



Rancilio Silvia espressomachine

Nederlandstalige gebruiksaanwijzing



Inhoudsopgave:

Gegevens apparaat	3
Belangrijke richtlijnen voor gebruik	3
Algemeen gebruik van het apparaat	4
Een nog betere smaak van de espresso of cappuccino	4
Eenvoudige verzorging en onderhoud	4
Veiligheidsvoorschriften	4
Veiligheidsmaatregelen	5
Veiligheidsvoorzieningen	6
Technische gegevens	6
Ingebruikname	7
Ontluchten van de machine	7
De eigenlijke werking	8
De bereiding van espresso	8
Het verwisselen van de filterbakjes	9
De bereiding van cappuccino	9
Het opschuimen van de melk	10
Tips voor het opschuimen van melk	10
Heetwaterafgifte	10
Waterreservoir	11
Onderhoud	11
Dagelijks onderhoud	12
Aanbevelingen	12
Kleine storingen	12
Aantekeningen / dealerstempel	13
Overzicht afbeeldingen en numerieke verwijzingen	14
Afbeelding piston en accessoires	14
Afbeelding machine, waterreservoir en type plaatje	15
Afbeelding bedieningspaneel en onderkant piston houder	16
Adresgegevens importeur	16
Aanbevolen accessoires	16

Benaming: Espresso machine

Model: Rancilio Silvia

Het plaatje op de omslag van de Italiaanse gebruiksaanwijzing komt overeen met het gegevensplaatje op de onderzijde van de machine.

Op het plaatje zijn de volgende gegevens vermeld:

1. Fabrikant
2. Model en versie
3. Spanning
4. CE Conformiteitsfabriekmerk
5. Registratienummer
6. Benodigd vermogen
7. Ketelgegevens
8. Frequentie
9. Gegevens betreffende de smeltveiligheid van de schakelaar voor gelijk- en wisselstroom
10. Motorvermogen
11. Verwarmingsvermogen
12. Beveiligingsgraad
13. Conformiteitsteken
14. Bouwjaar

Belangrijke richtlijnen voor gebruik :

Het voorliggende boekje is een essentieel en aanvullend bestanddeel van de machine en dient door de gebruiker grondig bestudeerd te worden, alvorens de machine in gebruik te nemen.

De hierin opgenomen aanwijzingen dienen precies te worden opgevolgd, omdat zij zowel voor de veiligheid bij de installatie, bij het gebruik en bij de instandhouding van de machine van het grootste belang zijn, alsook een voorwaarde zijn voor een probleemloos gebruik.

Deze gebruiksaanwijzing kan niet met iedere denkbare mogelijkheid rekening houden. Indien u verdere informatie wenst of er dienen zich bijzondere problemen aan, welke voor u niet uitvoerig genoeg beschreven zijn, vraag dan de benodigde informatie op bij uw vakhandelaar. Bewaar dit boekje op een voor de hand liggende plaats!!

Algemeen gebruik van het apparaat:

Deze machine is ontworpen voor het bereiden van espresso, cappuccino en andere hete dranken (bijvoorbeeld thee). Deze espressomachine is de nieuwste telg van Rancilio en is ontwikkeld voor professionele toepassing.

Het apparaat bevat vele nieuwigheden, welke de gebruiker werkelijk voordelen brengen:

Een nog betere smaak van de espresso of cappuccino:

- De pomp geeft maar liefst in 1 seconde 25 atmosfeer, terwijl de druk waarmee het water door de koffie wordt geperst precies 9 atmosfeer bedraagt. De ideale druk voor een perfecte espresso met een prachtige crèmelaag.
- Door de individueel te bepalen hoeveelheid koffie en water, kan de smaak afgestemd worden op de individuele wensen.
- Tevens is er de mogelijkheid te kiezen tussen het gebruik van gemalen koffie en het gebruik van servings.
- Daar deze Silvia na het espresso maken het restwater afvoert naar de lekbak, heeft u altijd een verse espresso.

Eenvoudige verzorging en onderhoud:

- Alle bedieningselementen zijn duidelijk met symbolen aangegeven en gemakkelijk te bedienen.
- Daar de boiler en drukgroep geheel uit brons vervaardigd zijn, en de mantel van het verwarmingselement van roestvrijstaal is, wordt de veiligheid en de levensduur extra verlengd.
- De lekbak is eenvoudig uitneembaar en te legen, evenals de filterbakjes, behorende bij de piston. Deze moeten regelmatig gereinigd worden.

Veiligheidsvoorschriften:

Waarschuwing:

- Kinderen herkennen niet de gevaren die bij het omgaan met elektrische apparaten kunnen ontstaan; daarom kinderen nooit zonder toezicht met elektrische apparaten alleen laten.
Het apparaat mag slechts door vooraf geïnstrueerde personen bediend worden.
- Nooit een defect apparaat met een duidelijk defect aansluitsnoer in

gebruik nemen.

- Dompel het apparaat nooit in water.
Langdurig aanraken van hete oppervlaktes vermijden.
- Voor het gebruik van de machine steeds de genoemde knoppen bedienen.
- De warmteaanzuigsleuven en ventilatieroosters mogen nooit afgedekt worden.

Veiligheidsmaatregelen:

- De machine mag alleen voor het doel gebruikt worden waarvoor zij uitdrukkelijk is ontworpen. Met deze machine mogen alleen heetwaterdranken worden gemaakt. De fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk voor de schade die is ontstaan door oneigenlijk, ongeschikt of verkeerd, danwel door onverstandig gebruik is ontstaan.
- De verpakkingselementen (kunststof zak, schuimpolystyrol etc.) mogen niet in de handen vallen van kinderen, daar dit gevaar kan opleveren.
- Het apparaat nooit blootstellen aan weersomstandigheden zoals regen, sneeuw en vorst en ook niet met natte handen bedienen.
- Het apparaat op een stabiel en horizontaal vlak plaatsen. Nooit op hete of warme oppervlakten (kookplaten). Kies een plek welke voor kinderen en huisdieren onbereikbaar is.
- Het wordt aanbevolen het aansluitsnoer over de gehele lengte af te rollen. Nooit de stekker verwijderen uit de wandcontactdoos door middel van trekken aan het snoer of aan het apparaat.
- Alvorens de machine aan te sluiten dient u zich ervan te overtuigen dat de op het plaatje genoemde gegevens overeenkomen met die van uw stroomnet.
- Het wordt aanbevolen geen adapters, universele stopcontacten en / of verlengkabels te gebruiken. Indien absoluut noodzakelijk mogen alleen producten met een kwaliteitsaanduiding (zoals IMQ, VDE, +S etcetera) gebruikt worden onder voorbehoud dat het aangegeven vermogen het verbruik ($A = \text{ampère}$) van de aangesloten toestellen te boven gaat.
- In geval van twijfel moet u contact opnemen met een vakman, die er vooral op dient te letten dat de elektrische installatie aan de navolgende veiligheidsvoorschriften voldoet:
1: aarding, 2: geleider waarvan de doorsnede geschikt is voor het gevraagde vermogen en 3: stroomonderbreker.

- De elektrische installatie dient voorzien te zijn van een stroomonderbreker of aardlekschakelaar. Indien geen elektrische veiligheidsinrichtingen zijn aangebracht, mag de machine niet gebruikt worden.
- Het aarden van de machine is voorgeschreven. De fabrikant is niet aansprakelijk indien aan deze veiligheidsvoorwaarden niet is voldaan.
- Door een niet vakkundige installatie kan schade aan personen, dieren en / of materie ontstaan waarvoor de fabrikant niet verantwoordelijk kan worden gesteld.
- De warmhoudplaat is uitsluitend bedoeld voor het voorverwarmen van droge kopjes.
- Het stoompijpje wordt bij water- en stoomafname heet. Langdurige aanraking vermijden. Er bestaat anders kans op verbranding.
- Nooit het apparaat zelf repareren of openen. Reparaties mogen alleen door een vakman geschieden en met originele onderdelen.
- Het apparaat is door middel van een aansluitsnoer met de netspanning verbonden. Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen en het apparaat omver getrokken kan worden.
- Houd kinderen en huisdieren weg bij het apparaat!!

Veiligheidsvoorzieningen:

- Overdrukbeveiliging.
- Verwarmingselement is voorzien van een beveiligingsthermostaat.
- Bij gebruik van stoom- en heetwatertap, en tijdens het opwarmen, blijft de koffie-uitloop gesloten.
- 3-weg elektrische ontlastklep voor afvoerdrukstoot naar lekbak.

Technische gegevens Rancilio Silvia:

Afmetingen in mm: 290 diep, 235 breed en 340 hoog

Nettogewicht: 14 Kg.

Netspanning: 230V 50Hz

Elektromagnetische pomp: 48w

Inhoud uitneembare watertank: 2 liter

C.E. goedgekeurd

Overzicht afbeeldingen:

Kijk achterin dit boekje (pagina 14, 15 en 16) voor afbeeldingen van het apparaat, de bedieningselementen en accessoires. De nummers

genoemd in de tekst (tussen haakjes) verwijzen hiernaar.

Ingebruikname:

- Machine uit omdoos halen en plastic / karton verwijderen.
- Zwarte deksel van het waterreservoir lichten en het plastic zakje met daarin maatschep, stamper en filterbakjes voor 1 en 2 kopjes gemalen koffie verwijderen. Het filterbakje voor servings bevindt zich los in de omdoos.
- Piston en aansluitsnoer uit karton halen; piston in pistonhouder draaien (van links naar rechts), aansluitsnoer uitrollen en in stopcontact steken.
- De machine moet op een stevige ondergrond staan.
- Verwijder de watertank, spoel deze schoon en plaats deze $\frac{3}{4}$ gevuld terug in de machine.
- Controleer of de aanzuigslang (de lange slang met het V-tje aan het uiteinde) zonder knikken de bodem beroert en plaats vervolgens de zwarte deksel terug. (Let op de uitsparing in het waterreservoir.)
- Nu de machine eerst ontluichten!! (Zie hoofdstuk "Ontluichten van de machine".)

Ontluichten van de machine:

Ga als volgt te werk:

- Daar er zich op het moment van de eerste ingebruikname geen water in de boiler bevindt, dient u onderstaande handelingen direct opeenvolgend uit te voeren. De boiler mag namelijk niet de tijd krijgen om leeg op te warmen!!!
 - Hoofdschakelaar aanzetten (knop 1).
 - Signaallampje (2) brandt (als teken dat de machine zich opwarmt).
 - Plaats direct een hittebestendige mok onder de piston (12) en tevens onder de pijp (7) (beweeg deze naar buiten).
 - Druk koffietoevoerknop (3) open en open tegelijk de zwarte stoomknop (6) en wacht tot zowel uit het piston als uit het stoompijpje een straal water komt. Draai vervolgens de stoomknop weer dicht en daarna de koffietoevoerknop.
- De machine is nu ontluicht.

Deze handeling dient u altijd te herhalen:

- Als het waterreservoir volledig leeg is geweest.

- Na het stomen.

Er bevindt zich anders valse lucht in de machine waardoor de machine niet naar behoren zou kunnen werken.

Wanneer de machine voor de eerste keer in gebruik wordt genomen, ongeveer een halve liter water uit laten lopen, om de machine schoon te spoelen. Tevens dient u elke ochtend en avond een kopje water door te laten lopen om de broei kop door te spoelen.

De machine heeft een opwarmtijd van 10 minuten nodig, waarna het espresso bereiden kan beginnen.

De eigenlijke werking:

Terugkerende handelingen:

- Waterstand reservoir controleren en zonodig bijvullen. Indien leeg, dan eerst bijvullen en dan direct ontluchten!!
- Hoofdschakelaar (1) aanzetten (signaallampje (2) brandt), piston (12) met filterbakje onder de kop van de machine draaien.
- Vervolgens als het signaallampje uitgaat eerst een kopje schoon water door de piston laten lopen door koffietoevoerschakelaar (3) aan te zetten.
- Wachten tot machine op temperatuur is (dit duurt zo'n 10 minuten).
- Is de machine op temperatuur (lampje (2) dooft) dan kan er espresso worden gezet!

De bereiding van espresso:

- Plaats hiervoor één van de drie meegeleverde filterbakjes in de piston (afbeelding 1). Het bakje zit op zijn plek als u een goede klik hoort.
- De twee filterbakjes in het zakje met de stamper en de maatschep zijn geschikt voor gemalen koffie. Het ondiepe bakje (14) is geschikt voor 1 kopje koffie. Het brede diepe bakje (13) is geschikt voor 2 kopjes koffie. Het los bijgeleverde filterbakje (19) (met het kleinste zeefje) is geschikt voor servings.

Bij gemalen koffie:

- Vul bij het maken van 1 kopje espresso het 1 kops-filterbakje (14) met behulp van de maatschep (16). Een schep is voldoende voor een espresso. Stamp dit gelijkmatig door middel van een draaiende beweging met bijgeleverde stamper (15) aan. Plaats de piston met

de koffie onder de kop van de machine, in een draaiende beweging van links naar rechts. Plaats een espressokopje onder de twee uitgangen van de piston en zet de koffietoevoerknop (3) aan, wacht tot het kopje naar eigen maat gevuld is alvorens de koffietoevoerknop uit te zetten. Verwijder de piston en klop of spoel de koffiedrab uit. Plaats hierna de piston terug onder de kop van de machine.

- Bij het 2 kops-filterbakje (13) herhaalt u bovenstaande handelingen, maar dan uiteraard met 2 maatschepjes koffie en 2 kopjes, onder iedere uitloop van het piston één. Gelijkmatig aanstampen voorkomt dat het ene kopje sneller vol raakt dan de andere.
- Bij het gebruik van het serving-filterbakje (19) dient u de serving (1-kops voorverpakte koffie in zakje) in het filterbakje te leggen en het piston vervolgens stevig onder de kop van de machine te draaien. Plaats een kopje onder de beide uitgangen van het piston en zet vervolgens de koffietoevoerknop (3) aan. Wacht tot het kopje naar eigen gewenste hoeveelheid en sterkte is gevuld en druk vervolgens de koffietoevoerknop uit. Verwijder nu de gebruikte serving en plaats het piston weer onder de kop van de machine voor een volgende espresso.

Het verwisselen van de filterbakjes:

De filterbakjes worden in het piston geklemd door middel van een veer, om er voor te zorgen dat het filterbakje bij het leegkloppen niet in de afvalbak belandt. U wisselt het filterbakje het eenvoudigst door met een platte schroevendraaier of de rand van een ander filterbakje de rand van het vastzittende filterbakje los te wippen.

De bereiding van cappuccino:

De bereiding van cappuccino is gelijk aan de bereiding van espresso (zoals hiervoor uitgebreid is beschreven). U gebruikt alleen een groter kopje en laat de koffietoevoer langer doorlopen naar eigen gewenste hoeveelheid en sterkte. Hierna kunt u de melk gaan opschuimen om op de koffie te gaan schenken. U dient altijd pas de melk te gaan opschuimen, na het eigenlijke koffiezetten!! Beslist niet in omgekeerde volgorde, daar het stomen bij een hogere temperatuur plaatsvindt dan het koffiezetten. U krijgt dan verbrande koffie zonder crèmelaag. Om na het stomen de machine versneld af te koelen om koffie te zetten kunt u heet water aftappen en de machine ontlichten.

Het opschuimen van de melk:

- Gebruik altijd een hittebestendig metalen kannetje.
- Gebruik het liefst magere melk.
- Vul het kannetje voor minimaal één derde met melk.
- Stoomschakelaar (5) aandrukken, enkele seconden wachten, vervolgens stoomknop (6) opendraaien om het condenswater uit de pijp te laten lopen. Na een paar seconden weer dichtdraaien. Ongeveer 20-30 seconden wachten, daarna de stoompijp (7) in de te verwarmen vloeistof dompelen. De kraan opendraaien, de uittredende stoom zal de vloeistof op de gewenste temperatuur verwarmen. Hierna eerst de stoomknop (6) dichtdraaien en de stoomschakelaar (5) uitzetten, dan de opgeschuimde melk op de koffie schenken.

Tips:

- Dompel de stoompijp (7) in het kannetje tot op de bodem, haal na enkele seconden het pijpje tot iets onder het oppervlaktespiegel en houdt daarbij het kannetje iets schuin. Zo ontstaat er de meeste schuim. Laat de melk niet koken, dus nooit te lang stomen. Heeft de melk toch gekookt, dan ontstaat er geen schuim meer.
- Voor een goed resultaat dient u de stoomtoevoer te reguleren d.m.v. het opendraaien of dichtdraaien van de stoomknop (6).
- De stoom nooit langer dan 4 minuten laten uitstromen zonder het water in de boiler bij te vullen. Gebeurt dit toch, dan dient u de machine te ontlichten (zie ingebruikname).
- Na het opschuimen van de melk dient u korte tijd water door het stoompijpje te laten stromen middels de heetwaterschakelaar (4) in combinatie met de draaistoomknop (6), om zo de gaatjes van de stoompijp schoon te spoelen, anders raakt deze verstopt!!
- De stoompijp met een vochtige doek schoonmaken. (Let op!! De stoompijp is heet!!)
- Het waterreservoir bijvullen indien nodig.

Heetwaterafgifte:

- Plaats een hittebestendige mok onder de stoompijp (7).
- Draai de draaistoomknop (6) open om eventueel aanwezige stoom uit de boiler te laten ontsnappen.
- Druk de heetwaterschakelaar (4) aan en tap de gewenste hoeveelheid heet water af.

- Draai de draaistoomknop (6) weer dicht en zet de heetwaterschakelaar (4) weer uit.

Waterreservoir:

- Het waterreservoir is uitneembaar en zo gemakkelijk te vullen en te reinigen. U kunt ook middels een maatbeker het waterreservoir bijvullen, zo hoeft u minder vaak de machine te ontvluchten.
- Let bij het bijvullen op dat er geen water op of in de machine terecht komt. Dit kan kortsluiting veroorzaken.
- Let op dat de 2 slangen niet geknikt zijn en let op de uitsparing in het waterreservoir!!

Onderhoud:

- Voor elke onderhoudsbeurt dient de machine te worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact te worden getrokken.
- De buitenzijde van de machine niet met schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen schoonmaken, alleen bewerken met een vochtige doek. Hierna alle delen goed droog maken.
- U dient regelmatig de filterbakjes te ontdoen van koffieresten, de gaatjes van de bakjes moeten schoon (doorzichtig) zijn.
- Ook het douchezeefje in de kop van de machine (afbeelding 5) regelmatig verwijderen en schoonmaken!!
- Regelmatig het piston en de lekbak reinigen en daarna goed droog maken. Met enige regelmaat (afhankelijk van de hardheid van het water) dient u de machine met een speciaal voor uw machine bestemde ontkalker te ontkalken. Raadpleeg uw dealer hierover. Volg de gebruiksaanwijzing op de verpakking strikt op.
- Om de overdrukbeveiliging ook te ontkalken, draait u de draaistoomknop niet open, maar drukt u alleen de heetwaterschakelaar (4) aan. Op deze manier is de koffie-uitlaat en de heetwateruitlaat afgesloten en kan het ontkalkingmiddel alleen nog maar via het overdrukventiel terug naar het waterreservoir. Herhaal deze handeling gedurende een paar seconden een paar maal. Hierna tweemaal een waterreservoir met schoon water door het piston spoelen.
- Houdt het waterreservoir vrij van stof of andere materie; het waterreservoir is alleen bedoeld voor schoon en koud water.

Dagelijks onderhoud:

- Vul indien nodig het waterreservoir bij.
- Leeg regelmatig de lekbak en maak deze schoon en droog.
- Verwijder altijd (!!!) koffiedrab of de gebruikte serving uit het piston direct na het koffiezetten.
- Voordat u het eerste kopje koffie van de dag zet, en voordat u de machine 's avonds uitschakelt, laat eerst nog een kopje schoon water door het piston lopen met behulp van de koffietoevoerschakelaar om zo de kop van de machine te reinigen. HERHAAL DIT IEDERE DAG!!!

Het is zeer aan te bevelen:

- Een Brita-waterfilterkan en een waterfilter (zie pagina 16) te gebruiken om kalkvorming in (en verstopping van) uw machine te beperken.
- Om uw machine eens per 1,5-2 jaar aan te bieden voor een servicebeurt zodat de levensduur van uw machine verlengd wordt.
- Bij storing of slechte werking NOOIT (!!!) ontkalker in uw machine te pompen, dit kan er dan niet meer uit en zal na langdurig in de machine zitten voor ernstige schade aan uw machine zorgen.

Kleine storingen:

* Het apparaat doet niets:

- Controleer of er spanning op de wandcontactdoos staat.

* De koffie heeft geen crèmelaag, mogelijke oorzaken zijn:

- De machine is nog niet op de juiste temperatuur.
- Gebruik van verkeerde koffiemaling.
- Het filterbakje en / of douchezeefje in de kop van de machine zijn niet goed schoon.
- De machine moet ontkalkt worden.

* De koffie is niet heet genoeg:

- U houdt de opwarmtijd niet in acht.
- U verwarmt uw kopjes niet voor. Hoe kleiner de koffiehoeveelheid is, des te belangrijker is het voorverwarmen van de kopjes (met heet water).

* Het piston kan niet ver genoeg onder de kop van de machine gedraaid worden:

- Er dient een nieuwe (piston)ring in de kop van de machine geplaatst

te worden.

- Er zit (iets) te veel koffie in het filterbakje.

* De machine is lawaaiig:

- De machine dient ontvlucht en/of ontkalkt te worden.

* Bij andere, hierboven niet genoemde, storingen dient de machine onmiddellijk te worden uitgeschakeld en dient u contact op te nemen met uw Rancilio dealer.

Mocht u naar aanleiding van deze gebruiksaanwijzing nog vragen hebben, dan kunt u zich wenden tot uw Rancilio-dealer, deze zal u graag van verdere informatie voorzien.

Ruimte voor aantekeningen en / of dealer stempel:



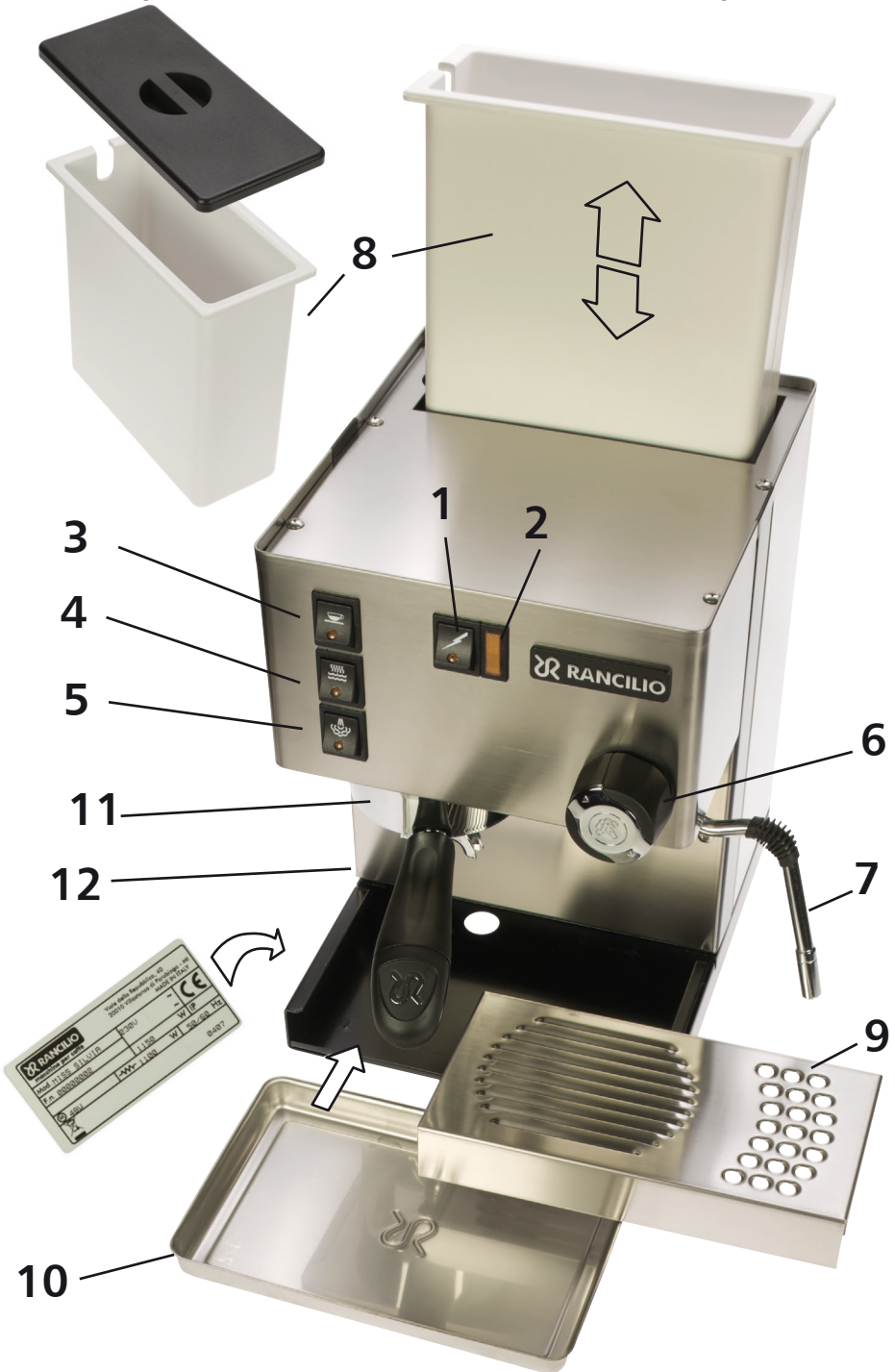
- 1 Hoofdschakelaar (aan / uit)
- 2 Signaallampje voor ingeschakeld apparaat
- 3 Schakelaar voor koffietoevoer, dus voor het bereiden van ristretto (korte espresso), espresso en cappuccino
- 4 Schakelaar voor heet water (uit pijpje 7)
- 5 Schakelaar voor stoom (uit pijpje 7)
- 6 Draaiknop voor stoom / water (te gebruiken in combinatie met schakelaar 4 of 5)
- 7 Beweegbaar pijpje voor heet water, stoom en ontluchten
- 8 Uitneembaar waterreservoir
- 9 Lekrooster
- 10 Uitneembare opvangbak voor restwater (lekbak)
- 11 Pistonhouder / kop van de machine
- 12 Piston
- 13 Filterbakje voor gemalen koffie: 2 kopjes
- 14 Filterbakje voor gemalen koffie: enkel kopje
- 15 Stamper
- 16 Koffieschepje
- 17 Bevestigingsschroef van douchezeefje (pagina 16)
- 18 Douchezeefje (pagina 16)
- 19 Filterbakje voor servings



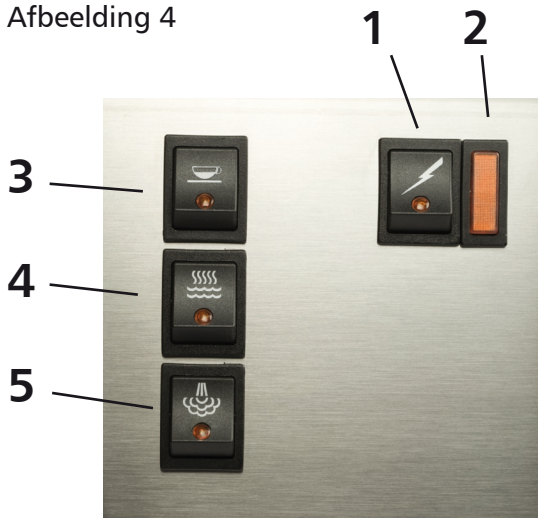
Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4



Afbeelding 5



coffeeing the World

Rancilio Linea Casa
 OK Import
 Popovstraat 22
 8011 RK Zwolle
 info@o-k-import.nl

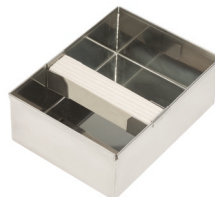
Aanbevolen accessoires:



Snel ontkalker en koffie en melkaanslag reiniger (voor het stoompijpje).



Waterfilterkan welke de kalk uit uw leidingwater filtert opdat dit zich niet in de machine afzet.



Uitklopbak voor gemakkelijk verwijderen van koffiedrab uit het filterbakje en als handige steun bij aanstampen van de koffie.



Waterfilter voor aan de aanzuigslang in de machine filtert droesem uit het water.



Zware stamper voor het gemakkelijker aanstampen van koffie.



Bonenmolen voor overheerlijke vers gemalen koffie!