

Ilcar di Bugatti S.r.l.  
via Industriale, 69  
25065 Lumezzane (BS)-Italia  
tel. +39.030.892.80  
fax +39.030.892.82.50  
[www.casabugatti.com](http://www.casabugatti.com)  
diva@casabugatti.it



concept & design: **stars\_andreas** seegatz



- Manuale d' istruzioni
- Owner's Guide
- Manuel d'instructions
- Bedienungsanleitung
- Instrucciones para el uso
- Manual de instruções
- Gebruiksaanwijzing
- Инструкция по применению
- Návod k použití
- Manual de instrucțiuni
- Käyttöohjeet
- المالك دليل
- ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- Bruksanvisning
- Brugsanvisning
- Українська

**diva**  
**BUGATTI**  
ITALY

# Vera

bollitore/  
kettle/bouilloire/  
Wasserkocher



# Uma

bilancia/  
scales/balance/  
Küchenwaage

# Vela

frullatore/  
blender/mixer



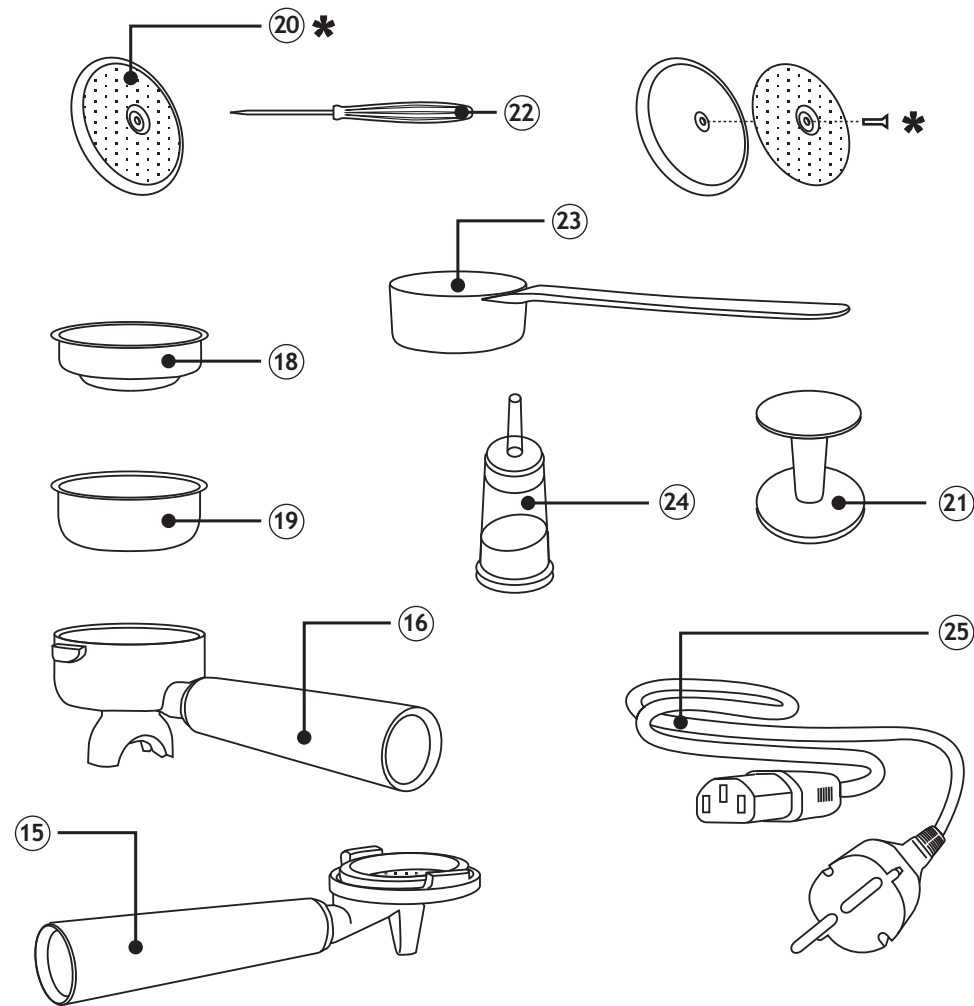
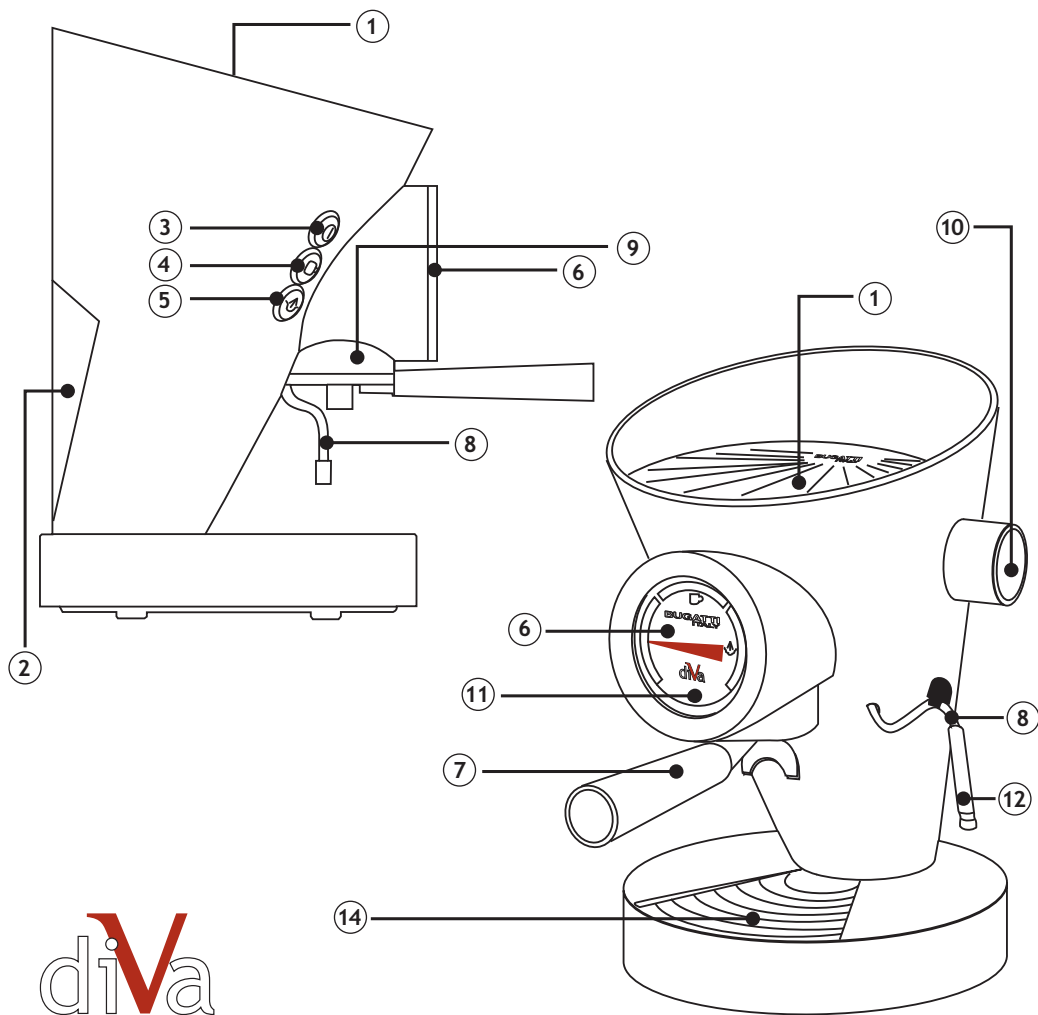
# Volo

toastapane/toaster/  
grille-pain

# diVa

macchina per il caffè/coffee  
machine/machine a café/  
Espressomaschine





**diva**  
BUGATTI®  
ITALY

# VIKTIG INFORMATION

Kära kund, tack för att du valde espressomaskinen från Casa Bugatti. Som alla andra produkter ska denna produkt användas med omsorg och försiktighet för att apparaten inte skadas.

**VAR VÄNLIG OCH LÄS BRUKSANVISNINGEN INNAN DU ANVÄNDER, INSTALLERAR ELLER UTFÖR UNDERHÅLL PÅ APPARATEN.** Espressomaskinen får endast användas av personer som har tagit del av bruksanvisningen.

## OBS

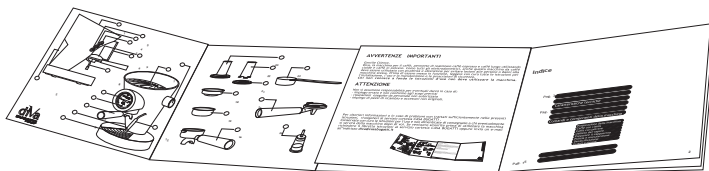
I efterföljande fall tar vi inte ansvar för ev. skador som har uppstått på grund av:

- Felaktig och ej ändamålsenlig användning av apparaten.
- Reparationer som har utförts av icke auktoriserade personer.
- Användning av andra reservdelar som inte rekommenderats av tillverkaren.

## BRUKSANVISNING

Innan maskinen tas i bruk bör bruksanvisningen läsas noggrant. Vänligen tillhandahåll anvisning för andra personer som ska använda maskinen. Skulle en bruksanvisning ej vara bifogad, vänligen kontakta vår kundtjänst enligt ovan.

På första sidan hittar du förklarande bilder. Vänligen ha sidan uppslagen när du läser bruksanvisningen.



# Innehåll

Pag. 211	Tekniska data
Pag. ”	Användning och maskindelar
Pag. ”	Tillbehör
Pag. 212/213	Säkerhetsanvisningar
Pag. 214	Installation och idrifttagande
Pag. 215/222	Tips och användningsrekommendationer

Page 215	Förberedning av maskinen
Page ”	Espresso med portioner
Page 216	Espresso med pulverkaffe
Page 218	Ångfunktion
Page 219	Tillberedning av cappuccino
Page 220	Rengöring och underhåll
Page 221	Avkalkning
Page 222	Felsökning

Page 223	Den perfekta espresson
Page 224	Garanti

## Tekniska data

Strömförsörjning	se skylt på maskinens undersida
Nominell effekt	se skylt på maskinens undersida
Mått	diameter 240 mm, höjd ca 365 mm
Hölje	pressgjuten aluminium och rostfritt stål
Vikt	ca 6,5 kg
Kabellängd	ca 1,2 meter
Pump	15 bar, vibrerande elektropump
Varmvattenstankkapacitet	ca 0,25 liter
Temperaturreglering	mekanisk termometer, bourdon spiral med analog skala
Mängdprogrammering	manuellt
Ångfunktion	manuellt
Vattenbehållarens kapacitet	0,8 liter
Uppvärmningstid	ca 2 minuter
Överhettningsskydd	integrerat
Isolering	Skyddsklass I
Tillstånd	se skylt på maskinens undersida
Konformitet	CE - 89/336 CEE
Garanti	se bifogas garantisedel

## Beskrivning av Mixerns delar

Koppvärmare	①	Ångmunstycke	⑧
Vattenbehållare	②	Bryggenhet	⑨
Huvudbrytare	③	Ångknapp	⑩
Kaffeknapp	④	Kontrollampa on/off	⑪
Ångfunktion	⑤	Skydd för ångmunstycke	⑫
Termometer	⑥	Spillbricka	⑭
Filterhållare	⑦		

## Tillbehör

Filterhållare för portioner (servings)	⑮	Kaffepressare	⑳
Filterhållare för pulverkaffe	⑯	Skruvmejsel	㉑
Filter för 1 kaffe	⑰	Skåpa	㉒
Filter för 2 kaffe	⑱	Kolfilter för kalkfiltrering	㉓
Adapter för pulverkaffefilter	㉔	Strömkabel	㉕

# Säkerhetsanvisningar

**SAMTLIGA INSTRUKTIONER I DENNA ANVISNING SKA LÄSAS NOGGRANT. MASKINEN FÅR ENDAST ANVÄNDAS AV VUXNA SOM HAR LÄST ANVISNINGEN INNAN MASKINEN TAS I BRUK. VÄNLIGEN SPARA DENNA ANVISNING FÖR FRAMTIDA REFERENS.**

**1. FÖR ATT UNDVIKA SVÅRA PERSONSKADOR, STRÖMSTÖT OCH BRAND FÅR KABELN, KONTAKTEN VARKEN HELT ELLER DELVIS DOPPAS I VATTEN. ESPRESSOMASKINEN FÅR ENDAST ANVÄNDAS FÖR HUSHÅLLSBRUK. OBS: RISK FÖR BRÄNSKADOR GENOM HETA YTOR.** Rör inga heta ytor, använd grytlapp e.d. i synnerhet vid användning av ångmunstycket. OBS: skällningsrisk. Vatten och ånga kan leda till skällning. Rikta aldrig munstycket på dig eller annan person.

2. Maskinen får endast användas ändamålsenlig. Undvik modifieringar som kan leda till risker eller skador.

3. I närheten av barn får maskinen endast användas under uppsikt.

4. Vidrör aldrig elektriska delar, detta kan leda till strömstöt och allvarliga personskador. Espressomaskinen ska anslutas till kontakt med lämplig spänning. Nätets spänning ska motsvara nätspänningen som angetts på CE skylten på maskinens underdel. Säkerställ att du använder ett jordat uttag.

5. **Bild A:** Maskinen har en kort kabel, för att förebygga att kabeln fastnar i föremål e.d. Användning av förlängningskabel får endast ske om alla säkerhetskriterier beaktas. Adapterer eller reduceringar får inte användas.

Vid användning av långa kablar eller förlängningskabel ska följande kriterier beaktas:  
a) Kabeln ska ha samma tekniska egenskaper som anges på skylten på espressomaskinens undersida. En lång kabel ska ej sticka fram ur möbler, bord eller hyllor för att förebygga skador genom att barn kan dra i kabeln.  
b) Kabeln måste vara jordad.

c) Espressomaskinen får inte placeras i närheten av spisplattor eller ugnar.

d) Använd maskinen inte utomhus. Kabeln får ej hänga ner från bord m.m. och får inte heller komma i kontakt med heta ytor. Felaktig fungerande eller skadade maskiner får ej användas. Skadade maskiner ska lämnas hos närmaste kundtjänst för kontroll, reparation eller underhåll. Skadade kablar ska bytas av kundtjänst eller auktoriserad person för att undvika skador. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till brand, strömstöt och personskador.

# Säkerhetsanvisningar

6. **Bild B:** Säkerställ att barn inte kan använda espressomaskinen som leksak. Barn är inte medvetna om risker som elektriska maskiner kan medföra.

7. Placera espressomaskinen på en jämn och slät yta. Kontrollera att espressomaskinen står stadig och att espressomaskinen inte kan tippa. Varmt vatten eller ånga kan komma ur maskinen, detta kan leda till skällning. Maskinen får inte användas i temperaturer under 5°C Ställ espressomaskinen inte på heta ytor eller i närheten av öppna lågor.

8. **Bild C:** Undvik att rikta ång- eller varmvattenstråle mot kroppen. Var försiktig när du vidrör espressomaskinens delar som ångrör eller varmvattenrör. Använd grytlappar e.d.

9. **Bild D:** Vi rekommenderar att espressomaskinen placeras på en jämn, välbelyst och ren arbetsplatta. Säkerställ att vägguttaget är inom räckvidd. Avståndet från väggen måste minst vara 100 mm.

10. **Bild E:** Dra alltid ur kontakten när espressomaskinen inte används eller innan espressomaskinen ska rengöras. Dra inte i kabeln. Kabeln ska dras ur innan espressomaskinen ska rengöras. Rengör espressomaskinen med hjälp av en torr eller lätt fuktad trasa, använd gärna några droppar mild rengöringsmedel. Använd aldrig lösningsmedel.

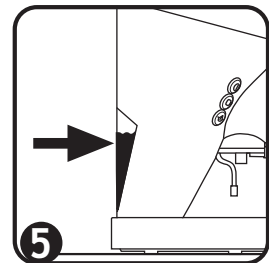
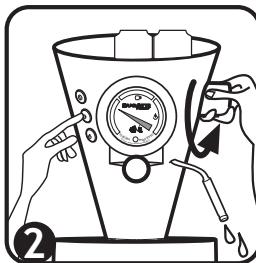
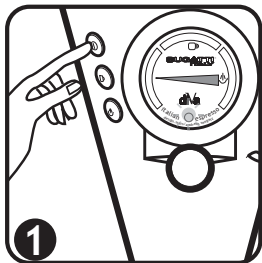
11. Vid störningar, fel eller om maskinen har trillat på golvet, ska kontakten alltid dras ur uttaget. En defekt apparat får aldrig tas i drift. Reparationer utförs av Casa Bugatti kundtjänst. Vänligen ta kontakt med din återförsäljare för närmare information. Använd en Co2 släckare vid brand. Aldrig en vatten- eller pulversläckare.



## Installation och idrifttagande

Spara espressomaskinens originalförpackning för ev. returframsändelse. Innan du installerar espressomaskinen ska alla säkerhetsanvisningar läsas noggrant. Innan du sätter i kontakten i uttaget, ska du säkerställa att kabeln har satts i maskinen och att maskinen är avstängd. Använd endast jordat uttag. Använd aldrig maskinen med defekta kablar/förlängningskablar eller kontakt. Förlängningskablarnas ådrar måste ha ett tvärsnitt på minst 1 mm<sup>2</sup>. Kablar får aldrig komma i kontakt med vatten. Risk för kortslutning. Maskinen får endast tas i drift, när vattenbehållaren har fyllts med vatten och har placerats i maskinen.

- 1) Maskinen startas genom att trycka på knappen (3). Termometerens kontrollampa (11) tänds och indikerar att maskinen är i drift. Värmeelementet börjar värma elementet.
- 2) För att förenkla pumpens fyllning, tryck ångventilen genom att vrida ångvredet (10), motsols, samt tryck på knappen kaffe (4). Fyllningsprocessen är avslutad när vatten kommer ur ångmunstycket.
- 3) Nu ska ångventilen stängas, genom att vrida ångvredet (10) medsols. Håll kaffeknappen (4) nedtryckt tills vatten kommer ur bryggenheten (9).
- 4) Släpp kaffeknappen (4) för att stänga av: detta steg är nu avslutat.
- 5) Säkerställ att det alltid finns tillräckligt med vatten i vattenbehållaren (2) och att slangen är korrekt isatt. OBS: Användning av maskinen utan vatten kommer att skada pumpen.
- 6) Töm spillbrickan innan vattenbehållaren (2) fylls.



## Förberedning av maskinen

Innan maskinen används för första gången eller efter en längre period där maskinen inte har använts:

- 1) Fyll vattenbehållaren (2) med kall vatten.
- 2) Sätt i kontakten.
- 3) Sätt på maskinen genom att trycka på huvudbrytaren (3). Kontrolllampan (11) på termometern (6) tänds.
- 4) Fyll på vattensystemet. Öppna ångventilen genom att vrida ångvredet (10) motsols och tryck på kaffeknappen (4). När vatten kommer ur ångmunstycket (8) ska ångventilen stängas genom att vrida ångvredet (10) medsols. Vänta några sekunder tills vatten rinner ur bryggenheten (9). Stäng av pumpen genom att trycka på kaffeknappen (4).
- 5) Avvakta tills termometerns visare (6) har uppnått önskad nivå.
- 6) Maskinen är nu klar för användning.

Espressomaskinen är utrustad med två filterhållare: en filterhållare för användning av portioner (servings) och filterhållare för användning av pulverkaffe (16) med ett filter för en kopp (18) och en filter för två koppar (19).

### ATTENTION: U.S.A. MACHINE ONLY

The machine is normally assembled to be used with ground coffee. Therefore, to make espresso with pods, after having arranged the machine in safety conditions by checking that the machine has been turned off (3) and disconnecting the plug from the wall outlet (25), apply the two operations as following.

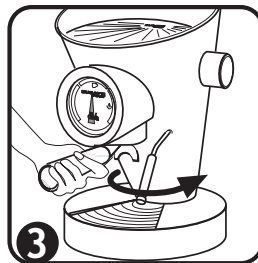
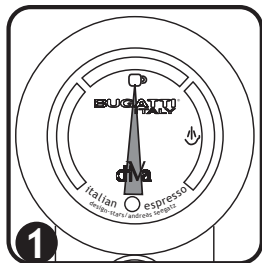
If the machine was previously switched On, wait until all parts are cool.

A) Unscrew anti-clockwise with the supplied screwdriver (22) the screw placed under the distributing in the middle of it, until the screw together with the linked filter for ground coffee is totally extracted from its place.

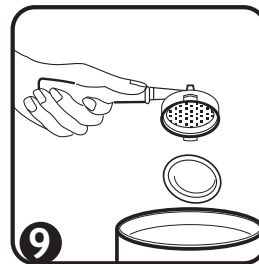
B) Take the filter for pods with its screw and screw it clockwise directly on the distributing using the supplied screwdriver (22). Apply the right pressure to allow the filter to adhere to its place. After doing the "setting up" per page 23 of these instructions the machine is ready to be used with pods.

### Espresso med portioner (servings)

- 1) Försäkra dig om att termometerns visare står vid kaffekoppens symbol.
- 2) Ta filterhållaren för portion (servings) (15) och placera en portion, Observera att denna sitter korrekt.
- 3) Filterhållaren (15) ska placeras i bryggenheten. För att fixera filterhållaren ska den vridas till maskinens mitt. (Vrid handtaget tills filterhållaren sitter stadig och tät).
- 4) Ta en varm och torr Bugatti espressokopp från koppvärmaren (1) och placera koppen under kaffeutloppet.



- 5) Tryck på knapp (4) för att starta kaffeblödet.
- 6) Tryck en gång till på knapp (4) för att stoppa kaffeblödet. På så sätt kan du välja kaffets storlek eller art som t.ex. Ristretto, Espresso, liten eller stor kaffe.
- 7) Servera espresson direkt för att den ska bibehålla aromen.
- 8) Vrid filterhållaren (15) mot vänster för att ta av den från bryggenheten.
- 9) Ta bort portionen.
- 10) Maskinen är klar för nästa användning.



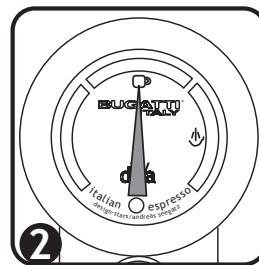
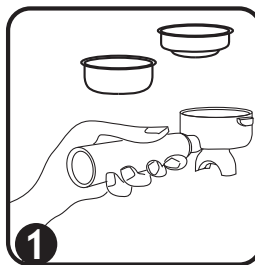
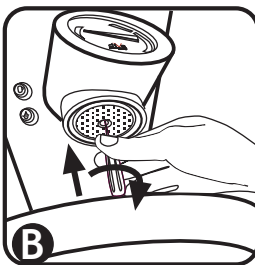
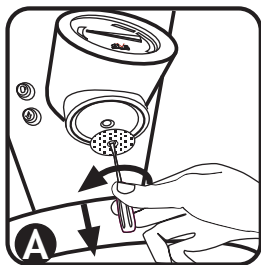
## Espresso med pulverkaffe

Maskinen är konfigurerad för portioner. För att kunna tillbereda espresso med kaffepulver ska följande procedurer genomföras.

Försäkra dig om att maskinen är avstängd och kontakten är utdragen. Låt maskinen svalna ned i fall att den har använts.

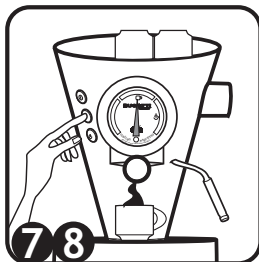
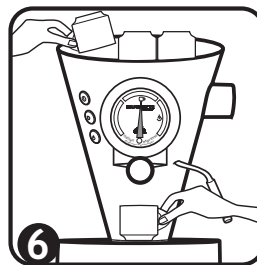
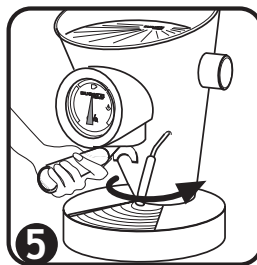
- a) Ta medföljande skruvmejseln (22) och skruv av centralskraven, direkt under bryggensystemet, motsols.
- b) Ta pulverkaffeadaptorn och skruv fast den, medsols, mot bryggenheten. Skruv fast ordentligt för att packningen ska förslutas väl.

Nu är maskinen klar för användning för filter med pulverkaffe.



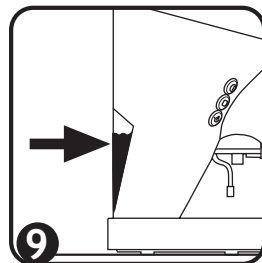
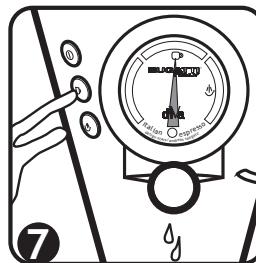
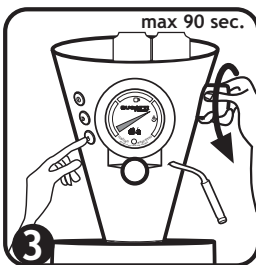
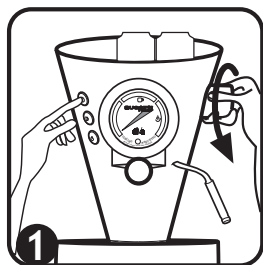
## Råd och rekommendationer

- 1) Pressa kaffet med adaptern.
- 2) Vrid adapterhållaren motsols för att adapterns huvud förblir i position.
- 3) Filterhållaren (15) ska placeras i bryggenheten. För att fixera filterhållaren ska den vridas till maskinens mitt. (Vrid handtaget tills filterhållaren sitter stadig och tät).
- 4) Ta en eller två varma och torra Bugatti espressokoppar från koppvärmaren (1) och placera koppen under kaffeutloppet.
- 5) Tryck på knapp (4) för att starta kaffeblödet.
- 6) tryck en gång till på knapp (4) för att stoppa kaffeblödet. På så sätt kan du välja kaffets storlek eller art som t.ex. Ristretto, Espresso, liten eller stor kaffe.
- 7) Servera espresso direkt för att den ska bibehålla aromen.
- 8) Vrid hållaren (16) mot vänster för att ta av den från bryggenheten.
- 9) avlägsna adapterhuvudet genom att vrida handtaget medsols.
- 10) Ta bort kaffet.
- 11) Maskinen är klar för nästa användning.



## Ångfunktion för att skumma mjölk och för att värma tevattnen

- 1) Sätt på maskinen genom att trycka på huvudbrytaren on/off (3). Öppna ångventilen för några sekunder genom att vrida ångvredet (10) motsols, för att förebygga att kondens bildas.
- 2) Stäng ångventilen genom att vrida ångvredet (10) medsols.
- 3) Tryck på ångknappen (5) och avvakta tills termometerns visare är i ångposition (bild 3). Öppna sedan ventilen genom att vrida ångvredet (10).
- 4) För att erhålla ytterligare ånga, släpp ångknappen (5) och stäng ventilen genom att vrida ångvredet (10).
- 5) Tryck på kaffeknappen (4) tills vatten kommer ur bryggenheten. Upprepa sedan steg 1 till 3.
- 6) Efter ångmunstyckets användning är det viktigt att knapp (5) stängs av.
- 7) VIKTIGT: För att maskinen ska uppnå en ideal temperatur för espressotillberedning, ska kaffeknappen (4) tryckas ned tills vatten kommer ur bryggenheten, efter att ångvredet (10) har stängts och knappen (5) har stängts av.
- 8) Maskinen är nu återigen klar för espressotillberedning.
- 9) Glöm inte att tömma spillbrickan, när du fyller på vattenbehållaren.
- 10) OBS: Vattenbehållarens (2) nivå ska kontrolleras regelbundet.



## Råd och rekommendationer

### Tillberedning av cappucino

Tillberedning av cappucino

För att kunna tillbereda en smakfull och äkta italiensk cappucino, följ nedanstående anvisningar:  
1) Tillsätt espresso i en eller flera Bugatti cappucinokoppar (se föregående instruktion för tillberedning av espresso)

2) Ta en hög kanna och fyll den till hälften med kall mjölk.

3) Efter att du har tryckt på ångknappen (5), ska det avvaktas tills termometerns visare står i ångposition.

4) Flytta ångmunstycket (8) till en, för dig, bekväm position och placera kannan så att munstycket är i mjölken.

5) Vrid ångvredet (10) sakta motsols för att öppna ångventilen.

6) Ångan skummar upp mjölken och producerar ett typiskt cappucinoskum.

7) När tillräckligt skum är producerad, ska ångvredet (10) stängas genom att vrida medsols.

**8) Observera att ångknappen ska stängas av.**

9) Ta bort kannan från munstycket.

10) Tillför nu den skummade mjölken till espresson. Tillsätt lite kakaopulver och njut av cappucino.

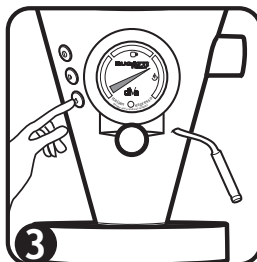
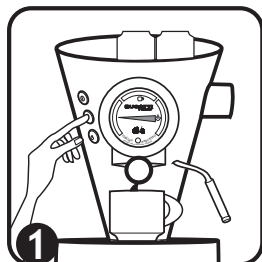
11) **VIKTIGT:** För att maskinen ska uppnå en ideal temperatur för espressotillberedning, ska kaffeknappen (4) tryckas ned tills vatten kommer ur bryggenheten, efter att ångvredet (10) har stängts och knappen (5) har stängts av.

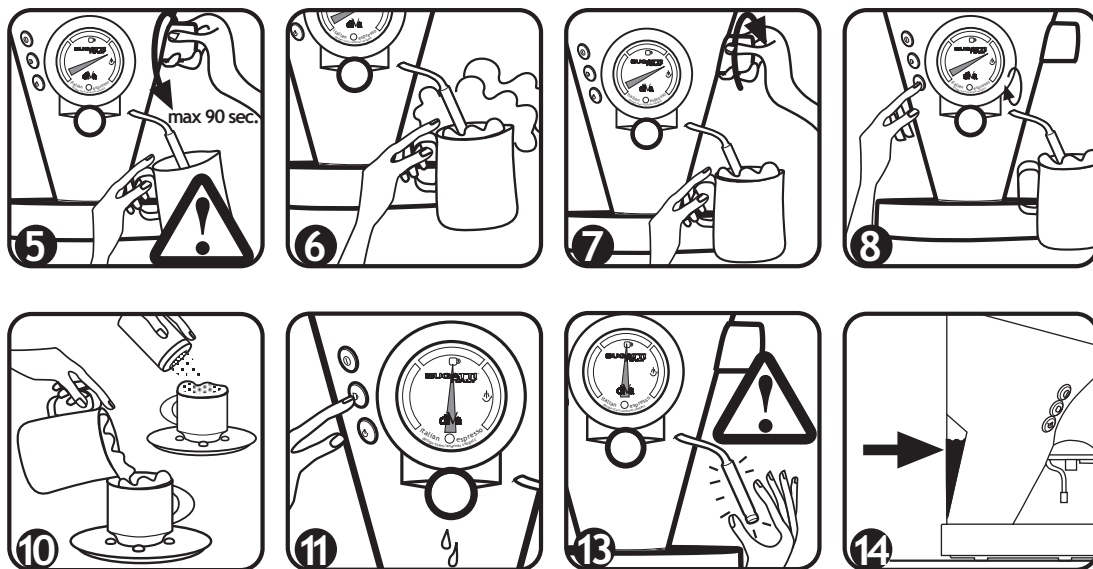
12) **TM**Maskinen är klar för nästa användning.

13) Låt munstycket svalna innan munstycket rengörs, risk för skällning. Ta av ångmunstyckets skydd (12). Öppna ångventilen (8) genom att öppna ångvredet (10) och låt vatten rinna ut för 2 - 3 sekunder. Efteråt ska ångmunstyckets skydd sättas fast igen.

14) Glöm inte att tömma spillbrickan, när du fyller på vattenbehållaren.

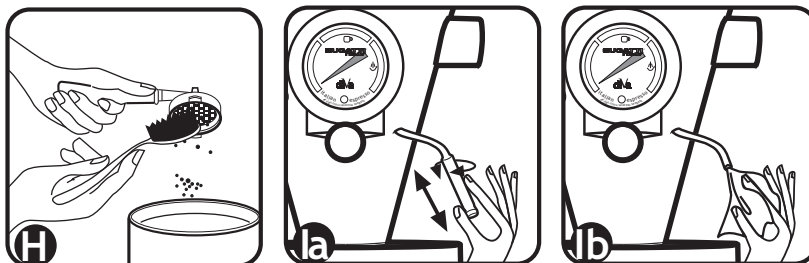
15) **OBS:** Vattenbehållarens (2) nivå ska kontrolleras regelbundet.





## Rengöring och underhåll

Stäng av huvudbrytaren on/off och dra ut kontakten. Låt maskinen svalna ner, innan den rengörs. Rengör maskinen med en mjuk och fuktig trasa. Använd gärna några droppar mildt och neutralt rengöringsmedel. Använd aldrig lösningsmedel. Rengör filter och filterhållare efter varje användning. Torka av alla rostfria ytor med en fuktig svamp



**Bild H:** Använd en borste för att rengöra filtret och säkerställ att hålen inte är igensatta.

**Bild la/lb:** Ångmunstycketets skydd (12) kan rengöras i diskmaskinen. Själva munstycket kan rengöras med en fuktig trasa.

## Råd och rekommendationer

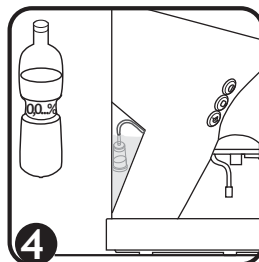
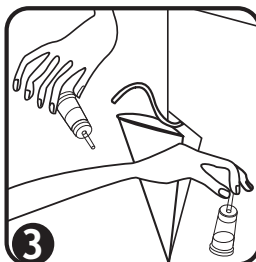
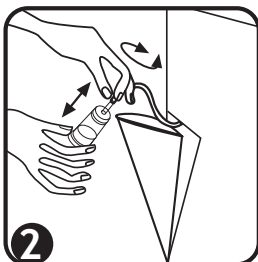
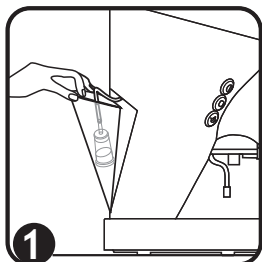
### Avkalkning

Diva espressomaskinen har tillverkats av förstklassigt material. En noggrann tillverkning samt användning av kolfiltret filtrerar redan en stor mängd kalk. Observera att kolfiltret ska bytas efter en användning av ca 80 - 120 liter vatten, beroende på vattnets hårdhetsgrad.

För att byta filtret, följ nedanstående anvisningar:

- 1) Avlägsna vattenbehållaren (2).
- 2) Håll i filtret och dra slangen av försiktigt.
- 3) Ta en ny Casa Bugatti kolfilter och sätt på slangen helt.
- 4) Sätt i slangen med filtret i vattenbehållaren, placera vattenbehållaren korrekt och fyll på färskvatten.
- 5) För att förlänga maskinens livslängd rekommenderar vi användning av vatten utan kolsyra och låg natriumhalt.

**OBS: Inga avkalkningsmedel får användas i maskinen!**



## Felsökning.

Vid störningar, problem eller fel ska kontakten dras ut omedelbart.

I fall att felet inte kan avhjälpas med hjälp av bruksanvisningen, vänligen kontakta din återförsäljare eller kundtjänst. Felaktigt utförda reparationer kan leda till allvarliga risker. Vi ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktigt utförda reparationer.

### Fel

Kontrolllampan lyser inte

---

Det kommer ingen kaffe ur maskinen

---

Ingen temperatur

---

Kaffet smakar bränd

---

Vattendroppar på spillbrickan

### Möjlig orsak

Espressomaskinen får ingen ström

---

Vatten saknas i behållaren (2) behållaren är ej korrekt placerad

---

Termometern är defekt

---

Ångknappen (5) är påslagen

---

Detta är ett normalt fenomen, under tillberedningen ökar vattenvolymen p.g.a. värme.

### Lösning

Kontrollera att alla anslutningar är korrekt isatta och att uttaget har rätt spänning.

---

Fyll vattenbehållaren med färskvatten och placera behållaren korrekt.

---

Lämna maskinen till Casa Bugattis kundtjänst för kontroll.

---

Återställ maskinen enligt punkt 6 i denna bruksanvisning (ångfunktion).

---

## Den perfekta espresson

En perfekt espresso ska motsvara följande krav:

- 1) Kaffemängden ska vara 7 gram (med en tillåten avvikelse på 0,5 gram).
- 2) Vattentemperaturen ska vara  $88^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ , beroende på kaffeblandning.
- 3) Dricktemperaturen ska vara  $67^{\circ}\text{C}$ .
- 4) Vattentrycket under bryggningen ska vara 9 bar.
- 5) Tillberedningstid, dvs. tiden tills vattnet rinner genom filtret in i koppen ska vara 25 sekunder,  $\pm 2,5$  sekunder.
- 6) Koppen ska innehålla 25 milliliter espresso,  $\pm 2,5$  milliliter

Utöver det rekommenderar vi att använda Bugatti kaffe, i pulver eller portioner, då vi rostar kaffet i vedeldade ugnar, speciellt för DIVA.



diva  
BUGATTI  
ITALY



## Garanti

- 1) Garantin omfattar byte eller kostnadsfri reparation av maskinen eller dess komponenter som har uppstått på grund av tillverkningsfel.
- 2) Kan reparation inte genomföras kommer maskinen att bytas ut.
- 3) Garantin omfattar inte skador som har uppstått på grund av: Felaktig eller ej ändamålsmässig användning - Skador uppstått p.g.a. oaktsamhet - Att anvisningarna ej iakttas - Service eller underhåll som genomförts av icke auktoriserade personer - Användning av reservdelar som inte rekommenderats av tillverkaren - Transport - Alla andra omständigheter som inte beror på tillverkningsfel.
- 4) Garantin upphör vid icke ändamålsenlig användning i synnerhet om maskinen används professionellt.
- 5) Tillverkaren tar ej ansvar för alla skador som uppstår p.g.a. att säkerhetsanvisningarna åsidosätts.
- 6) Byte eller reparation avbryter inte garantiintervallen. Slitagedelar som knivarna, packningar m.m. byts ej.
- 7) Garantin gäller från inköpsdatumet, som ska styrkas med ett giltigt kvitto.

### Kundtjänst

Ta kontakt med återförsäljaren om du ska reklamera defekt maskin. Vid samtliga reparationer, inom eller utom garantiperioden, ska köparen stå för transportkostnaderna. Om möjligt ska originalförpackningen sparas för ev. returfrakt.



Avfallshantering enligt EU direktiv 2002/96/EG

Maskinen får inte avfallshanteras som vanligt hushållsavfall. Maskinen kan överlämnas till auktoriserad återvinningsstation eller återförsäljare. På så sätt sparas miljöresurser och negativ miljöpåverkan elimineras.

För ytterligare information eller vid problem, vänligen kontakta vår kundtjänst:

CAREO  
Sales & Administration  
Karl X Gustavs Gata 58  
254 40 Helsingborg  
Sverige

Tel.: 042 - 271 150  
Fax: 042 - 271 151  
E-post: info@careo.se