

Anwendung

Use

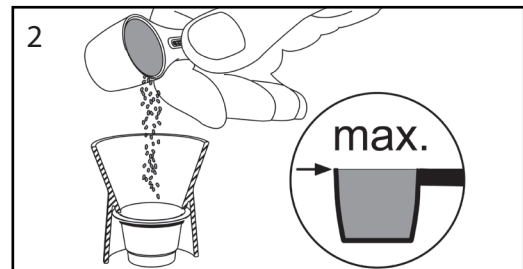
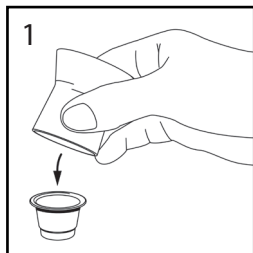
Utilisation

Utilizzo

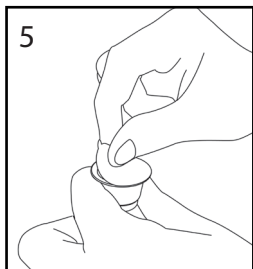
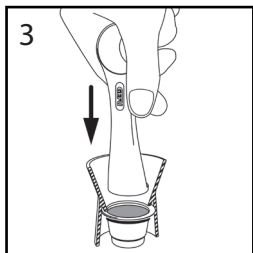
Modo de uso

Toerpassing

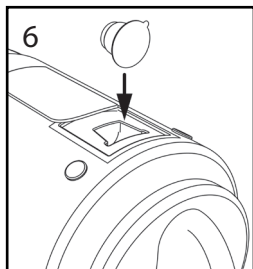
Применение



Achtung: Bitte lösen Sie die Alufolie erst nach vollständigem Erkalten von der Kaffeekapsel. **Warning:** Please only remove the aluminium foil after the coffee capsule has completely cooled down. **Attention:** Détachez le film en aluminium seulement lorsque la capsule à café s'est entièrement refroidie. **Attenzione:** rimuovere il rivestimento in alluminio solo quando la capsula del caffè si è completamente raffreddata.



Atención: No retire la lámina de aluminio hasta que la cápsula de café se haya enfriado por completo. **Let op:** Maak de aluminiumfolie pas los van de koffiecapsule nadat deze volledig is afgekoeld. **Внимание:** Пожалуйста, снимайте алюминиевую фольгу только после полного охлаждения кофейной капсулы.



Anwendungshinweise

- Nutzen Sie zum Befüllen der Kapseln fein gemahlenes Espressopulver.



Art. 16330/16332 empfohlene Mahlgrade: 8 / 9



Art. 16331 empfohlene Mahlgrade: 1 / 2

- Besitzen Sie ein anderes Kaffeemühlen-Modell, testen Sie Ihren idealen Mahlgrad aus.
- Ist Ihnen der Espresso zu dünn, wählen Sie einen feineren Mahlgrad.

D

Instructions for use

- To fill the capsules, use finely ground espresso powder.



Item 16330/16332: recommended grind levels: 8 / 9



Item 16331: recommended grind levels: 1 / 2

- If you own another type of coffee grinder, test out your ideal grind.
- If the espresso is too weak for you, choose a finer grind.

GB

Conseils d'utilisation

- Utilisez une mouture d'espresso fine pour remplir les capsules.



Art. 16330/16332 Degré de mouture conseillé : 8 / 9



Art. 16331 Degré de mouture conseillé : 1 / 2

- Testez votre degré de mouture idéal si vous avez un autre modèle de moulin à café.
- Choisissez un degré de mouture plus fin si votre espresso ne vous semble pas assez fort.

F

I

ES

NL

RU

Indicazioni per l'uso

- Per riempire le capsule, utilizzare caffè in polvere macinato fine per espresso.



Art. 16330/16332 Grado di macinatura consigliato: 8 / 9



Art. 16331 Grado di macinatura consigliato: 1 / 2

- Se avete un altro modello di macinino per caffè, testate il vostro grado di macinatura ideale.
- Se il vostro espresso fosse troppo leggero, scegliete un grado di macinatura più fine.

Instrucciones de uso

- Use café espresso finamente molido para llenar las cápsulas.



Art. 16330/16332 Grados de molienda recomendados: 8 / 9



Art. 16331 Grados de molienda recomendados: 1 / 2

- Si tiene otro modelo de molinillo de café, pruebe hasta conseguir el grado de molienda perfecto para usted.
- Si el espresso le resulta demasiado flojo, seleccione un grado de molienda más fino.

Gebruikstips

- Gebruik voor het vullen van de capsules fijn gemalen espressopoeder.



Art. 6330/16332 aanbevolen maalgraden: 8 / 9



Art. 16331 aanbevolen maalgraden: 1 / 2

- Bezit u een ander model van koffiemolen, dan test u uw ideale maalgraad uit.
- Vindt u de espresso te dun, dan kiest u een fijnere maalgraad.

Указания по применению

- Используйте для наполнения капсул тонко измельченный порошок эспрессо.



Art. 16330/16332 Рекомендуемые степени помола: 8 / 9



Art. 16331 Рекомендуемые степени помола: 1 / 2

- Если у вас другая модель кофемолки, попробуйте свой идеальный помол.
- Если эспрессо слишком жидкий для вас, выберите более высокую степень помола.

**GEFU®**

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по пользованию

**BEWUST GENIESSEN?
CONSCIOUS ENJOYMENT?**



Kaffee kapseln-Set CONSCIO
Coffee Capsules Set CONSCIO
Art.-Nr.: 12718

Ersatzteile / Spare parts



12721, Edelstahlkapseln,
2 Stk.
12721, Stainless Steel
Capsules, 2 pcs.



12722, Ersatz-Aroma-Sticker,
80 Stk.
12722, Replacement Stick-on
Aroma Seals, 80 pcs.

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