

Gebruiksaanwijzing La' Roma (Solitair)

Beschrijving van de onderdelen (zie afbeelding)

1. Hendel om douchekop vast te zetten
2. Aan/uit schakelaar
3. a. Controlelampje aan/uit
b. Controlelampje temperatuur
4. Douchekoppen
5. Schakelaar voor espresso
6. Schakelaar voor heet water
7. Draaiknop voor stoom
8. Stoompijpje
9. Uitlooptuitjes

Ingebruikname

Bij de eerste ingebruikneming van de machine of bij gebruik na een lange tijd moet u het waterreservoir altijd goed schoonmaken. De flexibele aanzuig- en terugloopslang moeten in het waterreservoir hangen. **NB.** Zorg ervoor dat de slangen in het water hangen voordat de machine in werking wordt gezet. De stekker in het stopcontact steken. U schakelt de netschakelaar in (fig. 2). De allereerste keer dient u het water door te laten lopen zonder een serving in te leggen. Hierdoor zal de boiler zich in ± 30 seconde vullen. Dit doet u door de koffieschakelaar (fig. 5) te activeren. Zodra het water uit het uitlooptuitje (fig. 9) komt, is de boiler gevuld en kunt u de koffieschakelaar weer uit zetten. Het controlelampje (fig. 3) geeft aan dat de machine aan staat en op temperatuur is.

Espresso bereiden

Indien de machine uit staat en opnieuw wordt aangezet wacht u dan enkele minuten voordat u een espresso maakt. Deze tijd is namelijk nodig om het water in de boiler op temperatuur te laten komen. Leg de serving met het watermerk "illy" naar boven op het filter (fig. 4) en beweeg de hendel (fig. 1) naar beneden. Plaats een kopje op het rooster onder de koffië-uitloop (fig. 9) en activeer de koffieschakelaar (fig. 5). Zet na ± 20 seconden de koffieschakelaar (fig. 5) weer uit.

Beweeg de hendel naar boven en verwijder de serving. Indien u de machine niet gebruikt moet de hendel altijd naar beneden zitten.

NB. De machine is standaard geleverd met eenmaal filter nr.1 (voor ristretto), en eenmaal filter 2 en filter 4 (grote kop). U kunt deze verwisselen door de hendel (fig. 1) naar boven te bewegen en de filters (fig 4) te verwisselen door ze met een schroevendraaier omhoog te wippen.

Melk opschuimen

U plaatst het stoompijpje (fig. 8) in een kannetje met koude melk. U draait de knop (fig. 7) naar links. De stoom komt via het stoompijpje in de melk waardoor de melk wordt opgeschuimd. Maak de melk niet te heet, anders zakt het schuim direct in elkaar. Zodra de melk is opgeschuimd, draait u de knop weer naar rechts. Met een lepel kunt u nu de opgeschuimde melk op uw espresso scheppen. **Let op: het stoompijpje wordt zeer heet.**

Melk opschuimen met behulp van de cappuccinatore

U kunt ook melk opschuimen met behulp van de cappuccinatore (bijgeleverd). U verwijdert het stoompijpje (fig. 8) door het knopje los te draaien. Hierna kunt u de cappuccinatore op het uitlooppje schuiven. U hangt het slangetje in een pak koude melk en u houdt uw espresso onder de melk / stoommenger. U draait nu de knop (fig.7) voor stoom naar links, de opgeschuimde melk komt in uw kopje terecht. Indien u voldoende schuim heeft draait u de knop weer naar rechts.

Heet water

Indien u heet water wilt tappen voor bijvoorbeeld thee dan dient u de schakelaar voor heet water (fig. 6) te gebruiken. Plaats van tevoren een kopje op het rooster onder de heet wateruitloop (rechts achter).

Onderhoud van de machine

In verband met de garantiebepalingen adviseren wij om de machine minstens eenmaal per twee maanden te ontkalken. Leidingwater bevat kalk dat zich afzet in de boiler en de leidingen. Gebruik voor het ontkalken altijd een vloeibaar ontkalker. (geen azijn gebruiken, dit kan verstopping van het verwarmingselement veroorzaken!) Ook koffieaanslag geeft kans op storingen of een nare smaak. De onderdelen van de douchekop kunt u laten schoonmaken door uw dealer om verstoppingen van de douchekop te voorkomen. Bij het reinigen van de buitenkant van de machine dient u altijd de stekker uit het stopcontact te verwijderen. De machine mag nooit in water worden ondergedompeld.

Maakt u veelvuldig gebruik van de mogelijkheid tot het opschuimen van melk voor cappuccino dan adviseren wij de machine eens per jaar bij Espressissimo aan te bieden voor een onderhoudsbeurt. U bent de machine slechts een paar dagen kwijt en het biedt de zekerheid van een lang en geduldig leven zonder trammelanti.

Technische gegevens

Netspanning : 230 volt 50 HZ
Vermogen : 2400 Watt
Afmetingen : HxBxD 440mm x 355mm x 320mm
Gewicht : 24 kilogram

Garantievoorwaarden La’Roma

De La’Roma heeft tot 2 jaar na de aankoopdatum. Indien de machine geruild wordt, is de garantie van de nieuwe machine geldig tot aan de vervaldatum van de oorspronkelijke overeenkomst. Bij storingen wordt tijdens de garantieperiode door een extern bureau namens de importeur (Bosch) binnen maximaal 5 dagen ‘on site’ gerepareerd.

Doet zich onverhoopt een storing voor? Bel met Espressissimo en wij helpen u verder.

Onder garantie wordt verstaan het kosteloos uitwisselen van onderdelen of defecte delen van de machine die een fabrieksfout blijken te hebben.

Onderdelen worden niet door garantie gedekt indien:

- deze door nalatig handelen defect zijn. (bijv. door het niet volgen van de gebruiksaanwijzing)
- er sprake is van verkeerde installatie of onderhoud
- het onderhoud is uitgevoerd door onbevoegden
- er sprake is van transportschade
- de gebreken niet als fabricagefout herkend worden
- de gebreken een gevolg zijn van onjuiste gebruik van de machine

Espressissimo is niet aansprakelijk voor eventuele schade die direct of indirect aan mensen, zaken of huisdieren wordt toegebracht als gevolg van nalatig handelen ten opzichte van de voorschriften die in de gebruiksaanwijzing vermeld zijn. Tevens zijn de transportkosten van en naar de technische dienst te allen tijde voor rekening van de gebruiker.

Voor algemene vragen met betrekking tot espresso en het gebruik van de La’Roma kunt u het volgende telefoonnummer bellen: 070-364.15.40 of mail naar: info@espressissimo.nl

