

KitchenAid®

Downloaded from www.vandenborre.be

ARTISAN®-KOFFIEMOLEN GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

ARTISAN® BURR GRINDER GUIDE TO EXPERT RESULTS

LE BROYEUR À CAFÉ ARTISAN® GUIDE DU CONNAISSEUR

ARTISAN® KAFFEEMÜHLE ANLEITUNG FÜR PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

MACINACAFFÈ ARTISAN® GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MOLINO DE CAFÉ ARTISAN® GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN® BURR GRINDER GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® KAFFEKVERN OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

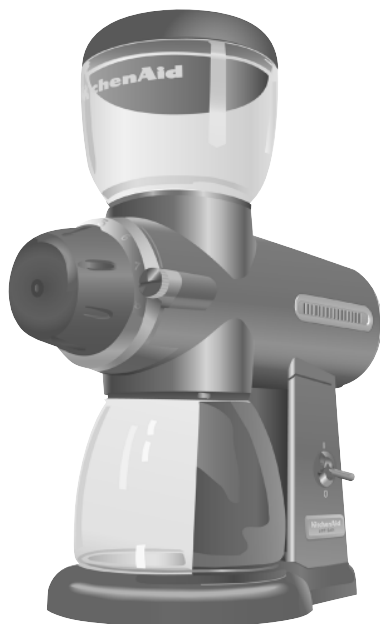
ARTISAN® BURR GRINDER OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

ARTISAN® BURR GRINDER VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MOÍNHÓ DE CAFÉ ARTISAN® GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® BURR GRINDER NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN® BURR GRINDER ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Koffiemolen
Model 5KCG100

Inhoudstabel

Downloaded from www.vandenborre.be

Veiligheid van de koffiemolen	3
Belangrijke voorzorgen	4
Elektrische vereisten	5
Model 5KCG100	6
Eigenschappen van de koffiemolen	7
Gebruik van de Artisan®-koffiemolen	8
Vóór het eerste gebruik	8
Bediening van de koffiemolen	8
Tabel voor de malingsgraad	9
De maalschijven bijregelen	10
Afstellen op grovere malingen	10
Afstellen op maximaal fijne maling	11
Tips voor het malen van koffie	12
Invloed van de maling op de smaak	13
Reiniging en onderhoud	14
De motorbehuizing en trechter reinigen	14
Het reinigen van de maalschijven	14
De maalschijven bijregelen ter compensatie van slijtage	16
De maalschijven vervangen	17
Storingen opheffen	18
Garantie op de KitchenAid®-Koffiemolen (huishoudelijk gebruik)	19
Dienst na-verkoop/service	19
Klantencontact	20

Veiligheid van de koffiemolen

Uw veiligheid en die van anderen is zeer belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw apparaat tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen steeds, en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen staan na het veiligheidsalarmsymbool en na de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING" afgedrukt. Deze woorden betekenen dat:



u gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet onmiddellijk opvolgt.



u gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet opvolgt.

De veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen, en wat er kan gebeuren, als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen.
2. Het risico op elektrische schokken uitsluiten: plaats de koffiemolen niet in water of andere vloeistoffen.
3. Trek de netstekker van de koffiemolen uit de contactdoos, wanneer de koffiemolen niet wordt gebruikt, vóór het wegnemen van onderdelen en vóór het reinigen.
4. Vermijd contact met bewegende delen.
5. Gebruik nooit apparaten met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat gevallen of op gelijk welke andere manier beschadigd is. Om risico's te voorkomen, dient u het toestel in de dichtsbijzijnde erkende dienst na-verkoop te laten nakijken, herstellen of mechanisch of elektrisch te laten bijregelen.
6. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
7. Het apparaat niet buiten gebruiken.
8. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad of tegen hete oppervlakken hangen.
9. Controleer vóór het gebruik van de koffiemolen of er zich geen vreemde voorwerpen in de bonentrechter bevinden.
10. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoelde huishoudelijke gebruik.
11. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten, of met een gebrek aan kennis of ervaring, behalve onder toezicht of indien duidelijke aanwijzingen werden gegeven over het gebruik van dit apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
12. Pas goed op kleine kinderen en laat ze niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats

daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Elektrische vereisten

Volt: 220–240 volt AC (wisselstroom)
Hertz: 50/60 Hz

OPMERKING: Deze koffiemolen heeft een geaarde stekker. Om het risico op elektrische schokken te verminderen, past deze stekker slechts in één richting in de contactdoos. Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker niet.

Om het risico om verstrikt te raken of te struikelen over een lang netsnoer te vermijden, is het apparaat voorzien van een kort netsnoer. Verlengsnoeren zijn verkrijgbaar, en mogen mits de nodige voorzichtigheid gebruikt worden.

Als er een langer verlengsnoer wordt gebruikt:

- moeten de elektrische specificaties die erop staan aangeduid minstens even groot zijn als die van het apparaat.
- moet dit verlengsnoer geaard zijn.
- moet dit snoer zo worden gelegd dat het niet over de rand van het werkblad of de tafel hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

Stekker in een contactdoos met randaarde steken.

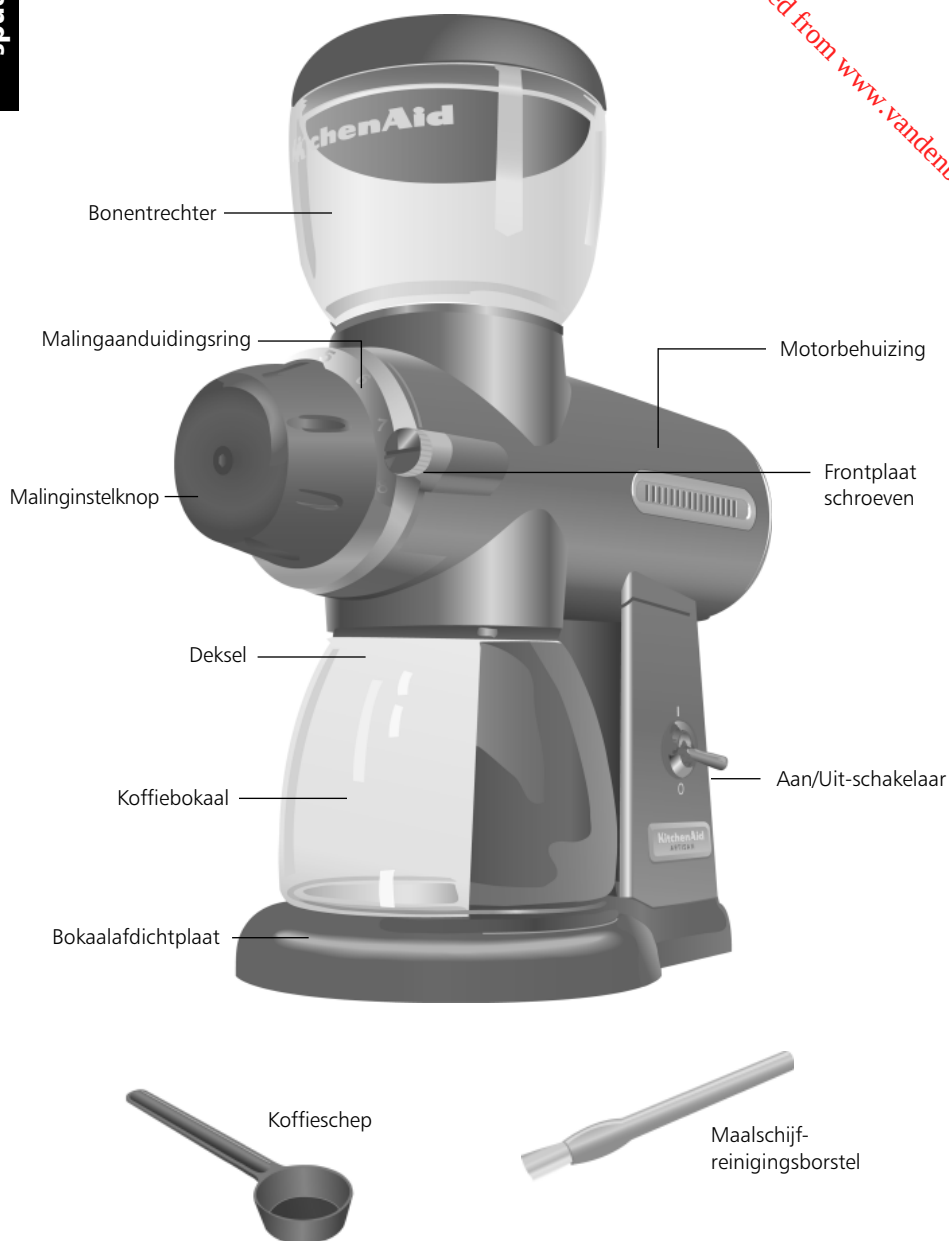
Randaarde niet verwijderen.

Geen adapter gebruiken.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Model 5KCG100

Downloaded from www.vandenborre.be



**Koffiemolen
Model 5KCG100**

Eigenschappen van de koffiemolen

Motorbehuizing

De behuizing uit gegoten metaal is stabiel, duurzaam en gemakkelijk te reinigen.

Bonentrechter

De bonentrechter heeft een inhoud van 198 g, en kan van de motorbehuizing losgeschroefd worden, wat een gemakkelijke reiniging mogelijk maakt. Dankzij het opdrukdeksel kan het vullen snel en gemakkelijk gebeuren. De vultrechter en het deksel mogen afgewassen worden in de vaatwasmachine (alleen bovenste lade).

Koffiebokaal

De koffiebokaal is van glas om het vastkleven van de gemalen koffie tot een minimum te beperken. De bokaal mag afgewassen worden in de vaatwasmachine (alleen bovenste lade).

Bokaalsteun

De bokaalsteun houdt de koffiebokaal onder het uitloopstuk voor de gemalen koffie.

Bokaalafdichtplaat

De bokaalafdichtplaat helpt de koffiebokaal onder het uitloopstuk te houden, en voorkomt dat er gemalen koffie ontsnapt.

Malinginstelknop

Grote, gebruiksvriendelijke draaiknop voor het instellen van 1 van de 15 mogelijke malingen in halve stappen van 1 tot 8.

Malingaanduidingsring

De metalen ring heeft aanduidingen voor de maling van 1 (grof) tot en met 8 (fijn).

Aan/Uit-schakelaar

Schakel op "I" om te malen, op "O" om te stoppen.

Frontplaatgeheel & schroeven

Het geheel omvat de malinginstelknop en de malingaanduidingsring. Het frontplaatgeheel is met twee frontplaat Schroeven bevestigd aan de motorbehuizing. Draai de schroeven los, en verwijder het frontplaatgeheel om de maalschijven te raken.

Roestvrijstalen precisiemaalschijven

De vlakke maalschijven met een diameter van 5,72 cm garanderen een lange levensduur en een superieure maling. De maalschijven kunnen bijgeregeld worden ter compensatie van slijtage of afgesteld worden voor strikte malingspecificaties voor espresso en French Press.

Werkt op laag toerental

Een speciale DC-motor en een vertrager verminderen het toerental van de maalschijven, waardoor de wrijvingsopwarming van de gemalen koffie minimaal wordt gehouden, en de smaak en het aroma van de koffie bewaard blijven. Het lage toerental vermindert ook de statische ladingen en het vastkleven van de gemalen koffie.

Netsnoer met binder

Het ronde snoer heeft geen naden waarin gemalen koffie kan blijven vastzitten; de binder kan gebruikt worden om het overvloedige snoer te bundelen.

Metalen voet uit één stuk met rubberen antislipvoetjes

De metalen voet fungeert als stabiel platform voor de koffiemolen. De rubberen voetjes dempen het geluid en de trillingen, en beschermen het werkbladoppervlak.

Maalschijfreinigingsborstel

De dicht bij elkaar geplaatste haren vegen de gemalen koffie snel en gemakkelijk uit de maalschijven.

Koffieschep (maatschepje)

Eén afgestreken koffieschep bevat 7 g koffie, de juiste hoeveelheid voor één kop (30 ml) espresso.

Gebruik van de Artisan®-koffiemolen

Vóór het eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik de motorbehuizing en het snoer met een vochtige doek afvegen. De bonentrechter, het trechterdeksel en de koffiebokaal wassen in een warm sopje, daarna spoelen met schoon water en afdrogen. De bonentrechter, het trechterdeksel en de koffiebokaal mogen ook afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine.

Bediening van de koffiemolen

1. Zorg dat de stekker van de koffiemolen niet in de contactdoos steekt. Bevestig de bonentrechter bovenop de motorbehuizing door de trechter in wijzerzin te draaien tot hij vastzit.



2. Schuif de koffiebokaal op de bokaalsteun; de afdichtplaat op de motorbehuizing zal hierbij licht ingedrukt worden, zodat de bokaal eronder kan. Zorg dat de bokaal in het midden van de bokaalsteun staat.



3. Vul de bonentrechter tot aan het gewenste peil. Er kan maximaal 198 g bonen in de trechter.

OPMERKING: Dit product is alleen bedoeld om hele koffiebonen te malen.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

Stekker in een contactdoos met randaarde steken.

Randaarde niet verwijderen.

Geen adapter gebruiken.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

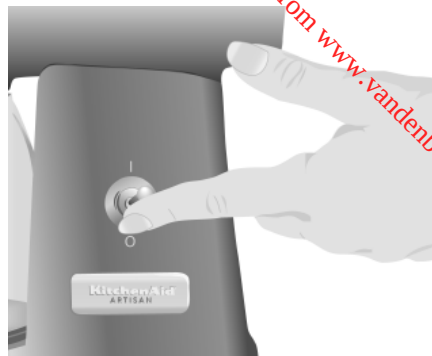
4. Plaats het deksel op de trechter.
5. Steek de stekker in een contactdoos met randaarde. De binder aan het netsnoer kan gebruikt worden om het overvallende snoer te bundelen.

Gebruik van de Artisan®-koffiemolen

6. Kies de maling door de malinginstelknop in de gewenste stand te draaien op de malingaanduidingsring. Raadpleeg de onderstaande tabel om eventueel uw maling aan te passen aan het soort koffie dat u zet. Mettertijd zult u de instelling kunnen verfijnen, en aan uw eigen smaak kunnen aanpassen.



7. Om koffie te malen, zet u de schakelaar "O/I" in de stand "I".



8. Als de gewenste hoeveelheid koffie gemalen is, zet u de schakelaar "O/I" weer in de stand "O", neem de koffiebokaal, en schep de gemalen koffie eruit.

OPMERKING: Omdat gedeeltelijk gemalen koffiebonen tussen de maalschijven kunnen achterblijven, als de koffiemolen uitgeschakeld is, zal het gemakkelijker zijn om een fijnere maling te kiezen, als de koffiemolen al draait.

Tabel voor de malingsgraad

Instelling	Maling	Voor	Gemiddelde korrelgrootte geproduceerd door de koffiemolen vóór de afstelling
8	Fijn	Espresso	250 micron
5	Medium	Koffiezetter (automatische percolator)	750 micron
1	Grof	French Press	1250 micron

De maalschijven bijregelen

De Artisan®-koffiemolen is in de fabriek afgesteld voor bijna alle manieren van koffiezetten. Als u echter een liefhebber bent van espresso of French Press, dan is het mogelijk dat u de maalschijven ideaal wilt afstellen op uw manier van koffiezetten.

Als hij afgeregeld wordt, zal de Artisan®-koffiemolen gemakkelijk beantwoorden aan de strikte malingspecificaties voor espresso (korrelgrootte 250 micron) of French Press (korrelgrootte 1500 micron).

Afstellen op grovere malingen

Als de koffiemolen afgesteld wordt voor grovere malingen, zal de korrelgrootte in het hele malingenbereik groter worden, en kan de fijnste maling te grof worden voor espresso. (Om de koffiemolen opnieuw af te stellen op maximaal fijne maling zie pagina 11.)

1. Draai de malinginstelknop op "1".
2. Verwijder de schroef vooraan op de malinginstelknop met een sleutel van 4 mm, en draai in tegen de wijzers van de klok in. Als de schroef los is, verwijder dan de malinginstelknop. Het witte malingregeltandwiel moet zichtbaar zijn, als de knop verwijderd is.

3. Draai het malingregeltandwiel telkens 1 klik of stop in met draaien tegen de wijzers van de klok in, totdat het klinkende geluid afneemt en het tandwiel bij het ronddraaien weinig weerstand biedt.



4. Plaats de malinginstelknop terug, en zorg dat de malingaanduidingsring maling "1" aangeeft.

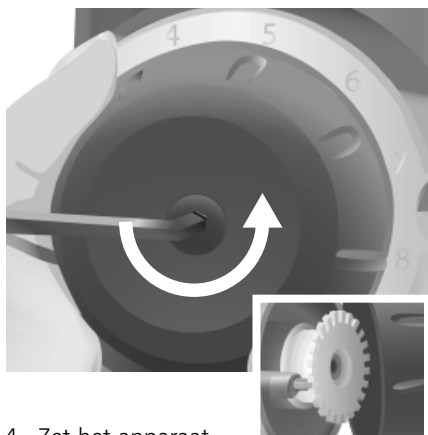
De maalschijven bijregelen

Afstellen op maximaal fijne maling

Als de koffiemolen wordt afgesteld op maximaal fijne maling, zullen de malingen in het hele bereik een beetje fijner worden. (Om het apparaat af te stellen op grovere malingen, zie pagina 10).

1. Maak de bonentrechter leeg, en laat de koffiemolen daarna een paar seconden draaien om resterende bonen uit het apparaat te verwijderen.
2. Draai de malinginstelknop op "8".
3. Verwijder de schroef vooraan op de malinginstelknop met een sleutel van 4 mm, en draai in tegen de wijzers van de klok in. Houd de malingaanduidingsring zo dat hij niet ronddraait, terwijl de schroef wordt verwijderd. Als de schroef los is, verwijder dan de malinginstelknop.

Het witte malingregeltandwiel moet zichtbaar zijn, als de malinginstelknop verwijderd is.



4. Zet het apparaat aan door de schakelaar "O/I" in de stand "I" te zetten.

5. Draai het malingregeltandwiel telkens één klik of stop in wijzerzin, totdat u hoort dat de maalschijven elkaar raken. Als ze elkaar raken, zullen ze een opvallend wrijvend of raspend geluid maken.



6. Als de maalschijven elkaar raken, draai dan het malingregeltandwiel 1 klik of stop met het draaien tegen de wijzer van de klok in. Het raspende of wrijvende geluid moet dan ophouden. Zet de koffiemolen uit door de "O/I"-schakelaar in de stand "O" te zetten. De koffiemolen is nu afgeregeld op maximaal fijne maling.
7. Plaats de malinginstelknop terug, en zorg dat de malingaanduidingsring maling "8" aangeeft.

OPMERKING: Als de koffiemolen een raspend of wrijvend geluid maakt, zijn de maalschijven niet goed afgesteld. De maalschijven zullen beschadigd raken. Stel ze onmiddellijk opnieuw af.

Tips voor het malen van koffie

1. Kies de juiste maling voor uw manier van koffiezetten. Er zijn 15 malingen mogelijk in halve stappen van 1 tot 8. Maling 8 is een zeer fijne maling voor espresso, 4½ tot 6 zijn medium malingen geschikt voor percolators, en 1 is een grove maling geschikt voor French Press. Probeer ze uit: een lichtjes fijnere of grovere maling valt misschien beter bij u in de smaak.



2. Voor standaard percolatorkoffie is 28 g koffie per halve liter water



gemeten met de maatkan een goed uitgangspunt (een "kop" van een maatkan is ongeveer 127 ml). Bij fijnere malingen

is er doorgaans minder koffie nodig, maar bij een te fijne maling zal de koffie bitter smaken: zie "Invloed van de maling op de smaak" op pagina 13. Als u beduidend slappere koffie dan gemiddeld verkiest, is het best om een normale hoeveelheid gemalen koffie te gebruiken, en daarna het resultaat aan te lengen met heet water. Zo zal de smaak maximaal zijn en de bitterheid minimaal.

3. Gemalen koffie verliest zijn smaak en aroma zeer snel. Maal voor een optimaal resultaat slechts de hoeveelheid die u onmiddellijk nodig hebt.
4. Om vers te blijven, moeten koffiebonen bewaard worden in een luchtdichte verpakking op een koele en donkere plaats. Het wordt niet aanbevolen om koffiebonen lange tijd te bewaren in de vultrechter van de koffiemolen.
5. Reinig de koffiebokaal en maalschijven vaak.
6. Het malen van koffiebonen met toegevoegde smaak zal een smaak afgeven aan andere koffie die in de molen wordt gemalen. Als u van koffie houdt met toegevoegde smaken, dan is het best smaaksiropen of koffiemelk toe te voegen, nadat de koffie is gezet, of een andere koffiemolen te reserveren voor koffiebonen met toegevoegde smaak.

OPMERKING: De maalschijven moeten vaker worden gereinigd, wanneer koffiebonen met toegevoegde smaak worden gebruikt. De koffiemolen is alleen bedoeld voor het malen van hele koffiebonen. Maal er geen andere levensmiddelen mee.

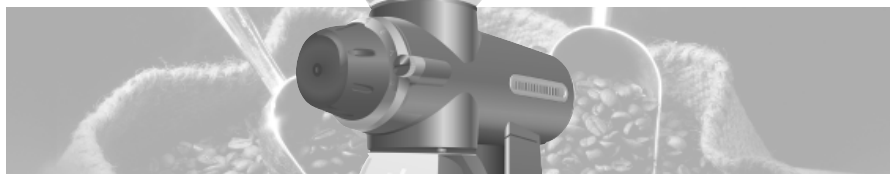
Invloed van de maling op de smaak

De smaak van de koffie is afhankelijk van tal van factoren zoals de kwaliteit, versheid, het branden van de bonen, de zuiverheid van het gebruikte water, de netheid van het koffiezetapparaat, en de temperatuur van het water. De fijnheid en consistentie van de maling is ook van essentieel belang.

Koffie die bijvoorbeeld te fijn gemalen is voor een bepaalde koffiezetmethode – het gebruik van een espressomaling in een percolator bijvoorbeeld – zal als gevolg hebben

hoeveelheden oplosbare stoffen aan onttrokken kunnen worden. Als de korrels verschillend van grootte zijn, zal uit sommige te veel en uit andere te weinig smaak worden onttrokken, met een uiterst lage kwaliteit tot gevolg. Het is niet verwonderlijk dat een precieze maling essentieel is voor een goede espresso die gemaakt wordt met bijna kokend water bij een druk van 9 bar.

De kwaliteit van gemalen koffie is rechtstreeks afhankelijk van het soort koffiemolen dat wordt gebruikt. Koffiemolens met hoge toerentallen en kleine maalschijven



dat het water te veel oliën en aromastoffen aan de koffie onttrekt, wat koffie oplevert die uiterst scherp en bitter is. Anderzijds zal koffie die te grof gemalen is voor een bepaalde koffiezetmethode als gevolg hebben dat te weinig oliën en smaakstoffen aan de koffie worden onttrokken, wat koffie oplevert met een zeer flauwe en zwakke smaak. Bij de juiste maling maakt meer gemalen koffie het resultaat gewoon sterker, en niet overdreven bitter.

De gelijkmatigheid van de maling is ook een belangrijke factor voor de smaak van de koffie – en absoluut essentieel voor het maken van een goede espresso. Als de korrels allemaal even groot zijn, zullen er gelijke

kunnen doorgaans de fijnheid en gelijkmatige samenstelling die nodig zijn voor een uitstekende espresso, niet produceren. Ze verhitten de bonen ook overmatig, terwijl ze gemalen worden, met een verlies aan smaak en aroma tot gevolg.

De Artisan®-koffiemolen werkt met twee grote, professionele maalschijven om de koffie met grote precisie te malen. De wrijvingshitte wordt minimaal gehouden door een vertrager die het toerental van de maalschijven vermindert en de uniformiteit van de korrels wordt vergroot door een schroef die de bonen tegen een gecontroleerde snelheid naar de maalschijven transporteert. Het resultaat is een superieure maling die de best mogelijke koffie en espresso oplevert.

Reiniging en onderhoud

De motorbehuizing en trechter reinigen

- Zorg vóór het reinigen dat de aan/uitschakelaar van de koffiemolen in stand "O" staat, en dat de netstekker is uitgetrokken.
- De motorbehuizing niet onderdompelen in water.
- De maalschijven, maalschijfas of het frontplaatgeheel nooit onderdompelen in water. Steeds droog houden.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsen.

Veeg de motorbehuizing en het netsnoer schoon met een schone vochtige doek. Droog af met een zachte doek.

Was de koffiebokaal, de bonentrechter en het trechterdeksel af in een warm sopje, spoel daarna met zuiver water, en droog af. De bonentrechter, het trechterdeksel en de koffiebokaal mogen ook afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine.

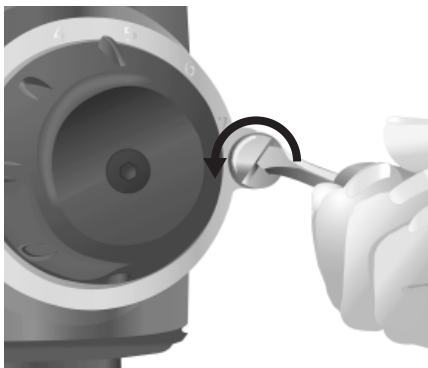
Het reinigen van de maalschijven

Als de koffiemolen vaak gebruikt wordt, moeten de maalschijven om de paar weken gereinigd worden, zodat de prestaties optimaal blijven. Als ze gereinigd zijn, kunnen de maalschijven de fijnste en meest gelijkmatige korrels produceren, wat vooral van belang is bij het malen van koffie voor espresso.

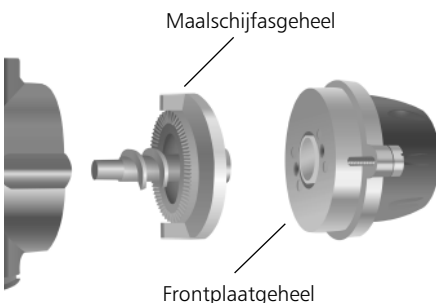
Soms kunnen er vreemde voorwerpen zoals steentjes of takjes tussen de koffiebonen zitten. Die voorwerpen kunnen de koffiemolen doen vastlopen. Als dat gebeurt, volg dan de procedure voor het reinigen van de maalschijven om het vreemde materiaal te verwijderen.

1. Zorg dat de schakelaar van de koffiemolen in stand "O" staat, en dat de netstekker is uitgetrokken. Verwijder de koffiebokaal en de bonentrechter van de koffiemolen.

2. Draai de twee frontplaat Schroeven met een schroevendraaier met een platte kop in tegen de wijzers van de klok in, totdat het frontplaatgeheel los is. (De frontplaat Schroeven hebben clips, zodat ze niet kunnen loskomen van het frontplaatgeheel.)

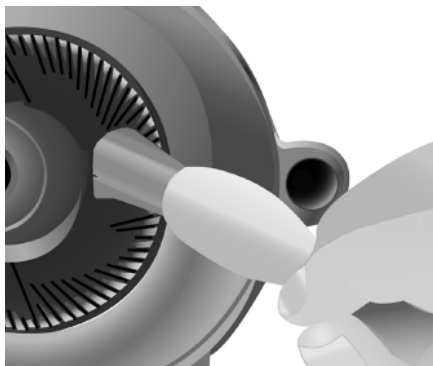
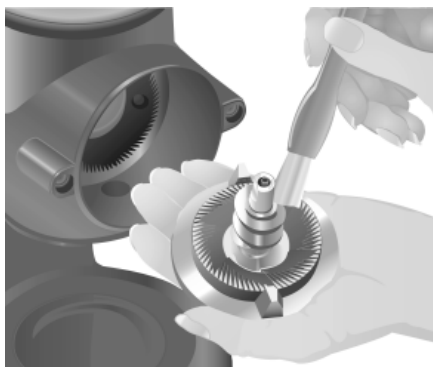


3. Schuif het frontplaatgeheel voorzichtig weg van de motorbehuizing. Normaal zal er samen met het frontplaatgeheel een apart maalschijfgeheel binnenin de motorbehuizing naar buiten schuiven. Plaats een hand onder het maalschijfasgeheel, zodat het niet valt, terwijl het frontplaatgeheel wordt verwijderd. Als het maalschijfasgeheel niet samen met het frontplaatgeheel naar buiten schuift, neem dan de centrale as van het maalschijfgeheel vast, en trek ze uit de behuizing.



Reiniging en onderhoud

4. Reinig de maalschijf die gemonteerd zit op het maalschijfasgeheel en de maalschijf die gemonteerd zit in de motorbehuizing met de maalschijfborstel.

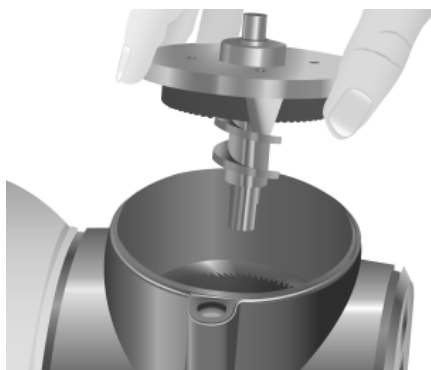


OPMERKING: Was de maalschijven of het maalschijfasgeheel nooit in water. Houd deze onderdelen steeds droog.

5. Na het reinigen de koffiemolen achterover kantelen, zodat de voorzijde van de motorbehuizing naar boven wijst.

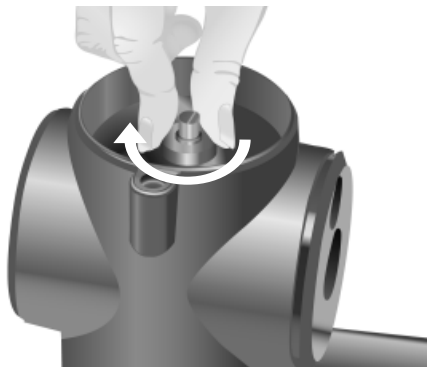


6. Steek het maalschijfgeheel in de koffiemolen met de kurkentrekkervormige wormas in de richting van de motorbehuizing. Houd het maalschijfasgeheel waterpas, zodat de punt van de wormas recht voor de kleine bus in de motorbehuizing komt te liggen.



Reiniging en onderhoud

7. Als het maalschijfgeheel in de motorbehuizing zit, het geheel ronddraaien tot het op zijn plaats zit. Als het maalschijfgeheel juist geplaatst is, kan het niet rondgedraaid worden.



8. Plaats het frontplaatgeheel op de motorbehuizing. Let erop dat de nummers op de malingaanduidingsring over de bovenzijde van het geheel staan. Draai de frontplaat schroeven met uw handen in wijzerzin aan. Draai de schroeven beurtelings aan, zodat de spanning gelijkmatig blijft. Draai de ene schroef niet volledig aan, voordat de andere is aangedraaid.



9. Nadat de frontplaat schroeven met de hand zijn aangedraaid, een schroevendraaier met een platte kop gebruiken om ze vast te zetten.
10. Plaats de koffiemolen rechtop. Hij is nu klaar voor gebruik.

De maalschijven bijregelen ter compensatie van slijtage

De maalschijven zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal voor een uitzonderlijk lange levensduur. Na langdurig gebruik is het echter mogelijk dat de maalschijven opnieuw afgesteld moeten worden ter compensatie van slijtage. Als uw malingen, en vooral voor espresso, niet meer zo fijn zijn als u gewend bent, dan is de kans groot dat de maalschijven bijgesteld moeten worden. Zie "De maalschijven bijregelen" op pagina 11 voor informatie over het bijregelen van de maalschijven om een maximaal fijne maling te verkrijgen.

De maalschijven vervangen

Als de maalschijven beschadigd zijn, of het einde van hun levensduur hebben bereikt (doorgaans na het malen van 270–360 kg koffie), kunnen ze gemakkelijk worden vervangen. Zie “Dienst na-verkoop/service” op pagina 19 om een stel vervangmaalschijven te bestellen.

De maalschijven vervangen:

1. Verwijder het frontplaat- en maalschijfasgeheel. Voor de instructies zie “Het reinigen van de maalschijven”, stappen 1, 2, en 3 op pagina 14.
2. Verwijder de maalschijf uit het maalschijfasgeheel door de twee maalschijfmontageschroeven met een schroevendraaier tegende wijzers van de klok in te draaien, totdat ze los zijn.



3. Verwijder de maalschijf uit de motorbehuizing door de twee maalschijfmontageschroeven in tegenwijzerzin te draaien, totdat ze los zijn.



4. Bevestig de vervangmaalschijven op het maalschijfasgeheel met de maalschijfmontageschroeven. Zorg ervoor dat de malende oppervlakken van de maalschijven naar buiten wijzen, en dat de maalschijfmontageschroeven goed vastzitten.
5. Voer het maalschijfasgeheel in de motorbehuizing, en bevestig het frontplaatgeheel. Voor de instructies zie “Reinigen van de maalschijven”, stappen 5–10 op pagina's 15 en 16.

Storingen opheffen

Downloaded from www.vandenborre.be

Als de koffiemolen niet draait, als hij ingeschakeld is:

Controleer of de netstekker van de koffiemolen aangesloten is op een contactdoos met randaarde. Als dat zo is, de netstekker uittrekken en opnieuw insteken. Als de koffiemolen nog steeds niet werkt, controleer dan de (automatische) zekering van de spanning waarop de koffiemolen is aangesloten, en zorg ervoor dat de zekering ingeschakeld is. Als de koffiemolen na deze controles nog steeds niet werkt, dan is het mogelijk dat een vreemd voorwerp de maalschijven blokkeert. Zie "Het reinigen van de maalschijven" op pagina 14 voor meer informatie.

Als de koffiemolen draait, als hij ingeschakeld is, maar er geen koffie wordt gemalen:

De maalschijven moeten gereinigd worden of zijn versleten. Zie "Het reinigen van de maalschijven" op pagina 14 of "De maalschijven vervangen" op pagina 17 voor meer informatie.

Als de koffiemolen normaal werkt, maar plotseling stopt:

Schakel de koffiemolen onmiddellijk uit. Wellicht heeft een vreemd voorwerp zoals een steentje of een takje de maalschijven geblokkeerd. Zie "Het reinigen van de maalschijven" op pagina 14 voor meer informatie.

Als de maling te grof is, of de koffiemolen levert geen aanvaardbaar bereik van malingen:

Zie "De maalschijven bijregelen" op pagina 11 of "De maalschijven vervangen" op pagina 17 voor meer informatie.

Als de storing niet kan verholpen worden met de bovenstaande stappen, zie de Garantie op de KitchenAid® - koffiemolen op pagina 19.

Garantie op de KitchenAid®-Koffiemolen (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid draagt de kosten van:	KitchenAid draagt geen kosten in geval van:
Europa, Australië en Nieuw-Zeeland: Volledige garantie van twee jaar vanaf de datum van aankoop. Andere landen: Één jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Onderdelen en arbeidsloon voor bij herstel van materiaal- of constructiefouten. De service moet gebeuren door een erkende KitchenAid dienst na-verkoop.	A. Reparaties wanneer de koffiemolen gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van koffiebonen. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische vereisten.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/service

Alle service moet plaatselijk gebeuren door een erkende KitchenAid dienst na-verkoop. Neem contact op met uw verkooppunt, die u mogelijk verwijst naar de dichtstbijzijnde erkende KitchenAid dienst na-verkoop.

In Nederland:

Micave B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31 (0) 418 54 05 05

In België:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32 15 30 67 60

Klantencontact

Downloaded from www.vandenborre.be

In Nederland:

Gratis oproepnr.: 0800 0200151

MICAVE B.V.

Schimminck 10 a

NL-5301 KR ZALTBOMMEL

info@micave.nl

www.KitchenAid.nl

In België:

Gratis oproepnr.: 0800 93285

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.be



FOR THE WAY IT'S MADE.™

®Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

© 2008. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.