

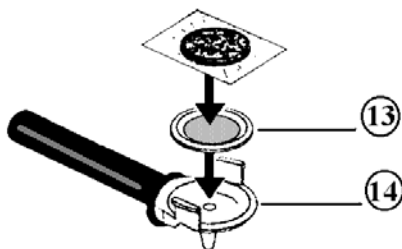
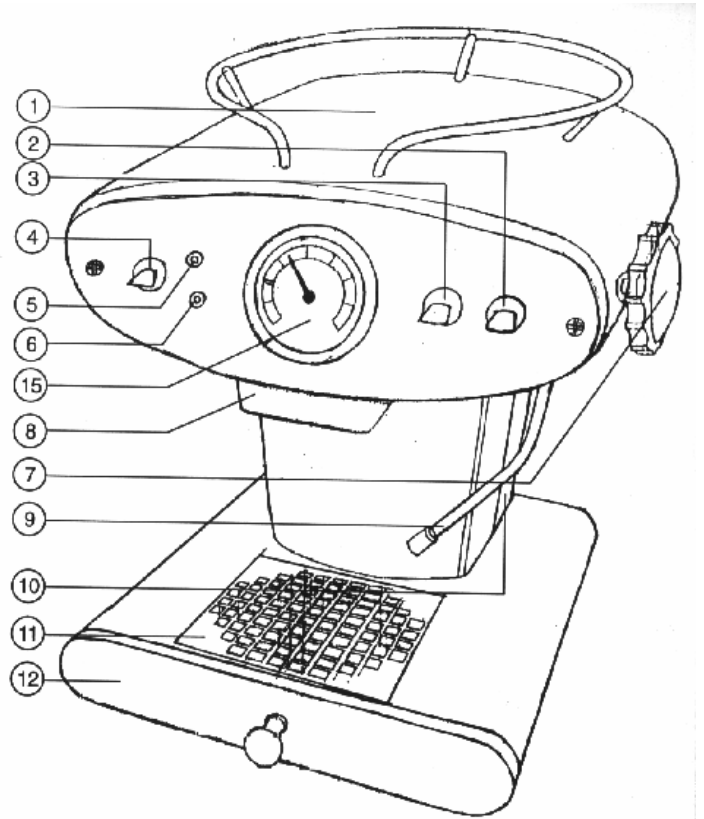


Gebruiksaanwijzing FRANCIS X1



Beschrijving van de onderdelen:

1. Kopjes warmhoudplaat
2. Stoomschakelaar
3. Koffieschakelaar
4. Hoofdschakelaar "aan/uit"
5. Signaallamp "aan/uit"
6. Signaallamp "opwarmen"
7. Draaiknop "stoom"
8. Broeikop met bajonetsluiting
9. Stoompijp
10. Waterreservoir
11. Lekrooster
12. Lade met uitneembaar lekbakje
13. Servingfilter (2x)
14. Servinghouder
15. Temperatuurmeter



Nadat u de stekker in het (geaarde) stopcontact heeft gedaan, zet u de hoofdschakelaar "aan" (4). Signaallamp "aan/uit" (5) gaat aan en blijft branden zolang de machine aan staat.

Het apparaat begint met opwarmen zoals te zien is aan signaallamp "opwarmen" (6). Dat geeft u de tijd om het waterreservoir (10) om te spoelen en te vullen met koud water, uw kopjes ondersteboven op de kopjes warmhoudplaat (1) te plaatsen en de servinghouder (14) met servingfilter (13) losjes in de broeikop (8) te draaien.

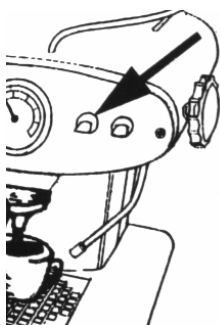
Gaat signaallamp “opwarmen” (6) uit dan laat u enkele seconden wat water door de servinghouder (14) lopen met behulp van de koffieschakelaar (3). Doet u dat in een kopje dan is dat kopje gelijk voorverwarmd. Espresso houd van warme kopjes! Als signaallamp “opwarmen” weer gaat branden wacht u totdat deze weer uitgaat en dan gaan we aan het echte werk beginnen.

Nu hebben we dus de verwarmingsboiler voorzien van vers water, de houder is warm, net als het kopje. Want de machine is in circa 2 minuten op temperatuur, maar de kopjes op de machine hebben meer tijd nodig. Tijd voor koffie...

Gebruik van illy servings

Bij uw Francis X1 treft u drie servingfilters (13) aan. Het verschil? Als u in de binnenrand kijkt dan ziet u daar -ingestansd- het cijfer 1, 2 of XL staan. Het filter “1” telt minder gaatjes dan het filter “2”. Hoe meer gaatjes, hoe sneller het water door de serving stroomt. Uiteraard is de XL filter voorzien van de meeste gaatjes, voor een zogenaamde caffè lungo (letterlijk lange koffie). Daarom gebruikt u filter 1 voor een ristretto en filter 2 voor een espresso. De tijd die nodig is om een kop(je) te vullen is in alle gevallen gelijk.

Voor de duurzaamheid van uw Francis X1 is het van belang dat u de pomp nooit langer dan 30 seconden water door de serving laat persen. Wilt u dus een extra grote kop koffie zetten dan kunt het beste na 30 seconden de serving verwijderen en vervolgens heet water toevoegen.



Wanneer u de keuze voor een espresso, caffè lungo of een cappuccino heeft bepaald, plaatst u het betreffende filter op de servinghouder.

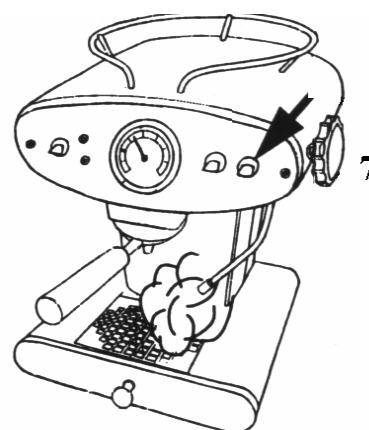
U legt vervolgens de serving met het illy watermerk naar boven op het filter (“illy up”). Zorg ervoor dat het papier van de serving tussen de lipjes van de houder blijft. Dat maakt het indraaien van de houder in de broeikop (8) makkelijker. U draait de houder met serving van links naar rechts in de broeikop en haalt deze stevig aan zodat de houder minimaal haaks op de machine staat. Dit om lekkage op de houder en serving te voorkomen. Zeker in het begin, wanneer houder en afsluitringen nieuw zijn, zal het enigszins moeite kosten. Dat is normaal.

Plaats een kopje onder de uitloop van de houder en met de koffieschakelaar (3) schakelt u de pomp in en al naar gelang de gewenste hoeveelheid en sterkte van de koffie schakelt u de pomp weer uit. Het resultaat: een geweldige espresso of caffè lungo!

Cappuccino maken

Een cappuccino is in feite een espresso of caffè lungo waaraan u opgeschuimde melk toevoegt. Druk de stoomschakelaar (2) naar beneden. De signaallamp “opwarmen” (6) gaat branden ten teken dat het verwarmingselement verhit wordt tot stoomtemperatuur. Dit duurt ongeveer 45 seconden.

Vervolgens draait u de stoomknop (7) tegen de klok in open. Er loopt eerst wat water uit het stoompijpje (9). Draai de knop dicht en vul een kannetje (liefst RVS) met melk uit de koelkast. Steek het stoompijpje (9) in de melk tot halverwege het gaatje om lucht, melk en stoom optimaal met elkaar te vermengen. Draai de stoomknop open en verhit de melk tot maximaal 60 graden Celsius. Dat is wanneer het kannetje te heet wordt om vast te houden.



Boven de 60 graden ‘breken’ de eiwitten en zakt het melkschuim in (dat is de meest gemaakte fout bij het opstomen van melk voor cappuccino!)

Direct na het opstomen is de temperatuur van het water in de boiler nog te hoog om koffie te maken. Laat daarom even een kopje water door de houder, zonder koffie, stromen. Zodoende wordt de boiler geforceerd gekoeld. Maak nu een espresso of caffè lungo en schep de opgeschuimde melk op de koffie met behulp van een lepel.

Handige tips voor het gebruik van de Francis X1

- Verwijder na gebruik direct de serving en draai de houder losjes terug
- Ververs het water en reinig het waterreservoir regelmatig (1x per dag)
- Reinig de servingfilters en houder regelmatig met afwasmiddel en een schuurspons
- Ontkalk de machine (1 x per maand) met een goede ontkalker (*geen azijn*)
- Na het opschuimen van melk is het raadzaam het stoompijpje te reinigen door er wat water door te laten lopen.

LAST BUT NOT LEAST: BELANGRIJK ADVIES!

1. Als u melk opgestoomd hebt dient u de boiler bij te vullen d.m.v. de koffieschakelaar. Zo voorkomt u het droogkoken van de boiler!
2. Voordat u uw Francis X1 ontkalkt draait u de douche uit de broeikop (8). De douche is het plaatje dat het water over de koffie verdeelt. Houd de douche tegen het licht en kijk of alle gaatjes open zijn. Maak zo nodig de douche schoon met een staalborsteltje. Wanneer u de douche terug plaatst in de machine dan is het devies: vast is vast!

GARANTIEVOORWAARDEN

Op uw Francis X1 geven wij garantie tot 2 jaar na aankoopdatum. Onder garantie verstaan wij het kosteloos repareren en/of het vervangen van onderdelen die een fabricagefout blijken te hebben. Als uw Francis X1 niet te repareren is zullen wij deze vervangen. De garantie van het nieuwe apparaat is geldig tot de vervaldatum van de oorspronkelijke overeenkomst.

Wat valt niet onder de garantie?!

Uit ervaring weten we dat fabricagefouten vrijwel altijd aan het licht komen binnen korte tijd na ingebruikneming. Storingen die zich na het eerste jaar voordoen zijn vrijwel zonder uitzondering het gevolg van gebrekkig onderhoud (denk aan maandelijks ontkalken en het reinigen van de douche!).

Defecten die optreden ten gevolge van nalatigheid zoals bijvoorbeeld het niet opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing. Ook transportschade en defecten die niet als fabricagefout herkend worden, vallen niet onder de garantie.

Transportkosten van en naar onze Technische Dienst zijn altijd voor rekening van de klant.

Voor service en onderhoud, telefoon: 070-364.15.40.