

NEDERLANDS

Aandachtig dit instructieboekje doorlezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Alleen op deze manier kan men de beste resultaten en de maximale veiligheid tijdens het gebruik verkrijgen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De volgende terminologie wordt voortdurend gebruikt op de hiernavolgende bladzijden.

1. Electriciteitsnoer
2. Stoom afgifte buis
3. Cappuccino element
4. Druppel opvangbakje
5. Sproeikop boiler
6. Verwarmingsplaat
7. ON/OFF schakelaar espresso koffie/cappuccino
8. Schakelaar 5/10 koppen voor drip coffee
9. ON/OFF schakelaar drip coffee
10. Controlelampje ON drip coffee
11. Controlelampje 5/10 koppen drip coffee
12. Controlelampje ON espresso koffie/cappuccino
13. Kleine kan voor espresso koffie
14. Element voor twee koppen espresso koffie
15. Maatlepel
16. Filterhouder voor espresso koffie
17. Filter voor espresso koffie
18. Filterhouder voor drip coffee
19. Kan voor drip coffee
20. Keuzeknop "flavour system" aroma drip coffee
21. Keuzeknop "Vario system" aroma espresso koffie
22. Uitneembaar water reservoir
23. Deksel water reservoir
24. Stoomboiler
25. Dop boiler
26. Stoomknop

AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

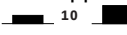
- Dit apparaat is ontworpen voor het "maken van koffie" en om "dranken te verwarmen": Let erop dat u zich niet brandt aan heet water of stoom of door een oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Niet de hete onderdelen aanraken (afgiftebuis voor stoom en heet water, sproeikop boiler, afgiftezona van de filterhouder en de verwarmingsplaat.)
- Nadat de verpakking verwijderd is, controleren of het apparaat in goede staat verkeert. In geval van twijfel, het apparaat niet gebruiken en zich wenden tot een vakman.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Elke ander gebruik dient als oneigenlijk en dientengevolge als gevaarlijk beschouwd te worden.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade ontstaan ten gevolge van oneigenlijk, verkeerd of onredelijk gebruik.
- Het apparaat niet aanraken met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat niet, zonder toezicht, laten gebruiken door kinderen of door onbewaakte personen.
- In geval van storing of slecht functioneren, het apparaat afzetten en niet proberen het zelf te repareren. Voor eventuele reparaties dient men zich uitsluitend te wenden tot een Technische Assistentie Centrum dat geautoriseerd is door de fabrikant en vragen om het gebruik van originele onderdelen. Het niet respecteren van het voorafgaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- Het electriciteitsnoer van dit apparaat dient niet vervangen te worden door de consument, omdat het vervangen ervan het gebruik van speciaal gereedschap vereist. In geval van beschadiging van het snoer, of voor de vervanging ervan, dient men zich uitsluitend te wenden tot een Assistentie Centrum dat geautoriseerd is door de fabrikant.
- De stekker uit het stopcontact halen en de algemene schakelaar afzetten wanneer het apparaat niet gebruikt wordt. Het apparaat niet onnodig aan laten staan.

INSTALLATIE

- Het apparaat op een werkvlak zetten uit de buurt van waterkranen en wasbakken.
- Controleren of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met die aangegeven of het gegevensplaatje van het apparaat. Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum draagkracht van 10 A en voorzien van een goed werkende aardleiding. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele ongelukken veroorzaakt door het ontbreken van de aardleiding voor het elektriciteitsnet.
- Het apparaat nooit installeren in een ruimte waar de temperatuur onder of rond 0°C zou kunnen dalen (indien het water bevriest, kan het apparaat beschadigd worden).

HOE FILTERKOFFIE TE MAKEN

- Het deksel openen en het waterreservoir eruit halen (fig. 1)
- Het reservoir vullen met vers en schoon water tot aan de niveauaanduiding overeenkomend met het aantal koppen koffie dat men wenst te zetten (fig. 2).
- Het reservoir weer in het apparaat terugzetten en licht aandrukken. *Eventueel kan men het reservoir op zijn plaats laten en voor het vullen ervan de kan voor drip koffie gebruiken die voorzien is van de niveauaanduidingen (fig. 3).*
- De filterhouder openen door deze naar links te draaien (fig. 4).
- Het papieren filter in de filterhouder zetten (fig. 5). Wij raden aan papieren filters te gebruiken van het soort #4.
- De gemalen koffie in het filter doen door de bijgeleverde maatlepel te gebruiken en gelijkmatig verdelen (fig. 6). In het algemeen wordt aangeraden een afgestreken maatlepel gemalen koffie (ongeveer 7 gram) voor elke kop (bijvoorbeeld 10 maatlepels voor 10 koppen koffie) te gebruiken. De hoeveelheid te gebruiken gemalen koffie kan verschillen al naar gelang de persoonlijke smaak. Gemalen koffie van goede kwaliteit gebruiken, medium gemalen en verpakt voor filterkoffiezetapparaten.

- De filterhouder sluiten en de kan, met het deksel erop, op de verwarmingsplaat zetten.
- Het gewenste aroma kiezen zoals aangegeven in paragraaf "Hoe het aroma te kiezen".
- De schakelaar "ON/OFF" drip coffee indrukken (fig. 7). Het controlelampje ON drip coffee dat zich boven de genoemde schakelaar bevindt, geeft aan dat de filterkoffie functie in werking is.
- Indien men meer dan 5 koppen wenst te zetten, de schakelaar () (fig. 8) indrukken en het betreffende controlelampje zal gaan branden. Op deze manier zal het warme water langzamer door de gemalen koffie lopen en hierdoor verkrijgt men een betere smaak.
- De koffie zal na enkele seconden beginnen te druppelen. **Het is helemaal normaal dat uit het apparaat een beetje stoom vrijkomt tijdens de percolatie van de koffie.**
- Indien men de schakelaar "ON/OFF" drip coffee na de percolatie ingedrukt laat, met het kan voor drip coffee op de verwarmingsplaat, zal the verwarmingsplaat de koffie op ideale temperatuur warmhouden.

HOE HET AROMA VOOR FILTERKOFFIE TE KIEZEN

Met het Flavour System, is het mogelijk het aroma voor filterkoffie te kiezen al naar gelang de persoonlijk smaak. Door de knop voor het regelen van het aroma voor filterkoffie (fig. 9) te draaien, kan men het apparaat instellen om een kop koffie te verkrijgen met een sterke (STRONG) of een lichte (LIGHT) nasmaak.

Het Flavour System mechanisme verandert de nasmaak van de koffie, meer of minder sterk, terwijl de eigenlijke smaak ongewijzigd blijft.

HOE ESPRESSO KOFFIE TE MAKEN

1. De dop van de boiler losdraaien tegen de wijzers van de klok in.
2. Gebruik makend van de niveauaanduidingen die afgedrukt staan op de kant WATER LEVEL, de kleine kan vullen met de hoeveelheid water (fig. 10) die overeenkomt met het aantal kopjes espresso koffie die men wenst te maken (zie

- tabel aan het einde van de tekst).
3. Het water in de boiler gieten (fig. 11).
 4. De dop van de boiler op een besliste manier kloksgewijs dichtdraaien.
 5. Het filter voor espresso koffie in de filterhouder drukken (fig. 12).
 6. Het filter vullen met de gemalen koffie waarbij de hoeveelheden aangegeven in de tabel aan het einde van deze tekst aangehouden moeten worden en de koffie gelijkmatig verdelen (fig. 13). Het is belangrijk koffie van uitstekende kwaliteit te gebruiken die middelgrof gemalen is om te voorkomen dat het filter verstopt raakt tijdens de koffieafgifte. Het eventueel teveel aan koffie van de rand van het filter vegen (fig. 14).
 7. Voor het vasthaken van de filterhouder deze onder de sproeikop van de boiler houden met het handvat naar links, zie fig. 15, het geheel naar boven drukken en tegelijkertijd het handvat naar rechts draaien. Altijd goed aan draaien.
 8. De kan voor espresso koffie onder de filterhouder plaatsen en wel zo dat de tuit van de filterhouder zich zal bevinden in de opening aangebracht op het deksel van de kan zelf (fig. 16).
 9. De keuzeknop Vario System instellen al naar gelang het soort espresso koffie dat men wenst te verkrijgen "LIGHT" voor een minder sterke koffie of "STRONG" voor sterke koffie (fig. 17).
 10. Controleren of de stoomknop dichtgedraaid is.
 11. Op de ON/OFF schakelaar espresso/cappuccino drukken. Het controlelampje ON espresso/cappuccino zal gaan branden (Fig. 18).
 12. Na ongeveer twee minuten, zal de espresso koffie beginnen te lopen (fig. 19). **LET OP: om spetteren te voorkomen, nooit de filterhouder loshaken terwijl de koffieafgifte in werking is.**
 13. Wanneer er geen koffie meer uit de filterhouder komt, op de ON/OFF schakelaar espresso/cappuccino drukken om de stoomboiler af te zetten (fig. 18). De koffie in de kopjes gieten.

Alvorens de filterhouder los te haken, om het ontsnappen van stoom te voorkomen, dient men altijd eerst de achtergebleven stoom in de boiler te

verwijderen door deze helemaal te ontluchten door de stoomknop te draaien (fig. 20).

14. Om de gebruikte koffie te verwijderen, de filterhouder loshaken, het filter geblokkeerd houden met de speciale hendel in het handvat en de koffie verwijderen door met de omgekeerde filterhouder te kloppen (fig. 21).

N.B.: Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk de dop van de boiler te verwijderen wanneer deze warm is, de dop zal zonder grip draaien. Mocht het om een of andere reden nodig zijn de dop te verwijderen, is het noodzakelijk altijd eerst de boiler te ontluchten door de stoomknop te draaien zoals beschreven in het voorafgaande punt.

LET OP: de eerste keer dat men koffie maakt, is het nodig alle accessoires en de interne circuits van het apparaat te spoelen en wel als volgt:

- Voor filterkoffie: minstens twee kannen koffie zetten zonder gemalen koffie te gebruiken (door de aanduidingen in paragraaf Hoe filterkoffie te maken op te volgen);
- Voor espresso koffie: minstens vier kopjes espresso koffie maken zonder gemalen koffie te gebruiken (door de aanduidingen in paragraaf Hoe espresso koffie te maken op te volgen);

HOE HET ELEMENT VOOR TWEE KOPPEN TE GEBRUIKEN

Dit element dient gebruikt te worden wanneer men de koffie direct in de kopjes wil laten lopen. Voor het monteren is het voldoende het element vast te haken aan de onderkant van de filterhouder (fig. 22).

HOE EEN CAPPUCCINO TE MAKEN

- Voor twee "cappuccino" maken, de espresso koffie bereiden zoals beschreven staat in de paragraaf "Hoe espresso koffie te maken" van punt 1 tot 12; men dient echter de hoeveelheid water voor twee cappuccino's te gebruiken die aangegeven staat in de tabel aan het einde van deze tekst. Let erop dat de hoeveelheid voor het maken van cappuccino's groter is dan die nodig voor het maken van espresso koffie. Het extra water is nodig voor het aanmaken van stoom.
- De koffie in de kleine kan laten lopen. Wan-

neer de donker gekleurde koffie (onder de lichter gekleurde crème) het niveau 2 aangegeven op de kant "COFFEE LEVEL" van de kleine kan bereikt heeft (fig. 23), dient de keuzeknop Vario System op "cappuccino" gezet te worden (fig. 17). Deze handeling dient met aandacht uitgevoerd te worden: namelijk, indien de koffie het niveau 2 zou overschrijden, zal er aan het einde van het proces **niet genoeg stoom overblijven voor het opschuimen van de melk.**

- De koffie in 2 koppen gieten die groot genoeg zijn.
- Ongeveer 100 gram melk voor elke cappuccino die men wenst te maken in een kan gieten. **Het is noodzakelijk verse niet gekookte en vooral geen warme melk te gebruiken.** Bij de keuze van de afmetingen van de kan, dient men er rekening mee te houden dat het volume van de melk van 2 tot 3 keer in omvang toeneemt.
- Het cappuccino element ongeveer 5 mm in de melk steken (fig. 25) en de stoomknop tegen de wijzers van de klok indraaien, fig. 20 (door de knop meer of minder ver open te draaien is het mogelijk de hoeveelheid stoom die uit het cappuccino element komt te reguleren). Op dit punt aangekomen begint de melk in volume toe te nemen en er romig uit te zien.
- Wanneer het volume van de melk verdubbeld zal zijn het cappuccino element diep in de melk steken om de melk te verwarmen (fig. 26). De knop pas dichtdraaien nadat de hoeveelheid stoom in de boiler opgebruikt is: op deze manier wordt voorkomen dat de melk in de stoom afgifte buis achterblijft.
- Op de ON/OFF schakelaar espresso/cappuccino drukken om het apparaat af te zetten.
- De opgeschuimde melk langzaam op de koffie gieten met behulp van een lepel, en hierna een beetje cacaopoeder erop strooien om een perfecte cappuccino te verkrijgen.
- Voor het maken van 4 cappuccino's dient men de voorafgaande handelingen te herhalen, waarbij op de hoeveelheid water en gemalen koffie gelet moet worden die aangegeven staat in de tabel aan het einde van de tekst. Bovendien voordat men de keuzeknop Vario System

instelt op Cappuccino, eerst de koffie in de kan laten lopen tot aan het niveau 4 op de kant "COFFEE LEVEL" zoals aangegeven in figuur 24.

BELANGRIJK : Het cappuccino element moet altijd schoongemaakt worden na gebruik. Op de volgende manier te werk gaan:

- Het cappuccino element losschroeven door het kloksgewijs te draaien (fig. 27) en nauwkeurig afwassen met lauw water;
- Controleren of de drie gaatjes van het cappuccino element, aangegeven op fig. 28, niet verstopt zitten. Indien nodig met behulp van een naald schoonmaken.
- De buis voor stoom afgifte schoonmaken, men dient er hierbij op te letten dat men zich niet brandt;
- Het cappuccino element weer vastschroeven.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Voordat men overgaat tot het schoonmaken of het uitvoeren van onderhoud, het apparaat afzetten, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat af laten koelen.
- Voor het schoonmaken van het apparaat geen oplos- of schuurmiddelen gebruiken. Een vochtige en zachte doek zal voldoende zijn.
- Regelmatig de filterhouders, het druppel opvangbakje, de sproeikop van de boiler en de kannen schoonmaken. De filterhouder niet in de afwasmachine wassen.
- Het apparaat nooit in water dompelen: het betreft een elektrisch apparaat.
- Af en toe controleren of de gaatjes van het filter voor espresso niet verstopt zitten. Indien nodig het filter goed schoonmaken met warm water en met een schuursponsje.

ONTKALKING

Indien het water in uw omgeving hard is, zal de kalk zich ophopen na verloop van tijd. Deze kalkafzettingen kunnen het goed functioneren van het apparaat in gevaar brengen.

Het **espresso koffiezetapparaat** dient ongeveer elke 2-6 maanden (afhankelijk van de hardheid van het water en van de frequentie van het gebruik) ontkalkt te worden met witte wijnazijn.

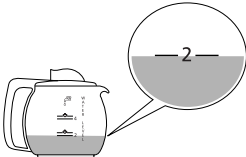
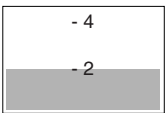
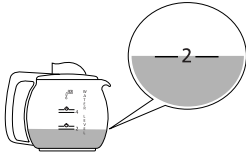
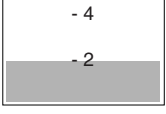
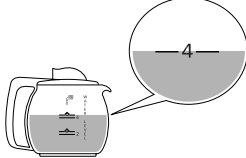
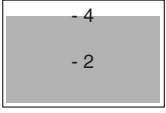
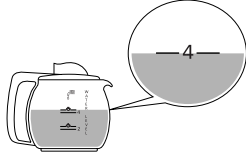
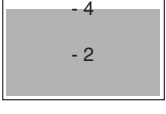
Als volgt te werk gaan.

- De kan voor espresso koffie vullen met azijn tot aan niveau 4;
- De azijn in de boiler gieten en de dop dichtdraaien;
- De filterhouder vasthaken;
- De kleine kan onder de filterhouder plaatsen;
- Het apparaat aanzetten en de keuzeknop Vario System op "LIGHT" instellen;
- Na enkele minuten, zal de warme azijn via de filterhouder in de kan beginnen te lopen. Af en toe een beetje stoom laten ontsnappen door de knop te draaien.
- Wanneer de hele oplossing in de kan gelopen is, het apparaat afzetten en laten afkoelen.
- Deze handeling minstens twee maal met alleen koud water herhalen om alle azijn te verwijderen.

Het **filterkoffiezetapparaat** dient om de 40 keer gebruiken ontkalkt te worden. Het ontkalken kan

geschieden met de hiervoor geschikte ontkalkingsmiddelen voor filterkoffiezetapparaten die in de handel te verkrijgen zijn. Als alternatief kan ook witte wijnazijn gebruikt worden door als volgt te werk te gaan:

- 2 koppen witte wijn azijn en 3 koppen water in het reservoir gieten. Het reservoir in het apparaat zetten.
- De kan op de verwarmingsplaat zetten en de filterhouder zonder gemalen koffie;
- De ON/OFF schakelaar drip coffee indrukken, de hoeveelheid gelijk aan een kop laten percoleren en hierna het apparaat afzetten.
- De azijn een uur lang in laten werken;
- Het apparaat weer aanzetten en de rest van de oplossing laten percoleren.
- Voor het spoelen het apparaat met water en zonder gemalen koffie minstens 3 maal (3 hele water reservoirs) laten functioneren.

Voor het maken van	Hoeveelheid water in de kleine kan die in de stoomboiler gegoten moet worden. (kant WATER LEVEL)	De hoeveelheid koffie die in het filter gedaan moet worden
2 kopjes koffie		
2 cappuccino's		
4 kopjes koffie		
4 kopjes koffie		

FUNCTIONERINGSPROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De espresso koffie loopt niet meer door	De koffie is té fijn gemalen Het gaatje in de tuit van de filterhouder is verstopt Het filter is verstopt geraakt	Koffie gebruiken die medium fijn gemalen is of van het soort geschikt voor "moka". Het gaatje van de tuit schoonmaken. Het filter schoonmaken met warm water en met een schuursponsje.
De melk schuimt niet op bij het maken van cappuccino	De melk is niet koud genoeg De opschuimer voor cappuccino's is vuil	Altijd melk gebruiken uit de koelkast. Nauwkeurig de gaatjes van het cappuccino element schoonmaken.
De tijd nodig voor het percoleren van de filterkoffie wordt steeds langer.	Het filterkoffieapparaat moet ontkalkt worden	Het apparaat ontkalken zoals beschreven in de paragraaf "ontkalking".
De koffie smaakt naar azijn	Het apparaat is niet voldoende gespoeld.	Het apparaat spoelen zoals beschreven in het hoofdstuk "ontkalking".

