

MARQUANT

Espresso / Cappuccino apparaat

Model:

MCM-7

picture



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees deze gebruiksaanwijzingen nauwkeurig door voor het ingebruik nemen van het apparaat.

Apparaat alleen op een geaard stopcontact aansluiten. De aansluitspanning aangegeven op het typeplaatje van het apparaat moet overeenstemmen met de netspanning.

- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat of in de buurt van een open gasvlam.
- De met koffiemaassel gevulde filterhouder niet openen gedurende het doorlopen, daar het apparaat onder druk staat.
- Geen water in het hete apparaat gieten (ca. 10 minuten laten afkoelen).
- Geen heet water in het waterreservoir gieten.
- Stekker uit het stopcontact nemen indien er iets ongebruikelijks gebeurt tijdens het bereidingsproces. Ook tijdens het schoonmaken van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.
- Neem de stekker niet uit het stopcontact door te trekken aan het snoer en hang het snoer niet over randen of hoeken.
- Hete delen van het apparaat (verwarmingsplaat, filterhouder, stoomsproeier) niet aanraken. Snoer van de hete delen verwijderd houden.
- Apparaat nooit onder water dompelen.
- Apparaat buiten bereik van kinderen
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.

Espresso / Cappuccino / Espressokoffie

Espresso is veel sterker en aromatischer dan normale koffie en wordt gedronken uit kleinere kopjes, genaamd espressokopjes.

Bij het zetten wordt heet water onder druk door het koffiemaassel geperst. Op deze manier ontstaat de kostelijke, zwarte koffie met de opwekkende werking. Naast de karakteristieke smaak is het kenmerk van espresso de typische, fraaie schuimvorming, genaamd crema. Hiervoor is een hoge druk vereist en goed gebrande Espressokoffiebonen en de juiste maling. Wanneer U geen gemalen espressokoffie koopt, maal dan de espressobonen met een koffiemolen op de instelling "fijn".

Voor u het apparaat in gebruik neemt

Spoel, vóórdat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, alle onderdelen onder heet water af. Als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, of als het apparaat lang niet gebruikt is, spoel het systeem dan door.

- Neem het waterreservoir uit het apparaat
- Vul het waterreservoir
- Zet het waterreservoir terug in het apparaat met de pijpjes in de bak.
- Leg één van de twee meegeleverde filterzeven in de filterhouder en draai de filterhouder tegen de wijzers van de klok in, vast in de filterkop. (Let op de markeringen)
- Zet het apparaat aan d.m.v. de aan/uitschakelaar „on / off“ .
- Het **rode controlelampje** brandt en geeft aan dat het apparaat aanstaat.
- Druk vervolgens direct op de knop **Coffee / Water**.
- Na 2 minuten dient u nogmaals op de **Coffee / Water** toets te drukken om het pompen te doen stoppen.
- Als het groene lampje brandt, is de temperatuur bereikt om de koffie te zetten.
- Zet een lege kop onder de filter en druk op de knop **Coffee / Water** om deze te vullen.
- Als het kopje vol is drukt u weer op de knop **Coffee / Water**.

Herhaal deze handelingen 3 a 4 keer om de reiniging goed uit te voeren.

Het zetten van espresso

- Vul het waterreservoir met water
- Vul de filterhouder met 1 of 2 maatlepeltjes koffie of espressokoffie.
- Druk de koffie in de filterhouder licht aan zodat de koffie evenredig over de filterhouder verdeeld wordt.
- Verwijder evt. koffie van de rand van de filterzeef.
- Draai de filterhouder vast in de filterkop.
- Plaats een of twee voorverwarmde espressokopjes onder de filterhouder.
- Druk op de **Coffee / Water** knop toets als het groene lampje oplicht, en schenk vervolgens de koffie in het kopje.
- Als het kopje vol is drukt u opnieuw op de knop **Coffee / Water**.

Als het groene lampje niet brand, dient u te wachten totdat deze wel brand alvorens u het water kunt tappen. Het rode lampje dient ten alle tijden te branden tijdens het zetten.

Het maken van hete stoom

Stoom kan gebruikt worden voor het opschuimen van melk voor cappuccino of het verwarmen van andere dranken. Daar er een hogere temperatuur nodig is voor het maken van stoom dan voor het zetten van espresso is het raadzaam altijd eerst de koffie te zetten voor u het apparaat stoom laat blazen. Dit om te voorkomen dat de koffie in de filterhouder verbrandt. Het kan gebeuren dat er, vóórdat het stoompijpje stoom blaast, heet water uit het stoompijpje lekt. U kunt dat in een aparte beker opvangen.

Het opschuimen van melk voor cappuccino

- Plaats een groter voorverwarmde kop dan voor espresso onder het filter.
- Druk op de knop **Steam** en vervolgens gaat het groene lampje uit en gaat het gele lampje aan.
- Na een verloop van tijd zal het gele lampje uitschakelen en het groene lampje inschakelen, waarmee wordt aangegeven dat er voldoende stoom aanwezig is voor het opschuimen van de melk.
- Schenk ongeveer 100 ml melk in een smalle hoge beker die gemakkelijk onder het stoompijpje past
- Houd het melkkannetje onder het stoompijpje en steek het stoompijpje in de melk (let op: het uiteinde van het stoompijpje mag de bodem van het melkkannetje niet raken).
- Draai nu de stoom knop **Steam** tegen de wijzers van de klok in om de stoom uit het stoompijpje te laten komen. Het mondstuk mag de bodem van het melkkannetje niet raken. De stoom moet vrijelijk kunnen circuleren.
- Houd een andere beker onder het stoompijpje en zet de draaiknop nogmaals op de stoomstand om eventuele melkresten uit het stoompijpje te verwijderen.

Verwarmen van andere dranken.

U kunt uit dit apparaat heet water tappen voor het maken van instant dranken.

- Druk op de knop **Steam** en vervolgens gaat het groene lampje uit en gaat het gele lampje aan.
- Na een verloop van tijd zal het gele lampje uitschakelen en het groene lampje inschakelen.
- Houd het kopje onder het stoompijpje en steek het stoompijpje in het kopje (let op: het uiteinde van het stoompijpje mag de bodem van het kopje niet raken).
- Draai nu de stoom knop **Steam** tegen de wijzers van de klok in om de stoom uit het stoompijpje te laten komen. Het mondstuk mag de bodem van het melkkannetje niet raken. De stoom moet vrijelijk kunnen circuleren.

Ontkalken

Afhankelijk van de hardheid van het drinkwater in uw leefomgeving dient het espresso-apparaat regelmatig ontkalkt te worden. Ontkalk in ieder geval eens in de drie maanden.

Wanneer u het apparaat vaak gebruikt, ontkalk dan: eens per jaar indien het water in uw omgeving erg zacht is (< 7°dH); elke 3 maanden indien u water gebruikt met een hardheid van 7-14°dH; elke maand indien het water in uw omgeving erg hard is (> 14°dH). Bij twijfel kunt u bij het waterleidingbedrijf informatie inwinnen over de hardheid van het water in uw omgeving.

Uit ecologisch oogpunt raden wij aan uitsluitend natuurlijke ontkalkingsmiddelen te gebruiken (citroenzuur of wijnsteenzuur - verkrijgbaar bij drogist en apotheek).

Los 2 eetlepels ontkalkingsmiddel op in 0,5 liter water en schenk dit in het waterreservoir. Laat de oplossing door het apparaat lopen (zonder koffie in het koffiefilter).

Herhaal dit evt. een tweede of derde keer. Laat vervolgens nog 1 of 2 waterreservoirs schoon water doorlopen.