

# Artista

## Espressomachine met roestvrijstalen thermoblock

Handleiding  
EP5900

Lees deze instructies en bewaar ze goed.





# Inhoud

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Espressions veiligheidsinstructies                | 2  |
| Over espresso                                     | 3  |
| Eigenschappen van uw Espressions Artista          | 4  |
| Bediening                                         | 7  |
| Leidraad voor het gebruik van uw espressoapparaat | 10 |
| Uw espressoapparaat gereedmaken voor gebruik      | 15 |
| Leidraad voor de perfecte espresso                | 16 |
| Leidraad voor melkschuim                          | 18 |
| Gebruik van de heet-waterfunctie                  | 19 |
| Espressorecepten                                  | 20 |
| Onderhouden en reinigen                           | 22 |
| Ontkalken                                         | 24 |
| Instellingen aanpassen                            | 26 |
| Problemen en oplossingen                          | 30 |

# Belangrijke instructies – goed bewaren.

تأكد من تفهم احتياطات السلامة المذكورة اعلاه

請務必理解上述的安全預防措施。

Assurez-vous que les précautions ci-dessus relatives à la sécurité sont bien comprises

Versichern Sie sich daß die obenstehenden Sicherheitsmaßnahmen Verstanden werden

Βεβαιώνετε πως οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας γίνονται κατανοητές

Pastikan bahwa tindakan-tindakan keselamatan seperti di atas dimengerti anda

Accertatevi che le suddette norme di sicurezza siano comprese a dovere

上記の注意事項をよくお読みになり、安全を御確認ください

Уверете се дека погоре споменатите мерки на претпазливост се добро разбрани

Asegúrese de que las precauciones de seguridad precedentes sean bien comprendidas

کاری بکنید کہ احتیاطهای بالا حتماً درک بشوند

ต้องแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้น เป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenlik önlemlerinin anlaşıldığından emin olunuz

Xin kiểm chắc rằng những biện pháp làm an toàn kể trên được hiểu rõ

# Espressions veiligheidsinstructies

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES BIJ UW ESPRESSIONS ESPRESSOAPPARAAT.

- Plaats het apparaat altijd op een vlak, verhoogd oppervlak.
- Doe het apparaat niet aan als het waterreservoir leeg is. Vul het reservoir alleen met schoon, koud water. Houd rekening met het maximale vulvolume van 2,5 liter.
- Verwijder de filterhouder niet terwijl de espresso of het water wordt toegevoerd want het apparaat staat dan onder druk. Doet u dit wel, dan kunt u zich verbranden of op een andere manier verwonden.
- Het stoompijpje wordt heel heet tijdens de toevoer

van melk en water. Dit kan leiden tot brandwonden bij contact, dus vermijd direct contact met het stoompijpje.

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het espressoapparaat gaat schoonmaken of wanneer er een probleem is tijdens het koffiezetten.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met hete onderdelen van het espressoapparaat, zoals de kopjesverwarmingsplaat en het stoompijpje.
- Houd uw handen weg bij de stoom, het hete water of de doorlopende koffie zodat u zich niet verbrandt of op een andere manier verwondt.

Espressions is zeer veiligheidsbewust in het ontwerpen en fabriceren van huishoudelijke producten maar het is van groot belang dat ook de gebruiker van het elektrische apparaat voorzichtig is. Hier volgen essentiële voorzorgsmaatregelen geldend voor veilig gebruik van elektrische apparatuur.

- Lees en bewaar de instructies die met het apparaat zijn geleverd zorgvuldig.
- Schakel de elektriciteit van het apparaat altijd uit voor u de stekker insteekt of uit het stopcontact trekt. Pak de stekker vast en trek niet aan het snoer.
- Schakel de elektriciteit uit en trek de stekker uit het contact wanneer u het apparaat niet gebruikt of wilt schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer tenzij dit is getest door een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur.
- Gebruik voor uw apparaat altijd een stroomvoorziening met de voltage (alleen wisselstroom) die staat aangegeven op het apparaat.
- Scherp toezicht is nodig wanneer het apparaat wordt gebruikt door kinderen of onbekwamen.
- Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- Loop niet weg bij het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Gebruik een apparaat niet voor andere doeleinden dan waartoe het dient.

- Plaats het apparaat nooit in de buurt van een gasvlam, kookplaat of hete oven. Zet het apparaat nooit op een ander apparaat.
- Laat het snoer van het apparaat niet langs de tafel of het werkblad hangen of in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Zet een apparaat met een beschadigd snoer of andere mankementen niet aan. Wanneer u schade vermoedt, breng het apparaat dan voor onderzoek, reparatie of aanpassing naar het dichtstbijzijnde Espressions-servicecentrum.
- Als extra beveiliging adviseert Espressions het gebruik van een aardlekschakelaar van maximaal 30 mA in de groep die uw apparaten van stroom voorziet.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof tenzij dit is aanbevolen.
- De apparaten zijn niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afstandsbediening

Als u vragen heeft over de prestaties of het gebruik van uw apparaat, ga dan naar [www.itmonline.nl](http://www.itmonline.nl) of neem telefonisch contact op met de Espressions-klantenservice. Zorg ervoor dat de bovenstaande veiligheidsinstructies zijn begrepen.

# Over espresso

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw espressoapparaat van Espressions. De kunst van een goede kop koffie is een machine waarop u telkens weer kunt vertrouwen. Met zijn naadloze, roestvrij stalen thermoblock en de pomp met een druk van 15 bar, zal het espressoapparaat de artistieke prestatie leveren die de ware koffiekenner verwacht.

De Espressions Artista maakt het thuis zetten van espressokoffie een plezierige bezigheid met zijn eenvoudige drukknopbediening. Naadloos geïntegreerde technologie bewaakt en controleert het thermoblockverwarmingssysteem om ervoor te zorgen dat de juiste temperatuur wordt bereikt voor elke taak, of u nu espresso maakt, melk opschuimt of thee zet.

De componenten en eigenschappen van de Espressions Artista met zijn duurzame ontwerp en samenstelling zijn ondergebracht in een volledig metalen behuizing, geaccentueerd met een glimmende chromen brouwkop. De elegante styling en het vakmanschap in het ontwerp zijn geïnspireerd op de kwaliteits- en ontwerptraditie van het Europese espressoapparaat. U kunt nu de kunst van het koffiezetten thuis beoefenen met de Espressions Artista.

Wij hopen dat u plezier zult hebben van uw nieuwe espressoapparaat en hebt u vragen, aarzel dan niet om contact op te nemen met Espressions via 0031-40-290 11 30.

# Eigenschappen van uw Espressions Artista

## Verwarmingsplaat

Biedt plaats voor het opwarmen van 9 espressokopjes.

## Bedieningspaneel

Eenvoudig te bedienen paneel met functies voor espresso, stoom en heet water.

## Groepskop

## Koperen en bakelieten filterhouder

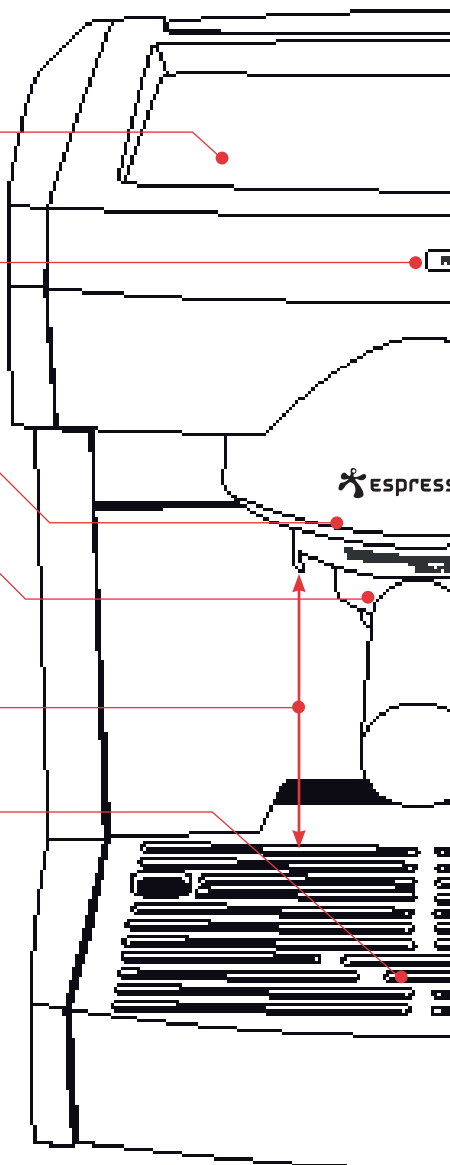
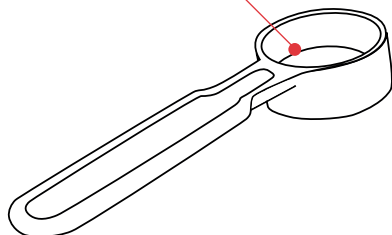
## Uitsparing voor extra hoge kopjes

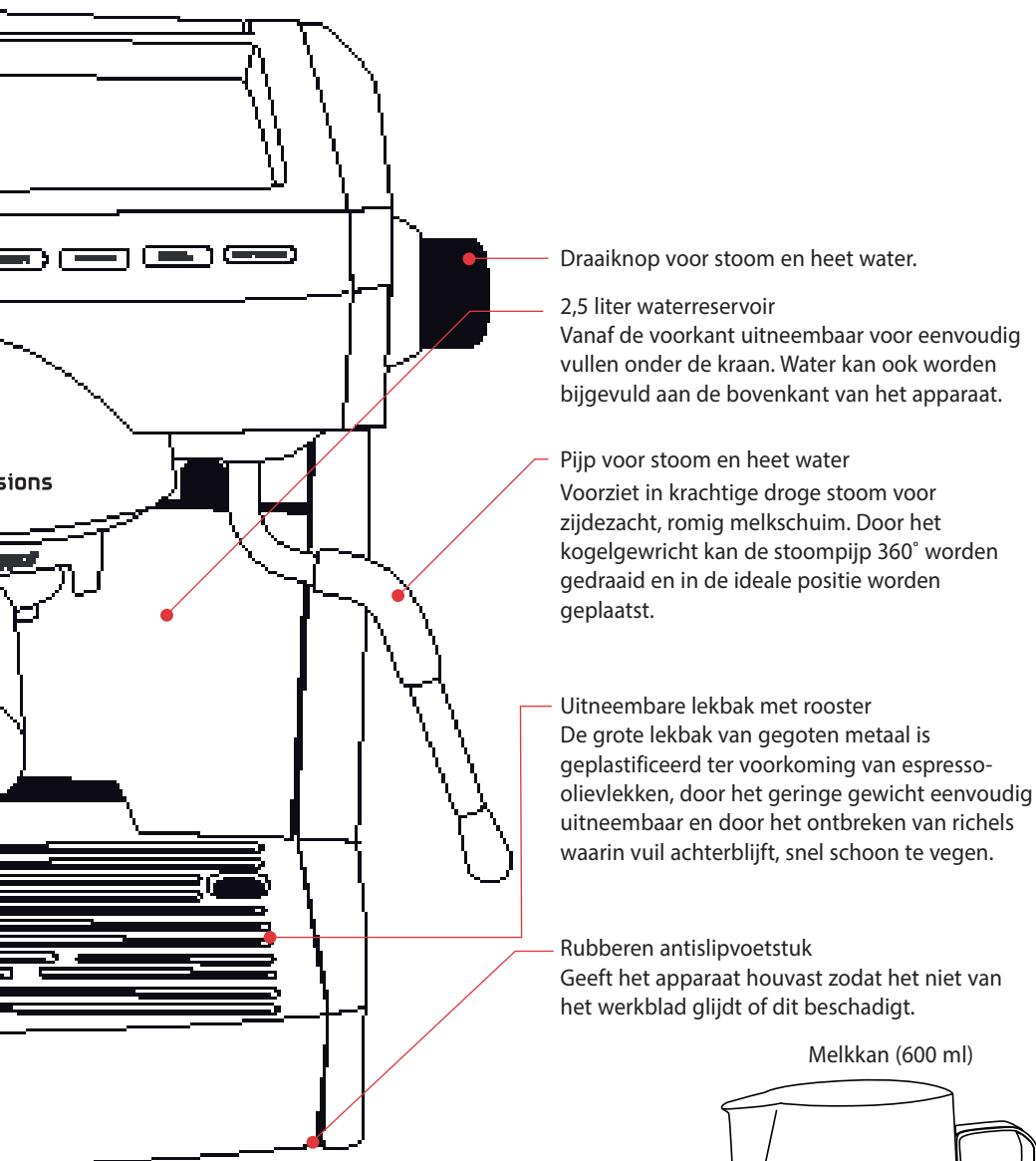
De uitsparing tussen het filterhouder en de lekbak maakt het apparaat geschikt voor hoge kopjes.

## Waterpeil-indicator

De waterpeil-indicator drijft in de lekbak en geeft door het rooster heen aan, hoe vol de bak is. De indicator is rood gekleurd om op te vallen.

## Maatlepel/tamper

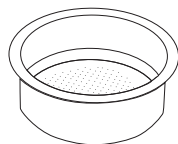
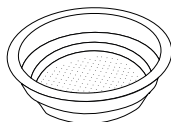




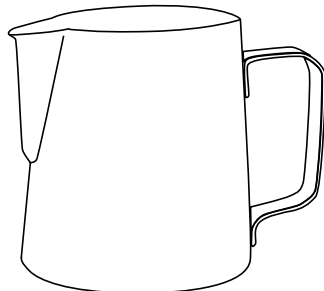
Schoonmaakgerei 1-kops filterbakje



2-kops filterbakje



Melkkan (600 ml)



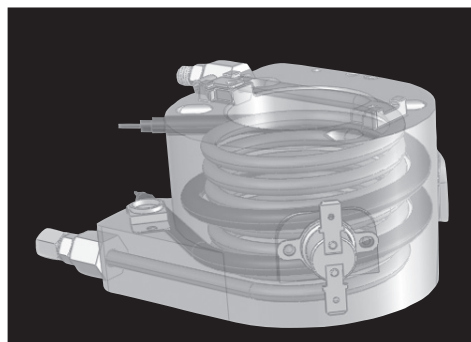
# Eigenschappen van uw Artista

## Pomp (15 bar)



Het apparaat is voorzien van een pomp die met 15 bar zorgt voor de druk die nodig is voor het leveren van olie-, koffie- en aroma-extracten.

## Thermoblockverwarming



De thermoblockverwarming verhit het water tot de juiste temperatuur voor elke functie. De naadloze constructie en de roestvrij stalen buizen van het thermoblock reduceren de verkalking.

## Pre-infusie

Het apparaat is zo geprogrammeerd dat de bevochtiging wordt opgebouwd. Een geleidelijke verhoging van de waterdruk regelt pre-infusie van de koffiemaling alvorens de druk maximaal wordt. Hierdoor wordt de espresso sterker en zoeter van smaak.

## Cremasysteem



Het speciaal ontworpen cremasysteem bestaat uit een filter met dubbele bodem en een stabiliserende demper die helpt de temperatuur te behouden en zorgt voor een regelmatige uitstroom van espresso. De vertragende bakjes van het filter zorgen ervoor dat de subtiel doorluchte espresso goudkleurig uitstroomt.

## Bedieningspaneel

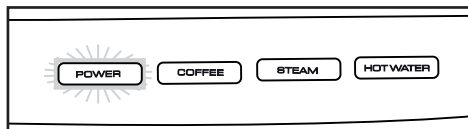


Via het bedieningspaneel kunnen de espresso-, stoom-, en heet-waterfuncties eenvoudig handmatig in werking worden gesteld. De gebruiker kan ook eigen voorkeuren instellen en opslaan voor koffie- en stoomtemperatuur, en stoomuitstroom.

# Bediening

## Power

Druk één keer op de knop 'POWER' om het espressoapparaat aan te zetten. Het lampje achter de knop zal groen oplichten en gaan knipperen. Dit geeft aan dat uw espressoapparaat aanstaat en opwarmt.



## Gereed voor gebruik

Wanneer het groene lampje achter de knop 'POWER' niet meer knippert en verandert in een constant rood, geeft dat aan dat het espressoapparaat is opgewarmd en kan worden gebruikt. De lampjes achter de knoppen 'COFFEE', 'STEAM' en 'HOT WATER' tonen een constant wit licht. De machine is gereed voor gebruik, zoals hieronder weergegeven.



NB: Onthoud dat wanneer het lampje achter de knop 'POWER' knippert, dit betekent dat het espressoapparaat de temperatuur van het verwarmingssysteem aanpast.

U zet de machine eenvoudig uit door op de knop 'POWER' te drukken. Met het rode lampje gaan alle lampjes dan uit.

## Espresso

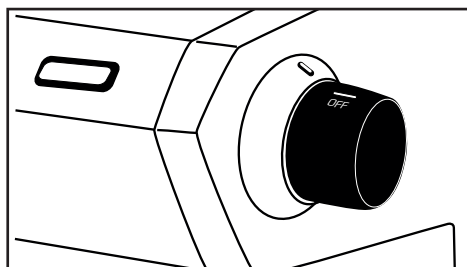
Met de knop 'COFFEE' kunt u volledig zelf bepalen hoe lang de espresso uitstroomt.

Wanneer de machine eenmaal is aangezet en opgewarmd zodat hij gereed is voor gebruik (zie boven), kunt u de espressofunctie gebruiken. U hoeft alleen maar op de knop 'COFFEE' te drukken om de espresso te laten

stromen en opnieuw om de uitstroom te stoppen.

NB: Zorg ervoor dat de draaiknop voor stoom en heet water in de OFF-positie staat alvorens u de espressofunctie activeert.

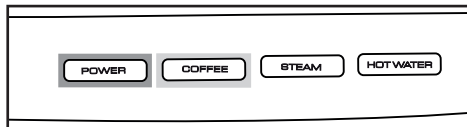
Belangrijk: Als de espressofunctie eenmaal is geactiveerd en voordat het schenken start, zal



de geleidelijk sterkere pre-infusie drie keer water uitstoten over de koffiemaling. Hierna wordt de druk volledig en stroomt de espresso vrijuit.

NB: Als u de espressofunctie heeft geactiveerd, gaan de lampjes achter de knoppen 'STEAM' en 'HOT WATER' uit. De lampjes achter de knoppen 'POWER' en 'COFFEE' blijven branden.

NB: Wanneer de espressofunctie eenmaal is geactiveerd, zal het lampje achter de knop 'POWER' knipperen tot de temperatuur van het verwarmingssysteem goed is. Is de juiste



temperatuur bereikt, dan blijft het lampje branden en zal de espresso uitstromen

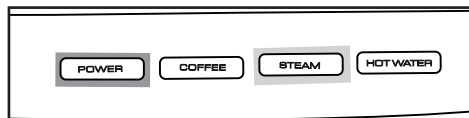
## Bediening (vervolg)

### Stoom

Met de stoomfunctie kunt u stoom uit het stoompijpje laten komen voor het maken van melkschuim.

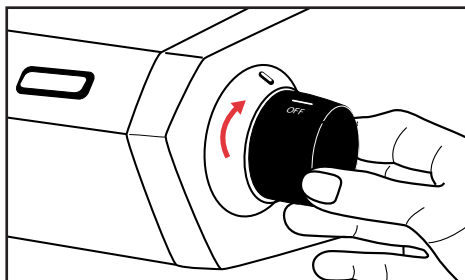
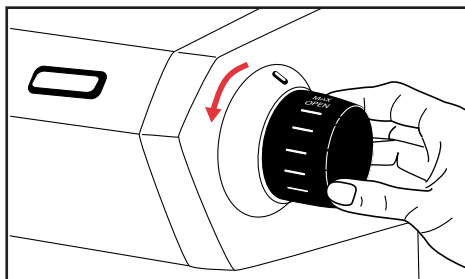
Om deze functie te activeren drukt u op de knop 'STEAM'. De espressomachine zorgt er vanzelf voor dat de temperatuur waar nodig wordt aangepast. Het kan zijn dat u even moet wachten tot dit is gebeurd.

NB: Als het lampje achter de knop 'STEAM' knippert, betekent dit dat uw espressoapparaat de temperatuur van het verwarmingssysteem aanpast. U kunt wel stoom gebruiken terwijl dit gebeurt, maar dat is niet aan te raden omdat de stoom dan vochtiger is dan wanneer de machine volledig is opgewarmd.



Zodra het espressoapparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, knippert het lampje achter de knop 'STEAM' niet meer en toont een constant wit licht. Het espressoapparaat kan dan worden gebruikt.

U hoeft de draaiknop voor de regeling van stoom en heet water slechts naar 'MAX' te draaien om het proces te starten en terug naar 'OFF' om te stoppen. Druk vervolgens weer op de knop 'STEAM' om de stoomfunctie te beëindigen.



NB: Als u klaar bent met de stoom, zorg er dan voor dat de draaiknop volledig is teruggedraaid naar 'OFF'. Als de knop niet volledig is teruggedraaid, kunt u de knoppen 'COFFEE' en 'HOT WATER' niet gebruiken.

NB: Na tien minuten zonder activiteit in de stoomstand schakelt de machine automatisch terug naar gereed.

## Bediening (vervolg)

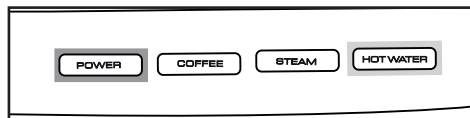
### Heet water

De heet-waterfunctie geeft u de mogelijkheid een gecontroleerde stroom heet water te produceren voor zwarte koffie, warme chocolademelk, thee en de voorverwarming van kopjes en glazen.

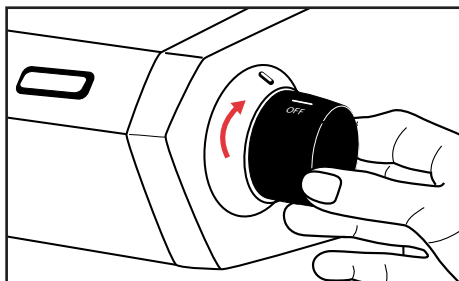
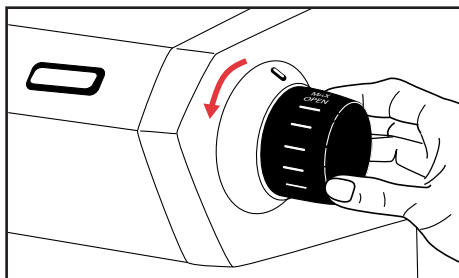
Een enkele druk op de knop 'HOT WATER' volstaat om de heet-waterfunctie te activeren.

NB: Wanneer u de heet-waterfunctie heeft geactiveerd, zal het lampje achter de knop 'HOT WATER' constant wit branden en zijn de lampjes achter de knoppen 'COFFEE' en 'STEAM' uitgegaan.

Het lampje achter de knop 'POWER' blijft branden.



U hoeft de draaiknop voor het regelen van stoom en heet water slechts naar 'MAX' te draaien om het proces te starten en terug naar 'OFF' om te stoppen.



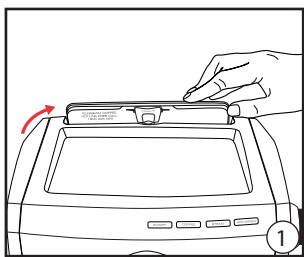
# Leidraad voor het gebruik van uw espressoapparaat

De afbeeldingen hieronder en op de volgende pagina's zijn er om u te helpen uw Expressions Artista espressoapparaat te bedienen. De afbeeldingen zijn genummerd. In deze handleiding zal voor het gemak naar de afbeeldingen worden verwezen aan de hand van deze nummers.

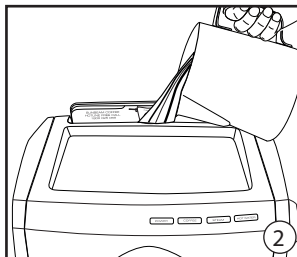
Bijvoorbeeld: Vul het waterreservoir (1) (2) (3) (4) (5) met koud kraanwater...

Bekijk, daar waar u een van deze nummers ziet, de betreffende afbeelding.

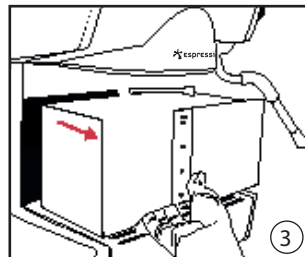
## Het espressoapparaat in gereedheid brengen



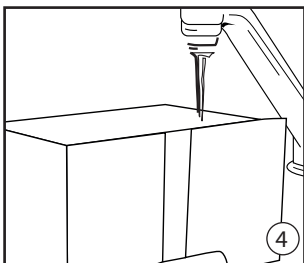
Open het deksel van het waterreservoir.



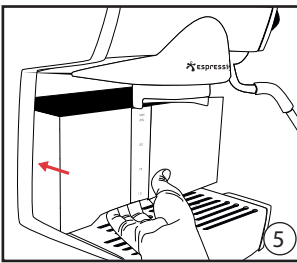
Vul ter plekke met koud water.



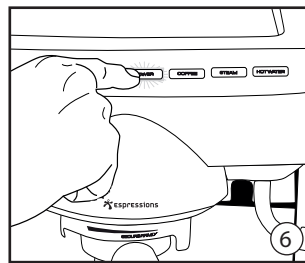
Haal het waterreservoir aan de voorkant uit het apparaat.



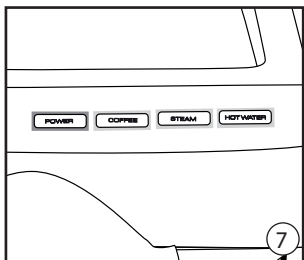
Vul aan de kraan met koud water.



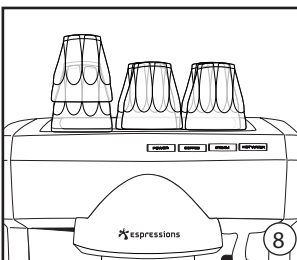
Plaats het reservoir terug.



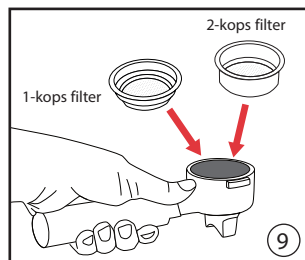
Zet het apparaat aan door op de knop 'POWER' te drukken.



Het controlepaneel is verlicht en gereed voor gebruik.

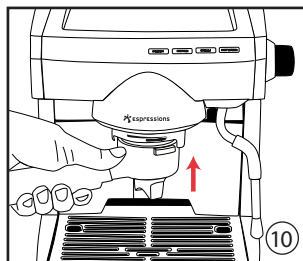


Espressokopjes verwarmen.

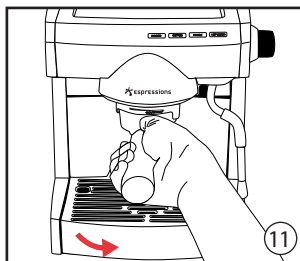


Kies het juiste filter en plaats deze in de houder.

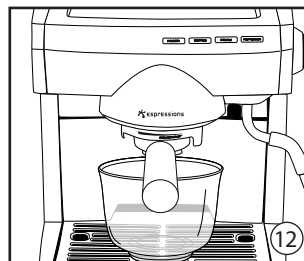
## Leidraad voor het gebruik van uw espressoapparaat (vervolg)



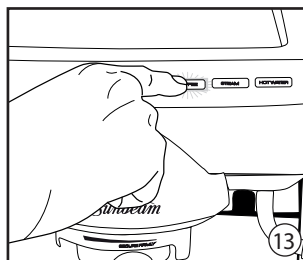
Plaats de filterhouder in de groepskop.



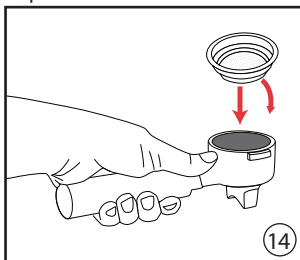
Draai de filterhouder naar rechts tot deze stevig op zijn plaats zit.



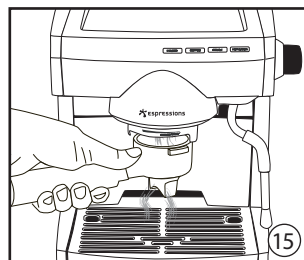
Plaats een grote kom onder beide uitloop.



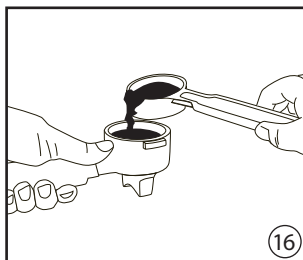
Druk op de knop 'COFFEE' en laat het water stromen. Druk opnieuw op de knop om te stoppen.



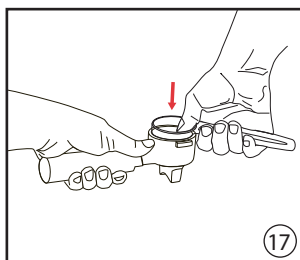
Kies het juiste filter en plaats dit in de filterhouder.



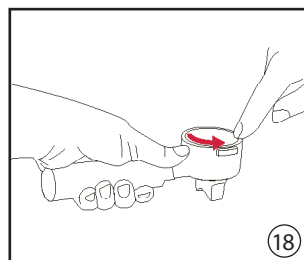
Houd de filterhouder onder de groepskop en laat er water doorheen gaan om voor te verwarmen.



Schep fijngemalen koffie in het filterbakje.

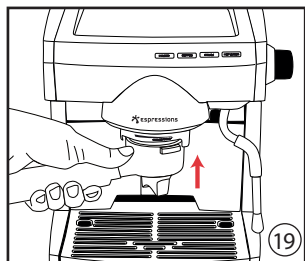


Druk de koffie aan. De koffie moet 3 millimeter onder de rand van het filterbakje blijven.

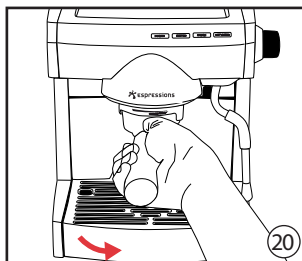


Veeg achtergebleven koffiemaling van de rand van het filterbakje.

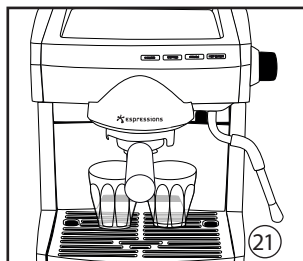
## Leidraad voor het gebruik van uw espressoapparaat (vervolg)



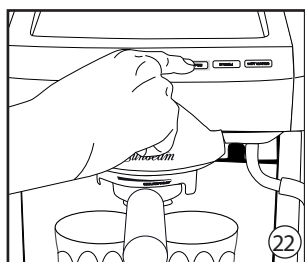
Plaats de filterhouder op de groepskop.



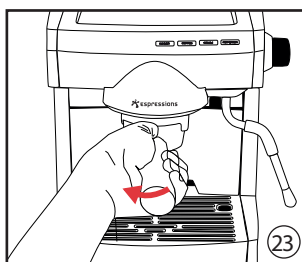
Draai de filterhouder naar rechts tot deze stevig op zijn plaats zit.



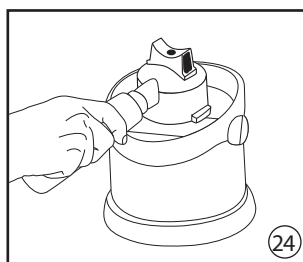
Plaats glazen/kopjes onder de schenktuiten.



Druk op 'COFFEE' voor een constante uitstroom. Druk opnieuw om te stoppen.

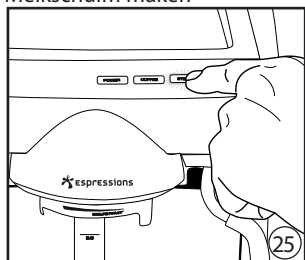


Verwijder de filterhouder door deze naar links te draaien.

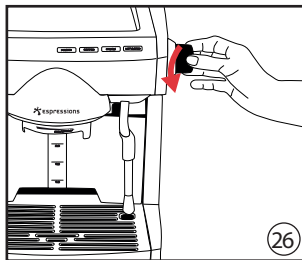


Gooi de gebruikte koffiemaling weg.

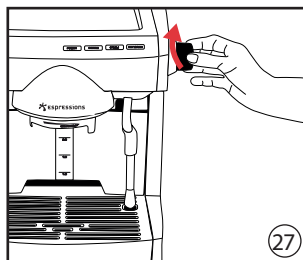
### Melkschuim maken



Druk op de knop 'STEAM' om de stoomfunctie te activeren.

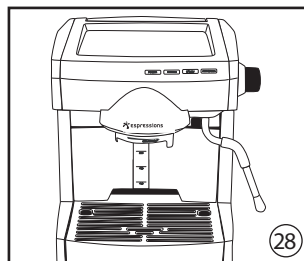


Laat het stoompijpje schoonstomen door de draaiknop tegen de klok in te draaien.

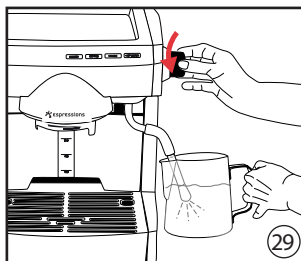


Stop de stoom door de knop met de klok mee te draaien.

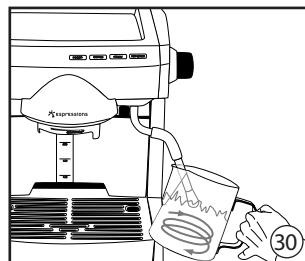
## Leidraad voor het gebruik van uw espressoapparaat (vervolg)



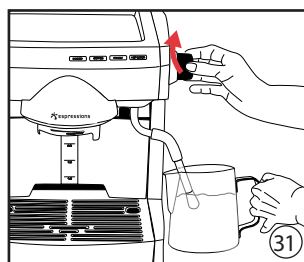
Draai het stoompijpje naar de zijkant van het espressoapparaat.



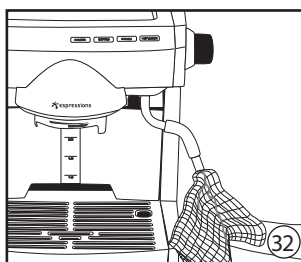
Steek het stoompijpje in een melkkan tot ongeveer 1 cm onder het melkoppervlak en zet de stoom aan.



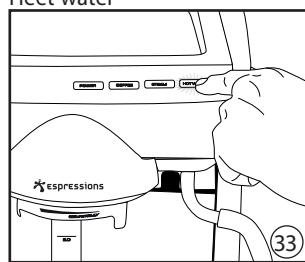
Houd de melkkan schuin en zorg dat de opening zich net onder het melkoppervlak bevindt.  
Heet water



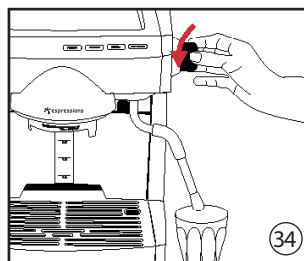
Sluit de stoomtoevoer door de knop met de klok mee te draaien.



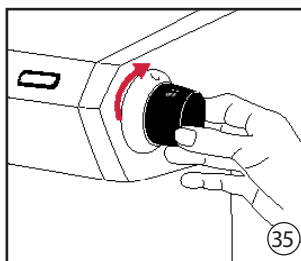
Veeg het stoompijpje en de opening ervan af met een vochtige doek en laat er een beetje stoom doorstromen.



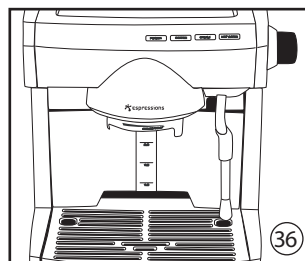
Druk op de knop 'HOT WATER' om de heet-waterfunctie te activeren



Plaats een kopje onder de opening van het stoompijpje en laat heet water doorstromen door de draaiknop tegen de klok in te draaien.



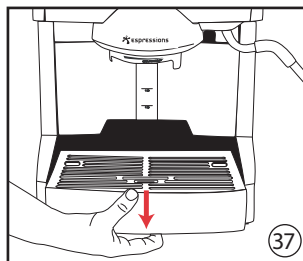
Zet de heet-watertoevoer uit door de knop met de klok mee te draaien.



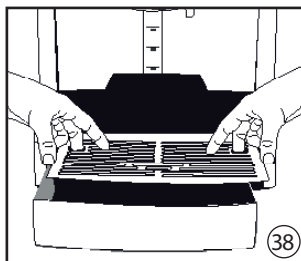
Draai het stoompijpje terug tot boven de lekbak.

## Leidraad voor het gebruik van uw espressoapparaat (vervolg)

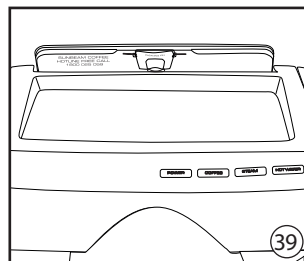
### Reiniging



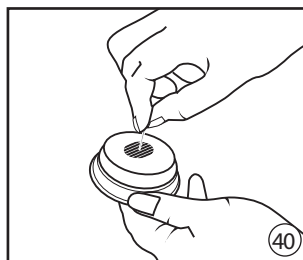
Haal de lekbak uit het apparaat.



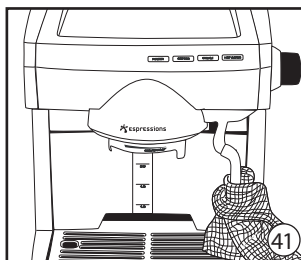
Verwijder het rooster van de lekbak.



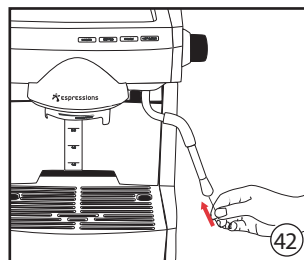
Haal het reinigingspennetje uit de onderkant van het deksel van het waterreservoir.



Steek de dunne kant van het reinigingspennetje in het enkele gaatje in de bodem van het filter.



Wikkel een vochtige doek om het stoompijpje en laat de stoom 10 seconden stromen.



Steek de dikkere kant van het reinigingspennetje in de opening aan het uiteinde van het stoompijpje.

# Uw espressoapparaat gereedmaken voor gebruik

1. Plaats het espressoapparaat op een droog en stabiel werkblad.
2. Zorg ervoor dat de lekbak en het rooster zich op hun plaats bevinden.
3. Vul het espressoapparaat met water. Er zijn twee manieren om het waterreservoir te vullen;
  - a) Open het deksel van het waterreservoir bovenop het espressoapparaat (1), vul het reservoir met behulp van een kan met koud kraanwater of gefilterd water (2) en sluit het deksel.
  - b) Of neem het reservoir uit de machine en vul deze met schoon water. Haal daarvoor eerst de filterhouder uit de groepskop en draai vervolgens het stoompijpje naar rechts. Via het handvat aan de voorkant van het waterreservoir schuift u dan eenvoudig het reservoir uit de machine (3). Vul het reservoir vervolgens onder de kraan of met gefilterd water (4). Schuif het reservoir terug in de machine (5).
4. Steek de stekker in een stopcontact en schakel de stroom in. Druk één keer op de knop 'POWER' om de machine aan te zetten (6). Het lampje achter de knop 'POWER' licht groen op en knippert. Dat geeft aan dat uw espressoapparaat aanstaat en opwarmt.

Wanneer het groene lampje achter de knop 'POWER' niet meer knippert en verandert in een constant rood, is het espressoapparaat opgewarmd en gereed voor gebruik. De lampjes achter de knoppen 'COFFEE' en 'HOT WATER' tonen een constant wit licht (7). Wanneer de lampjes in het bedieningspaneel op deze manier branden, geeft dat aan dat de machine gereed is.

5. Plaats glazen en kopjes op de verwarmingsplaat (8).

Belangrijk: Voor u de machine voor het eerst gebruikt of als de machine een lange tijd niet is gebruikt, is het belangrijk deze eerst op de volgende manier te reinigen:

6. Doe de filterhouder met het 1-kops of 2-kops filter (9) in de groepskop. Zet de filterhouder vast in de groepskop (10) (11).
7. Plaats een kom die groot genoeg is onder de beide uitloop (12).
8. Wanneer de machine eenmaal is aangezet en opgewarmd zodat het lampje achter de knop 'POWER' rood is en de lampjes achter 'COFFEE', 'STEAM' en 'HOT WATER' constant wit branden, is uw espressoapparaat warm en gereed voor gebruik.

Tip: Onthoud dat, wanneer de knop 'POWER' groen knippert, de machine aanstaat en opwarmt.

9. Druk op de knop 'COFFEE' (13) en laat het water stromen tot het reservoir leeg is.

NB: U zult opnieuw op de knop 'COFFEE' moeten drukken om het uitstromen van water te stoppen. Dit stopt niet automatisch. Hierdoor heeft de gebruiker de volledige controle over het inschenken van espresso.

# Leidraad voor de perfecte espresso

## Voorverwarmde glazen

1. Warm de glazen/kopjes voor door deze te vullen met warm water want dan houdt het schuim van de espresso beter stand. Zet de glazen/kopjes opzij.

Pas op: warme water is dicht bij het kookpunt. Let op dat de glazen niet breken en zorg dat u zich niet verbrandt.

## Voorverwarmen van filterhouder met filterbakje

2. Kies het geschikte filterbakje en plaats dit in de filterhouder (14).

Tip: Gebruik het 1-kops filter wanneer u een enkele espresso en het 2-kops filter wanneer u een dubbele espresso (doppio) wilt maken.

3. Neem de filterhouder, houd deze onder de groepskop en laat er water doorheen stromen. Druk, terwijl u de filterhouder onder de groepskop houdt op de knop 'COFFEE' om het water te laten stromen en druk opnieuw op deze knop om het stromen van water te stoppen (15).
4. Droog het filterbakje.

## Doseren en aanduwen

5. Schep met het maatschepje de juiste hoeveelheid fijngemalen koffie in het filterbakje (16).
6. Laat de filterhouder met het filterbakje op het werkblad rusten en druk de koffie met de onderkant van het maatschepje stevig aan (17), terwijl u draaibewegingen van 90° maakt om de korrels glad te strijken. Hierdoor krijgt u een aaneengesloten koffiemassa.
7. Veeg achtergebleven koffiemaling van de rand van het filterbakje (18).

Belangrijk: Zorg dat u voldoende koffie in het filterbakje doet, maar niet te veel. Eenmaal aangedrukt, moet de koffie een aantal millimeter onder de rand van het filterbakje blijven. Controleer dit door de filterhouder in

de groepskop te plaatsen (19)(20).

Haal de filterhouder weer uit de groepskop zonder koffie te hebben gemaakt (23) en controleer de bovenlaag van de aangedrukte koffie. Deze mag slechts een lichte afdruk vertonen van de schenktuiten.

Tip: Pas telkens wanneer u koffie maakt dezelfde koffiedosering en druk op de koffie toe. Het enige wat mag variëren is de dichtheid van de maling, die afhankelijk is van de koffieboon. U kunt bijvoorbeeld voor een sterkere espresso een fijnere maling en voor een lichtere espresso een grovere maling gebruiken.

NB: Wanneer u voorgemalen koffie koopt of iemand de koffie voor u laat malen, vraag dan om de zeer fijne maling, die ook in een commerciële machine zou worden gebruikt.

Tip: Zorg ervoor dat het maatschepje waarmee u aandrukt droog is, anders blijven er koffiemaling aan plakken.

## Espresso inschenken

8. Draai de filterhouder vast in de groepskop (19)(20).
9. Leeg de glazen/kopjes en plaats deze onder de uitloop (21).

NB: Controleer of de machine gereed is voor gebruik (zie pagina 7 Gereed voor gebruik). Onthoud dat wanneer het lampje van de knop 'POWER' groen knippert, de machine aanstaat en opwarmt.

10. Druk op de knop 'COFFEE' om espresso in te schenken (22). Druk opnieuw op de knop om te stoppen.

Belangrijk: Als er koffiemaling uit de filterhouder vallen, is de filterhouder niet goed in de groepskop geplaatst en/of te veel koffie in het filterbakje gedaan.

# Leidraad voor de perfecte espresso (vervolg)

## Voorbevochtigen

11. Als de espressofunctie eenmaal is geactiveerd, zal ter pre-infusie water worden opgeschonken onder geleidelijk sterkere druk. Hierna wordt volledige waterdruk toegepast en stroomt de espresso vrij door.
12. Controleer de espressostroom. In het beste geval begint de stroom donker en wordt al snel crèmekleurig met een rode gloed. De stroom moet verticaal uit beide uitloop komen, zo geleidelijk als druipe honing

Tip: Stop het opschenken zodra de espresso die uitstroomt lichter van kleur wordt.

13. Serveer de espresso onmiddellijk.

In deze stand is er een langzaam knipperend rood licht achter de knop 'POWER'. In de eco-stand gebruikt de machine minder stroom en houdt een lagere temperatuur aan. De functies kunnen eenvoudig worden gereactiveerd als de machine in de eco-stand staat door op de knop 'COFFEE', 'STEAM' of 'HOT WATER' te drukken. De temperatuur wordt dan waar nodig bijgesteld.

Blijft de machine nog een uur langer ongebruikt, dan schakelt hij automatisch naar de standby-stand. Alle lampjes op het bedieningspaneel gaan dan uit. U kunt in dat geval de machine reactiveren door op de knop 'POWER' te drukken. De machine gaat dan weer werken en warmt op.

## Verzorgen van de het espressoapparaat

1. Haal de filterhouder uit de groepskop (23).
2. Verwijder de koffiemaling uit het filterbakje (24).

Tip: Wij bevelen aan om na elk gebruik van het espressoapparaat een kleine hoeveelheid water door de groepskop te laten lopen zodat koffiemaling die mogelijk aan de onderkant ervan zijn blijven plakken, wegspoelen. Druk hiervoor op de knop 'COFFEE' en laat wat water doorstromen. Druk opnieuw op de knop om te stoppen. We bevelen ook aan om, na elk gebruik, een beetje water door het stoompijpje te laten stromen.

## Eco- en standby-stand

Wanneer de machine één uur ongebruikt gereed staat, schakelt het espressoapparaat zichzelf automatisch naar de eco-stand.

# Leidraad voor melkschuim

Voor het maken van melkschuim wordt de melk gestoomd. De stoom doet twee dingen: het verhit de melk en de stoom brengt lucht in de melk zodat er een emulsie van kleine belletjes ontstaat die zorgen voor zijdezacht schuim. Net als bij het maken van espresso, vereist het bereiden van melkschuim tijd en oefening.

Tip: Onthoud dat espresso de basis is voor alle espressokoffie en dat met de melk wordt gevarieerd.

Zorg, voor u begint met het maken van melkschuim, dat het espressoapparaat in stoomstand staat (het rode lampje achter de knop 'POWER' en het witte lampje achter de knop 'STEAM' branden).

NB: Als de machine niet in stoomstand staat, druk dan op de knop 'STEAM' om deze te activeren (25).

Tip: Het is raadzaam de stoomfunctie te gebruiken nadat u espresso heeft gemaakt of de heet-waterfunctie heeft gebruikt. In deze volgorde kost het minder tijd en water terwijl de machine de temperatuur aanpast.

1. Bepaal op basis van het aantal te zetten kopjes of de afmeting van de melkkan hoeveel melk nodig is.

Tip: Houd er rekening mee dat het melkvolume groeit tijdens het maken van melkschuim.

2. Vul een roestvrij stalen kan voor één-derde tot twee-derde met melk uit de koelkast.

Tip: De beste resultaten bereikt u met een schone kan en verse, koude melk.

3. Zorg dat er geen water (meer) in het stoompijpje zit. Activeer, terwijl het stoompijpje zich boven de lekbak hangt, de stoomfunctie door de draaiknop voor stoom en heet water zo ver mogelijk tegen de klok in te draaien (26). Stop de stoom zodra er geen water meer in het stoompijpje zit door de draaiknop met de klok mee te draaien (27).

4. Draai het stoompijpje naar de zijkant van de machine (28).
5. Steek het stoompijpje zover in de melk dat het uiteinde zich net onder het melkoppervlak bevindt en activeer de stoomfunctie door de draaiknop voor stoom en heet water zo ver mogelijk tegen de klok in te draaien (29).
6. Houd de kan zodanig schuin dat de het stoompijpje op de tuit van de kan rust en ga met de kan omlaag tot het uiteinde van het pijpje zich nog net onder het melkoppervlak bevindt. Het uiteinde moet zich net niet in het midden van de kan bevinden. Hierdoor zal er een draaikolk ontstaan in de melk (30).

NB: Hoe de lucht met de melk in aanraking wordt gebracht is bepalend voor de dichtheid van het schuim. Als we te veel lucht happen, zal dit doorwerken in het schuim dat dan grote luchtbellen heeft. Als de lucht gedoseerd en rustig in de melk wordt gebracht met een zacht sissend geluid, krijgt de melk heel fijn doorlucht schuim.

7. Terwijl de stoom de melk verwarmt en schuim maakt, stijgt het melkniveau in de kan. Laat de kan, terwijl dit gebeurt, zakken zodat het uiteinde zich steeds net onder het melkoppervlak bevindt. U hoort dan een zacht sissend geluid.

Tip: De hoeveelheid schuim die u nodig heeft, hangt af van de koffie die u wilt zetten. Als u bijvoorbeeld cappuccino maakt, hebt u meer schuim nodig dan voor een gewone koffie met melk.

8. Stop de stoom direct wanneer de melk is opgewarmd tot ongeveer 60-65 °C. Wij adviseren u een melkthermometer te gebruiken om de juiste temperatuur te bereiken.

## Leidraad voor melkschuim (vervolg)

Tip: Het is belangrijk te onthouden dat wanneer de melk niet lang genoeg is opgewarmd, uw drinken te koud zal zijn en als de melk te lang wordt verwarmd, kookt het bij ongeveer 72 °C en gaat alle schuim verloren.

Tip: Als u geen thermometer heeft, is het een goede indicatie dat de juiste temperatuur is bereikt, dat de melkkan te heet wordt voor uw handen.

Belangrijk: Breng de melk niet aan de kook want dat gaat ten koste van het schuim en de smaak.

9. Zet de kan weg, veeg direct het stoompijpje schoon met een vochtige doek (32) en laat er een klein beetje stoom doorheen gaan.
10. Til de kan op en klop met de bodem op het werkblad om luchtbelletjes te laten ontsnappen. Laat de melk schrikken want dat helpt voor de egale dichtheid van het melkschuim.

NB: Wanneer de machine in stoomstand gedurende tien minuten niet wordt gebruikt, schakelt hij automatisch naar gereed.

---

## Gebruik van de heet-waterfunctie

De heet-waterfunctie is ideaal voor het voorverwarmen van glazen en kopjes, het maken van thee, zwarte koffie, warme chocolademelk en voor het vullen van een cafetière.

Als u de heet-waterfunctie gebruikt, moet de machine in de heet-waterstand staan, wat betekent dat het rode lampje achter de knop 'POWER' en het witte lampje achter de knop 'HOT WATER' branden.

NB: Staat uw espressoapparaat niet in de heet-waterstand, druk dan op de knop 'HOT WATER' om deze te activeren (33).

1. Draai het stoom/heet-waterpijpje naar de zijkant van de machine.
2. Plaats een kopje of kan onder de opening van het pijpje en activeer de heet-waterfunctie door de draaiknop voor stoom en heet water zover mogelijk tegen de klok in te draaien (34).

Pas op: Het water dat uit het pijpje komt, is bijna op kooktemperatuur. Wees voorzichtig want kokend water kan brandwonden veroorzaken. Ook het pijpje zal heet zijn en ook daaraan kunt u zich branden.

3. Stop, wanneer u voldoende water heeft getapt, de heet-waterstroom door de draaiknop voor stoom en heet water met de klok mee te draaien (35).
4. Zet het kopje of de kan weg en draai het stoom/heet-waterpijpje terug tot boven de lekbak zodat eventuele druppels hierin worden opgevangen (36).

# Espressorecepten

## ESPRESSO (SHORT BLACK)

Espresso is geconcentreerde koffie op volle sterkte met daarop een stabiele schuimlaag, crema genoemd. Espresso staat aan de basis van alle koffie die in restaurants wordt geschonken. Variaties worden bewerkstelligd door de hoeveelheid melk en schuim te veranderen.

- 90 ml espressoglas of klein kopje
- enkele espresso (30-35 ml)



## MACCIATO

Macciato is Italiaans voor 'gevekt' of 'gemerkt'. Traditioneel geserveerd als een standaard espresso met een scheutje melk en een toef schuim midden op de crema.

- 90 ml espressoglas of klein kopje
- enkele of dubbele espresso
- 'gemerkt' met een toef gestoomd melkschuim



## ESPRESSO MET WATER (LONG BLACK)

Een standaard espresso met heet water, geserveerd in een gewoon koffiekopje of beker. Het hete water wordt eerst toegevoegd zodat de crema behouden blijft.

- 190 ml kop
- heet water (naar smaak)
- enkele of dubbele espresso



## ESPRESSO MET MELK (FLAT WHITE)

Een andere populaire klassieker is de espresso met gestoomde melk (flat white), geserveerd in een gewoon kopje of beker. De melkschuimlaag die de koffie afdekt, moet 2 mm dik zijn.

- 190 ml kop
- enkele of dubbele espresso
- gestoomde melk



# Espressorecepten (vervolg)

## CAFFE LATTE

Een espresso met gestoomde melk, gewoonlijk geserveerd in een glas. De laag gestoomde melk die de koffie afdekt, moet ongeveer 10 mm dik zijn.

- 220 ml glas of kop
- enkele of dubbele espresso
- gestoomde melk



## CAFFE MOCHA (MOKKAKOFFIE)

Cappuccino met chocolademelk. Roer de chocolademelk door de espresso voordat u de gestoomde melk en melkschuim toevoegt.

- 190-240 ml kop of groot glas
- enkele of dubbele espresso
- twee theelepels chocolademelk
- twee-derde koffie met melk, één-derde melkschuim



## CAPPUCCINO

Deze heerlijke koffie is een espresso met gestoomde melk, met daarop romig melkschuim en wat cacaopoeder. Het resultaat bestaat voor ongeveer twee-derde uit koffie met melk en voor één-derde uit melkschuim.

- 190-240 ml kop
- enkele of dubbele espresso
- twee-derde koffie met melk, één-derde melkschuim
- cacaopoeder



## CON PANNE (MET SLAGROOM)

Deze heerlijke variatie op de oorspronkelijke Weense koffie is een espresso met daarop lichtgeklopte room. Er kan ook een snufje kaneel of cacao aan worden toegevoegd.

- 190 ml kop
- enkele of dubbele espresso
- lichtgeklopte room
- snufje kaneel of cacao



# Onderhouden en reinigen

Tijdens het zetten van espresso worden oliën onttrokken aan de gemalen koffie. Na verloop van tijd groeit de hoeveelheid olieresten in de machine en dat beïnvloedt de smaak en de werking van uw espressoapparaat.

Regelmatig verwijderen van deze oliën is essentieel voor het behoud van de koffiekwaliteit die uw espressoapparaat levert en zorgt ervoor dat uw machine minder onderhoud vraagt. Dit kunt u eenvoudig doen door telkens wanneer u koffie heeft gezet, de volgende schoonmaakhandelingen uit te voeren:

- ☒ laat water door de groepskop stromen,
- ☒ spuit stoom door het stoompijpje,
- ☒ veeg het stoompijpje direct na gebruik schoon met een vochtige doek,
- ☒ haal het filterbakje uit de filterhouder en verwijder olieresten, en
- ☒ leeg de lekbak en spoel die schoon.

**Belangrijk:** Was nooit onderdelen van uw espressomachine in de afwasmachine.

## Lekbak en rooster

Neem de lekbak met het rooster regelmatig uit de machine om deze te legen (37) (38). Reinig met water en niet-agressief afwasmiddel, spoel en droog af.

Het is normaal dat na verloop van tijd de binnenkant van de lekbak vlekken vertoont van de olie uit de koffie.

## Groepskop, filterhouder en filterbakjes

Reinig de filterbakjes en filterhouder na elk gebruik met warm water en droog ze goed af. Spoel koffieresten van de groepskop door er water doorheen te laten lopen en veeg de groepskop en de rand daarin schoon met een vochtige doek.

Gaatjes in uw filterbakjes die verstopt raken met koffie kunt u schoonmaken met een fijn borsteltje. Ook kunt u het reinigingspinnetje gebruiken dat bij uw machine is geleverd. Het bevindt zich in de onderkant van het deksel van het waterreservoir (39). Het reinigingspinnetje is tweezijdig te gebruiken. De ene kant is dunner en geschikt voor het doorprikken van de gaatjes in het filterbakje. Doorprik elk gaatje van het filterbakje afzonderlijk met het reinigingspinnetje (40).

## Afsluitrubber van groepskop

Aan de onderkant van de groepskop bevindt zich een afsluitring die tijdens het maken van espresso de opening tussen filterhouder en groepskop dichthoudt.

NB: Laat de filterhouder niet achter in de groepskop wanneer u de machine gedurende langere tijd niet gebruikt, want dat gaat ten koste van de levensduur van de afsluitring.

Na verloop van tijd verliest de afsluitring zijn elasticiteit en is aan vervanging toe, gewoonlijk eens in de 12 maanden. Teken dat de afsluitring moet worden vervangen zijn dat de filterhouder niet goed aansluit op de groepskop en er stoom en/of water ontsnapt rondom de groepskop tijdens het opschenken. Een ander teken kan zijn dat de filterhouder aan de rechterkant vastdraait in plaats van aan de voorkant.

Note: Neem contact op met Espressions via 0031-40-290 11 30 wanneer u denkt dat uw afsluitring aan vervanging toe is. Vervang de ring alstublieft niet zonder eerst Espressions om advies te vragen.

## Onderhouden en reinigen (vervolg)

Verwarmingsplaat voor kopjes en buitenkant  
Veeg de machine af met een vochtige doek en daarna met een droogdoek. Gebruik geen schuurmiddel of metalen schuursponsje want daarmee bekrast u het oppervlak.

### Stoompijpje

Houd het stoompijpje schoon zodat de stoomfunctie optimaal kan blijven functioneren. Wanneer zich gekarameliseerde of opgedroogde melkresten opbouwen op het stoompijpje, hindert dat uw espressoapparaat bij het stomen en maken van melkschuim. De stoomtuit heeft een vooropgezette gladheid. Die reduceert de kans op achterblijven van gedroogde melkresten.

Belangrijk: Veeg het stoompijpje na elk gebruik schoon met een vochtige doek en laat er een beetje stoom doorheen stromen.

Droogt of karamelliseert er melk op het stoompijpje, wikkel deze dan in een schone, vochtige doek, draai de arm boven de lekbak en zet de stoom gedurende 10 seconden in werking (41). Laat de doek ongeveer 5 minuten om het stoompijpje en u zult merken dat u daarna de gedroogde of gekarameliseerde melk eenvoudig kunt wegvegen. Herhaal dit proces tot alle melk is verwijderd.

Belangrijk: Reinig het stoompijpje nooit met een schuursponsje want dan raakt het beschadigd.

Voor het geval het stoompijpje verstopt raakt, is er een reinigingspinnetje bij de machine geleverd. Het bevindt zich in de onderkant van het deksel van het waterreservoir (39). Het reinigingspinnetje is tweezijdig te gebruiken. Het dikkere uiteinde is bedoeld voor het schoonmaken van het stoompijpje. Doorprik met het reinigingspinnetje het gaatje in de tuit van het stoompijpje (42). Blijft het stoompijpje verstopt, draai dan de tuit los. Reinig nog een keer met het pinnetje en spoel de tuit vervolgens door onder stromend water.

# Ontkalken

Verkalking is een opbouw van mineralen die in de loop der tijd vanzelf plaatsvindt in alle apparaten die te maken hebben met verhitting van water. Daarom moet het espressoapparaat van tijd tot tijd worden ontkalkt. Het is raadzaam de machine elke 4-6 maanden te ontkalken, afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de hardheid van het water.

Ontkalken van het espressoapparaat

NB: Zorg ervoor dat de machine is uitgezet en de stekker uit het stopcontact is wanneer u uw espressoapparaat ontkalkt.

1. Haal het waterreservoir uit de machine en spoel dit schoon. Vul het reservoir met ongeveer 1,5 liter water, voeg daaraan 1 kopje Espressions ontkalkingsvloeistof toe en plaats het reservoir terug in de machine.
2. Haal de filterhouder uit de groepskop als deze zich daar nog in bevindt, reinig hem grondig onder stromend water en leg hem opzij.
3. Schroef met een schroevendraaier de douchezeef van de onderkant van de groepskop.
4. Verwijder de losgemaakte onderdelen en leg deze op een veilige plaats.

Belangrijk: Voorkom dat u de losgemaakte onderdelen kwijtraakt.

5. Veeg met een klein borsteltje de brouwkop van binnen en rondom schoon, zodat alle koffieresten worden verwijderd.
6. Plaats een ruime kom onder de groepskop.
7. Steek de stekker in een stopcontact en zet de stroom aan. Druk één keer op de knop 'POWER' om de machine aan te zetten.

NB: Controleer of het espressoapparaat gereed is voor gebruik (zie pagina 7 Gereed voor gebruik). Onthoud dat het espressoapparaat

aan staat en opwarmt als het lampje achter de knop 'POWER' groen knippert.

8. Druk op de knop 'COFFEE', laat de helft van de oplossing door de groepskop stromen en druk dan weer op de knop 'COFFEE' om het doorstromen te stoppen.

Belangrijk: Laat geen ontkalkingsvloeistof door het stoompijpje stromen.

NB: Afhankelijk van de grootte, kan het zijn dat de kom onder de groepskop tussentijds moet worden geleegd.

9. Druk op de knop 'COFFEE' nadat de helft van de oplossing is doorgestroomd en druk vervolgens op de knop 'POWER' om de machine uit te zetten.
10. Laat de machine 10-15 minuten uit zodat de ontalker zijn werk kan doen.
11. Druk op de knop 'POWER' om uw espressoapparaat weer aan te zetten.
12. Druk op de knop 'COFFEE' en laat de rest van de oplossing door de groepskop stromen. Druk opnieuw op de knop om te stoppen.
13. Haal het waterreservoir uit de machine en spoel dit schoon tot alle sporen van de ontalker zijn verwijderd. Vul het reservoir met schoon water en plaats het terug.
14. Druk op de knop 'COFFEE' en laat het hele waterreservoir leegstromen door de groepskop. Druk daarna opnieuw op de knop om te stoppen.

NB: Afhankelijk van de grootte, kan het zijn dat de kom onder de groepskop tussentijds moet worden geleegd.

15. Haal de kom onder de groepskop vandaan als het doorspoelen is voltooid en geef de machine een flinke poetsbeurt.
16. Plaats voorzichtig de rubberen ring en de andere onderdelen terug in de groepskop

## Ontkalken (vervolg)

Belangrijk: Zorg dat u de schroef goed vastdraait.

17. Vul het waterreservoir met kraanwater en plaats deze in de machine.

# Instellingen aanpassen

## Espressotemperatuur

De watertemperatuur van de machine is gekalibreerd op een temperatuur van exact 92 °C bij de groepskop. Deze temperatuur kan, indien gewenst, worden aangepast met stapjes van 2 °C omhoog of omlaag.

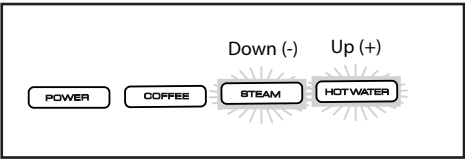
Doe dit als volgt:

- 1. Stop de stekker in een stopcontact en zorg dat er stroom is maar laat de machine uit zodat er geen lampjes op het bedieningspaneel van uw espressoapparaat branden.
- 2. Druk op de knop 'COFFEE' en houd deze 3 seconden ingedrukt.
- 3. Druk, terwijl u de knop 'COFFEE' ingedrukt houdt, kort op de knop 'POWER' en laat deze knop weer los.
- 4. Laat de knop 'COFFEE' los.

NB: Dit activeert de instelbaarheid van de espressotemperatuur en om u dit te laten weten, zal de machine de huidige instelling aangeven met een of meer piepjes. In de tabel hieronder kunt u zien welke instelling uw machine heeft.

NB: De lampjes achter de knoppen 'STEAM' en 'HOT WATER' zullen gaan knipperen.

- 5. Druk binnen 30 seconden kort op één van de knipperende knoppen, afhankelijk van de benodigde temperatuuraanpassing;



Voor een hogere temperatuur (+): druk op 'HOT WATER'

Voor een lagere temperatuur (-): druk op 'STEAM'

NB: Nadat u een nieuwe temperatuur hebt ingesteld, laat de machine een serie piepjes horen om aan te geven welke temperatuur is ingesteld.

- 6. Druk op de knop 'COFFEE' en houd deze 3 seconden vast om de instelling te bewaren. Een enkele lange piep zal klinken om aan te geven dat de instelling is opgeslagen.

NB: Het espressoapparaat zal daarna automatisch aangaan en opwarmen.

NB: De temperatuur van de machine blijft gedurende 30 seconden instelbaar. Als u niet binnen 30 seconden de instelling regelt, keert de machine automatisch terug naar de fabrieksinstelling en ook zal de machine dan aangaan en opwarmen.

| Signaalreeks            | Instelling         |
|-------------------------|--------------------|
| 3 korte piepjes         | + 3                |
| 2 korte piepjes         | + 2                |
| 1 korte piep            | + 1                |
| 1 korte en 1 lange piep | Fabrieksinstelling |
| 1 lange piep            | - 1                |
| 2 lange piepjes         | - 2                |
| 3 lange piepjes         | - 3                |

# Instellingen aanpassen (vervolg)

## Stoomtemperatuur

De stoomtemperatuur van deze machine is zo gekalibreerd dat er krachtige, droge stoom uitkomt voor het maken van melkschuim.

De temperatuur van de stoom kan, indien gewenst, worden aangepast met stapjes van 3 °C omhoog of omlaag.

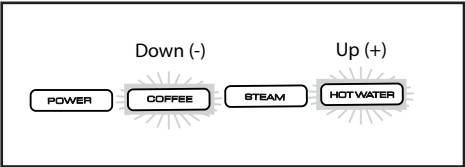
Doe dit als volgt:

- 1. Stop de stekker in een stopcontact en zorg dat er stroom is maar laat de machine uit zodat er geen lampjes op het bedieningspaneel van uw espressoapparaat branden.
- 2. Druk op de knop 'STEAM' en houd deze 3 seconden ingedrukt.
- 3. Druk, terwijl u de knop 'STEAM' ingedrukt houdt, kort op de knop 'POWER' en laat deze knop weer los.
- 4. Laat de knop 'STEAM' los.

NB: Dit activeert de instelbaarheid van de stoomtemperatuur en om u dit te laten weten, zal de machine de huidige instelling aangeven met een of meer piepjes. In de tabel hieronder kunt u zien welke instelling uw machine heeft.

NB: De lampjes achter de knoppen 'COFFEE' en 'HOT WATER' zullen gaan knipperen.

- 5. Druk binnen 30 seconden kort op een van de knipperende knoppen, afhankelijk van de benodigde temperatuuraanpassing;



Voor een hogere temperatuur (+): druk op 'HOT WATER'

Voor een lagere temperatuur (-): druk op 'COFFEE'

NB: Nadat u een nieuwe temperatuur hebt ingesteld, laat de machine een serie piepjes horen om aan te geven welke temperatuur is ingesteld.

- 6. Druk op de knop 'STEAM' en houd deze 3 seconden vast om de instelling te bewaren. Een enkele lange piep zal klinken om aan te geven dat de instelling is opgeslagen.

NB: Het espressoapparaat zal daarna automatisch aangaan en opwarmen.

NB: De temperatuur van de machine blijft gedurende 30 seconden instelbaar. Als u niet binnen 30 seconden de instelling regelt, keert de machine automatisch terug naar de fabrieksinstelling en ook zal de machine dan aangaan en opwarmen.

| Signaalreeks            | Instelling         |
|-------------------------|--------------------|
| 3 korte piepjes         | + 3                |
| 2 korte piepjes         | + 2                |
| 1 korte piep            | + 1                |
| 1 korte en 1 lange piep | Fabrieksinstelling |
| 1 lange piep            | - 1                |
| 2 lange piepjes         | - 2                |
| 3 lange piepjes         | - 3                |

# Instellingen aanpassen (vervolg)

**Stoomvochtigheid en -pompsnelheid**  
De snelheid waarmee stoom wordt gepompt, is vooraf ingesteld. Door aanpassing van de instelling kunt u de stoom vochtiger of droger maken en het helpt u krachtige, droge stoom te bewerkstelligen die ideaal is voor maken van melkschuim. De pompsnelheid kan stapsgewijs omhoog of omlaag worden gebracht.

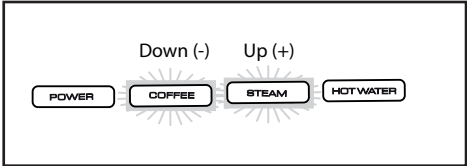
Doe dit als volgt:

1. Stop de stekker in een stopcontact en zorg dat er stroom is maar laat de machine uit zodat er geen lampjes op het bedieningspaneel van uw espressoapparaat branden.
2. Druk op de knop 'HOT WATER' en houd deze 3 seconden ingedrukt.
3. Druk, terwijl u de knop 'HOT WATER' ingedrukt houdt, kort op de knop 'POWER' en laat deze knop weer los.
4. Laat de knop 'HOT WATER' los.

NB: Dit activeert de instelbaarheid van de stoompompsnelheid en om u dit te laten weten, zal de machine de huidige instelling aangeven met een of meer piepjes. In de tabel hieronder kunt u zien welke instelling uw machine heeft.

NB: De lampjes achter de knoppen 'COFFEE' en 'STEAM' zullen gaan knipperen.

5. Druk binnen 30 seconden kort op een van de knipperende knoppen, afhankelijk van de benodigde aanpassing;



Voor een hogere temperatuur (+): druk op 'STEAM'

Voor een lagere temperatuur (-): druk op 'COFFEE'

NB: Nadat u een nieuwe pompsnelheid hebt ingesteld, laat de machine een serie piepjes horen om aan te geven welke temperatuur is ingesteld.

6. Druk op de knop 'HOT WATER' en houd deze 3 seconden vast om de instelling te bewaren. Een enkele lange piep zal klinken om aan te geven dat de instelling is opgeslagen.

NB: Het espressoapparaat zal daarna automatisch aangaan en opwarmen.

NB: De pompsnelheid van de machine blijft gedurende 30 seconden instelbaar. Als u niet binnen 30 seconden de instelling regelt, keert de machine automatisch terug naar de fabrieksinstelling en ook zal de machine dan aangaan en opwarmen.

| Signaalreeks            | Instelling         |
|-------------------------|--------------------|
| 3 korte piepjes         | + 3                |
| 2 korte piepjes         | + 2                |
| 1 korte piep            | + 1                |
| 1 korte en 1 lange piep | Fabrieksinstelling |
| 1 lange piep            | - 1                |
| 2 lange piepjes         | - 2                |
| 3 lange piepjes         | - 3                |

## Instellingen aanpassen (vervolg)

Terug naar fabrieksinstelling

Om een wijziging in de instellingen ongedaan te maken, kunt u terugkeren naar de fabrieksinstellingen.

Doe dit als volgt:

1. Stop de stekker in een stopcontact en zorg dat er stroom is maar laat de machine uit zodat er geen lampjes op het bedieningspaneel van uw espressoapparaat branden.
2. Druk op de knop 'POWER' en houd deze 3 seconden ingedrukt.
3. Laat de knop 'POWER' los.

NB: Hiermee brengt u alle instellingen terug naar de fabrieksinstellingen, dus zowel de espresso- en stoomtemperatuur als de stoompompsnelheid.

4. Een enkele lange piep zal klinken om aan te geven dat de fabrieksinstellingen terug zijn.

NB: Het espressoapparaat zal daarna automatisch aangaan en opwarmen.

# Problemen en oplossingen

| PROBLEEM                          | MOGELIJKE OORZAAK                                                                                                              | WAT TE DOEN                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Koffie loopt uit filterhouder.    | Filterhouder is niet goed ingebracht of niet voldoende strak aangesloten.                                                      | Zorg dat de houder stevig in de juiste positie op de groepskop is gedraaid. Zie: 'Leidraad voor de perfecte espresso', pagina 16.                                      |
|                                   | Rand van filterbakje is niet vrij van koffiemaling.                                                                            | Maak de rand van het filterbakje en groepskop goed schoon en vrij van koffie.                                                                                          |
|                                   | Groepskop is vervuild.                                                                                                         | Veeg de groepskop af met een vochtige doek.                                                                                                                            |
|                                   | Groepskop is defect.                                                                                                           | Neem contact op met de Espressions-klantenservice.                                                                                                                     |
|                                   | Rubber van groepskop is beschadigd of versleten.                                                                               | Neem contact op met de Espressions-klantenservice.                                                                                                                     |
| Koffie loopt niet door.           | Geen water in het reservoir.                                                                                                   | Vul het waterreservoir.                                                                                                                                                |
|                                   | Waterreservoir niet goed op zijn plaats.                                                                                       | Duw het waterreservoir helemaal in het apparaat zodat hij in de goede positie zit.                                                                                     |
|                                   | Stoom- en heet-waterdraaiknop opengelaten.                                                                                     | Zorg dat de draaiknop voor stoom en heet water volledig op uit staat.                                                                                                  |
|                                   | Filterhouder is mogelijk geblokkeerd. Het filter is geblokkeerd, de koffiemaling zijn te fijn gemalen of te stevig aangedrukt. | Zie: 'Ontkalken', pagina 24. Leeg het filter en reinig deze grondig in water. Veeg de groepskop schoon met een doek. Vul het filter en duw de korrels minder hard aan. |
| Koffie loopt druppelsgewijs door. | Koffiemaling zijn te fijn of te stevig aangedrukt.                                                                             | Overtuig u ervan dat u een gelijkmatige koffiemaling gebruikt en druk de korrels niet te stevig aan.                                                                   |
|                                   | Machine is geblokkeerd door kalkaanslag.                                                                                       | Zie: 'Ontkalken', pagina 24.                                                                                                                                           |
| Espresso heeft geen crema.        | Koffie is oud of droog.                                                                                                        | Gebruik verse koffie en bewaar geopende koffie in een luchtdicht afsluitbare opbergdoos.                                                                               |
|                                   | Koffie is niet stevig genoeg aangedrukt.                                                                                       | Duw de koffiemaling steviger aan.                                                                                                                                      |
|                                   | Koffie is te grof gemalen.                                                                                                     | Maal de koffie fijner of ga over op een koffiemark met een fijnere maling.                                                                                             |

## Problemen en oplossingen (vervolg)

|                                           |                                                                                   |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espresso heeft geen crema.                | Niet genoeg koffie in filter.                                                     | Zie: 'Leidraad voor de perfecte espresso', pagina 16.                                                                                       |
| Filterhouder gaat los tijdens opschenken. | Koffie te stevig aangedrukt.                                                      | Duw de koffiemaling minder stevig aan.                                                                                                      |
|                                           | Koffiemaling is te fijn.                                                          | Kies een grovere maling.                                                                                                                    |
|                                           | Filterhouder is niet goed ingebracht of niet voldoende strak aangesloten.         | Zorg dat de houder stevig in de juiste positie op de groepskop is gedraaid. Zie: 'Leidraad voor de perfecte espresso', pagina 16.           |
|                                           | Rand van filterbakje is niet vrij van koffiemaling.                               | Maak de rand van het filterbakje en groepskop goed schoon en vrij van koffie.                                                               |
|                                           | Groepskop is vervuild.                                                            | Veeg de groepskop af met een vochtige doek.                                                                                                 |
|                                           | Groepskop is defect.                                                              | Neem contact op met de IT&M-klantenservice.                                                                                                 |
|                                           | Pistonring is beschadigd of versleten.                                            | Neem contact op met de IT&M-klantenservice.                                                                                                 |
| Koffie is te koud.                        | Kopjes, filterbakje en filterhouder zijn koud.                                    | Warm kopjes, filterbakjes en filter voor. Zie: 'Leidraad voor de perfecte espresso', pagina 16.                                             |
|                                           | Maakt u cappuccino of caffè latte, dan is de melk wellicht niet genoeg opgewarmd. | Overtuig u ervan dat de melk tijdens het maken van schuim voldoende warm wordt maar niet kookt. Zie: 'Leidraad voor melkschuim', pagina 18. |
| Geen stoom uit stoompijpje.               | Stoompijpje is verstopt.                                                          | Zie: 'Onderhouden en reinigen', pagina 22.                                                                                                  |
|                                           | 'STEAM' is niet geactiveerd.                                                      | Druk op de knop 'STEAM' zodat deze brandt.                                                                                                  |
| Niet genoeg schuim.                       | Melk is niet vers.                                                                | Overtuig u ervan dat de melk vers is.                                                                                                       |
|                                           | Melk is te warm bewaard.                                                          | Overtuig u ervan dat de melk voor gebruik koel wordt bewaard.                                                                               |
|                                           | Melkkan                                                                           | Gebruik voor het beste schuimresultaat een roestvrij stalen kan en plaats die vooraf in de koelkast of koel de kan vooraf met koud water.   |
|                                           | Stoompijpje is geblokkeerd.                                                       | Zie: 'Onderhouden en reinigen', pagina 22.                                                                                                  |
|                                           | Melk heeft gekookt.                                                               | Begin opnieuw met verse, gekoelde melk.                                                                                                     |
|                                           | Stoompijpje niet in juiste positie.                                               | Houd het uiteinde van het stoompijpje net onder het melkoppervlak.                                                                          |

## Problemen en oplossingen (vervolg)

|                                     |                                                               |                                                                                                   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kopjes worden ongelijkmatig gevuld. | Ongelijkmatig aangedrukt of verstopping.                      | Overtuig u ervan dat de koffie gelijkmatig is aangedrukt en dat niets de uitloop blokkeert.       |
|                                     | Defecte demper in filterhouder.                               | Neem contact op met Espressions-klantenservice.                                                   |
|                                     | Scheef werkblad.                                              | Zet de machine op een recht werkblad.                                                             |
| Espresso smaakt verbrand.           | Koffiesoort die wordt gebruikt.                               | Probeer andere koffiemarken.                                                                      |
|                                     | Apparaat is niet goed gespoeld na ontkalken.                  | Laat een vol reservoir water door de machine lopen voor u weer koffie maakt.                      |
|                                     | Koffie loopt te langzaam door als gevolg van te fijne maling. | Neem een grovere maling.                                                                          |
| Pomp maakt een vreemd hard geluid.  | Geen water in het reservoir                                   | Vul het waterreservoir.                                                                           |
|                                     | Waterreservoir niet goed op zijn plaats.                      | Duw het reservoir stevig in de machine.                                                           |
| Machine werkt niet.                 | Groepskopfilter geblokkeerd.                                  | Verwijder de filterhouder en maak de groepskop schoon. Zie: 'Onderhouden en reinigen', pagina 22. |
|                                     | Machine is verkalkt.                                          | Zie 'ontkalken' pagina 24.                                                                        |

Neem rechtstreeks contact op met Espressions via 0031-40-290 11 30 als deze handleiding geen oplossing biedt. Van maandag tot en met vrijdag kunnen onze ervaren medewerkers u helpen.

## 24 maanden garantie

Mocht uw apparaat ondanks onze zorgvuldigheid toch binnen 24 maanden na aanschaf (12 maanden bij commercieel gebruik) mankementen gaan vertonen door materiaal- of fabricagefouten, dan wordt het kosteloos door ons gerepareerd of vervangen.

Ondervindt u problemen met uw apparaat, bel dan met onze klantenservice via 0031-40-290 11 30 voor advies.

De Espressions-garantie van 24 maanden geldt uiteraard niet bij onzorgvuldig of verkeerd gebruik. Ervan uitgesloten zijn ook breekbare onderdelen van bijvoorbeeld glas of keramiek, en normale slijtage.

Tevens dekt de 24 maanden geen schade aan huishoudelijke oppervlaktes door het lekken van water of andere substanties uit het apparaat, noch dekt het transportkosten.

Heeft uw apparaat reparatie of onderhoud nodig nadat de garantieperiode is verstreken, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde Espressions-klantenservice.

IT&M b.v.  
Park Forum 1110  
NL-5657 HK Eindhoven  
[info@itmonline.nl](mailto:info@itmonline.nl)  
[www.itmonline.nl](http://www.itmonline.nl)  
Tel. 0031-40-290 11 30

## Hebt u hulp nodig?

Neem contact op met onze klantenservice  
of bezoek onze website.

IT&M b.v.  
Park Forum 1110  
NL-5657 HK Eindhoven  
[info@itmonline.nl](mailto:info@itmonline.nl)  
[www.itmonline.nl](http://www.itmonline.nl)  
Tel. 0031-40-290 11 30

 **it&m** is een geregistreerd handelsmerk.  
HIGH QUALITY KITCHEN APPLIANCES

'Artista' is een handelsmerk van IT&M b.v.

Vervaardigd in China.

Door kleine verschillen in ontwerp of anderszins, kan het  
product afwijken van de afbeeldingen in deze folder.

©Copyright IT&M b.v. 2011.