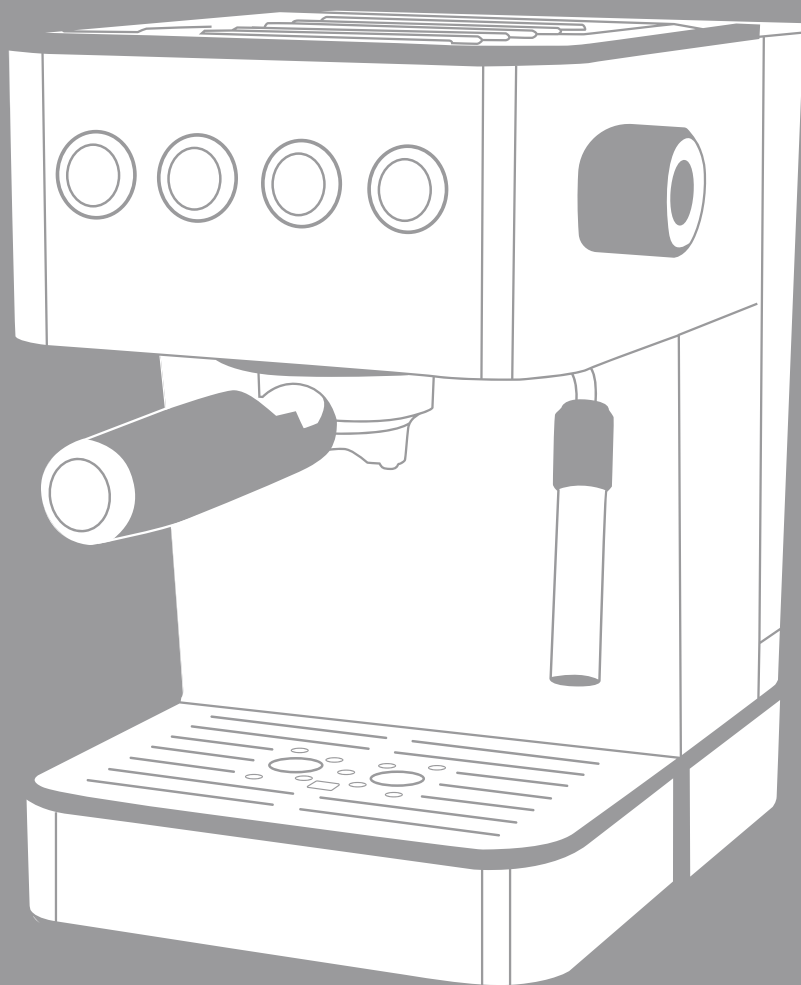


PRIXTON

VERONA



CAFETERA ESPRESSO ESPRESSO COFFEE MACHINE

Precauciones importantes

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas que utilizan aparatos eléctricos, es importante tomar siempre una serie de precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. Lea las instrucciones.
2. En caso de que los niños utilicen el aparato o estén cerca de él, será necesario ejercer una estrecha supervisión. Evite que los niños jueguen con el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o ruedecillas. Utilice la máquina con cuidado, ya que el contacto de la piel con las partes calientes del aparato o con líquidos calientes puede producir quemaduras.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no introduzca el cable, el enchufe o la cafetera en agua o en cualquier otro líquido.
5. Desenchufe la cafetera de la toma de corriente cuando no esté utilizándola y antes de limpiarla. Deje que la máquina se enfríe antes de montar o desmontar las partes y antes de limpiarla.
6. Debe utilizarse sobre una superficie plana, lejos del borde del mostrador o encimera para prevenir una caída accidental del aparato.
7. Asegúrese de que el portafiltros está fijado correctamente al preparar el café. Podría quemarse si el portafiltros se retira durante el proceso de preparación.
8. **ATENCIÓN:** Para reducir el riesgo de incendios o de descarga eléctrica, no retire las cubiertas de la parte superior e inferior de la máquina, ya que dentro se encuentran aquellas partes que no pueden ser reparadas o reemplazadas por el usuario. Solo el personal autorizado puede realizar reparaciones en la máquina.
9. No utilice el aparato para otro uso distinto al previsto.

Este aparato solo está destinado a un uso doméstico

Partes y características

Cuchara medidora con herramienta de prensado



Filtro para 1 taza

Filtro para 2 tazas

Adaptador del filtro

Portafiltros

Rejilla desmontable

Boya

Bandeja de goteo



Botón ON/OFF



Botón Café Sencillo



Botón Café Doble



Botón para activar/desactivar la salida de vapor

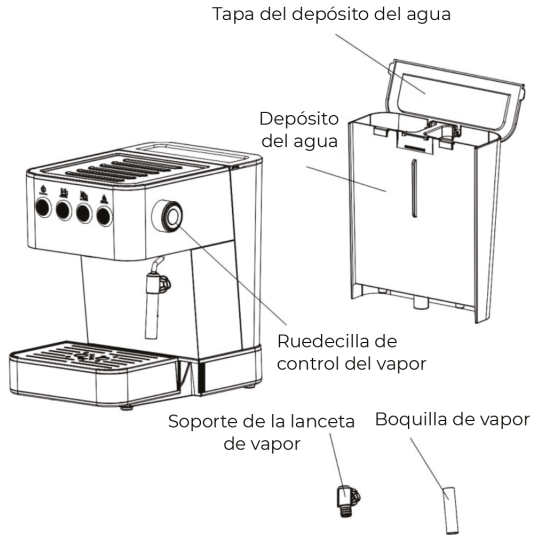
Tapa del depósito del agua

Depósito del agua

Ruedecilla de control del vapor

Soporte de la lanceta de vapor

Boquilla de vapor



Antes de usar

-Retire el embalaje.

-Revise todas las partes del aparato para comprobar que no existen daños visibles. Despliegue el cable de alimentación por completo y compruebe que no está dañado. No utilice el aparato si este o su cable si están dañados o no funcionan correctamente. En caso de comprobar que existen daños, contacte con el Servicio Técnico oficial para solicitar asesoramiento, labores de reparación o efectuar la devolución.

1. Llene el depósito desmontable de agua hasta la línea de llenado máximo (MAX) y vuelva a colocarlo correctamente en la parte trasera de la unidad.

Importante: No supere la línea máxima de agua que indica el depósito. No utilice la máquina sin antes llenar el depósito de agua o instalarlo en su lugar.

2. Enchufe el aparato y pulse el botón ON/OFF para encenderlo. El indicador luminoso permanecerá encendido.

3. La máquina empezará a calentarse y el indicador de café sencillo y doble comenzará a parpadear hasta que se complete el proceso de calentamiento. Una vez que la máquina haya alcanzado su temperatura óptima, la luz permanecerá encendida.

4. Coloque el filtro para 1 o 2 tazas en el portafiltros. Introduzca el portafiltros y deslícelo hasta que quede completamente fijado (sin café molido en el filtro).

5. Pulse el botón de café sencillo o café doble y comenzará a salir agua caliente de la máquina. Utilice el agua para limpiar los filtros o las tazas. El agua dejará de caer cuando la luz comience a parpadear.

Importante: El tiempo máximo de salida de agua al pulsar el botón de café sencillo es 15 segundos.

El tiempo máximo de salida de agua al pulsar el botón de café doble es 28 segundos.

Modo de empleo

Preparación de café

1. Añada una cucharada (7g) de café molido por cada taza que desee preparar.

Compacte el café molido con firmeza utilizando la herramienta de prensado y limpie el borde del filtro con un cepillo o un paño.

Importante: Para llenar el filtro de una taza se necesita una cucharada. Para llenar el filtro de dos tazas se necesitan dos cucharadas.

Si el café molido se prensa demasiado, fluirá lentamente y la crema se volverá espesa. Si el café no se prensa demasiado, fluirá con rapidez, tendrá un color claro y poca cremosidad.

2. Introduzca el portafiltros y deslícelo hasta que quede completamente fijado. Coloque una o dos tazas vacías sobre la rejilla desmontable.

3. Cuando el indicador luminoso de los botones de café sencillo o doble permanezca encendido, pulse los botones para preparar la cantidad de tazas que desee.

4. Una vez preparado el café, pulse el botón ON/OFF para apagar la máquina.

5. Saque el portafiltros realizando un movimiento contrario a las agujas del reloj. Lave las partes con agua caliente. Aclare y seque completamente

Espumar la leche/preparar cappuccino

1. Cuando los indicadores luminosos de café sencillo y café doble dejen de parpadear y permanezcan encendidos, pulse el botón del vapor. Una vez que el indicador del vapor deje de parpadear, la máquina estará lista.
2. Llene una taza de metal o cerámica con leche fría (100 ml). Se recomienda utilizar una taza de acero inoxidable y leche desnatada.
3. Gire la ruedecilla de control del vapor hasta la marca indicadora, deje salir un poco de vapor para limpiar la lanceta y vuelva a girar la ruedecilla en el sentido contrario a las agujas del reloj para detener la salida del vapor.
4. Coloque la taza debajo de la lanceta de vapor, e introduzca la boquilla unos 5 mm. Gire la ruedecilla del control de vapor hasta la marca indicadora y el vapor comenzará a salir de la lanceta.
5. Después de doblar el volumen de la leche, introduzca la lanceta de vapor hasta el fondo de la taza. Continúe calentando la leche hasta la temperatura deseada (60 °C).
6. Vuelva a girar la ruedecilla de control lentamente en sentido antihorario para detener el vapor. Pulse de nuevo el botón del vapor para detener la emisión de calor.

Importante: No deje salir el vapor durante más de 60 segundos.

Limpie la lanceta de vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de detener la salida de vapor, pero ¡tenga cuidado de no quemarse!

Para limpiar el interior de la lanceta, gire la ruedecilla de control de vapor y pulse los botones de café sencillo o doble para que el agua fluya.

7. Vierta la leche espumada en el café que haya preparado previamente y su cappuccino estará listo.

Importante: Si desea preparar el café después de espumar la leche, primero debe dejar que el hervidor de agua se enfríe.

-Una vez pulsado el botón de vapor de nuevo para detener la emisión de calor, pulse el botón de café doble y el agua caliente comenzará a fluir.

-Una vez que el indicador luminoso se apague, pulse de nuevo el botón de café doble para detener la salida de agua.

-Ahora ya puede comenzar a preparar café.

Consejos para preparar café espresso

- Para obtener el mejor resultado, utilice café recién molido de tueste oscuro.
- Si utiliza café previamente molido, consérvelo como máximo una semana en un recipiente con cierre hermético y almacénelo en un lugar frío y alejado de la luz.
- La molienda del café afectará al sabor y al funcionamiento de la máquina. Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluirá muy rápido a través del café y el sabor perderá intensidad. Si la molienda es demasiado fina, el sabor puede ser excesivamente intenso o amargo, y el café molido podría atascar el filtro.
- Para obtener un café más caliente, precaliente el portafiltros, el filtro para el café molido o el filtro para la bolsita de café/cápsula filtrando primero agua en las tazas durante unos segundos y vaciando después el agua filtrada.
- CUIDADO: Peligro de quemaduras. Las partes metálicas del portafiltros pueden llegar a estar muy calientes.

- Los granos de café pueden molerse en un molinillo de café. Para obtener los mejores resultados utilice la configuración de grano fino de su molinillo. Si muele el café en un establecimiento o con un molinillo de rebabas, utilice un grosor que sea uno o dos grados superior al del molinillo de café convencional.
- Muela su café hasta que quede con una textura parecida a la sal o la arena. Si parece polvo o harina, estará demasiado molido y esto provocará que el agua no fluya a través del café.
- Utilice siempre agua fría para preparar café. El agua templada u otros líquidos pueden causar daños en la máquina.
- Si utiliza agua filtrada, obtendrá un café con el mejor sabor.

Limpieza y mantenimiento

1. Apague la fuente de alimentación y deje que la máquina de café se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Limpie la carcasa de la máquina de café con frecuencia utilizando una bayeta y limpie el depósito de agua, la rejilla y la bandeja desmontable con regularidad, y a continuación, séquelas.

Importante: No utilice alcohol o limpiadores disolventes. Nunca introduzca la carcasa en el agua para su limpieza.

Limpie todos los accesorios en agua y séquelos completamente.

Resolución de problemas

Problema	Causa probable/Solución
La máquina hace mucho ruido durante su funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • ¿El depósito de agua está vacío? • ¿El depósito de agua está colocado en su posición correcta? • ¿El portafiltros está colocado en su posición correcta?
El café no tiene (suficiente) crema	<ul style="list-style-type: none"> • El café no está recién molido o se ha secado. Utilice café recién tostado o molido. • El café no se ha prensado con la firmeza necesaria, debe estar más compacto. • El café no se ha molido lo suficiente. Utilice café premolido de grano más fino o muela los granos hasta obtener una textura más fina.
Es difícil espumar la leche	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice siempre leche fresca y fría (se recomienda utilizar leche desnatada). • Utilice una taza fría de acero inoxidable y muévala ligeramente arriba y abajo mientras espuma la leche. • Limpie la lanceta de vapor. • Está intentando espumar demasiada leche, reduzca la cantidad de leche en la taza.
El café sabe a quemado	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el café que utiliza. Pruebe con diferentes tipos y marcas de café. • La máquina no ha sido aclarada después de su limpieza.
No sale vapor de la lanceta de vapor	<ul style="list-style-type: none"> • La lanceta de vapor está bloqueada.

Depósito de residuos respetuoso con el medioambiente

¡Puede ayudar a proteger el medioambiente! Recuerde respetar las normativas locales: entregue el equipo eléctrico fuera de servicio a un centro adecuado para el depósito de residuos.



Política de garantía

En cumplimiento de lo establecido en el art. 16.7 del Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril. Ref. BOE-A-2021-6872, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.prixton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta.

Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

Declaración ue de conformidad simplificada

Por la presente, La Trastienda Digital SL como propietaria de la marca comercial Prixton, ubicada en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que el tipo de equipo radioeléctrico que a continuación se expone:

MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CATEGORÍA
PRIXTON	VERONA	CAFETERA ESPRESSO	HOGAR

Es conforme con la Directiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo y del consejo de 16 de abril de 2014.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de Internet siguiente:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

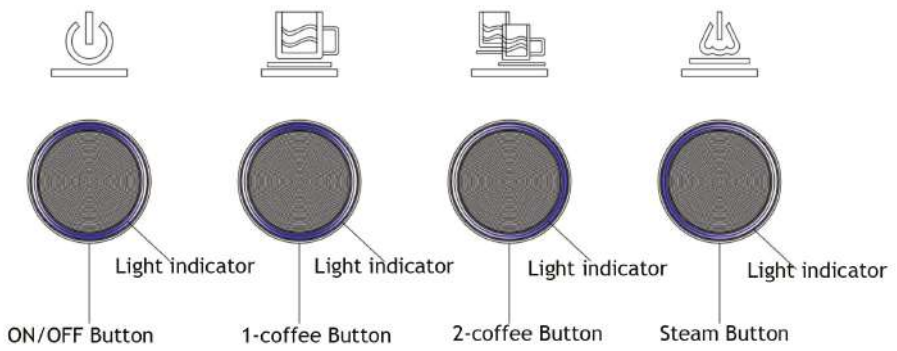
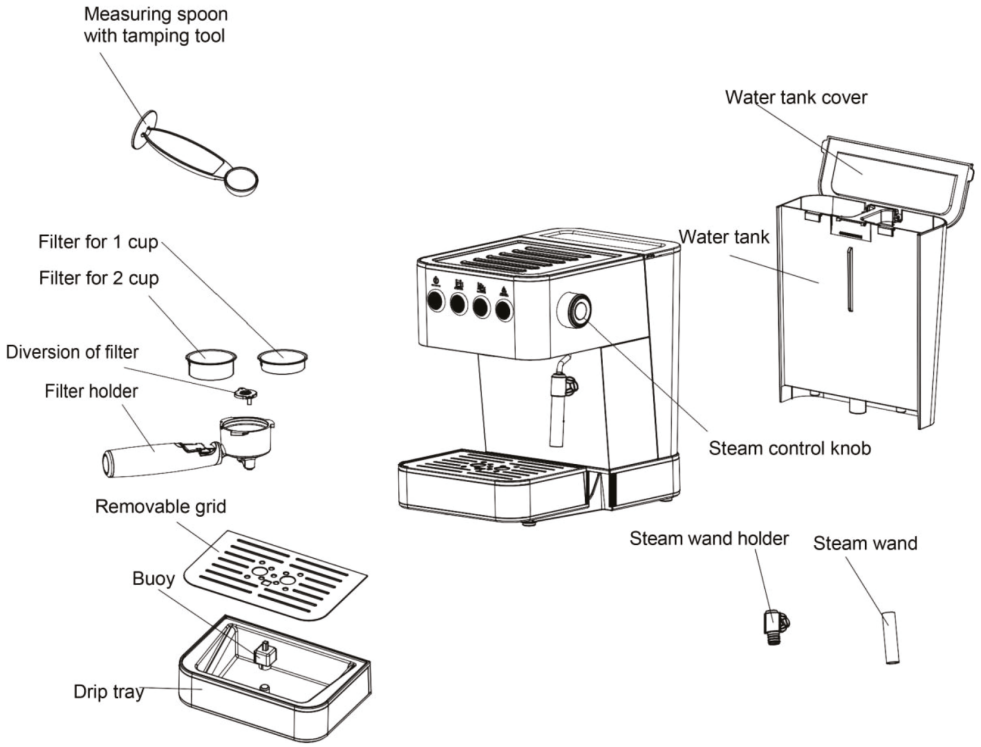
Important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug, or espresso maker in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when the espresso maker is not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Appliance must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
7. Be certain filter holder is securely in place when brewing espresso. Scalding may occur if the filter holder is removed during the brewing cycle.
8. **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the top or bottom covers. No user-serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
9. Do not use appliance for other than intended use.

This appliance is intended for household use only

Parts and features



Before use

-Remove all packaging elements.

-Inspect all parts of the appliance for visual damage. Unwind the power cord completely and inspect it for damage. Do not use the appliance if it or its cord have been damaged or are not working properly. In case of damage, contact the official Technical Support Service for advice, repairs or returns.

1. Fill the removable water tank to the MAX fill line with cold water and replace securely on the back of unit.

Note: Do not exceed the maximum line of water marked on the tank.
Do not use the machine without water tank or water tank installed

2. Plug in the unit and press the ON/OFF button to turn unit ON. The light indicator will stay bright.

3. The machine will start warming up and the light indicator of 1-coffee and 2-coffee will start flashing until the pre-heating process is over. Once the appliance has reached its optimal temperature. The light will stay bright.

4. Place filter for 1 or 2 cup in the filter holder. Insert filter holder until it slides all the way to the back and cannot be pushed in any further. (No ground coffee in filter)

5. Press the 1-coffee or 2-coffee button, hot water will come out from the machine, use the water to clean filters or cups. The water will stop when the light flashing.

Note: The maximum water delivery time of 1-coffee is 15 seconds.
The maximum water delivery time of 2-coffee is 28 seconds

How to use

Making coffee

1. Add 1 spoon (7g) of ground coffee for each cup being made. Press ground coffee firmly with tamping tool and use a brush or a cloth to clear the filter's edge.

Note: Filter for 1 cup needs 1 spoon. Filter for 2 cup needs 2 spoons.
If the ground coffee is pressed too tightly, the coffee flows out slowly and the crema becomes thick. If the ground coffee is pressed too loose, the coffee flows out quickly and crema is insufficient and the color is light.

2. Insert filter holder until it slides all the way to the back and cannot be pushed in any further. Place 1 or 2 empty cup on the removable grid.

3. When the light indicator of 1-coffee or 2-coffee stays bright, press the 1-coffee or 2-coffee button in order to prepare 1 or 2 cup coffee.

4. After making the coffee, press the on/off button to turn the machine off.

5. Take the filter holder out through anticlockwise. Wash parts again with warm water. Rinse and dry thoroughly

Frothing milk/ making cappuccino

1. When the light indicators of 1-coffee and 2-coffee stop flashing and keep bright, press the steam button. Once the light indicator of steam stops flashing, the machine is ready.
2. Fill a metal or ceramic cup with cold milk (100ML). A stainless steel cup and skim milk are recommended.
3. Turn the steam control knob to the steam mark, release some steam to clean the steam wand, then turn the steam control knob slowly in anti-clockwise for stopping steam.
4. Hold cup underneath frothing nozzle, introduce the steam nozzle 5 mm. Turn the steam control knob to the steam mark, steam will come out from the frothing nozzle.
5. After doubling the milk capacity, introduce the steam nozzle deep into the cup. And keep heating the milk to the desired temperature (60°C).
6. Then turn the steam control knob slowly in anti-clockwise for stopping steam. Press the steam button again for stop heating.

Note: Do not steam more than 60 seconds.

Clean steam frothing nozzle with wet sponge immediately after steam stops generating, but care not to be hurt!

For clean the inner of frothing nozzle, turn the steam control knob on and press the 1/2coffee button, then hot water will flow out and wash the frothing nozzle.

7. Pour the frothed milk into the espresso prepared. Now the cappuccino is ready.

Note: If you want to make coffee after frothing milk, please cool down the boiler first.

- After pressing the steam button again for stop heating, press the 2-coffee button, the hot water will flow out.
- Once the light indicator off, press the 2-coffee button again for stopping water flowing out.
- Now you could start to make coffee.

Tips for making Espresso

- For best results, use fresh-ground, dark, espresso roast coffee.
- If espresso pre-ground coffee is used, store the unused portion in an airtight container and keep in a cool, dark area for up to one week.
- The grind of the coffee will affect the taste of the coffee and how the appliance works. If the grind is too coarse, water will flow too fast through the coffee and result in a weaker flavor. If the grind is too fine, the flavor may be too strong or bitter, and the grounds may clog the filter.
- For hotter espresso, preheat the filter holder, the ground espresso filter, and the pod filter by first brewing water into the cups for a few seconds and then emptying the brewed water.
- CAUTION Burn Hazard. The metal parts of the filter holder may be hot.
- Espresso beans may be ground in a coffee grinder. For best results, use a coffee grinder on the fine setting. If grinding espresso in a store or using a burr mill, then use a setting that is one to two notches coarser than the espresso setting.
- Grind your espresso so that it looks gritty, like salt or sand. It is too fine if it looks like powder and feels like flour. If the coffee is ground too fine, then the water will not flow through the coffee.
- Always use cold water to make coffee. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.
- Filtered water will make the best-tasting coffee.

Clean and maintenance

1. Cut off power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.
2. Clean housing of coffee maker with moisture-proof sponge often and clean water tank, drip tray and removable shelf regularly then dry them.

Note: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.

Clean all the accessories in the water and dry thoroughly.

Troubleshooting

Problem	Probable cause/Solution
Machine is noisy when operating.	<ul style="list-style-type: none">• Is the water reservoir empty?• Is the water reservoir properly fitted into position?• Is the filter holder properly fitted into position?
Espresso does not have any or enough crema.	<ul style="list-style-type: none">• Coffee is old or dry. Use freshly roasted and ground coffee.• Coffee not compacted firmly enough. Tamp coffee grounds with more pressure.• Coffee grind is too coarse. Use a finer grind of pre-ground coffee or grind the coffee beans to a finer texture.
Difficult to froth milk	<ul style="list-style-type: none">• Always use fresh, cold milk (skim milk is recommended).• Use a cold, stainless steel cup and move the cup slightly up and down while frothing.• Clean the frothing nozzle.• Trying to froth too much milk; reduce amount of milk in cup
Espresso tastes burnt.	<ul style="list-style-type: none">• Change the type of coffee being used. Experiment with various types and brands of coffee beans.• Appliance has not been rinsed after descaling.
No steam from the steam nozzle.	<ul style="list-style-type: none">• Steam nozzle is blocked.

Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.



Warranty policy

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.com and click on the contact option to send us your assistance form.

These technical and electrical specifications are those of typical units and may be changed without prior notice in order to provide improved equipment.

Simplified eu declaration of conformity

We, La Trastienda Digital located in Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia hereby declare that the following goods, imported and selling at European market:

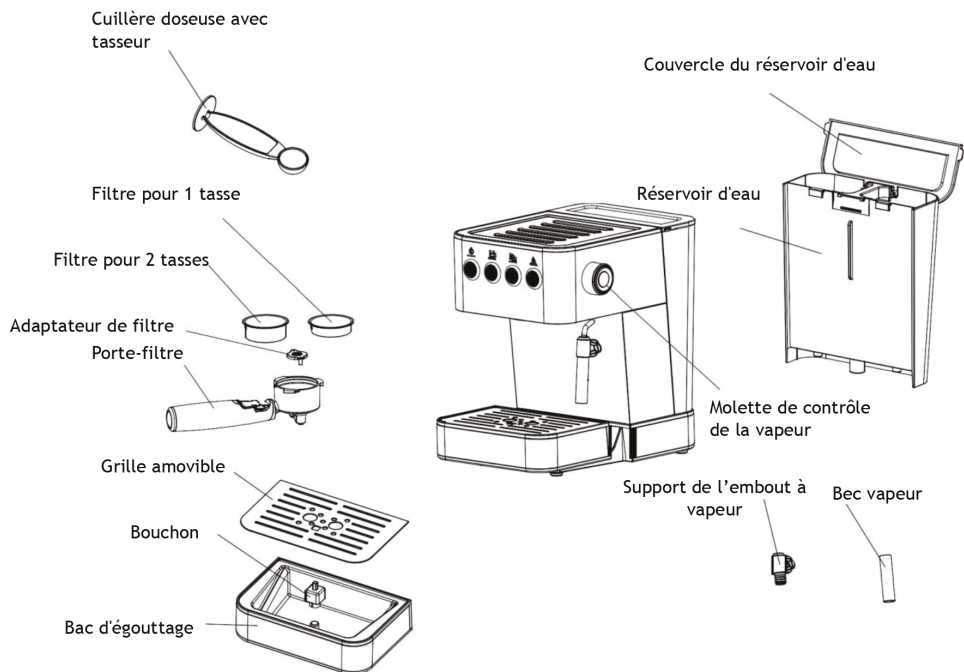
BRAND	MODEL NAME	DESCRIPTION	CATEGORY
PRIXTON	VERONA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

Are in compliance with the EC Council Directive of 2014/53/EU (EM DIRECTIVE) and harmonized standards and with the board of the 16th of April 2014.

The complete text of the UE Declaration of conformity is available anytime at this website address:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Pièces et caractéristiques



Témoin lumineux
Bouton ON/OFF



Témoin lumineux
Bouton Café Simple



Témoin lumineux
Bouton Café Double



Témoin lumineux
Bouton pour activer/désactiver la production de vapeur

Avant utilisation

-Retirer l'emballage.

-Vérifiez que toutes les pièces de l'appareil ne présentent pas de dommages visibles. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil ou son câble s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si vous constatez des dommages, contactez le Service Technique officiel pour des conseils, des réparations ou un retour.

1. Remplissez le réservoir d'eau amovible jusqu'à la ligne de remplissage maximale (MAX) et replacez-le correctement sur l'appareil.

Important : Ne dépassez pas la ligne d'eau maximale indiquée sur le réservoir. N'utilisez pas la machine sans avoir d'abord rempli le réservoir d'eau ou l'avoir correctement inséré.

2. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton ON/OFF pour l'allumer. Le témoin lumineux restera allumé.

3. La machine commence à chauffer et le témoin café simple et double se met à clignoter jusqu'à ce que le processus de chauffage soit terminé. Une fois que la machine a atteint sa température optimale, le témoin reste allumé.

4. Placez le filtre pour 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre. Insérez le porte-filtre et faites-le glisser jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé (sans café moulu dans le filtre).

5 Appuyez sur le bouton café simple ou double et l'eau chaude commencera à sortir de la machine. Utilisez l'eau pour nettoyer les filtres ou les tasses. L'eau cessera de couler lorsque le témoin se mettra à clignoter.

Important : La durée maximale d'écoulement de l'eau lorsque vous appuyez sur le bouton café simple est de 15 secondes.

La durée maximale d'écoulement de l'eau lorsque vous appuyez sur le bouton café double est de 28 secondes.

Mode d'emploi

Préparation du café

1. Ajoutez une cuillerée (7 g) de café moulu pour chaque tasse que vous souhaitez préparer. Compactez fermement le café moulu à l'aide du tasseur et essuyez le bord du filtre avec une brosse ou un chiffon.

Si le café moulu est trop tassé, il coulera lentement et la crème deviendra épaisse. Si le café n'est pas assez tassé, il coulera rapidement, aura une couleur claire et sera peu crémeux.

2. Insérez le porte-filtre et faites-le glisser jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé. Placez une ou deux tasses vides sur la grille amovible.

3. Lorsque le témoin lumineux des boutons café simple ou double reste allumé, appuyez sur les boutons pour faire autant de tasses que vous le souhaitez.

4. Une fois le café prêt, appuyez sur la touche ON/OFF pour éteindre la machine.

5. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez les pièces à l'eau chaude. Rincez et séchez soigneusement.

Faire mousser le lait/préparer cappuccino

1. Lorsque les témoins lumineux café simple et double cessent de clignoter et restent allumés, appuyez sur le bouton vapeur. Lorsque l'indicateur de vapeur cesse de clignoter, la machine est prête.

2. Remplissez une tasse en métal ou en céramique avec du lait froid (100 ml). Il est recommandé d'utiliser un récipient en acier inoxydable et du lait écrémé.

3. Tournez le bouton de réglage de la vapeur jusqu'au repère indicateur, laissez sortir un peu de vapeur pour nettoyer l'embout et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour arrêter la vapeur.

4. Placez la tasse sous l'embout à vapeur et insérez le bec d'environ 5 mm. Tournez le bouton de contrôle de la vapeur jusqu'au repère indicateur et la vapeur commencera à sortir de l'embout.

5. Après avoir doublé le volume de lait, insérez l'embout de vapeur au fond de la tasse. Continuez à chauffer le lait à la température souhaitée (60 °C).

6. Tournez lentement le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour arrêter la vapeur. Appuyez à nouveau sur la touche vapeur pour arrêter l'émission de chaleur.

Important : Ne laissez pas la vapeur sortir pendant plus de 60 secondes.

7. Versez le lait en mousse dans le café que vous avez déjà préparé et votre cappuccino est prêt.

Important : Si vous souhaitez préparer le café après avoir fait mousser le lait, vous devez d'abord laisser refroidir la bouilloire.

-Une fois que vous appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter la chaleur, appuyez sur le bouton double café et l'eau chaude commencera à s'écouler.

-Une fois que le témoin s'éteint, appuyez à nouveau sur la touche café double pour arrêter le débit d'eau.

-Vous pouvez maintenant commencer à préparer le café.

Politique de garantie

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d`achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.prixton.com et cliquer sur l`option de contact pour nous envoyer votre formulaire d`assistance. Les caractéristiques techniques et électriques ici correspondent à des unités spécifiques et pourraient être modifiées sans préavis afin d'améliorer le matériel.

Déclaration de conformité simplifiée

La Trastienda Digital SL, en tant que propriétaire de la marque Prixton, située dans Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radioélectrique indiqué ci-dessous est le suivant :

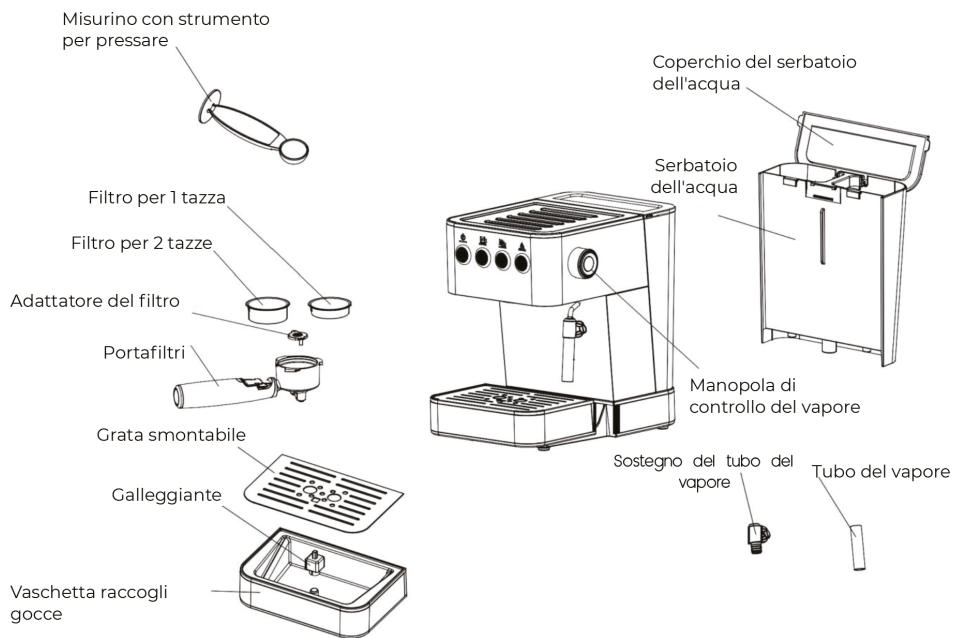
MARQUE	MODÈLE	DESCRIPTION	CATÉGORIE
PRIXTON	VERONA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

Est conforme à la directive 2014/53/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante :
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Accessori e caratteristiche



Prima dell'utilizzo

-Togliere l'imballaggio.

-Controllate tutte le parti dell'apparecchio per verificare che non ci siano danni evidenti. Distendete completamente il cavo della corrente e verificate che non sia danneggiato. Non usate l'apparecchio se esso o il suo cavo sono danneggiati o non funzionano correttamente. In caso si riscontrino danni, contattate il Servizio Tecnico ufficiale per richiedere una valutazione, una riparazione o per effettuare un rimborso.

1. Riempite il serbatoio per l'acqua fino alla linea di capacità massima (MAX) e riponetelo di nuovo correttamente nella parte posteriore dell'unità.

Importante: Non superate la linea massima dell'acqua indicata nel serbatoio. Non usate la macchina senza aver prima riempito il serbatoio dell'acqua o montato nel suo luogo apposito.

2. Inserite la presa della macchina e premete il tasto ON/OFF per accenderlo. L'indicatore luminoso resterà acceso.

3. L'apparecchio inizierà a riscaldarsi e l'indicatore di caffè singolo e doppio inizierà a lampeggiare finché il processo di riscaldamento è completo. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura ottimale, la luce resterà accesa.

4. Posizionate nel portafiltri il filtro per 1 o 2 tazze. Inserite il portafiltri e scorretelo finché non sia completamente attaccato (senza polvere di caffè nel filtro).

5. Premete il tasto per il caffè singolo o doppio e dalla macchina inizierà a uscire acqua calda. Usate l'acqua per pulire i filtri o le tazze. L'acqua smetterà di cadere quando la luce inizia a lampeggiare.

Importante: Il tempo massimo di uscita dell'acqua dopo aver premuto il tasto di caffè singolo è di 15 secondi.

Il tempo massimo di uscita dell'acqua dopo aver premuto il tasto di caffè doppio è di 28 secondi.

Modo di impiego

Preparazione del caffè

1. Aggiungete un cucchiaino di caffè in polvere (7g) per ciascuna tazza che volete preparare. Compattate con decisione la polvere di caffè usando lo strumento per pressare e pulite il bordo del filtro con uno spazzolino o un panno. Se la polvere di caffè si preme troppo, scorrerà lentamente e la crema diventerà densa. Se il caffè non si preme troppo, scorrerà velocemente, avrà un colore chiaro e sarà poco cremoso.
2. Inserite il portafiltri e scorretelo finché non sarà completamente attaccato. Posizionate una o due tazze vuote sulla grata smontabile.
3. Quando l'indicatore luminoso dei tasti di caffè singolo o doppio resta acceso, premete i tasti per preparare la quantità di tazze che desiderate.
4. Una volta preparato il caffè, premete il tasto ON/OFF per spegnere la macchina.
5. Estraete il portafiltri realizzando un movimento in senso anti-orario. Lavate le parti con acqua calda. Sciacquate e asciugate bene.

Schiumare il latte/preparare il cappuccino

1. Quando gli indicatori luminosi di caffè singolo e doppio smettono di lampeggiare e restano accesi, premete il tasto del vapore. Quando l'indicatore del vapore smette di lampeggiare, la macchina sarà pronta.
 2. Riempite di latte freddo (100 ml) una tazza di metallo o di ceramica. Si consiglia di usare una tazza di acciaio inox e latte scremato.
 3. Girate la manopola di controllo del vapore fino al segnale di indicazione, lasciate uscire un poco di vapore per pulire il tubo e girate di nuovo la manopola in senso anti-orario per trattenere l'uscita del vapore.
 4. Posizionate la tazza sotto il tubo del vapore e inserite l'ugello di circa 5 mm. Girate la manopola di controllo del vapore fino al segnale di indicazione e il vapore inizierà a uscire dal tubo.
 5. Dopo aver raddoppiato il volume del latte, inserite il tubo del vapore fino al fondo della tazza. Continuate a riscaldare il latte fino alla temperatura desiderata (60 °C).
 6. Girate di nuovo la manopola di controllo del vapore lentamente in senso anti-orario per trattenere il vapore. Premete di nuovo il tasto del vapore per trattenere l'emissione di calore.
- Importante: Non fate uscire il vapore per più di 60 secondi.
7. Versate il latte schiumato nel caffè che avete preparato precedentemente e il vostro cappuccino è pronto.

Importante: Se volete preparare il caffè dopo aver schiumato il latte, dovete prima aspettare che il bollitore d'acqua si raffreddi.

- Una volta premuto di nuovo il tasto di vapore per trattenere l'emissione di calore, premete il tasto di caffè doppio e l'acqua calda comincerà a scorrere.
- Quando l'indicatore luminoso si spegne, premete di nuovo il tasto di caffè doppio per trattenere l'uscita d'acqua.
- Ora potete preparare il caffè.

Politica di garanzia

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarti il tuo modulo di assistenza.

Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare le qualità del dispositivo.

Dichiarazione di conformità UE semplificata

Con la presente, La Trastienda Digital SL come proprietaria del marchio commerciale Prixton, situata presso Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radioelettrica che si mostra qui di seguito:

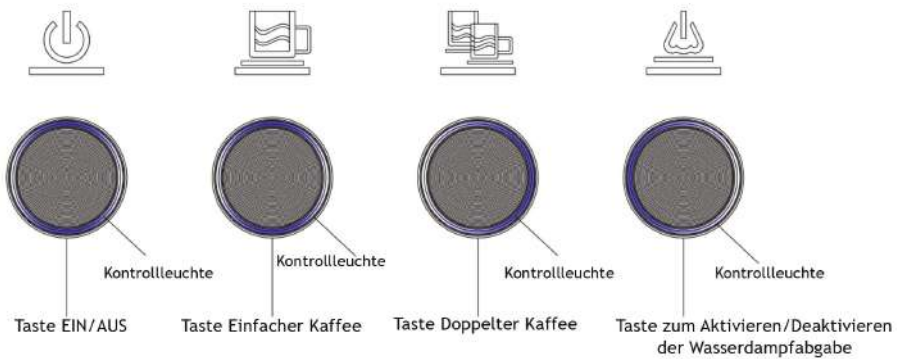
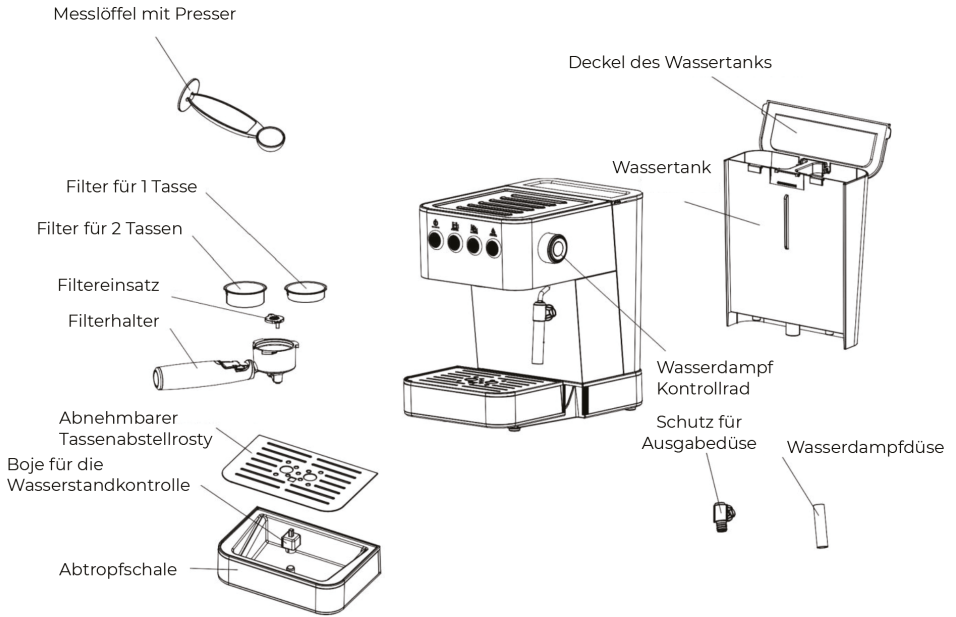
MARCA	MODELLO	DESCRIZIONE	CATEGORIA
PRIXTON	VERONA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

È conforme alla Direttiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo e della commissione del 16 aprile 2014.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile a questo indirizzo web: www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Teile und zubehör



Vor der ersten verwendung

-Entfernen Sie die Verpackung.

-Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vollständig sind und das Gerät nicht beschädigt ist. Entwickeln Sie das Stromkabel vollständig und vergewissern Sie sich, dass es nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät und das Kabel nicht, wenn sie beschädigt sind oder nicht ordnungsgemäß funktionieren. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an die Servicestelle für Beratung, Reparatur oder Rücksendung.

1. Füllen Sie den abnehmbaren Wassertank bis zur maximalen Fülllinie (MAX) und platzieren Sie ihn wieder ordnungsgemäß auf dem Gerät.

Wichtig: Überschreiten Sie nicht die auf dem Wassertank angezeigte maximale Wasserlinie.

Verwenden Sie das Gerät nicht, ohne vorher den Wassertank gefüllt oder installiert zu haben.

2. Schließen Sie das Gerät am Strom an und drücken Sie die Taste EIN/AUS, um es einzuschalten. Die Kontrollleuchte leuchtet weiterhin.

3. Das Gerät beginnt sich zu erwärmen und die "Einfacher - und Doppelter Kaffe-Anzeige" beginnt zu blinken, bis der Erwärmungsprozess abgeschlossen ist. Sobald das Gerät die optimale Temperatur erreicht hat, bleibt das Licht konstant eingeschaltet.

4. Legen Sie den Filter für 1 oder 2 Tassen in den Filterhalter. Führen Sie den Filterhalter ein und schieben Sie ihn bis zur vollständigen Befestigung (ohne gemahlenem Kaffee im Filter).

5. Drücken Sie die Taste Einfacher- oder Doppelter Kaffee, heißes Wasser wird aus dem Gerät fließen. Verwenden Sie das Wasser zur Reinigung der Filter oder der Tassen. Das Wasser hört auf zu fließen, wenn das Licht zu blinken beginnt.

Wichtig: Die maximale Auslaufzeit des Wassers beim Drücken der Taste Einfacher Kaffee beträgt 15 Sekunden.

Die maximale Auslaufzeit des Wassers beim Drücken der Taste Doppelter Kaffee beträgt 28 Sekunden.

Gebrauchsanleitung

Kaffeezubereitung

1. Fügen Sie einen Löffel (7g) gemahlene Kaffee für jede Tasse hinzu, die Sie zubereiten möchten. Pressen Sie den gemahlene Kaffee mit dem Presser fest zusammen und wischen Sie die Kante des Filters mit einer Bürste oder einem Tuch ab.

Wenn der gemahlene Kaffee zu stark gepresst wird, fließt er sehr langsam und wird dickflüssig. Wenn der Kaffee nicht zu stark gepresst wird, fließt er sehr schnell, hat eine helle Farbe und wenig Cremigkeit.

2. Legen Sie den Filterhalter ein und schieben Sie ihn hinein, bis er vollständig befestigt ist. Stellen Sie ein oder zwei leere Becher auf den abnehmbaren Tassenabstellrost.

3. Wenn die Kontrollleuchte an der Taste Einfacher- oder Doppelter Kaffee leuchtet, drücken Sie die Tasten, um so viele Tassen wie Sie möchten zuzubereiten.

4. Sobald der Kaffee fertig ist, drücken Sie die Taste EIN/AUS, um das Gerät auszuschalten.

5. Entfernen Sie den Filterhalter, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Waschen Sie alle Teile mit heißem Wasser. Waschen und trocknen Sie die Teile gründlich.

Milch aufschäumen/ Capuccino zubereiten

1. Wenn die Kontrollleuchten für den Einfachen- und Doppelten Kaffee nicht mehr blinken und konstant eingeschaltet bleiben, drücken Sie die Taste für die Wasserdampfabgabe. Sobald die Kontrollleuchte aufhört zu blinken, ist die Maschine bereit.

2. Füllen Sie eine Metall- oder Keramiktasse mit kalter Milch (100 ml) an. Eine Edelstahl-tasse und Magermilch werden empfohlen.

3. Drehen Sie das Wasserdampf Kontrollrad bis zur Markierung, lassen Sie etwas Wasserdampf heraus, um die Ausgabedüse zu reinigen und drehen Sie das Kontrollrad gegen den Uhrzeigersinn, um die Entweichung des Wasserdampfes zu verhindern.

4. Platzieren Sie die Tasse unter der Wasserdampf Ausgabedüse und schließen Sie das Endstück ca. 5 mm an. Drehen Sie das Wasserdampf Kontrollrad auf die Markierung und der Wasserdampf beginnt herauszufließen.

5. Nachdem Sie den Milchanteil verdoppelt haben, bringen Sie die Ausgabedüse auf den Boden der Tasse. Erhitzen Sie die Milch weiter auf die gewünschte Temperatur (60 °C).

6. Drehen Sie das Kontrollrad langsam gegen den Uhrzeigersinn, um den Wasserdampf zu stoppen. Drücken Sie die Taste für die Wasserdampfabgabe erneut, um die Wärmeabgabe zu stoppen.

Wichtig: Lassen Sie den Wasserdampf nicht länger als 60 Sekunden austreten.

7. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Kaffee und der Cappuccino ist fertig.

Wichtig: Wenn Sie nach dem Aufschäumen der Milch wieder Kaffee zubereiten möchten, müssen Sie den Wasserkocher zuerst abkühlen lassen.

-Nachdem Sie die Taste für den Wasserdampf erneut gedrückt haben, um die Wärmeabgabe zu stoppen, drücken Sie die Taste Doppelter Kaffee und das heiße Wasser wird zu fließen beginnen.

-Sobald die Kontrollleuchte ausgegangen ist, drücken Sie die Taste Doppelter Kaffee erneut, um den Wasseraustritt zu stoppen.

-Sie können jetzt mit der Kaffeezubereitung beginnen.

Garantiepolitik

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden.

Die elektrischen und technischen Eigenschaften, die hier genannt wurden, entsprechen typischen Geräten und können ohne Vorankündigung geändert werden, um ein besseres Gerät anzubieten.

Vereinfachte EU-einverständniserklärung

La Trastienda Digital SL als Inhaber der Handelsmarke Prixton, mit dem Standort Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, erklärt hiermit, dass das im Folgenden detaillierte radioelektrische Gerät:

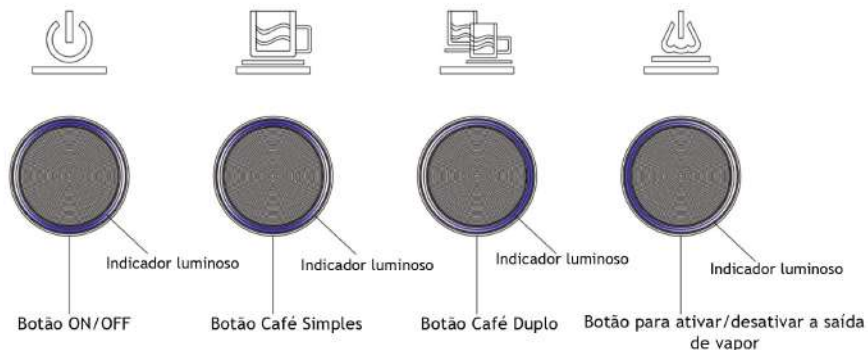
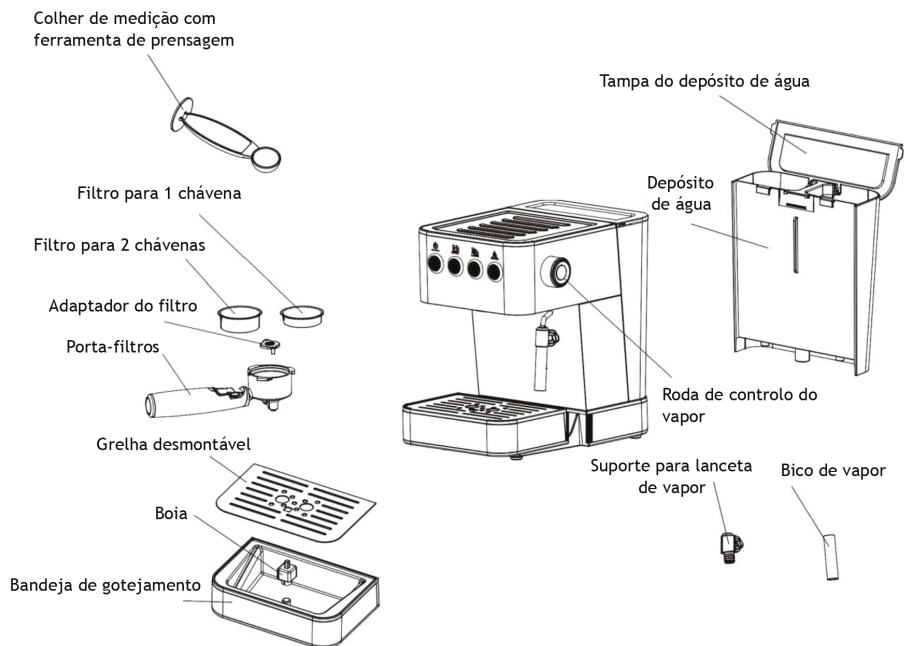
MARKE	MODEL	BESCHREIBUNG	KATEGORIE
PRIXTON	VERONA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

der EU-Richtlinie 2014/53/UE des Europaparlaments und –rats vom 16. April 2014 entspricht.

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Peças e características



Antes de utilizar

-Retire da embalagem.

-Verifique todas as peças do aparelho para comprovar que não existem danos visíveis. Desdobre totalmente o cabo de alimentação e verifique que não se encontra danificado. Não utilize o aparelho se o mesmo ou o respetivo cabo estiverem danificados ou não funcionarem corretamente. Caso constate a existência de danos, contacte o Serviço Técnico oficial para solicitar assistência, trabalhos de reparação ou efetuar a devolução.

1. Encha o depósito desmontável de água até à linha de enchimento máximo (MAX) e volte a colocá-lo corretamente na parte traseira da unidade.

Importante: Não ultrapasse a linha máxima de água indicada no depósito. Não utilize a máquina sem antes encher o depósito de água ou instalá-lo na sua posição correta.

2. Ligue o aparelho à tomada e pressione o botão ON/OFF para o ligar. O indicador luminoso irá permanecer aceso.

3. A máquina irá começar a aquecer e o indicador de café simples e duplo irá começar a piscar até que seja concluído o processo de aquecimento. Quando a máquina tiver alcançado a sua temperatura ideal, a luz irá permanecer acesa.

4. Coloque o filtro para 1 ou 2 chávenas no porta-filtros. Introduza o porta-filtros e deslize-o até ficar completamente fixo (sem café moído no filtro).

5. Pressione o botão de café simples ou café duplo e irá começar a sair água quente da máquina. Utilize a água para limpar os filtros ou as chávenas. A água irá deixar de sair quando a luz começar a piscar.

Importante: O tempo máximo de saída da água ao pressionar o botão de café simples é de 15 segundos.

O tempo máximo de saída da água ao pressionar o botão de café duplo é de 28 segundos.

Modo de utilização

Preparação de café

1. Adicione uma colher (7g) de café moído por cada chávena que deseje preparar. Compacte o café moído com firmeza utilizando a ferramenta de prensagem e limpe a borda do filtro com uma escova ou um pano. Se o café moído for suficientemente prensado, irá sair lentamente e o creme ficará espesso. Se o café não for suficientemente prensado, irá sair mais rapidamente, terá uma cor clara e será pouco cremoso.
2. Introduza o porta-filtros e deslize-o até ficar completamente fixo. Coloque uma ou duas chávenas vazias na grelha desmontável.
3. Quando o indicador luminoso dos botões de café simples ou duplo permanecer aceso, pressione os botões para preparar a quantidade de chávenas que desejar.
4. Quando o café estiver preparado, pressione o botão ON/OFF para desligar a máquina.
5. Retire o porta-filtros realizando um movimento contrário ao dos ponteiros do relógio. Lave as peças com água quente. Enxague e seque completamente.

Espumar o leite/preparar cappuccino

1. Quando os indicadores luminosos de café simples e café duplo deixarem de piscar e permanecerem acesos, pressione o botão do vapor. Quando o indicador do vapor deixar de piscar, a máquina estará pronta.
2. Encha uma chávena de metal ou cerâmica com leite frio (100 ml). Recomenda-se a utilização de uma chávena de aço inoxidável e leite desnatado.
3. Gire a roda de controlo do vapor até à marca indicadora, deixe sair um pouco de vapor para limpar a lanceta e volte a girar a roda no sentido contrário aos ponteiros do relógio para parar a saída do vapor.
4. Coloque a chávena debaixo da lanceta de vapor e introduza o bico cerca de 5 mm. Gire a roda de controlo de vapor até à marca indicadora e o vapor irá começar a sair da lanceta.
5. Depois de dobrar o volume do leite, introduza a lanceta de vapor até ao fundo da chávena. Continue a aquecer o leite até à temperatura desejada (60 °C).
6. Volte a girar a roda de controlo lentamente no sentido anti-horário para parar o vapor. Pressione novamente o botão do vapor para parar a emissão de calor.

Importante: Não deixe sair o vapor durante mais de 60 segundos.

Verta o leite com espuma no café que tinha preparado previamente e o seu cappuccino ficará pronto.

Importante: Se deseja preparar o café depois de espumar o leite, deverá primeiro deixar que o fervedor de água arrefeça.

- Uma vez pressionado o botão de vapor novamente para parar a emissão de calor, pressione o botão de café duplo e a água quente irá começar a sair.
- Quando o indicador luminoso se apagar, pressione novamente o botão de café duplo para parar a saída de água.
- A partir deste momento, poderá começar a preparar o seu café.

Política de garantia

Em cumprimento do estabelecido no Decreto-Lei n.º 84/2021 <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/84-2021-172938301>, colocamos à disposição dos interessados toda a informação necessária para poder exercer todos os direitos de desistir de acordo com as normas contidas nesta lei, dando por cumpridos os requisitos que a lei exige ao vendedor no contrato de venda.

As características técnicas e eléctricas que aqui se indicam podem ser válidas para outras unidades semelhantes às nossas e poderão ser trocadas sem aviso prévio com o objetivo de oferecer um equipamento melhor.

Declaração De Conformidade Simplificada

Pela presente, a La Trastienda Digital SL, na qualidade de proprietária da marca comercial Prixton, com sede no Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento radioelétrico que de seguida se expõe:

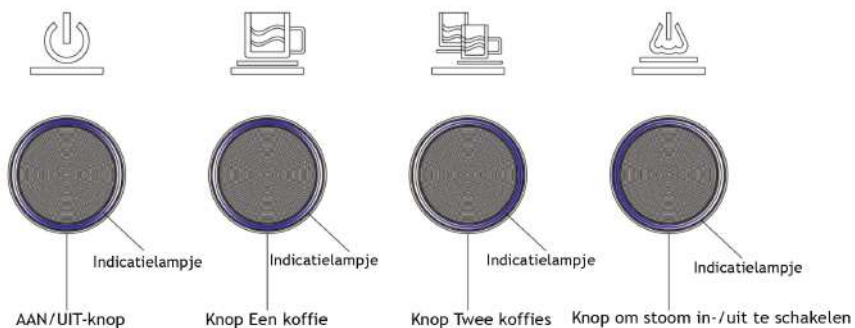
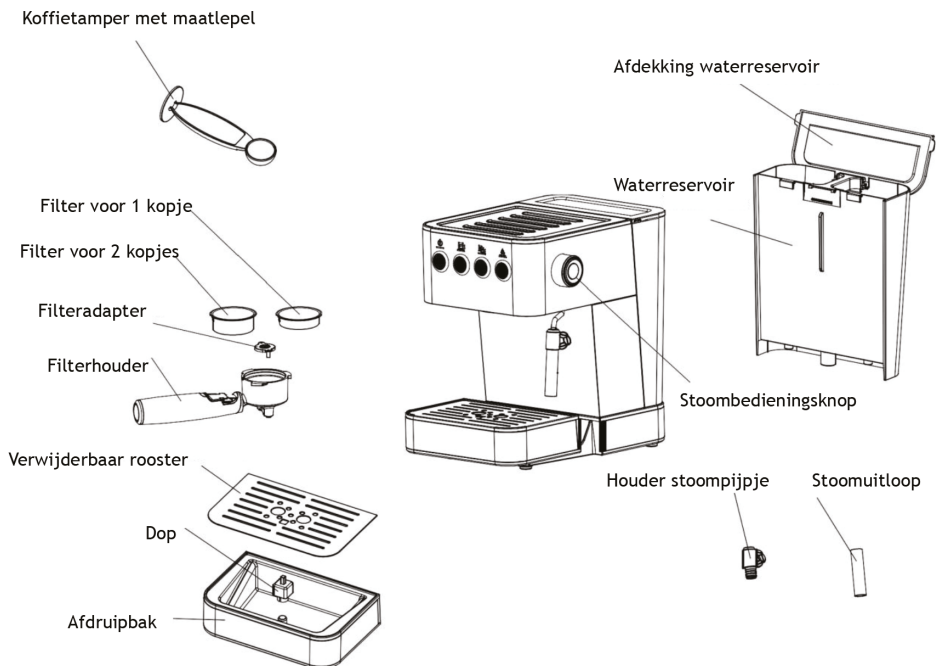
MARCA	MODELO	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
PRIXTON	VERONA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

Está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de abril de 2014.

O texto completo da declaração UE de conformidade pode ser consultado no seguinte endereço Web:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Onderdelen en eigenschappen



Voor gebruik

-Verwijder de verpakking.

Controleer alle onderdelen van het apparaat op zichtbare schade. Rol het netsnoer volledig uit en controleer of het niet beschadigd is. Gebruik het apparaat of het snoer niet als een van beide beschadigd is of niet correct werkt. Indien u schade vaststelt, neemt u contact op met de officiële technische dienst. U wordt dan geïnformeerd of het apparaat hersteld of teruggestuurd moet worden.

1. Vul het verwijderbare waterreservoir tot aan het MAX-lijntje en plaats het op de juiste manier terug in het apparaat.

Belangrijk: Zorg ervoor dat u de maximale hoeveelheid van het reservoir niet overschrijdt. Gebruik het apparaat niet voordat u het waterreservoir eerst gevuld of op de juiste manier geplaatst hebt.

2. Steek het apparaat in het stopcontact en druk op de AAN/UIT-knop om het aan te zetten. Het lampje blijft branden.

3. Het apparaat warmt op en het lampje bij de knoppen één en twee koffie begint te knipperen tot het apparaat volledig opgewarmd is. Zodra het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft, blijft het lampje branden.

4. Plaats de filter voor één of twee kopjes in de filterhouder. Schuif de filterhouder in het apparaat tot hij volledig vastzit (zonder gemalen koffie in de filter).

5. Druk op de knop één of twee koffie. Het warme water zal uit de machine beginnen lopen. Gebruik het water om de filters of kopjes schoon te maken. Het water loopt niet meer verder als het lampje begint te knipperen.

Belangrijk: Het water loopt maximaal 15 seconden uit de machine als u op de knop één koffie drukt.

Het water loopt maximaal 28 seconden uit de machine als u op de knop twee koffie drukt.

Handleiding

Koffie zetten

1. Gebruik een lepeltje (7 g) gemalen koffie voor elke tas die u wilt zetten. Druk de gemalen koffie goed aan met de tamper en veeg de rand van de filter af met een borsteltje of een doek. Indien de gemalen koffie te fel aangedrukt wordt, zal hij langzaam doorlopen en krijgt u een te romige koffie. Indien de koffie niet genoeg aangedrukt wordt, zal hij snel doorlopen, een lichte kleur krijgen en geen romige structuur hebben.
2. Schuif de filterhouder in het apparaat tot hij volledig vastzit. Zet een of twee lege tassen op het verwijderbare rooster.
3. Wanneer het lampje bij de knop een of twee koffies blijft branden, drukt u op een van de knoppen om het gewenste aantal kopjes te maken.
4. Zodra uw koffie klaar is drukt u op de AAN/UIT-knop om het apparaat uit te zetten.
5. Verwijder de filterhouder door er in tegenwijzerzin aan te draaien. Maak de onderdelen schoon met warm water. Spoel zorgvuldig en droog goed af.

Melk opschuimen/een cappuccino zetten

1. Wanneer de lampjes bij de knoppen één en twee koffies niet meer knipperen en aan blijven, drukt u op de stoomknop. Wanneer het lampje niet meer knippert, is het apparaat klaar.
2. Vul een metalen of keramieken kopje met koude melk (100 ml). We raden aan om een kopje van roestvrij staal en halfvolle melk te gebruiken.
3. Draai aan de stoombedieningsknop tot op het aangeduide niveau. Laat een beetje stoom ontsnappen om het pijpje te reinigen en draai de knop in tegenwijzerzin om de stoom te stoppen.
4. Zet het kopje onder het stoompijpje en stop de uitloop ongeveer 5 mm in uw kopje. Draai aan de stoombedieningsknop tot aan het aangeduide niveau. De stoom zal uit het pijpje beginnen lopen.
5. Nadat de hoeveelheid melk verdubbeld is, duwt u het pijpje tot op de bodem van uw tas. Warm de melk verder op tot de gewenste temperatuur (60 °C).
6. Draai de bedieningsknop langzaam in tegenwijzerzin om de stoom te stoppen. Druk opnieuw op de stoomknop om geen warmte meer uit het apparaat te laten komen.

Belangrijk: Laat de stoom niet langer dan 60 seconden uit het apparaat komen.

7. Schud het melkschuim in het kopje koffie dat u al gezet hebt en uw cappuccino is klaar.

Belangrijk: Indien u uw koffie na het opschuimen van de melk wilt zetten, moet u het reservoir eerst laten afkoelen.

- Wanneer u opnieuw op de stoomknop drukt om de warmte te stoppen, drukt u op de knop twee koffies om het warme water te laten lopen.
- Zodra het lampje uit is, drukt u opnieuw op de knop twee koffies om het water te stoppen.
- U kunt nu uw koffie maken.

Garantie beleid

Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen, moet u naar www.prixton.com gaan en op de contactoptie klikken om ons uw assistentieformulier toe te sturen.

Deze technische en elektrische specificaties kunnen te allen tijde en zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om het apparaat nog te verbeteren.

Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart La Trastienda Digital SL, als eigenaar van het handelsmerk Prixton, en gevestigd in het Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dat de radioapparatuur die hierna wordt beschreven:

MERK	MODEL	BESCHRIJVING	CATEGORIE
PRIXTON	VERONA	ESPRESSO COFFEE MACHINE	HOME

Strookt met Richtlijn 2014/53/EU van het Europees Parlement en de Raad van 16 april 2014.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende internet-site:

www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

PRIXTON

