

## NEDERLANDS

**Aandachtig deze gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken, dit boekje bewaren om het eventueel te kunnen raadplegen in de toekomst. Alleen op deze manier verkrijgt u de beste resultaten en wordt de maximale veiligheid tijdens shet gebruik gewaarborgd.**

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(Zie de tekening op bladzijde 3)

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

- A. Water reservoir
- B. Koffie deksel
- C. Anti chloor filter
- D. Dop boiler
- E. Boiler
- F. Stoom knop
- G. Melk opschuim element
- H. Melk reservoir
- K. Maatbeker
- I. Koffie maatlepel
- L. Anti spetter kegeltje
- M. ON/OFF schakelaar cappuccino (boiler)
- N. Controlelampje (stoomtemperatuur)
- O. ON/OFF controlelampje cappuccino (boiler)
- P. ON/OFF schakelaar koffie
- Q. Controlelampje ON/OFF koffie
- R. Koffie filter
- S. Verwarmingsplaat
- T. Bediening afgifte koffie "Italian coffee" (voor cappuccino)
- U. Aanduiding waterniveau
- V. Kan
- Z. Filterhouder
- X. Borstelje

### VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat is bestemd om "espressokoffie te zetten" en om "drankjes op te warmen": let erop u niet te verbranden aan het heet water of de stoom of door een oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Raak nooit hete onderdelen aan.
- Na de verpakking verwijderd te hebben, controleert u of het apparaat intact is. Ingeval van twijfel, het apparaat niet gebruiken en u wenden tot een vakbekwaam technicus.
- De verpakkingselementen (plastic zakken, piepschuim, enz.) dienen buiten het bereik van kinderen te worden gehouden, omdat ze gevaarlijk kunnen zijn.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik dient als oneigenlijk en bijgevolg als gevaarlijk te worden beschouwd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade voortvloeiend uit een oneigenlijk, verkeer of onredelijk gebruik.
- Het apparaat nooit aanraken wanneer u natte of vochtige handen of voeten hebt.
- Ingeval van een defect of slecht functioneren van het apparaat, schakelt u het uit en komt u er verder niet aan.  
Voor eventuele reparaties, wendt u zich uitsluitend tot een Technisch Service Centrum erkend door de fabrikant en vraagt u gebruik te maken van originele wisselonderdelen.  
De niet naleving van bovenvernoemde voorschriften kan de veiligheid van het apparaat in het gedrang brengen.
- Het stroomsnoer van dit apparaat dient niet door de gebruiker te worden vervangen, omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is. Indien het stroomsnoer beschadigd is, of om het te vervangen, wendt u zich uitsluitend tot een Service Centrum erkend door de fabrikant, om elk risico te vermijden.  
Tijdens het gebruik de hete delen van het apparaat niet aanraken. Gebruik de knoppen of handvaten.

### INSTALLATIE

- Zet het apparaat op een werkvlak, uit de buurt van kranen en wasbakken.
- Controleer of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat. Het appa-

raat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimumvermogen van 10A en met een goed functionerende aardleiding. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door de afwezigheid van een aardleiding..

- Ingeval de stekker van het apparaat niet overeenkomt met het stopcontact, dient het stopcontact door een vakman te worden vervangen door een geschikt stopcontact. Indien het snoer beschadigingen opgelopen heeft, dient men zich voor de vervanging uitsluitend te wenden tot een Service Centrum dat erkend is door de fabrikant, omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is.
- Het apparaat niet gebruiken in een ruimte waar de temperatuur 0° of minder kan bedragen (wanneer het water bevriest, kan het apparaat beschadigd worden).

### CHLOORFILTER

De filter haalt de chloorsmaak uit het water.

Voor de installatie, als volgt te werk gaan:

- De chloorfilter uit het plastic zakje halen en onder de kraan afspoelen.
- Het koffiedeksel optillen, de houder van de chloorfilter verwijderen door deze naar boven te trekken (fig. 1).
- De houder openen door te drukken op het gedeelte aangegeven met "PUSH" en de filter correct op zijn plaats schuiven, zoals geïllustreerd in fig. 2.
- De houder sluiten en terugplaatsen door hem helemaal naar beneden te duwen.
- Na 80 keer koffiezetten en in ieder geval na zes maanden gebruik van het apparaat, moet de chloorfilter worden vervangen.

### KOFFIEZETTEN

- De kan vullen met koud water tot aan het niveau van het aantal koppen koffie dat u wenst te zetten (fig. 3).

**LET OP: nooit het niveau van 10 koppen overschrijden, om te voorkomen dat water lekt uit de openingen aan de achterkant van het apparaat; gebruik bovendien geen warm water, om te voorkomen dat de machine het einde van het koffiezetijd te vroeg aangeeft.**

- Het water in het reservoir gieten (fig. 4). (De hoeveelheid koffie die men verkrijgt is enigszins minder dan de hoeveelheid water die in het reservoir gegoten wordt dit komt omdat er water in de gemalen koffie achterblijft en omdat er water in stoom verloren gaat.)
- Zet de kan op de verwarmingsplaat (S) denk erom

het deksel erop te doen. De openingen in het deksel dienen voor het bewaren van het aroma van de koffie en om dezelfde reden moet het deksel geopend worden door het op te tillen aan de kant van het handvat. (fig. 3)

- Met behulp van de bijgeleverde maatlepel koffie in het filter doen en gelijkmatig verdelen (fig. 5). **Als algemene regel geldt één afgestreken maatlepel koffie (ongeveer 7 gr.) voor elke kop koffie die men wenst te zetten (bijvoorbeeld 10 maatlepels voor 10 koppen koffie).** De hoeveelheid koffie kan evenwel variëren al naar gelang de persoonlijke smaak. Middel-fijn gemalen koffie van goede kwaliteit gebruiken die geschikt is voor filter koffiezetapparaten.
- Het deksel dichtdoen en op de schakelaar "coffee" drukken (fig. 6) het rode lampje "ON" links van de schakelaar zelf geeft aan dat het apparaat in werking is. Na enkele seconden zal de koffie beginnen te lopen en de koffie is klaar als men het kenmerkende geborrel hoort dat het einde van de percolatie aangeeft.

**Het is volkomen normaal dat tijdens de percolatie van de koffie het apparaat stoom afgeeft of dat zich een paar druppels condens vormen in de nabijheid van het deksel.** Na de percolatie door de "coffee" schakelaar ingedrukt te laten, zal de verwarmingsplaat (S) de koffie in de kan op de juiste temperatuur houden.

### BEREIDING VAN CAPPUCCINO

**Het vullen van de boiler met water.**

- Controleren of de stoomketel uit is (controlelampje ON cappuccino uit).
- De dop van de stoomketel (D) losdraaien in tegenwijzerzin en controleren of de stoomknop dicht is.
- De maatbeker (K) met water vullen tot aan de lijn 170 gr (fig. 7).
- Het water langzaam in de ketel gieten. Let erop het niveau MAX niet te overschrijden (fig. 7).
- De dop van de stoomketel stevig dichtdraaien in wijzerzin. Met dit waterniveau kunt u 15 tot 20 cappuccino's zetten.

*Opmerking: wanneer de stoomketel warm is, zal het om veiligheidsredenen niet mogelijk zijn de dop los te draaien. Indien de dop om een of andere reden toch moet worden losgedraaid, wacht u tot de stoomketel afgekoeld is of laat u de stoom vrij door de stoomknop open te houden (fig. 8).*

**Let op:** het is aanbevolen de stoomketel te vullen

wanneer die koud is, met behulp van de bijgeleverde maatbeker. Indien de stoomketel wordt gevuld wanneer die nog warm is (bijvoorbeeld wanneer het water opdraakt terwijl cappuccino wordt bereid), is het raadzaam slechts de inhoud van een maatbeker bij te vullen en DE KETEL NOOIT TE VULLEN TOT AAN HET NIVEAU MAX. 170 gr (fig. 7), zoniet lukt het nadien niet de melk behoorlijk op te schuimen.

#### **Water bijvullen in de stoomketel**

- Het water wordt bijgevuld in de stoomketel op de manier beschreven in de vorige paragraaf en **ALLEEN wanneer het water in de stoomketel helemaal opgebruikt is.**

#### **Bereiding van cappuccino's**

- Drukken op de knop "cappuccino" (fig.9) zodat de stoomketel opwarmt terwijl de koffie wordt gezet.
- Controleren of het melkreservoir goed vastgehaakt is aan het apparaat.
- Vul het melkreservoir met half afgeroomde melk op koelkasttemperatuur.  
Met het melkreservoir gevuld tot aan de lijn MAX kunnen 2 tot 3 cappuccino's bereid worden. Nooit het randje net boven het opschrift MAX overschrijden (fig. 10), zoniet kan na het bereiden van de cappuccino's melk uit het buisje blijven druppelen.
- Vóór de melkafgifte, altijd wachten tot het controlelampje "OK" brandt (fig. 11), wat betekent dat de ideale temperatuur bereikt is om de melk op te schuimen.
- Na het koffiezetten, wat koffie (ongeveer 60cc) in een voldoende grote kop gieten en de kop onder het buisje van het melkreservoir zetten (fig. 8).
- De stoomknop minstens een slag in tegenwijzerzin draaien (fig. 8). De opgeschuimde melk komt uit het buisje van het melkreservoir. Om melkspatten te voorkomen wanneer kleine kopjes worden gebruikt, schuift u de antispatkegel op het buisje van het melkreservoir (fig.12).
- Het kopje vullen met de gewenste hoeveelheid opgeschuimde melk.

*Tip: Voor een perfecte cappuccino, worden de volgende verhoudingen aangeraden: 1/3 koffie en 2/3 opgeschuimde melk.*

- Om de melkafgifte te onderbreken, de stoomknop in wijzerzin dichtdraaien.

**BELANGRIJK: om perfect opgeschuimde melk te bekomen, wacht u tussen twee cappuccino's altijd tot het controlelampje OK brandt (fig. 11).**

- Na het bereiden van de laatste cappuccino en voordat het apparaat wordt uitgezet, het buisje van het melkreservoir boven het niveau van het

eventueel resterende melk houden (zoals geïllustreerd in fig. 13) en de stoomknop in tegenwijzerzin draaien. **De stoom gedurende enkele seconden vrijgeven en de knop dichtdraaien terwijl het buisje uitgetrokken is. Om hygiënische redenen is het aanbevolen steeds op deze manier te werk te gaan, om te voorkomen dat de melk stagneert in de interne circuits van het apparaat.**

- Om te voorkomen dat de melk hard wordt, wast u onmiddellijk het melkreservoir zoals beschreven in de paragraaf "Reiniging van de melkopschuimer".

#### **Recept**

##### **Het bereiden van cappuccino's met de Italian Coffee**

*Om koffie met een intenser aroma te zetten, als volgt te werk gaan:*

- *De kan vullen met de hoeveelheid koud water aangeduid in de tabel op het einde van dit document.*

**LET OP: nooit het maximumniveau overschrijden vermeld in de tabel, om te voorkomen dat de koffie tijdens de werking overloopt.**

- *Het water in het reservoir (fig.4) gieten en de kan NIET op de verwarmende plaat zetten.*
- *Twee maatlepels koffie (7+7 gram) per kop cappuccino in de filter doen. Men kan hiervoor filterkoffie of mokka gebruiken (met deze laatste bekommt men een lekkere Italiaanse cappuccino).*
- *Het koffiedeksel sluiten en op de toets "COFFEE" drukken (fig. 6).*
- *Wanneer u na voltooiing van het koffiezetten een borrelend geluid hoort, zet u het kopje (niet in plastic, dat vervormt bij hoge temperaturen) in het midden van de verwarmende plaat (fig. 14). Verbrand u niet: de verwarmende plaat is heet.*
- *Vul het kopje met koffie (ongeveer 60cc) door de bediening van de koffieafgifte van links naar rechts te brengen (fig.14).*
- *Bereid de cappuccino zoals beschreven in de paragraaf "Bereiding van cappuccino's".*

**Let op: de eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, om de nieuwe geur te verwijderen en vooral voor een correcte werking, is het noodzakelijk enkele keren koffie te zetten zonder gemalen koffie en de stoomketel te reinigen als volgt: de stoomketel vullen met water, het melkreservoir verwijderen, op de knop ON/OFF cappuccino drukken en na 5 minuten de stoomknop opendraaien en alle stoom laten ontsnappen (ongeveer 15 minuten).**

## REINIGING EN ONDERHOUD

Vóór om het even welke reinigings- of onderhoudsbeurt, het apparaat uitzetten, de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

### Reiniging van de melkopschuimer

Na elk gebruik, moet de melkopschuimer gereinigd worden. Als volgt te werk gaan:

- Het melkreservoir verwijderen door op het hendeltje "PRESS" te duwen en het reservoir tegelijkertijd naar boven te trekken: afwassen met warm water.
- De rode melkopschuimer verwijderen door te drukken op de knop (A) en de melkopschuimer tegelijkertijd naar boven te trekken (fig.15). De rubberen menger verwijderen, afwassen en de gaatjes aangegeven in fig. 16 reinigen (met behulp van een naald). Let erop dat de opening aangegeven met de pijl B niet verstopt zit.
- Na het reinigen, dienen alle onderdelen weer op de juiste manier gemonteerd te worden. Let er vooral op dat de rubberen menger goed op zijn plaats geschoven wordt tot hij niet meer verder kan en dat de rode melkopschuimer aangedrukt wordt tot men een klik hoort.

**Let op:** om het buisje van het melkreservoir makkelijker te reinigen, kan het bijgeleverde borsteltje worden gebruikt.

**Indien deze reiniging niet na elk gebruik wordt uitgevoerd, kan het gebeuren dat de melk niet goed opschuimt, dat de melk niet wordt opgezogen of uit het buisje van het melkreservoir drupt.**

### Andere reinigingsbeurten

- Regelmatig ook de kan, de filterhouder en de permanente filter reinigen.
- Voor het reinigen van de plastic onderdelen van het apparaat geen oplos- of schuurmiddelen gebruiken. Een vochtige zachte doek volstaat.
- Verwijder, ledig en was regelmatig het drupbakje.
- **Het apparaat NOOIT onderdompelen in water.**

## ONTKALKING

Die kalk die zich in het water bevindt veroorzaakt met verloop van tijd verstoppingen die de goede werking van het koffiezetapparaat in het gedrang brengen en de duur om koffie te zetten verlengen.

Kalkvorming is afhankelijk van de hardheid van het water en de frequentie waarmee het koffiezetapparaat wordt gebruikt. Voor maximale prestaties, dient af en toe te worden overgegaan tot een ontkalking. Het is daarom noodzakelijk het apparaat te ontkalken minstens om de 40 keer dat men het apparaat gebruikt.

Gebruik voor het ontkalken de geschikte ontkalkingsmiddelen voor filter koffiezetapparaten die in de handel verkrijgbaar zijn. Ga als volgt te werk om te ontkalken:

- de chloorfilter en de permanente filter uit het apparaat verwijderen (om deze niet te vervuilen);
- de kan vullen met 4 koppen water;
- twee eetlepels citroenzuur (ongeveer 30 gram) oplossen, verkrijgbaar bij de apotheker of drogist, en de oplossing in het waterreservoir gieten;
- de kan op de verwarmende plaat zetten en de filterhouder zonder gemalen koffie op zijn plaats schuiven;
- op de knop "COFFEE" drukken, de inhoud van twee koppen laten lopen en het apparaat afzetten;
- de oplossing een uur laten werken;
- het apparaat aanzetten en de rest van de oplossing laten lopen;
- het apparaat 3 keer spoelen met alleen water (1 volle kan per keer).

## ASSISTENTIE EN REPARATIE

Ingeval van een storing of slecht functioneren van het apparaat, zich wenden tot het dichtstbijzijnde erkend technisch Service Centrum. Reparaties uitgevoerd door niet bevoegde personen doen de garantie vervallen. Reparaties aan het koffiezetapparaat tengevolge van kalkproblemen, zijn niet gedekt door de garantie indien bovenvernoemde ontkalking niet correct werd uitgevoerd.

VOOR HET ZETTEN VAN	HOEVEEL WATER IN DE KAN
1 KOP ITALIAN COFFEE	
2 KOPPEN ITALIAN COFFEE	
3 KOPPEN ITALIAN COFFEE	
4 KOPPEN ITALIAN COFFEE	

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
<ul style="list-style-type: none"> <li>De duur van de koffieafgifte is langer dan voorzien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het koffiezetapparaat moet worden ontkalkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voer de ontkalking uit zoals beschreven in de paragraaf "ONTKALKING"</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>De koffie heeft een zure smaak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er werd niet voldoende gespoeld na de ontkalking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spoel het apparaat zoals beschreven in de paragraaf "ONTKALKING"</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Er wordt geen stoom geproduceerd om cappuccino te bereiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De stoomketel is leeg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vul de stoomketel met water, zoals beschreven in de paragraaf "De stoomketel vullen met water".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij de bereiding van cappuccino wordt geen melkschuim gevormd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De melk is niet voldoende koud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik altijd halfafgeroomde melk op koelkasttemperatuur</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het cappuccinomondstuk is vuil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig grondig de gaatjes van het cappuccinomondstuk, en vooral de opening aangegeven met de letter B in figuur 16.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>De melk blijft uit het melkreservoir komen, ook al is de stoomknop dichtgedraaid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het cappuccinomondstuk is vuil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig grondig de gaatjes van het cappuccinomondstuk, en vooral de opening aangegeven met de letter B in figuur 16</li> </ul>