

4 De hoeveelheid versgemalen koffie die u maalt voor uw koffie hangt of van de bonensoort, de maalbaarheid en uw persoonlijke smaak (voor een espressokoffie wordt in de regel +/- 7 gram koffie per kopje gebruikt, bij een fijne maalgraad).

Microtoets

Druk de microtoets in en hou hem in om te malen. De koffiemolen zal enkel malen zolang u de microtoets ingedrukt houdt (fig. 9).

Waarschuwing

Indien u 10 doseringen na elkaar maalt leegt u dan de bonentrechter. Hiermee wordt oververhitting van de molenmotor voorkomen.

Steenbeveiliging

Gezien de enorme hoeveelheden koffie welke elke dag verpakt worden kan het voorkomen dat zich zelfs tussen de beste koffiebonen kleine steentjes bevinden. Uw SOLIS koffiemolen is uitgerust met een steenbeveiliging (frictie blokkering). Een steentje in de molen zal een opvallend ratelend geluid veroorzaken. Schakel de machine in dit geval direct uit en neem de stekker uit het stopcontact. Open de molen zoals omschreven in het hoofdstuk 'het reinigen van de maalschijven' en verwijder het steentje.

Het reinigen van de maalschijven

Neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder eventuele koffiebonen uit de voltrechter (fig. 6). Neem de trechter af door deze tegen de klok in te draaien tot aan de streep voor de ontgrenzing van de bonentrechter (fig. 7). De trechter kan nu afgenomen worden (fig. 8). U kan de maalschijf uitnemen door deze naar boven te trekken.

De maalschijven worden het beste gereinigd met een zachte borstel.

Bij het terugplaatsen van de onderdelen volgt u de omgekeerde volgorde van de beschrijving. De transparante onderdelen kunnen met een vochtige doek afgenomen worden. Droogt u de binnenzijde van de trechter grondig voor deze met koffiebonen te vullen.

Voor service en informatie in België

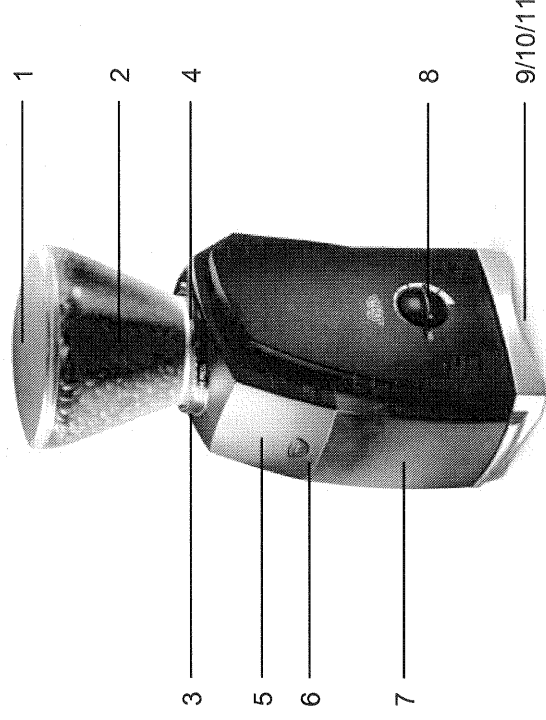
J. van RATINGEN nv
Stadsheide 11
3500 Hasselt

Tel: 0032-11-22.21.71
Fax: 0032-11-22.97.90
E-mail: info@vanratingen.com
Website: www.vanratingen.com

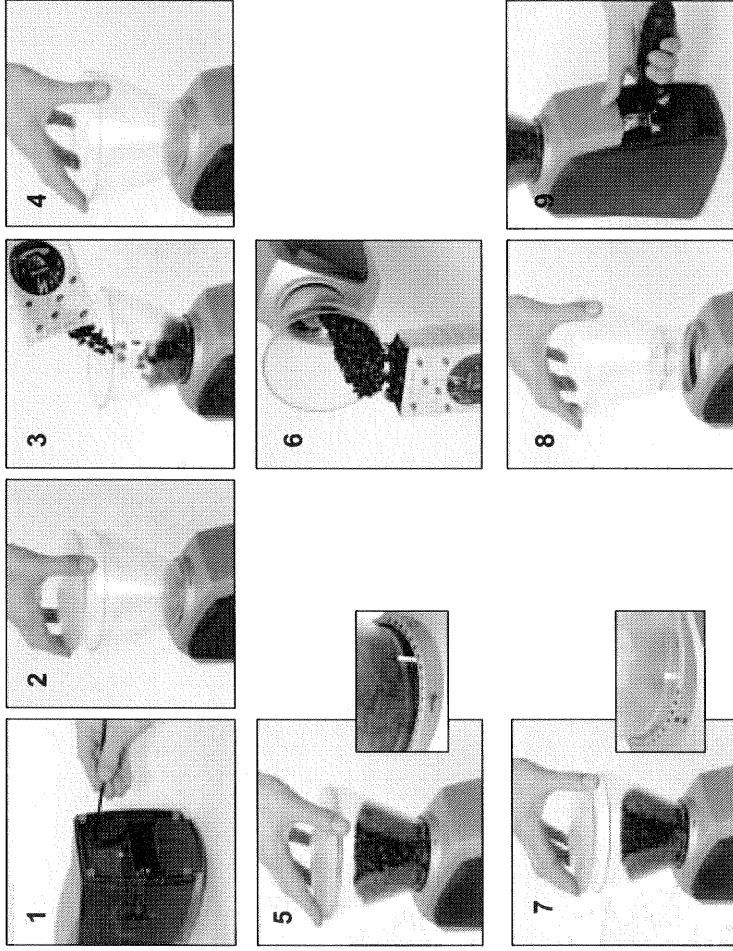


Maestro PLUS®

Koffiemolen – Type 167



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Deksel | 7. Opvangreservoir voor de gemalen koffie |
| 2. Bonentrechter | 8. Tijd- en hoeveelheids-schakelaar |
| 3. Maalgraad instelling | 9. Uitsparing stroomkabel |
| 4. Ontgrenzing van de bonentrechter | 10. Kabelvak |
| 5. Afscherming doseermecanisme | 11. Sokkel |
| 6. Microtoets | |



GEBRUIKSAANWIJZING

Alvorens ingebruikname

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Deze bevat belangrijke tips voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van dit toestel. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

Algemene informatie

- Steek de stekker pas in het stopcontact nadat u op het typeplaatje hebt gecontroleerd of de spanning van het toestel overeenkomt met de netspanning 230 V.
- Het toestel enkel met een droge of licht vochtige doek reinigen.
- Herstellingen dienen uitgevoerd te worden door geautoriseerde servicediensten. Ondeskundige herstellingen kunnen een gevaar opleveren voor de gebruiker.

- Indien het toestel oneigenlijk gebruikt wordt, professioneel gebruikt wordt, niet volgens de gebruiksaanwijzing bediend wordt of ondeskundig hersteld werd, vervallen alle aanspraken op garantie.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het toestel nooit als de stroomkabel beschadigd is.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact met natte handen of door aan de kabel te trekken.
- Kinderen kennen de gevaren van het gebruik van elektrische apparatuur niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht bij elektrische apparatuur.
- Het toestel nooit onderdopen in water.
- LET OP: Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel reinigt.

Ingebruikname

Plaats het toestel op een stabiele en vlakke ondergrond. Wikkel de gewenste lengte van de stroomkabel af. Het is belangrijk om de kabel zo kort mogelijk te houden. Leidt de kabel door de kabeluitsparing. Steek de stekker in het stopcontact. De overgebleven kabel kan u terugplaatsen in het kabelvak (fig. 1). Open de deksel van de bonentrechter (fig. 2). Vul de bonentrechter met de gewenste hoeveelheid koffiebonen (max. 250 gr.) (fig. 3) en sluit de deksel (fig.5). De koffiemolen is nu klaar voor gebruik.

Maalgraad instelling

Normaal gesproken voldoen de hoofdposities, zoals op de maalgraad instelling aangegeven. Door het verdraaien van de bonentrechter kunt u de maalgraad aanpassen (fig. 5).

- Fijne maalgraad voor espresso koffie
- Grove maalgraad

LET OP: de maalgraad alleen verstellen tijdens het malen!

Belangrijke aanwijzing

De fabrieksinstelling van de SOLIS Koffiemolen is middel fijn. Om van de volle smaak en het volledige aroma van de koffiebonen te genieten, dient de deksel steeds goed gesloten te blijven. Maal niet meer bonen dan u onmiddellijk nodig heeft.

Dosering

De SOLIS Koffiemolen is uitgerust met een tijdschakelaar voor de gewenste dosering. Stel hiermee de gewenste maalduur in. De molen schakelt zich na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. Wilt u de molen nog voor afloop van de ingestelde maalduur uitschakelen, draai dan de draaiknop tegen de klok in totdat de molen stopt.