Zmielona kawa zbiera się w pojemniku na pod spodem. Pojemnik może pomieścić kawę na 4 filiżanki. Jeśli chcesz ustawić wyższy stopień mienienia, upewnij się, że w młynku nie ma ziaren i przy 1-2 obrotach zetrzyj pozostałe ziarna z młynka. Do espresso potrzeba 60 ml wody, a do kawy filtrowanej lub French Press 125 ml wody.



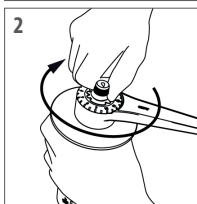
7

Aby zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania, korbę można założyć na uchwyt pojemnika na zmieloną kawę. Jeśli założysz korbę w celu ponownego użycia, ostatnio użyta regulacja zostanie zachowana.



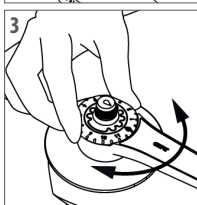
1

Nasadte kliku (možné jen v jedné poloze).



2

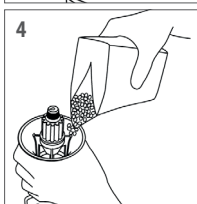
Utáhněte nerezové tlačítko nahoře ve směru hodinových ručiček až na doraz.



3

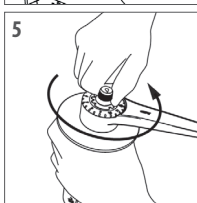
Následně nastavte vnější kulatou stupnici do polohy 0. K tomu musí „kapka“ na nerezovém tlačítku ukazovat na 0 na kulaté stupnici. Nyní je mlýnek na kávu nastaven a připraven k použití. Tento postup musíte provést pouze jednou. Poté potřebujete ještě nastavit požadovaný stupeň mletí (viz bod 5).

Opětovné nastavení je nutné jen po čištění nebo pokud byla kulatá stupnice nedopatřením přestavena.



4

Pro naplnění je nutné odstranit kliku a aroma víčko. Po naplnění aroma víčko a kliku opět nasadte.



5

Pomocí nerezového tlačítka **A** nastavte požadovaný stupeň mletí (proti směru hodinových ručiček). Zvolte hodnotu od 1 = jemné mletí do 11 = hrubé mletí.

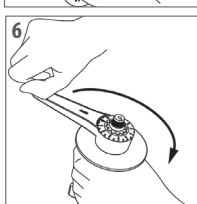
Doporučené stupně mletí:

Espresso = 1/2/3

Filtrovaná káva = 4/5/6

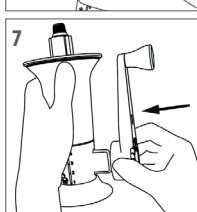
French press = 6/7/8/9

Ledová káva = 10/11



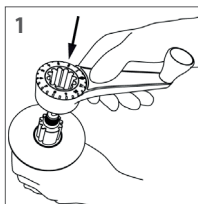
6

Rozemelte kávová zrnka otáčením kliky ve směru hodinových ručiček. Namletá káva se shromažďuje pod mlýnkem na kávu v záchytné nádobě. Záchytná nádoba může pojmout mletou kávu až pro 4 šálky.



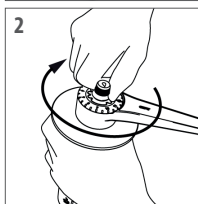
7

Kliku lze nasadit na držadlo poháru za účelem prostorově úsporného uložení. Jakmile se klika nasadí pro příští použití, je automaticky k dispozici poslední zvolené nastavení stupně mletí.



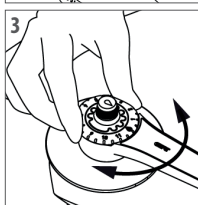
1

Nasadíte kluku (možné len v jednej polohe).



2

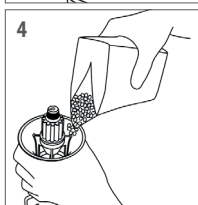
Horný gombík z ušľachtilej ocele zatiahnite nadoraz v smere hodinových ručičiek



3

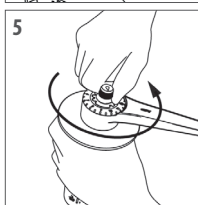
Potom nastavte stupnicový krúžok na polohu 0. Kvapka na gombíku z ušľachtilej ocele musí byť nasmerovaná na 0 na stupnicovom krúžku. Teraz je mlynček na kávu nastavený a pripravený na použitie. Tento proces musíte vykonať len raz. Potom stačí už len nastaviť želaný stupeň mletia (pozri bod 5).

Opakované nastavovanie je potrebné len po čistení alebo v prípade, že bol stupnicový krúžok omylom prestavený.



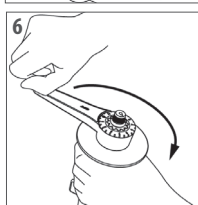
4

Pomocou gombíka z ušľachtilej ocele **A** nastavte želanú hrúbku mletia (proti smeru hodinových ručičiek). Od 1 = mletie najemno až po 11 = mletie nahrubo



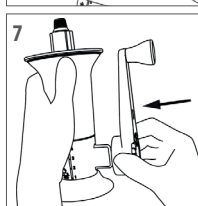
5

Odporúčaný stupeň mletia:
espresso = 1/2/3
filtrovaná káva = 4/5/6
french press = 6/7/8/9
cold brew = 10/11



6

Pomocou kluky zomelte kávové zrnká v smere hodinových ručičiek. Zomletá káva dopadá do zberného pohára pod mlynčekom. Do zberného pohára môžete namlieť kávu až na 4 šálky.

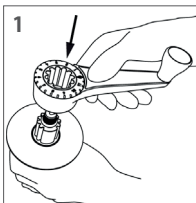


7

Ak chcete nastaviť stupeň mletia na jemnejšie, uistite sa, že sa v mlynčeku nenachádzajú žiadne zrnká, a to tak, že 1 – 2 otočeniami pomeliete aj posledné zrnká. Na jedno espresso potrebujete 60 ml vody a na filtrovanú kávu alebo kávu z kanvičky french press 125 ml vody.

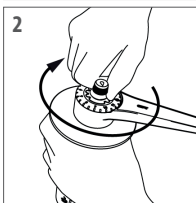
7

Pre úsporné uskladnenie môžete nasadiť kluku na rukoväť pohára. Keď pri ďalšom použití nasadíte kluku, automaticky je nastavený posledný stupeň mletia.



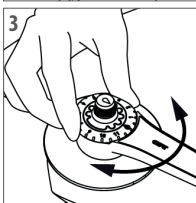
1

Namestite ročico (mogoč je le en položaj)



2

Zgornji gumb iz legiranega jekla zavrtite do končnega položaja v smeri urinega kazalca.

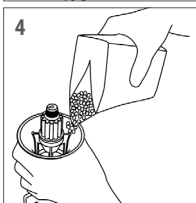


3

Na koncu poravnajte lestvico na zunanji strani z ničelnim položajem. Kapljica na gumbi iz legiranega jekla mora biti poravnana z 0 na lestvici. Tako je kavni mlinček uravnan in pripravljen za uporabo.

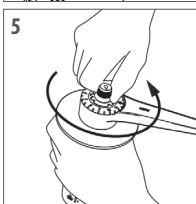
Postopek je treba izvesti le enkrat. Nato morate nastaviti le še stopnjo mletja (glejte točko 5).

Mlinček je treba ponovno nastaviti je po čiščenju ali če pride do očitnega zamika lestvice.



4

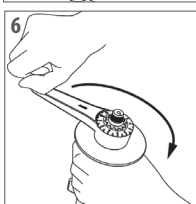
Pri dodajanju kave morata biti ročica in pokrov za ohranjanje arome odstranjena. Ko končate z dodajanjem kave, lahko spet namestite pokrov in ročico.



5

Z gumbom iz legiranega jekla **A** nastavite zeleno moč mletja. (v smeri urinega kazalca) Od 1 = fino mleta kava do 11 = grobo mleta kava.

Za espresso priporočamo stopnjo mletja = 2/3, za filter kavo pa = 4/5. French Press = 9/10

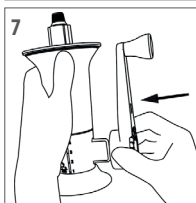


6

Kavna zrna zmeljete tako, da vrtite ročico v smeri urinega kazalca. Mleta kava se nabira v lovilni posodici pod kavnim mlinčkom. Lovilna posodica lahko sprejme za 4 skodelice mlete kave.

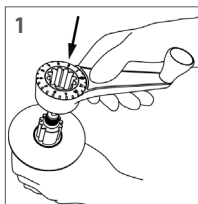
Če želite nastaviti bolj fino stopnjo mletja, stresite kavna zrna iz mlinčka in še 1-2 krat zavrtite ročico, da odstranite še zadnje zrno.

Za espresso potrebujete 60 ml vode, za filter kavo ali french press pa 125 ml vode.



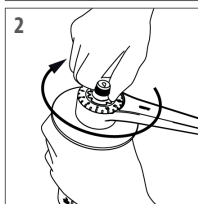
7

Za prihranek prostora pri shranjevanju lahko ročico zataknete na ročaj skodelice. Ko namestite ročico za naslednjo uporabo, je samodejno nastavljena zadnje nastavljena stopnja mletja. Če želite nastaviti bolj fino stopnjo mletja, pokrbite da v mlinčku ne bo ostankov kavnih zrn.



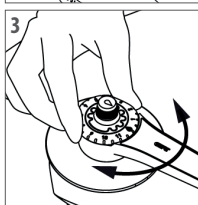
1

Namjestite ručicu (moguć je samo jedan položaj).



2

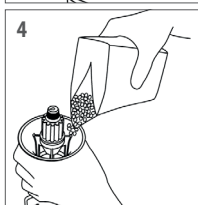
Gornji gumb od nehrđajućeg čelika okrećite u smjeru kazaljke na satu dok se ne pričvrsti.



3

Ovu prilagodbu potrebno je izvesti samo jednom. Nakon toga trebate podesiti željenu finoću mljevenja (vidi 5).

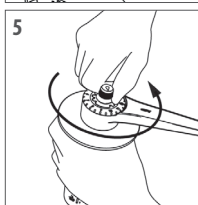
Samo nakon čišćenja ili slučajne nepravilnosti prstena s ljestvicom vrši se automatska prilagodba



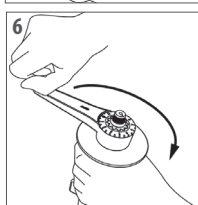
4

Čeličnim gumbom **A** postavite željenu finoću mljevenja. (u smjeru suprotnom od kazaljke na satu) Od 1 = fino mljevenje do 11 = grubo mljevenje

Preporučene razine finoće
za espresso = 2/3
Filter kava = 4/5
Prava kava = 9/10

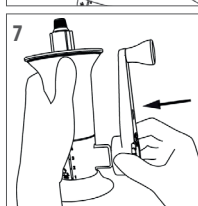


5



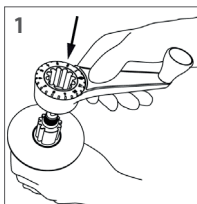
6

Zrnje kave meljete okretanjem ručke u smjeru kazaljke na satu. Mljevena kava sakuplja se u donjem spremniku. Spremnik sadrži količinu kave za 4 šalice.



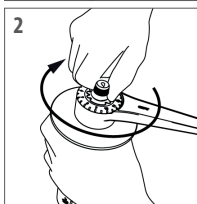
7

Ako želite postaviti višu razinu finoće, pobrinite se da u mlincu nema zrnja i s 1-2 okretaja uklonite preostalo zrnje iz mlinca. Koristite 60 ml vode za espresso i 125 ml vode za filtriranu kavu ili pravu kavu.



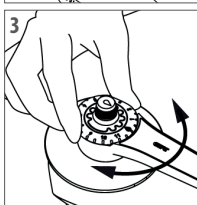
1

Tekerőkar felhelyezése (csak egy pozícióban lehet).



2

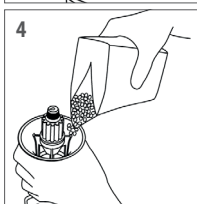
A felső nemesacél gombot jobbra csavarva szorítsa rá egészen ütközésig.



3

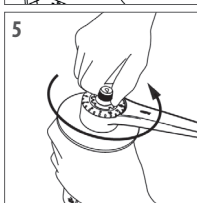
Végül a külső skálaosztást igazítsa a 0 pozícióra. Ehhez a nemesacél gombon a cseppet és a skálaosztáson a 0-t kell egymáshoz igazítani. A kávédaráló beszedése ezzel megtörtént és készen áll a használatra. Ezt a műveletet csak egyszer kell elvégezni. Utána már csak az őrlési finomságot kell beállítani (lásd 5).

Újabb beszedésre csak tisztítás után lesz szükség, vagy ha véletlenül elforgatták a skálaosztást.



4

Megtöltéshez le kell venni a tekerőkart és az aromatetőt. Megtöltés után újra rá kell tenni az aromatetőt és a tekerőkart.



5

A nemesacél gomb segítségével **A** állítsa be a szükséges őrlési finomságot (jobbra forgatható).

1 = legfinomabb és

11 = legdurvább őrlés.

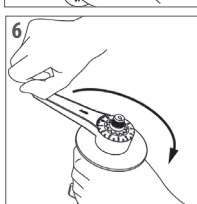
Ajánlott őrlési finomság:

Eszpresszó = 1/2/3

Filteres kávé = 4/5/6

Dugattyús = 6/7/8/9

Hideg vízzel = 10/11



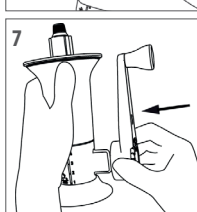
6

A tekerőkarral őrlje a kávészemeket az óramutató járásának irányába. Az őrlt kávé a kávédaráló alatt a gyűjtőpohárban gyűlik.

A gyűjtőpohárba legfeljebb 4 csészére elég őrlt kávé fér.

Ha finomabbra szeretné átállítani az őrlési fokozatot, akkor figyeljen, hogy már ne legyen egyetlen szem kávébab sem a darálóban és 1–2 fordulattal az utolsó szemeket is juttassa ki az őrlőműből.

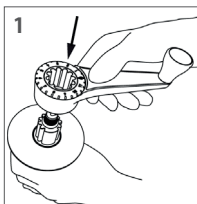
Eszpresszóhoz 60 ml, filteres kávéhoz és dugattyús készülékhez 125 ml vízre lesz szükség.



7

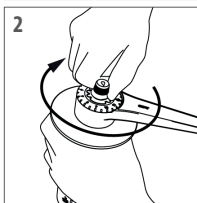
A tekerőkart tároláskor a pohárfogantyúra lehet tűzni, hogy kevesebb helyet foglaljon.

Amikor következő használatkor ráteszi a tekerőkart, az automatikusan az utolsó őrlési fokozat áll rendelkezésre.



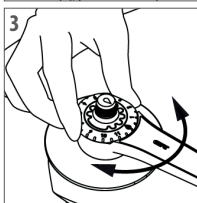
1

Atașați manivela (posibil numai într-o poziție).



2

Rotiți butonul din oțel inoxidabil în partea de sus, în sensul acelor de ceasornic



3

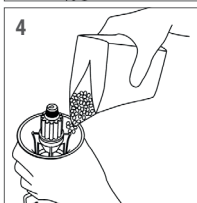
Setați inelul gradat exterior la 0 prin poziționarea picăturii în jurul „0” de pe inelul gradat și apăsați pe butonul din oțel inoxidabil astfel încât să fie îndreptați unul către celălalt. Acum, râșnița de cafea este reglată și pregătită pentru utilizare.

Această ajustare este necesară numai o singură dată. După aceea, trebuie doar să setați finețea dorită de măcinare (vezi 5). Ajustarea trebuie înnoită numai după curățare sau alinierea necorespunzătoare accidentală a inelului gradat.



4

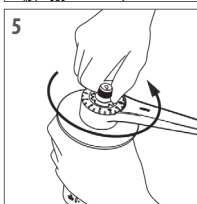
Pentru a umple râșnița, îndepărtați manivela și capacul de reținere a aromei și puneți-le înapoi după umplere.



5

Utilizați butonul **A** din oțel inoxidabil pentru a seta finețea de măcinare dorită. (Invers acelor de ceasornic) De la 1 = măcinare fină la 11 = măcinare grosieră

Niveluri recomandate de finețe
espresso = 2/3
cafea filtru = 4/5
Presă cafea = 9/10

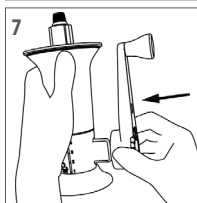
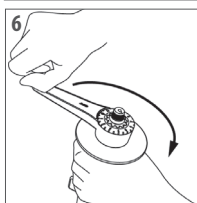


6

Râșniți boabele de cafea rotind manivela în sensul acelor de ceasornic. Zațul de cafea se colectează în recipientul de pulbere dedesubt. Recipientul poate păstra zațul pentru mai mult de 4 cești.

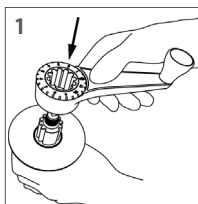
Dacă doriți să setați un nivel mai ridicat de finețe, asigurați-vă că nu există boabe de cafea în râșniță.

Turnați 60 ml apă pentru un espresso și 125 ml apă pentru cafeaua la filtru sau presa de cafea.



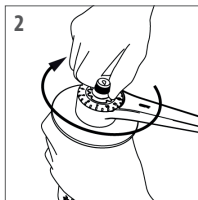
7

Pentru economisirea spațiului de depozitare, manivela poate fi atașată la mânerul recipientului de pulbere. Dacă atașați manivela o utilizare ulterioară, se păstrează gradul de finețe utilizat ultima oară. Dacă doriți să setați un nivel mai ridicat de finețe, asigurați-vă că nu sunt boabe de cafea în râșniță.



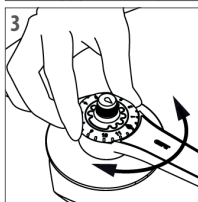
1

Поставете ръчката (възможно е само в едно положение).



2

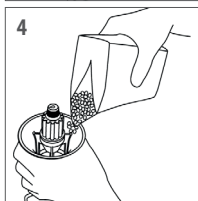
Затегнете докрай горното копче от неръждаема стомана по часовниковата стрелка



3

След това настройте външния диск със скала в положение 0. За целта капката върху копчето от неръждаема стомана и маркировката 0 върху диска със скала трябва да сочат една към друга. Сега мелничката за кафе е регулирана и готова за употреба. Тази процедура трябва да се извърши само веднъж. След това трябва само да настройвате желаната степен на мелене (вижте 5).

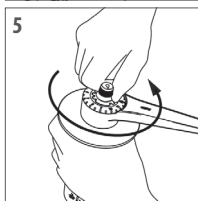
Ново регулиране се налага само след почистване или когато дискът със скалата по грешка е изместен.



4

За да напълните мелничката, трябва да свалите ръчката и капака за запазване на аромата.

След напълване поставете отново капака за запазване на аромата и ръчката.



5

С помощта на копчето от неръждаема стомана настройте желаната степен на мелене (обратно на часовниковата стрелка).

От 1 = фино мелене до

11 = грубо мелене.

Препоръка за степените на мелене:

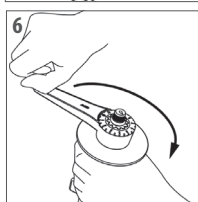
Еспreso = 1/2/3

Филтърно кафе = 4/5/6

Френска преса = 6/7/8/9

Кафе чрез студена екстракция = 10/11

A

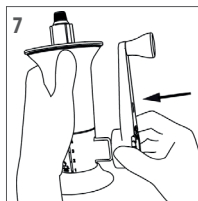


6

С помощта на ръчката смелете зърната кафе по часовниковата стрелка. Смяното кафе се събира в събирателната чаша под мелничката за кафе. В събирателната чаша може да се събере смяно кафе за до 4 чаши.

Ако искате да настроите степента за по-фино мелене, се уверете, че в мелничката няма зърна и смелете с 1 – 2 завъртания и последните зърна, за да ги извадите.

За едно еспreso са необходими 60 ml вода, а за филтърно кафе или френска преса 125 ml вода.



7

За компактно съхранение ръчката може да се закачи върху дръжката на чашата.

Когато ръчката бъде поставена за следваща употреба, се запазва автоматично последната настройка на степента на мелене.



Espresso-shot

D

Für 8 shots

Die Kaffeebohnen mit der Kaffeemühle LORENZO fein mahlen.
Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samenkörner herauslösen.
Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun die Milch mit dem Vanillemark und dem Zucker im Aufschäumbecher CLAUDIO mit einem Milchaufschäumer (z.B. MARCELLO) schaumig schlagen.

Mit dem Espressokocher frischen Espresso zubereiten. Den heißen Espresso mit dem Rum und dem Amaretto-Flavour mischen und in große Shotgläser füllen. Zum Schluss den Milchschaum auf die Gläser verteilen und mit den Kardamomsamen bestreuen. Direkt und heiß genießen.

Zutaten

8 Kardamomkapseln
1 Vanilleschote
150 ml Milch
30 g brauner Rohrzucker
20 g Kaffeebohnen für 300 ml frischen Espresso
80 ml brauner Übersee-Rum 40%vol
30 ml Amaretto Flavour Sirup

Espresso shot

GB

For 8 shots

Use the LORENZO coffee grinder to grind the coffee beans to powder.
Break the cardamom pods and remove the seeds.
Split the vanilla bean lengthwise and scrape out the seeds. Now use a frother whisk (e.g. MARCELLO) to beat the milk with the vanilla and the sugar in the CLAUDIO frothing jug until creamy.
Use the espresso maker to prepare fresh espresso. Mix the hot espresso with rum and amaretto flavouring and pour it into big shot glasses. To finish off, give each glass a milk froth topping and sprinkle with the cardamom seeds. Enjoy instantly while still hot.

Ingredients

8 cardamom pods
1 vanilla bean
150 ml / 5 fl. oz. milk
30 g / 1 oz. brown cane sugar
20 g / ¾ oz. coffee beans for 300 ml / 10 fl. oz. fresh espresso
80 ml / 3 fl. oz. 40 % rum
30 ml / 1 fl. oz. amaretto flavour syrup



Joghurt-Kaffeemousse

D

mit Knuspertalern

Für die Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Kaffeebohnen mit der Kaffeemühle LORENZO grob mahlen.

Den Kaffee mit dem Kaffeebereiter DIEGO frisch aufbrühen. In der Zeit die Sahne steif schlagen.

Den heißen Kaffee in einen Topf geben und die Gelatine unterrühren, dann den Zucker hinzugeben.

Anschließend das Ganze auf Eiswasser rühren bis die Gelatine anzieht.

Wenn die Kaffeemasse auf Raumtemperatur runtergekühlt ist, den Joghurt und die geschlagene Sahne mit einrühren.

Nun diese Masse in ein flaches Gefäß füllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Lage Filoteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Die Eier trennen und mit dem Eigelb den Teig bestreichen. Anschließend die zweite Lage Teig darauf legen und diese ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Den Teig in der Mitte falten, so dass ein Teig mit vier Lagen entsteht.

Acht runde Teigplätzchen ausstechen und mit Puderzucker bestreuen.

Diese ca. 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Zum Anrichten ein Teigplätzchen auf einen Teller geben. Zwei Nocken von der fertigen Joghurt-Kaffeemousse abstechen und auf dem Teig platzieren. Zuletzt mit einem zweiten Plätzchen bedecken und mit etwas braunem Zucker, Minze und Obst oder Beeren garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten

100 g Naturjoghurt

100 g Sahne

25 g Kaffeebohnen für 400ml starken Filterkaffee

5 Blatt Gelatine

200 g Zucker

2 Platten Filoteig

2 Eigelb

50 g Puderzucker

Obst oder Beeren zum Garnieren



Yoghurt-and-coffee mousse

with crunchy cookies

GB

For the mousse:

Soak the gelatin in cold water.

Coarsely grind the coffee beans using the LORENZO coffee grinder.

Brew fresh coffee in the DIEGO coffee maker.

Meanwhile beat the cream until stiff. Pour the hot coffee into a pot and stir in the gelatin, then add the sugar.

Stir the mixture over iced water until the gelatin begins to thicken.

When the coffee mixture has cooled down to room temperature, stir in the yoghurt and the whipped cream. Pour the mixture into a shallow vessel and keep in a cool place for at least 3 hours.

In the meantime, pre-heat the oven to 180°C / approx. 360°F.

Spread a layer of filo dough on the worktop.

Separate the eggs and brush the dough with the egg yolk. Place the second layer of dough on top and brush it with egg yolk, too. Fold the dough along the middle to form 4 layers. Cut out eight round cookies and sift icing sugar over them, then bake them in the pre-heated oven for approx. 15 min. To serve, put a cookie on a plate. Use a spoon to take two scoops from the yoghurt-and-coffee mousse and place them on the cookie. Put another cookie on top and garnish with some brown sugar, mint leaves, and fruit or berries.

To serve 4

Ingredients

100 g / 3 ½ oz. plain yoghurt

100 g / 3 ½ oz. cream

25 g / 1 oz. coffee beans for 400 ml / 14 fl. oz. strong coffee

5 gelatin sheets

200 g / 7 oz. sugar

2 sheets of filo dough

2 egg yolks

20 g / 1 ¾ oz. icing sugar

fruit or berries for a garnish



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-20, das für 20 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-20 seal, which represents a 20-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-20, synonyme d'une garantie de 20 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-20, che indica 20 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-20, que representa 20 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-20 zegel, dat een waarborg betekent van 20 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-20, имеют 20-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-20, que representa uma garantia de 20 anos.

GEFU gwarantuje trwałość produktu dzięki pieczęci GEFU-20 co stanowi 20 lat gwarancji.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-20, který znamená poskytnutí záruky na 20 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-20, ktorá predstavuje 20-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trajno obstojnost izdelka z znakom kakovosti GEFU-20, ki pomeni 20 let garancije.

GEFU jamči dugo trajanje proizvoda s oznakom kakvoće GEFU-20, koja predstavlja 20 godina jamstva.

Az öt éves jóvállást jelentő GEFU-20 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU garantează lunga durabilitate a acestui produs cu sigiliul GEFU-20, care reprezintă o garanție de 20 ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-20, който дава гаранция за 20 години.

www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe
Tel + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com