MICRO CASA SEMIAUTOMATICA ART. SX - SXC - SXCD

Verklaring tekening

1. Watertank deksel
2. Watertank
3. Warm water boiler
4. Manometer
5. Niveau meter boilerwater
6. Hoofdschakelaar
7. Schakelaar om de boiler te vullen
8. Schakelaar voor het maken van koffie
9. Stoomkraan
10. Stoom verdeelknop
11. Filterdrager
12. Lekbakje
13. Filter voor 1-kop
14. Filter voor 2- koppen
15. Doseerschep
16. Stamper
17. Signaallamp

Accessoires:

1 filter voor 1-kop ref.#13
1 filter voor 2-koppen ref. #14
1 doseerschep ref #15
1 stamper ref # 16
Een handleiding met garantiebewijs

Accessoires op bestelling:

- Voetstuk/uitkloplade van hout (art. SB), met messing handgreep.
- Voetstuk/ uitkloplade van zwart hout (art. SBN) met chromen handgreep
- Koperen/messing koffiemolen (art. MS), (uitgevoerd in verchroomd koper art. MSC)

Afmetingen: Gewicht: 12 kilogram
Boiler capaciteit: 2 liter
Hoogte: 58 cm
Diameter voetstuk 26 cm

Goedgekeurd:
CE (Europa)
QAS (Australie)

Gebruiksaanwijzing

Controleert u altijd het niveau van het water voordat u de machine aanzet, omdat zonder water het verwarmingselement beschadigd kan worden.

Vul de boiler voor maximaal ¾ !!!

Raak een verwarmde machine niet aan op de boiler of onderdelen welke met de boiler in directe verbinding staan om verbranding te voorkomen!

A) Vul de watertank (2) met koud drinkwater nadat u de waterdeksel (1) opgetild heeft.
B) Om de machine aan te zetten, drukt u op de hoofdschakelaar (6) (Om de machine uit te schakelen drukt u op dezelfde schakelaar in tegengestelde richting)
C) Drukt u ***direct*** op knop nummer 7, waardoor de machine water aan de watertank (2) onttrekt en de boiler (3) gevuld wordt.
D) Controleert u of de boiler voldoende gevuld is met water door middel van de meter (5). Het niveau mag niet hoger zijn dan ongeveer ¾ vol, om te voorkomen dat de boiler overloopt.
E) Controleert u nogmaals of de watertank (2) voldoende water bevat. Wanneer dit nodig is, vult u de tank minstens voor de helft.
F) Wacht u tot de machine de ideale temperatuur heeft bereikt, zodat een perfecte kop koffie gemaakt kan worden, door te controleren op de manometer (4). De wijzer bevindt zich tussen het groene en rode gedeelte. Controleert u tevens het signaallampje (17), dat alleen uitgaat wanneer de optimale druk bereikt is.
G) Om het bereiken van de optimale druk te versnellen, draait u kort aan het stoomkraantje (9) met als doel wat lucht te laten ontsnappen. Zet u daarna de knop weer in de normale, gesloten positie.
   - **Terwijl de druk opgebouwd wordt, kan de machine zacht kokende geluiden maken, welke verdwijnen wanneer de juiste druk bereikt is.**

H) Nadat u een keuze gemaakt heeft voor een eenkops- of een tweekops filter (13 of 14), plaatst u de filter in de filterdrager (11), vult u de filter met koffie door middel van de doseerschep (15) en druk de koffie aan met de stamper (16). Vult u de filter tot ongeveer 3 mm onder de rand.
I) Plaats de filterdrager (11) in de houder. De filterdrager wordt stevig afgesloten door een kleine draai te geven.
L) Zet u een of twee kopjes neer onder de koffie uitloop van de filterdrager (11)
M) Drukt u op knop 8, zodat de pomp gaat werken.
N) Wanneer u de gewenste hoeveelheid koffie in de kopjes heeft, drukt u wederom op knop 8 om de pomp uit te schakelen. De koffie is goed gemalen wanneer de drankuitgave ongeveer 25 tot 30 seconden duurt.
O) De machine is uitgerust met een stoomkraantje/ wateruitloop (10), zodat u cappuccino, punch, warme chocolademelk en thee kunt maken.
P) Om te kunnen stomen, zet u knop 9 om. Laat eerst de eventueel gevormde condens lopen, waarna krachtige stoom zal volgen, wat een goed resultaat zal geven .
De machine is voorzien van een transparante lak.
Waarschuwing ! De machine mag alleen schoongemaakt worden met een zachte en vochtige doek.

Bewaart u de verpakking op een veilige plek. In geval van verhuizing of service moet de machine getransporteerd worden in deze originele verpakking om beschadigingen tijdens transport te voorkomen.

Koffie maken

A) Draait u de filterdrager uit de broeikop en verwijder eventueel gebruikte koffie in de uitkloplade. Pas op dat u de filterrand niet beschadigd.
B) Vult u de filterdrager met gemalen koffie, strijk de koffie glad en druk het aan met de stamper. Let u op dat geen koffie aanwezig is op de filterrand. Dit om u ervan te verzekeren dat de filterdraaier goed aangedraaid kan worden en om de levensduur van de broeikop te verlengen.
C) Draait u de filterdrager stevig vast in de broeikop.
D) Zet kopjes onder de koffieuitloop en start de werking van de machine.
E) Nadat u klaar bent met het maken van de koffie laat u de filterdrager in de unit totdat u een andere kop maakt.

- Om goede koffie te maken is het malen zeer belangrijk. Normaal gesproken duurt het 25 / 30 seconden om een koffie te maken.
- Wanneer de koffie te grof gemalen is, zult u een lichte koffie krijgen met een bleke crèmelaag, wanneer de koffie te fijn gemalen is zult u een donkere koffie krijgen zonder crèmelaag.
- Een goede kwaliteit koffie krijgt u wanneer u vers gemalen koffie met een gelijkmatige maling (welke u alleen verkrijgt wanneer de molen scherpe maalschijven heeft), van de juiste kwaliteit (ongeveer 6/7 gram per kopje)
- Het is belangrijk om vers gemalen koffie te gebruiken, omdat nadat de bonen eenmaal gemalen zijn verliest de koffie snel het aroma. Om deze reden adviseren wij u om iedere dag opnieuw koffie te malen.
- Het is erg belangrijk dat de kopjes goed warm zijn om koffie te krijgen met een goede crèmelaag.

Cappuccino maken

Stop het stoompijpje in de melk die u wilt verhitten, draait u daarna aan het stoomkraantje zodat stoom geproduceerd wordt. De stoom borrelt in de melk waarbij warmte vrijkomt zodat de melk verhit wordt. Voor het beste resultaat schuim voor een cappuccino kunt u het beste een lang en smal melkkannetje gebruiken dat voor de helft gevuld is. U gaat als volgt te werk:

A) Houdt u het melkkannetje onder het stoomkraantje, zodat u met het uiteinde van het stoompijpje de bodem van het melkkannetje raakt, draait u aan het stoomkraantje en breng de melk net niet aan de kook.
B) Dan houdt u het melkkannetje wat lager zodat het uiteinde van het stoompijpje meer aan de oppervlakte van de melk is. Dan beweegt u het melkkannetje op en neer zodat het uiteinde van het stoompijpje in en uit de melk komt. Doet u deze handeling enige malen

totdat de melk geschuimd is. Voor een perfecte cappuccino voegt u de hete en geschuimde melk toe aan een warme koffie.

C) Wanneer u thee wilt maken, verwarmt u water met het stoompijpje waarna u een theezakje in het verwarmde water hangt.

Onderhoud en schoonmaken

Dagelijkse schoonmaak handelingen
Het is nodig om iedere dag het doucheplaatje en de broeikop te reinigen met een doek of spons. Wij adviseren u de filters en filterdrager goed te reinigen aan beide zijden, zodat de vetresten van de koffie verdwijnen en om kalkvorming en ophoping van koffie te voorkomen. Dit kan namelijk loslaten wanneer u koffie maakt en laat koffieresten achter in uw koffie.

Grondige schoonmaken werkzaamheden
Wij adviseren u, afhankelijk van de mate waarin u de machine gebruikt, de filter en de filterdrager te laten weken in warm water met een speciaal reinigingsmiddel. Spoel de filters en de filterdrager goed af voordat u ze weer in gebruik neemt.

Schoonmaken van het lekbakje
Wij adviseren u minimaal eenmaal per week het lekbakje te reinigen. Om het uit de machine te halen, verwijdert u eerst het lekrooster.

Schoonmaken van de machine
Voor het reinigen van de machine gebruikt u een vochtige doek (geen doek die schuurt)
Maak geen gebruik van alcohol of oplosmiddelen op de geschreven of beschilderde onderdelen van de machine, omdat zij dan beschadigd kunnen raken.

Schoonmaken van het stoompijpje
Het stoompijpje waarmee u melk opstoomt moeten na ieder gebruik direct schoon gemaakt worden, om te voorkomen dat melkresten de stoomgaatjes verstoppen.
Het is goed om bijvoorbeeld ’s avonds het stoompijpje te laten weken in een kannetje met water.