

Het **in gebruik nemen** van de SAMA- Espressomachine Om de beste resultaten te verkrijgen is het raadzaam de navolgende instructies goed te lezen.

1. Vul de voorraadtank met water De voorraadtank bevindt zich onder de deksel, boven de machine.
2. Zet de machine aan. De aan/uit-schakelaar bevindt zich rechts op de zijkant en wordt aangegeven met een 0 1 symbool (1 = AAN 0=UIT) Het lampje brandt.
3. Vul de boiler met water Druk de koffie-hendel omhoog en wacht tot er water uit de machine stroomt.

KOFFIE ZETTEN

4. Als het middelste lampje uit gaat is de juiste temperatuur bereikt.
5. De piston in de machine plaatsen zodat deze ook warm wordt.
6. Nadat de keuze voor 1 of 2 kopjes is gemaakt (filterbak voor een of twee) en nadat de koffie goed is aangestampt, kan men koffie zetten. NB Let op dat de koffie-hendel na het koffie maken helemaal naar beneden gaat en vervolgens in de midden-stand blijft staan.. De druk is dan van de groep af.

CAPPUCCINO MAKEN

- 7 Het kopje slechts voor eenderde met koffie vullen.
- 8 Plaats een kan met een geschikte hoeveelheid koude (volle) melk onder het stoompijpje. Druk de stoomschakelaar in (de meest rechter schakelaar). Wacht tot het middelste lampje uitgaat. De machine is nu op temperatuur. U kunt nu stomen door de stoomkraan tegen de klok in te draaien. De melk gaat schuimen door aan de oppervlakte van de melk stoom in te blazen. De melkschuim overgieten op de koffie. (NB Meestal zit er nog wat water in de stoompijp, voor een beter resultaat is het beter om dit eerst er uit te laten stromen.)

9 Belangrijk: Vul na het stomen de boiler weer bij (zie punt 3)

HEET WATER

- 10 Plaats een kopje onder het stoompijpje. Druk de pomp-schakelaar aan, dit is de middelste schakelaar !
- 11 Open de kraan, laat de gewenste hoeveelheid water uitstromen. Sluit de kraan en zet de pompschakelaar uit. LET OP ! Bij de eerste keer koffie zetten: a) Water bijvullen(zie punt drie)
Wanneer u vindt dat de koffie te koud is :A) Let erop dat de kopjes warm zijn.
B)Let er op dat de piston voortijdig in de machine zit zodat deze ook op temperatuur is. NB Daarna kan de koffie in het filterbakje van de piston gedaan worden en aangestampt. Let op dat de machine om de 3 a 4 maanden ontkalkt wordt Bijvoorbeeld met verdund azijn zuur, solipol of ontkalk-poeder. Het ontkalk product wordt opgelost met 1\3 liter water ,in de watertank gevoegd. Laat water als koffie en thee uitstromen . Laat het product 10 minuten inwerken. Laat water uitstromen totdat deze weer helder is .Herhaal de procedure. Tot slot spoelen met water zowel watertank als koffie en thee water.

Enkele tips

- *Gebruik iedere dag vers water en maak minimaal eens per week de waterbak schoon
- *Na het koffiezetten de gebruikte koffie binnen 10 minuten uitslaan en eventueel de filterdrager afspoelen.
- *Na het stomen van de melk niet vergeten de stoompijp even door te blazen, dit om verstopping te voorkomen
- *Gebruik koffie met de juiste maling. De gemalen koffie goed aanstampen met de stamper.
- * Altijd de resten koffie op de rand van het filter verwijderen.
- *Bij koffiemolens de mond van de molen eens per kwartaal uitzuigen. De maalschijven na drie jaar vervangen.
- *Gebruik warme kopjes: zet de kopjes op de machine of verwarm de kopjes met heet water.
- * Niet met schuurspons of schuurmiddelen schoonmaken, bij voorkeur alleen water gebruiken.
- * De machine uitdoen als u het reservoir verwijdert om schoon te maken of water bij te vullen.
- *Ontkalk de machine om de 400 kopjes koffie met ontkalk middel;
doe geen koffie in de piston en zet koffie met het ontkalk middel. Laat ook het thee water doorspoelen.
Wacht dan 15 minuten en herhaal de handelingen tot dat het water schoon is.
Na nog maals 15 minuten de procedure herhalen en vervolgens spoelen.
Het spoelen begint door het ontkalk middel in het water reservoir te vervangen door schoon water .