

NEDERLANDS

Leest u dit boekje aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en bewaart u het boekje om het in de toekomst te kunnen raadplegen. Op deze manier verkrijgt u de beste resultaten en grootst mogelijke veiligheid tijdens het gebruik.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De volgende termen zullen doorlopend gebruikt worden op de volgende bladzijden.

- A. Water boiler
- B. Dop boiler
- C. Stoomknop
- D. Buis afgifte stoom
- E. Lekbakje
- F. Aandrukplaatje
- G. Kan met deksel
- H. Cappuccino element
- I. Schenkpijpjes (indien voorzien)
- J. Filterhouder voor gemalen koffie
- K. Koffiefilter
- L. Maatlepeltje
- M. ON/OFF schakelaar
- N. Sproeier hogedrukreservoir
- O. Keuzeknop (indien voorzien)

AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het maken van espresso en het produceren van heet water en stoom. **Brandt u niet aan het hete water of de stoom.**
- Raak geen hete onderdelen aan.
- Controleer het apparaat zorgvuldig nadat u het uitgepakt heeft. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel en neem contact op met een erkende elektricien.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakken e.d.) uit de buurt van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Elk ander gebruik wordt daarom onjuist en gevaarlijk beschouwd.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enigerlei schade door onjuist of oneigelijk gebruik.
- Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen of voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat

niet zonder toezicht bedienen.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren wanneer het niet of slecht functioneert. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkende elektricien. De veiligheid van het apparaat kan alleen zo verzekerd worden.
- Het snoer van het apparaat moet niet door de gebruiker zelf vervangen worden, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is. Als het snoer beschadigd is of vervangen moet worden, moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde Klantendienst wenden.

INSTALLATIE

- Plaats het apparaat op een werkvlak ver van waterkranen en wastafels.
- Controleer dat de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met die aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten met een stopcontact met een minimaal draagvermogen van 10 A en voorzien van een efficiënte aarde. De fabrikant kan niet verantwoordelijk geacht worden voor eventuele ongelukken veroorzaakt door het gebrek aan aarde van de installatie.
- In geval van incompatibiliteit tussen stopcontact en stekker van het apparaat, de stekker laten vervangen met een van het geschikte type.
- Installeer nooit het apparaat in een omgeving die een temperatuur van 0°C of lager kan bereiken (indien het water vriest zal het apparaat beschadigen).

HET BEREIDEN VAN ESPRESSO KOFFIE

- 1 De dop van het waterreservoir openen door te draaien tegen de wijzers van de klok in.
- 2 Door de bijgeleverde kan (fig. 1) te gebruiken water in de boiler gieten (fig. 2) waarbij de aanwijzingen in de tabel, die weergegeven staat aan het eind van deze tekst, opgevolgd dienen te worden. **Niet de aangegeven hoeveelheden overschrijden omdat het apparaat hierdoor niet goed zou functioneren.** Terwijl de boiler gevuld wordt erop letten dat de ON/OFF schakelaar op OFF staat.
- 3 De dop van de boiler nauwkeurig sluiten door deze kloksgewijs te draaien.
- 4 Het filter in de filterhouder plaatsen (fig. 3).
- 5 De koffie in het filter (fig. 4) doen volgens de aanwijzingen van de volgende tabel. Het is belangrijk een middelfijn gemalen soort koffie te gebruiken. (Indien té fijn gemalen koffie gebruikt wordt, kan het filter verstopt raken. Aangeraden wordt koffie voor MOKA te gebruiken).
- 6 Het te veel aan koffie van de rand van het filter vegen (fig. 5).
- 7 Om de filterhouder aan het apparaat vast te haken, de filterhouder onder de sproeikop van de boiler (fig. 6) brengen. Op dit punt aangekomen de filterhouder omhoog drukken en tegelijkertijd kloksgewijs draaien tot hij niet verder kan. Het is helemaal niet belangrijk indien het handvat van de filterhouder niet precies in het midden staat ten opzichte van het apparaat. Het is wel belangrijk dat de filterkop goed op zijn plaats zit.
- 8 De kan met deksel dient onder de filterhouder geplaatst te worden en wel zo dat het tuitje steekt in de opening die zich in de deksel van de kan bevindt (fig. 7).
9. De keuzeknop van het koffiezetapparaat (indien voorzien) instellen al naar gelang de gewenste soort koffie: "LIGHT" voor slappe koffie, "MEDIUM" voor normale koffie, "STRONG" voor sterke koffie (fig. 8).
- 10 Controleren dat de stoomknop goed gesloten is en op de ON/OFF schakelaar drukken (fig. 9). Het controlelampje gaat branden.
- 11 Er zullen ongeveer drie minuten verstrijken voordat de koffie begint te lopen. De schakelaar afzetten nadat de koffie gezet is.
- 12 **Alvorens de dop van de boiler open te draaien of de filterhouder te verwijderen, is het noodzakelijk de overgebleven druk te laten ontsnappen door langzaam de stoomknop open te draaien (fig. 10) op deze manier kan de achtergebleven stoom ontsnappen.** Bij de modellen met de "beveiligde dop", is het niet mogelijk de dop van de boiler te openen

wanneer de boiler heet is omdat de dop beveiligd is. Indien de dop om welke reden dan ook verwijderd moet worden, zal het altijd noodzakelijk zijn eerst de stoom te laten ontsnappen door de stoomknop te gebruiken zoals hierboven beschreven staat.

- 13 Om de filterhouder los te maken draai de handgreep van rechts naar links.
Om het koffiedik uit de filterhouder te verwijderen, de houder ondersteboven houden en herhaadelijk kloppen totdat het koffiedik eruit valt. (fig. 11), of de filterhouder omspoelen onder stromend water en daarna uit laten lekken.

OPMERKING: Om het "nieuwe" geurtje te verwijderen, zet u de eerste keer dat u het apparaat gebruikt enkele kopjes koffie die u niet uitdrinkt.

HET MONTEREN VAN DE SCHENKTUITJES

Als u maar twee kopjes koffie wilt maken bevestigt u de schenktuitjes onder de filterhouder (fig. 12) en plaatst u de twee kopjes onder de tuitjes. Zo wordt de koffie direct in de kopjes geschonken.

HET BEREIDEN VAN EEN CAPPUCCINO

Een cappuccino is een kop espresso koffie met schuim van verwarmde melk erop.

- 1 De hiernavolgende tabel gebruiken als leidraad voor het gieten van de juiste hoeveelheid melk in de kan. De beste resultaten zullen bereikt worden indien verse melk gebruikt wordt, geen halfvolle melk, die op koelkast temperatuur moet zijn.
- 2 De melk in een kannetje doen. De kan moet groot genoeg zijn om de melk tot drie keer zijn volume te kunnen laten toenemen.

APPARATEN MED KEUZEKNOP

- 3 Hierna de punten 1-10 volgen van de paragraaf "Het bereiden van espresso koffie". Let erop dat het water dat nodig is voor het maken van 2 koppen cappuccino meer is dan het water dat nodig is voor het zetten van twee normale koppen koffie, omdat er ook stoom aangemaakt moet worden om de melk op te schuimen. Het is aangewezen de debietregelaar in de stand "MEDIUM" te zetten.
- 4 Laat de koffie in de kan druppelen tot aan het niveau 2 aangeduid op de zijkant van de kan, en selecteer vervolgens "CAPPUCCINO". Wanneer de koffie uit de filterhouder begint te druppelen, het cappuccino element in de melk plaatsen waarbij gecontroleerd moet worden dat de opening van het tuitje zich net onder het melkniveau bevindt, zoals aangegeven in fig. 13 en het stoomventiel openen door de stoomknop tegen de wijzers van de klok in te draaien.

- 5 Bewegen Sie die Milchkanne unter der Dampfdu se auf und ab wie auf Abb. 14 gezeigt (so erhalten Sie die gr  tm gliche Milchschaummenge). **Sch umen Sie die Milch so lange auf, bis der gesamte Dampf im Heizkessel verbraucht ist, drehen Sie danach den Dampfgriff nach recht**, bis das Dampfventil geschlossen ist und schalten Sie den Hauptschalter aus (Position "OFF").
- Denkt eraan: Alvorens de dop van de boiler los te draaien of de filterhouder te verwijderen, dient het apparaat niet meer onder druk te staan, door de stoomknop langzaam te draaien zal de resterende stoom kunnen ontspannen.**
- 6 De koffie in de koppen gieten, langzaam of beter met behulp van een lepel, het schuim van melk op de koffie gieten, hierna besprenkelen met een beetje cacao om een perfecte cappuccino te verkrijgen.

APPARATEN ZONDER KEUZEKNOP

- 3 Hierna de punten 1-10 volgen van de paragraaf "Het bereiden van espresso koffie". Let erop dat het water dat nodig is voor het maken van 2 koppen cappuccino meer is dan het water dat nodig is voor het zetten van twee normale koppen koffie, omdat er ook stoom aangemaakt moet worden om de melk op te schuimen.
- 4 Wanneer de koffie uit de filterhouder begint te druppelen, het cappuccino element in de melk plaatsen waarbij gecontroleerd moet worden dat de opening van het tuitje zich net onder het melkniveau bevindt, zoals aangegeven in fig. 13 en het stoomventiel openen door de stoomknop tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- 5 Het melkkannetje onder het stoomafgifte buisje plaatsen (fig. 14) en wel zo dat de opening van het buisje tot op de oppervlakte van de melk reikt en langzaam de stoomafgifte openen door de knop kloksgewijs te draaien.
6. Laat de rest van de koffie door de filterhouder in de kan lopen, hiervoor zijn ongeveer drie minuten nodig, hierna het apparaat afzetten door op de schakelaar te drukken.
- Denkt eraan: Alvorens de dop van de boiler los te draaien of de filterhouder te verwijderen, dient het apparaat niet meer onder druk te staan, door de stoomknop langzaam te draaien zal de resterende stoom kunnen ontspannen.**
- 7 De koffie in de koppen gieten, langzaam of beter met behulp van een lepel, het schuim van melk op de koffie gieten, hierna besprenkelen met een beetje cacao om een perfecte cappuccino te verkrijgen.

Schoonmaken van de cappuccino element

Het buisje voor de stoomafgifte (met het cappuccino element) van de melk onmiddellijk na gebruik schoonmaken, omdat aangekoekte melk moeilijk te verwijderen is.

Let op: Hierbij dient de stoomknop tegen de wijzers van de klok in gedraaid te worden.

BELANGRIJK: maak het cappuccinmondstuk altijd schoon na het gebruik. Ga als volgt te werk:

- Draai het cappuccinmondstuk in wijzerzin los (fig. 15) en spoel het grondig met lauw water.
- Controleer of de drie openingen van het cappuccinmondstuk in fig. 16 niet verstopt zijn. Indien nodig, maak ze vrij met behulp van een naald
- Reinig de stoomafgiftepijp, en let erop u niet te verbranden.
- Draai het cappuccinmondstuk weer vast.

AANWIJZINGEN

Het is niet moeilijk een lekkere kop espresso koffie of een cappuccino te maken, het vereist echter een beetje ervaring. De volgende raadgevingen zullen u helpen om de beste resultaten te bereiken met uw apparaat:

- De koppen verwarmen alvorens de koffie erin te gieten.
- Een geschikte soort espresso koffie gebruiken om het beste resultaat te bereiken. Deze zijn overal te verkrijgen in de supermarkten.
- Met vers gemalen koffie verkrijgt men het beste aroma. Om het aroma te behouden, dient de verse koffie bewaard te worden in een luchtdicht blik op een koele plaats, ook in de koelkast.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

1. Voor het schoonmaken van het apparaat gebruik geen oplosmiddelen of schuurmiddelen. Het is voldoende een vochtig zacht doek te gebruiken.
2. Regelmatig de filterhouder, het filter en het lekbakje schoonmaken.

LET OP: dompel het apparaat bij het schoonmaken nooit onder in water, het is nl. een elektrisch apparaat.

REINIGING VAN DE FILTERHOUDER VOOR GEMALEN KOFFIE

Na ongeveer elke 300ste koffie, de filterhouder voor gemalen koffie als volgt reinigen:

- De filter verwijderen;
- De binnenkant van de filterhouder reinigen. Nooit in de vaatwasmachine wassen.
- Doe het gemonteerde geheel in de stalen filterhouder (fig. 17) en let erop dat de pin in de opening van de houder past (zie pijltje op fig. 18).

De garantie vervalt indien bovenvernoemde reiniging niet naar behoren wordt uitgevoerd.

SCHOONMAAK VAN DE SPROEIER VAN HET ESPRESSO HOGEDRUKRESERVOIR

Minstens tweemaal per jaar dient de sproeier van het espresso hogedrukreservoir als volgt te worden gereinigd:

- controleer dat het koffieapparaat niet warm is en dat de stekker uit het stopcontact gehaald is;
- draai met behulp van een schroevendraaier de 2 schroef los die de sproeier van het espresso hogedrukreservoir vastmaakt (fig. 19);
- Maak het hogedrukreservoir schoon met een vochtige doek (fig. 20);
- Reinig de sproeier grondig met warm water en een borsteltje. Indien de gaatjes verstopt zijn, maakt u die vrij met behulp van een naald.
- spoel de sproeier onder de kraan af door deze voortdurend te wrijven.
- monteer de sproeier van het espresso hogedrukreservoir weer

De garantie vervalt indien bovenvernoemde reiniging niet naar behoren wordt uitgevoerd.

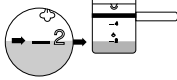
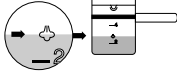
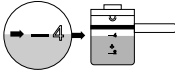
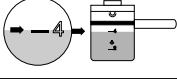
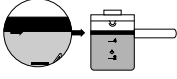
ONTKALKING

Het is raadzaam het apparaat te ontkalken na ongeveer elke 300ste koffie. Wij raden aan specifieke producten te gebruiken voor het ontkalken van espressoapparaten, die in de handel verkrijgbaar zijn. Indien dergelijke producten niet beschikbaar zijn, kunt u het volgende doen:

1. Voordat u het koffiezetapparaat schoon-

maakt, het apparaat afzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

2. De kan tot aan de rand vullen.
3. 1 eetlepel (ongeveer 10/15 gr) citroenzuur oplossen (verkrijgbaar bij de apotheker of drogist);
4. De aldus bekomen oplossing in de boiler gieten.
5. De dop van de boiler dichtdraaien en de oplossing ongeveer 30 minuten laten werken.
6. De keuzeknop op "LIGHT" zetten.
- 7 De filter en de filterhouder (zonder koffie) plaatsen.
8. De kan op het lekbakje plaatsen.
9. De stekker in het stopcontact steken.
10. Het apparaat aanzetten. Na enkele minuten zal de warme oplossing uit de filterhouder in de kan beginnen druppen.
11. Het stoombuisje in een glas of in een beker zetten. De stoomknop gedurende enkele seconden opendraaien terwijl de oplossing voor het ontkalken door de filterhouder loopt. Hierdoor worden alle melkresten uit de buis verwijderd.
12. De stoomknop dichtdraaien (de oplossing voor het ontkalken blijft in de kan lopen).
13. Wanneer geen oplossing meer in de kan loopt, het apparaat afzetten en laten afkoelen. De filterhouder, de filter en de kan verwijderen en onspoelen met warm water.
14. Om alle restjes van de oplossing te verwijderen, minstens 2 cycli uitvoeren zonder poeder.

Voor het maken van	Hoeveelheid water in de kan	Hoeveelheid koffie in het filter	Hoeveelheid melk in de kan
2 KOPPEN ESPRESSO KOFFIE			
2 KOPPEN CAPPUCCINO KOFFIE	Het niveau van het water dient overeen te komen met het stoom symbool op de kan. 		Vult u 1 kan tot het streepje 4. 
4 KOPPEN ESPRESSO KOFFIE			
4 KOPPEN CAPPUCCINO KOFFIE	Het niveau van het water dient overeen te komen met de onderkant van de metalen band. 		Vult u 2 kans tot het streepje 4. 