



OF AUSTRALIA

PRECISION GRINDER

Gebruiksaanwijzing

Lees de instructies goed door en bewaar
voor toekomstig gebruik





Inhoud

Espressions veiligheidsmaatregelen	2
Gefeliciteerd	3
Onderdelen van de Precision Grinder	4
Functies van de Precision Grinder	6
Bediening van de Precision Grinder	8
Instellen van de maalgraad	11
Onderhoud en reiniging	12
Geavanceerde instellingen voor herkalibratie	14

Belangrijke instructies – bewaar voor toekomstig gebruik.

Zorg ervoor dat u de instructies goed begrepen heeft

تأكد من تفهم احتياطات السلامة المذكورة اعلاه

請務必理解上述的安全預防措施。

Assurez-vous que les précautions ci-dessus relatives à la sécurité sont bien comprises

Versichern Sie sich, dass die obenstehenden Sicherheitsmaßnahmen Verstanden werden

Βεβαιώνετε πως οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας γίνονται κατανοητές

Pastikan bahwa tindakan-tindakan keselamatan seperti di atas dimengerti anda

Accertatevi che le suddette norme di sicurezza siano comprese a dovere

上記の注意事項をよくお読みになり、安全を御確認ください

Уверете се дека погоре споменатите мерки на претпазливост се добро разбрани

Asegúrese de que las precauciones de seguridad precedentes sean bien comprendidas

کاری بکنید کہ احتیاط‌های بالا حتماً درک بشوند

ต้องแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้น เป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenlik önlemlerinin anlaşıldığından emin olunuz

Xin kiểm chắc rằng những biện pháp làm an toàn kể trên được hiểu rõ

Espressions veiligheidsmaatregelen

VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR DE ESPRESSIONS PRECISION GRINDER

- Controleer voor gebruik of er geen vreemde voorwerpen in de bonencontainer zitten
- Bedien de molen altijd met de bonencontainer op de juiste wijze in de molen geplaatst
- Plaats uw hand niet tussen of vlakbij de maalschijven terwijl de molen in gebruik is.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Schakel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Probeer niet om reeds gemalen koffie opnieuw te malen.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen van de molen aanraakt die tijdens het gebruik bewegen.
- Niet meer dan 250 gram koffiebonen per keer malen.
- Zorg dat er geen vocht in bonencontainer of maalschrijven komt en gebruik uitsluitend koffiebonen om te malen.
- Voor reinigingsinstructies: zie hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Espressions hecht veel waarde aan veiligheid bij het ontwerpen en produceren van haar producten, maar het is van groot belang dat gebruikers ook voorzichtig zijn wanneer zij een elektrisch apparaat gebruiken. Hieronder vindt u een opsomming van voorzorgsmaatregelen die essentieel zijn voor veilig gebruik van elektrische apparaten:

- Lees de instructies die bij het apparaat geleverd worden zorgvuldig door en bewaar deze goed.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker in het stopcontact steekt of eruit haalt. Verwijder door de stekker vast te pakken – trek niet aan het snoer.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Doe dit ook voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik geen verlengsnoer voor het apparaat tenzij dit snoer is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerd technicus of servicemedewerker.
- Gebruik het apparaat alleen bij een AC-stopcontact waarvan het voltage overeen komt met het voltage dat op het apparaat staat aangegeven.
- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer bij kinderen vandaan. Het apparaat mag door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of gebrek aan kennis en ervaring wel gebruikt worden mits er toezicht wordt gehouden of instructies worden gegeven over het gebruik op veilige wijze en de mogelijke gevaren.
- Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen.
- De buitenkant van het apparaat kan heet worden wanneer het apparaat in werking is.
- Laat een apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Gebruik een apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
- Plaats een apparaat niet boven of dichtbij een hete gasvlam, elektrisch element of op een hete oven.
- Plaats niet bovenop een ander apparaat.
- Laat het elektriciteits snoer van een apparaat niet over de rand van een tafel of werkblad hangen of een heet oppervlak aanraken.
- Om gevaar te voorkomen: gebruik een elektrisch apparaat niet wanneer het snoer beschadigd is of als het apparaat op enige wijze beschadigd is. Als u denkt dat het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met het verkooppunt.
- Voor extra bescherming raadt Espressions het gebruik van een aardlekschakelaar (RCD) met een aardlekstroom van maximaal 30 mA aan.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof tenzij dat is geadviseerd.
- Apparaten zijn niet bedoeld om in werking gesteld te worden via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en in vergelijkbare situaties zoals in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woonomgevingen.

Als u vragen heeft over de prestaties en het gebruik van uw apparaat, neem dan contact op met het verkooppunt. Zorg ervoor dat u bovenstaande veiligheidsinstructies goed heeft begrepen.

Gefeliciteerd

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Espressions Precision Grinder, die werd ontworpen en ontwikkeld in Australië. Espressions levert kwaliteit, stijl en een superieure prestatie die erin slaagt de essentie van de professionele keuken te vatten. Geïnspireerd door apparaten voor intensief gebruik zoals die in restaurants, cafés en bars te vinden zijn, is de Espressions gemaakt om lang mee te gaan. Espressions of Australia serie omvat een reeks apparaten die speciaal zijn ontworpen om thuis authentieke etenswaren en dranken te maken zoals u ze in een bar of restaurant krijgt.

De serie wordt gekenmerkt door ijzersterke legeringen van roestvrij staal en gegoten lichtmetaal. In combinatie met geavanceerde technologie en functioneel ontwerp overstijgt ieder product hierdoor alle verwachtingen.

Er zijn verschillende manieren om koffie te zetten, maar de uiteindelijke smaak hangt voornamelijk af van de kwaliteit, versheid en branding van de koffiebonen die men gebruikt. Andere factoren die de smaak van het kopje koffie kunnen beïnvloeden zijn de zuiverheid van het water, de staat van de koffiemolen en de daadwerkelijke uitvoering van het maalmechanisme in de molen.

De Espressions grinder is uitgevoerd met conische maalschijven van gehard staal voor een extra lange levensduur. De conische maalschijven zorgen voor een consistente en gelijkmatige korrelgrootte. Dit is vooral belangrijk bij espresso, want als de korrelgrootte constant is zullen gelijke hoeveelheden van het aroma van de koffie vrijkomen. Als de korrelgrootte van de gemalen koffie echter varieert zal uit sommige gedeeltes teveel en uit andere te weinig aroma worden onttrokken, met een matig smakende koffie als gevolg.

Een ander voordeel van de uitvoering met conische maalschijven is de langzaam roterende werking. In combinatie met de motor met snaaraandrijving wordt hitteoverdracht naar de maalschijven geminimaliseerd en wordt het aroma van de koffiemaling dus beschermd, wat de kwaliteit van de uiteindelijke koffie verbetert.

De Espressions Precision Grinder is uitgevoerd met spuitgegoten metalen onderdelen van hoge kwaliteit en bevat veel functies waardoor het eenvoudig wordt om thuis koffie te malen zodat u iedere keer van een heerlijk vers kopje koffie kunt genieten. We hopen dat u plezier heeft van uw nieuwe koffiemolen!

Onderdelen van de Precision Grinder

Bonencontainer van 450g

De bonencontainer met een capaciteit van 450 g heeft een sluitendel waarmee deze gemakkelijk afgenomen kan worden. Hierdoor kan de gebruiker de container verwijderen zonder de bonen eruit te hoeven halen.

Ring voor het instellen van de maalgraad

De ring is groot en gemakkelijk in het gebruik en heeft 30 maalstanden. Hiermee kan de gebruiker kiezen voor een fijne maalgraad voor espresso of een grovere maalgraad voor andere manieren van koffiezetten, zoals met een cafetière. Met zulke precieze instellingen bepaalt de gebruiker de korrelgrootte en uiteindelijk de kwaliteit van de koffie.

LED-verlichting

De maaluitgang wordt verlicht met LED-verlichting zodra het malen begint.

Eenvoudig te gebruiken Tap & Go™ functie

Direct malen in de filterdrager gaat naadloos met de unieke Tap & Go™ technologie. Plaats eenvoudig de filterdrager en druk deze voorzichtig omlaag voor vers gemalen koffie.

Houder voor filterdrager

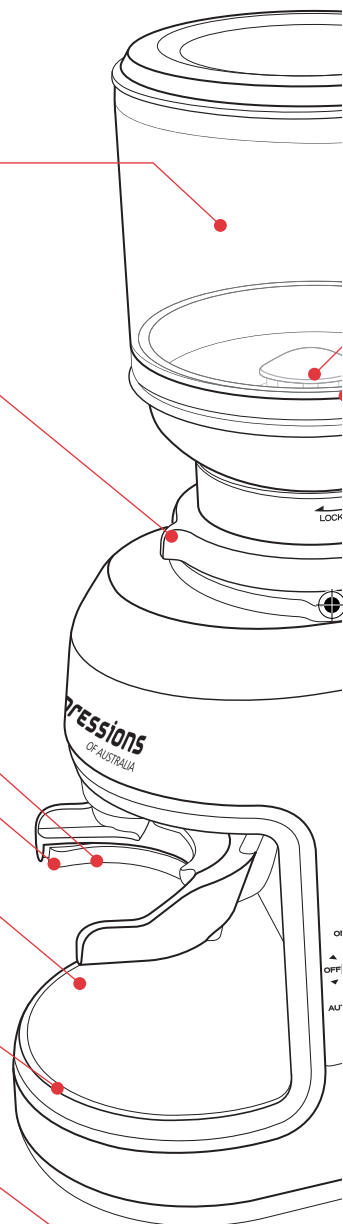
Een stevige en stijlvolle houder die is ontworpen voor filterdragers van 58 mm om het apparaat handsfree te bedienen. Wordt ook geleverd met een houder voor een filterdrager van 50 mm.

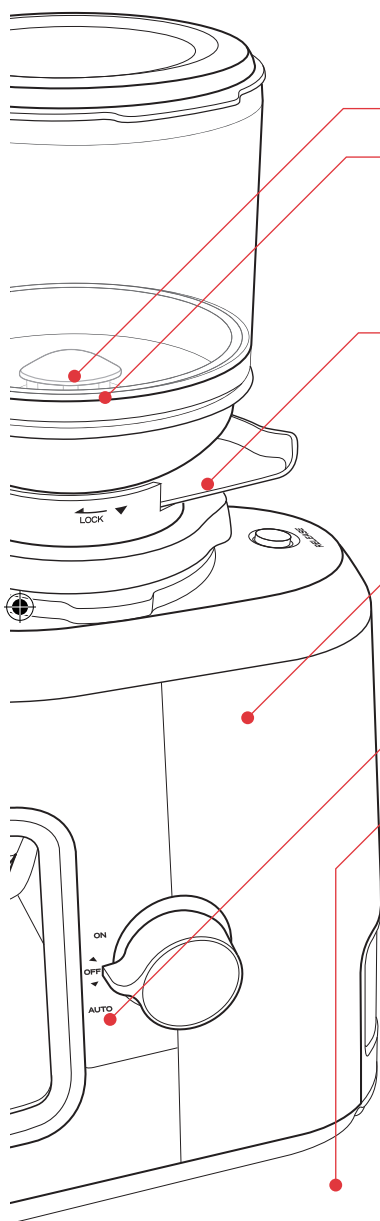
Opvangbakje en opbergruimte

Het opvangbakje onder de maaluitgang vangt gemorste gemalen koffie op. Onder het opvangbakje is een opbergruimte voor de borstel om de maalschijven mee schoon te maken en de houder voor een 50 mm filterdrager.

Rubberen voetjes

De rubberen anti-slip voetjes zorgen ervoor dat de molen stabiel blijft en voorkomt wegglijden op het werkblad tijdens gebruik.





Maalschijfbeschermer

Conische maalschijven

De conische maalschijven van gehard staal zorgen voor een uitstekende consistente maling en minimaliseren de hitteoverdracht naar de koffie dankzij hun langzame rotatie.

Sluithendel van de bonencontainer

Roestvrijstalen behuizing

Het duurzame roestvrijstalen onderstel is gemaakt om lang mee te gaan, bevat een krachtige motor met snaaraandrijving en vormt een stabiele basis voor de molen

Bedieningsknop

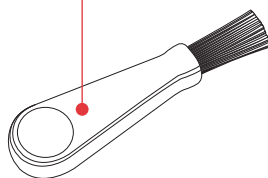
Kan zowel op automatische als op handmatige maalstand worden gezet.

Snoeropberger

Snoer kan worden weggewerkt om werkblad vrij te houden.

Schoonmaakborstel voor de maalschijven

Krachtige borstel helpt korrels tussen de maalschijven weg te vegen.



**Houder voor
50 mm filterdrager**

Functies van de Precision Grinder

Tap & Go™ technologie

Met de nieuwe Tap & Go™ functie kan gemakkelijk met één aanraking direct in de filterdrager gemalen worden. Zet eenvoudigweg de bedieningsknop op auto, plaats de filterdrager in de houder en druk voorzichtig de filterdrager naar beneden om het bakje met versgemalen koffie te vullen.



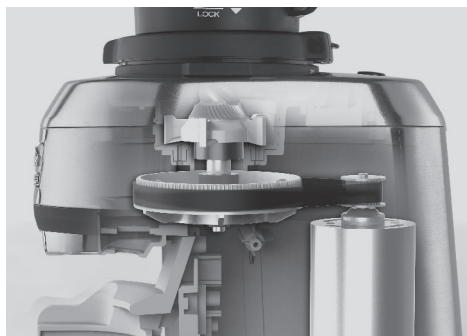
Verstelbare maalinstelling

Precieze en verstelbare maalinstellingen geven de flexibiliteit om de juiste korrelgrootte te creëren voor verschillende koffiestijlen en maten van extractie. De unieke maalschrijfhouter en eenvoudige herkalibratiesysteem garandeert voortdurende precisie.



Langzame maling

De combinatie van een krachtig maar stil systeem met bandaandrijving en conische maalschijven van gehard staal zorgt voor een langzaam maalproces. Hierdoor wordt de warmteoverdracht naar de koffie geminimaliseerd, waardoor het aroma beschermd wordt.



Functies van de Precision Grinder (vervolg)

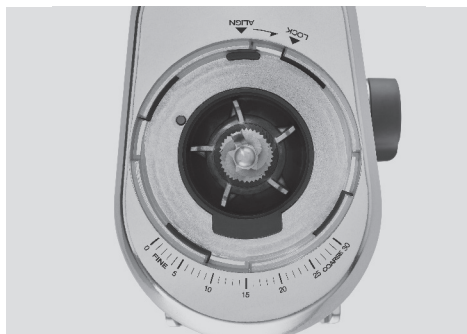
Maalzone met LED-verlichting

Probleemloze uitgifte van gemalen koffie wordt ondersteund door LED-verlichting die aangaat zodra het malen begint. Het licht wordt automatisch gedimd als het malen voltooid is.



Gemakkelijk schoonmaken zonder herkalibratie

De maalschrijfhouder geeft eenvoudig toegang tot het onderste maalcompartiment zonder dat de maalinstelling veranderd wordt.



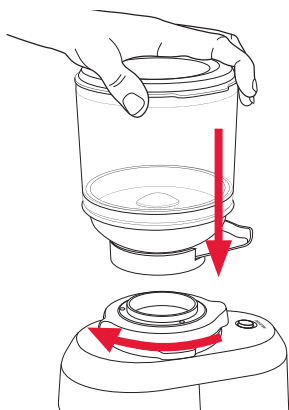
Bediening van de Precision Grinder

Neem voor het eerste gebruik van de koffiemolen de buitenkant af met een vochtige doek. Was de bonencontainer en het deksel af met warm water en zeep en spoel en droog ze goed af.

NB: Dompel de maalschijfhouder niet onder in water of een andere vloeistof.

NB: Plaats geen onderdelen van de koffiemolen in de vaatwasser.

1. Plaats de koffiemolen op een droge, vlakke ondergrond.
2. Plaats de bonencontainer zo dat het pijltje op de container boven het pijltje op de bovenste maalschijf komt en draai hem met de klok mee om vast te zetten. Zie figuur 1.



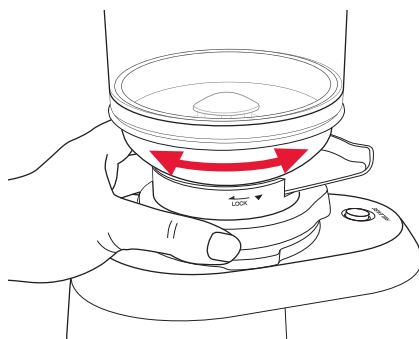
Figuur 1

De koffiemolen zal niet werken als de bonencontainer niet goed geplaatst is.

3. Vul de bonencontainer met koffiebonen.

Tip: Voor een gelijkmatige druk op de maalschijven raden we aan om de bonencontainer ten minste halfvol te houden. Hierdoor wordt een consistentere maling

bereikt.



Figuur 2

NB: Deze koffiemolen is bedoeld om alleen hele koffiebonen te malen.

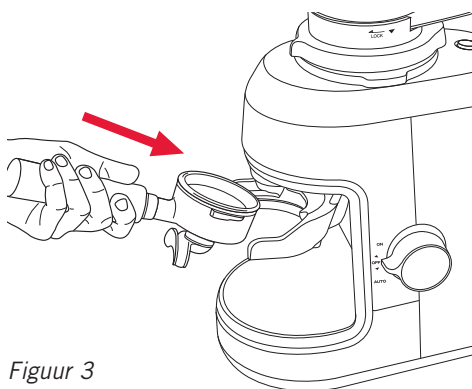
4. Plaats het deksel op de bonencontainer en open de sluithendel.
5. Controleer of de bedieningsknop op uit staat, steek de stekker in een stopcontact van 230-240V en schakel de stroom in.
6. Kies de maalgraad door de ring op de gewenste maalgraad te stellen, zie figuur 2.

Raadpleeg de tabel op pagina 11 om de juiste maalgraad voor de gewenste manier van koffiezetten te kiezen.

Bediening van de Precision Grinder (vervolg)

Voor het malen in de filterdrager

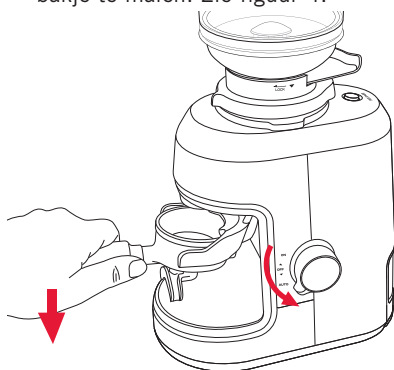
7. Steek de filterdrager schuin van bovenaf in de houder voor de filterdrager, waarbij de voorste rand onder het lipje van de houder komt. Zie figuur 3.



Figuur 3

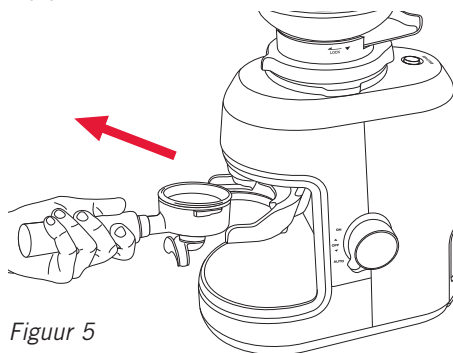
NB: In de houder voor de filterdrager passen filterdragers van 58 mm. Om een filterdrager van 50 mm te gebruiken moet de aparte houder bevestigd worden die zich in de opbergruimte onder het lekbakje bevindt.

8. Draai de knop op de 'Auto' stand en voer lichte druk uit op de filterdrager om in het bakje te malen. Zie figuur 4.



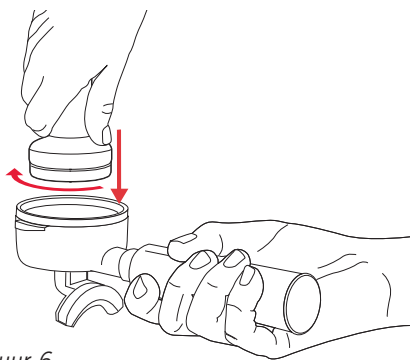
Figuur 4

NB: Met de knop op 'Auto' heeft u de mogelijkheid om de filterdrager in de daarvoor bestemde houder te laten zonder koffie te malen.



Figuur 5

9. Als het bakje vol is, neem dan de filterdrager uit de houder. Zie figuur 5. Verdeel de koffie in het bakje door met de tamper tegen de filterdrager te tikken. Herhaal het maalproces totdat de gewenste hoeveelheid koffie is gemalen en stamp ten slotte aan.

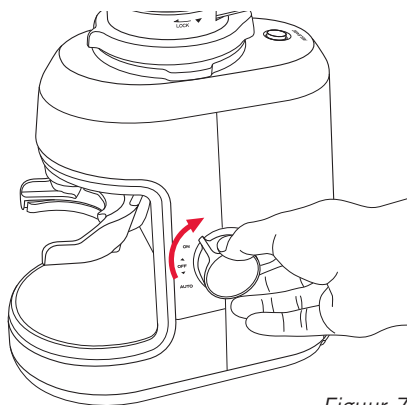


Figuur 6

Bediening van de Precision Grinder (vervolg)

Om handsfree te malen

10. Steek de filterdrager schuin van bovenaf in de houder voor de filterdrager, waarbij de voorste rand onder het lipje van de houder komt. Zie figuur 3.
11. Om achter elkaar door te malen moet knop op 'On' gezet worden, zie figuur 7.



Figuur 7

12. Als de gewenste hoeveelheid koffie gemalen is dient de knop weer op 'Off' gezet te worden.

Instellen van de maalgraad

Tabel met maalgraden

SETTING	METHODES VAN KOFFIEZETTEN
0 - 7	Turks
7 - 15	Espresso
7 - 15	Percolator op gasfornuis
10 - 20	Sifon
15 - 30	Aero Press, Filter, V-60 Dripper
25 - 30	Cafetière, Clever Coffee Dripper

Dankzij de reeks van 30 maalinstellingen kunnen zeer precieze aanpassingen worden gedaan. Degene die koffie maakt bepaalt de korrelgrootte en uiteindelijk de kwaliteit van de koffie. Een paar dingen om in gedachten te houden wanneer u de koffiemolen gebruikt:

- Hoe kleiner de korrelgrootte, hoe langer het duurt om te malen.
- Als er lange tijd een fijne maalgraad is gebruikt raden we aan om de bovenste maalschijf te verwijderen en alle koffieresten weg te vegen om verstopping te voorkomen. Zie het hoofdstuk Onderhoud en Reiniging op pagina 12 voor meer details.

Tips

1. Kies de juiste maalgraad voor de manier waarop u koffie maakt. Er zijn 30 standen beschikbaar voor een precieze afstelling. De lagere standen zorgen voor een fijnere korrel terwijl de hogere standen een grovere korrel opleveren. Het is belangrijk om te experimenteren met de instellingen zodat u de ideale koffie kunt maken die u het best smaakt.
2. Koffie die te fijn is gemalen voor een bepaalde manier van koffiezetten zal teveel geëxtraheerd worden en zal dan bitter smaken. Aan de andere kant zal koffie die te grof is gemalen voor een bepaalde manier van koffiezetten juist slap zijn en weinig smaak hebben.
3. Gemalen koffie verliest gauw haar smaak en aroma. Voor het beste resultaat raden we u aan om bonen direct te malen voordat u koffie gaat zetten.
4. Koop wekelijks verse koffiebonen.
5. Bewaar koffiebonen in een luchtdichte bus op een koele, donkere, droge plaats om ze vers te houden. Het is niet aan te raden om de bonen gedurende lange tijd in de bonencontainer te bewaren.
6. Om de beste resultaten uit de koffiemolen te halen moeten de bonencontainer en de conische maalschijven regelmatig gereinigd te worden.

Onderhoud en reiniging

Belangrijke opmerkingen:

- Vlekken en krassen op het oppervlak van de maalschijven zijn onderdeel van het hardingsproces. Deze vlekken zijn niet van invloed op de prestaties van de molen of de smaak van de koffie.
- Controleer of de koffiemolen uitgeschakeld is en of de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u het apparaat reinigt.
- Dompel het motorstuk van de koffiemolen niet onder in water.
- Dompel geen enkel onderdeel van het maalpatroon onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats geen enkel onderdeel van de koffiemolen in de vaatwasser.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponzen.



Figuur 8

Reinigen van het motorgedeelte en de bonencontainer

1. Sluit de hendel van de bonencontainer en ontkoppel de container van het motorstuk, zie figuur 8. Bewaar ongebruikte bonen in een luchtdichte bus om de versheid te bewaren.
2. Wrijf de buitenkant van het motorstuk

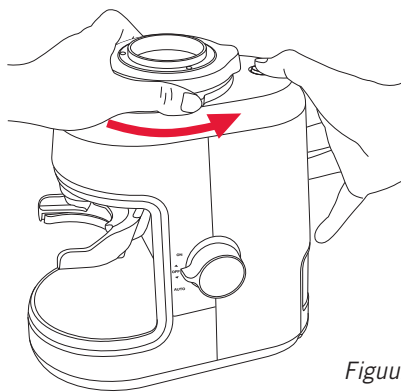
schoon met een vochtige doek en droog af.

3. Was de bonencontainer in warm afwaswater en spoel en droog daarna zorgvuldig af.

Reinigen van de maalschijven

Als de koffiemolen regelmatig gebruikt wordt, moeten de maalschijven om de drie weken worden schoongemaakt om ervoor te zorgen dat de koffiemolen goed blijft presteren. Regelmatig schoonmaken helpt de maalschijven om een consistent maalresultaat te leveren, wat vooral belangrijk is bij het malen voor espresso

1. Sluit de hendel van de bonencontainer en maak de molen leeg door te draaien tot er geen maalresten meer uitkomen.
2. Controleer of de koffiemolen uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact. Ontkoppel de bonencontainer van het motorstuk, zie figuur 8.
3. Om de bovenste maalschijf te verwijderen moet de 'RELEASE' knop bovenop het onderstel ingedrukt worden gehouden



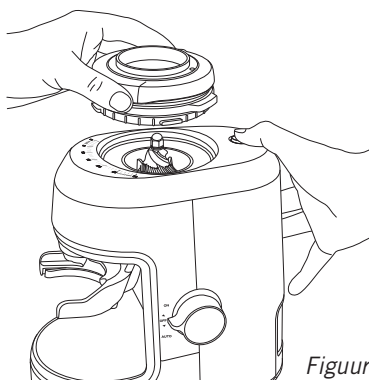
Figuur 9

terwijl met de andere hand de bovenste maalschijf wordt vastgehouden en tegen de klok in gedraaid, zie figuur 9.

Onderhoud en reiniging (vervolg)

NB: Door de grepen van de bovenste maalschijf is het mogelijk de bovenste maalschijf te verwijderen zonder de maalinstelling te veranderen

5. Maak de bovenste maalschijf los van het

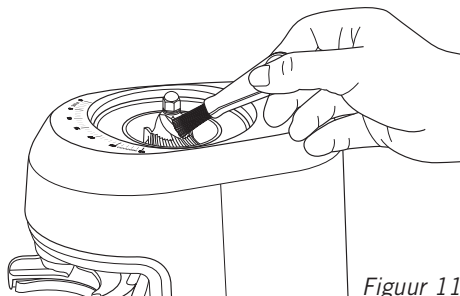


Figuur 10

7. Als beide maalschijven zijn schoongemaakt moet de bovenste maalschijf teruggezet worden op het onderstel zodat het pijltje op de zijkant van de bovenste maalschijf samenkomt met het pijltje 'ALIGN' op het onderstel. Draai met de klok mee totdat het pijltje op de ring om de maalgraad mee af te stellen samenvalt met het 'LOCK' pijltje en de 'RELEASE' knop tevoorschijn komt.

onderstel, zie figuur 10.

6. Reinig de bovenste maalschijf en de onderste maalschijf met de speciale borstel



Figuur 11

(onder het opvangbakje), zie figuur 11.

Geavanceerde instellingen

Herkalibratie van de EP0700

NB: Herkalibratie zal alle eerder instellingen van de molen wijzigen

1. Sluit de hendel van de bonencontainer.
2. Verwijder de bonen via de molen.
3. Draai de bedieningsknop op 'off'.
4. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
5. Verwijder de bonencontainer door tegen de klok in te draaien.

Herkalibratie voor een grovere maling

6. Onthoud de huidige maalinstelling.
7. Draai de ring om de maalgraad mee in te stellen naar stand 15, zie figuur 12.
8. Licht het herkalibratielipje op en verwijder de ring om de maalgraad mee af te stellen, zie figuur 13 en 14.
9. Stel de ring af op stand 10 voor een grovere maling.
10. Plaats de ring weer terug door eerst op de voorkant te drukken en daarna de achterkant, totdat u tweemaal een klik hoort.
11. Draai de ring weer terug naar uw eerdere maalinstelling. Uw maalgraad zal nu grover zijn.
12. Bevestig de bonencontainer, open de hendel en zet de molen aan.

NB: Controleer voor gebruik of de nieuwe afstelling de gewenste maling levert.

Herkalibratie voor een fijnere maling

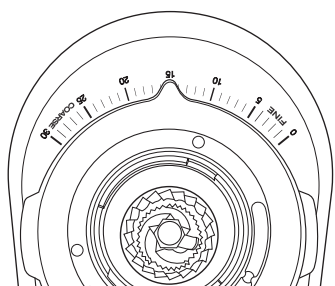
NB: De fabrieksinstelling van de koffiemolen staat afgesteld op fijnmalen. Herkalibreer alleen als op stand 0 niet de gewenste fijne maalgraad wordt bereikt.

6. Draai de ring om de maalgraad mee in te stellen naar stand 15, zie figuur 12.
7. Licht het herkalibratielipje op en verwijder de ring om de maalgraad mee af te stellen, zie figuur 13 en 14.
8. Stel de ring af op stand 17 voor een fijnere maling.
9. Plaats de ring weer terug door eerst op de voorkant te drukken en daarna de achterkant, totdat u tweemaal een klik hoort.
10. Bevestig de bonencontainer en zet de molen aan om te controleren of alles goed werkt.

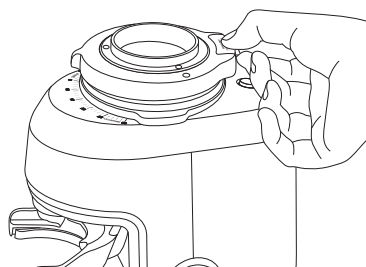
Pas op: Te fijn herkalibreren kan leiden tot het elkaar raken van de maalschijven met een metalen geluid bij het malen als gevolg. Als dit gebeurt, zet dan de molen uit en stel af op een grovere maalgraad (rond stand 30) of herkalibreer voor een grovere maling.

11. Open de hendel van de bonencontainer en stel de gewenste maalgraad in.

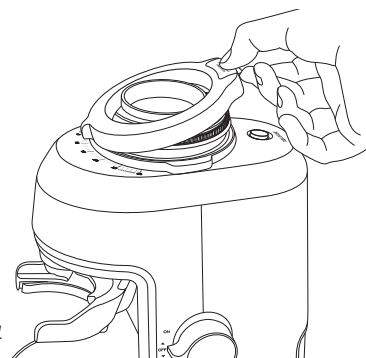
Geavanceerde instellingen (vervolg)



Figuur 12



Figuur 13



Figuur 14



Garantievoorwaarden

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Mochten zich echter tijdens de garantieperiode gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar eigen inzicht bepalen of de defecte onderdelen kosteloos vervangen danwel gerepareerd worden, conform onderstaande garantiebepalingen. De 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

Deze garantiebepalingen zijn complementair aan uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat. Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteitsnoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Gebruiks- of onderhoudshandelingen die in strijd zijn met de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door IT&M geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan IT&M.
- Zorgdragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie bij te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie biedt geen enkel recht op de vergoeding van overige claims, ongeacht hun aard, waaronder inbegrepen en zonder enige uitzondering op secundaire, indirecte of toekomstige schade. Deze garantie biedt tevens geen enkel recht op vergoeding van de kosten van wijzigingen dan wel reparaties uitgevoerd door derden zonder voorafgaande toestemming van IT&M.



Hebt u hulp nodig?

Neem contact op met ons klantenserviceteam
of bezoek onze website.

Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

info@itmonline.nl

www.itmonline.nl

Tel. 0031-40-290 11 30

 **espressions** is een geregistreerde handelsmerk.
OF AUSTRALIA

Door kleine verschillen in ontwerp of anderszins, kan het
product afwijken van de afbeeldingen in deze folder.

© Copyright. IT&M B.V. 2014