


Over koffie gesproken...



**ATAG**

MAAKT ER PAS EEN KEUKEN VAN



Copyright ©  
ATAG Nederland BV

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Wijzigingen, zet- en/of drukfouten voorbehouden.

Alle teksten en illustraties:      ATAG Nederland BV  
T.a.v. Afdeling trainingen  
Postbus 1033  
6920 BA DUIVEN

# Inhoudsopgave:

<b>1. Koffie</b> .....	<b>5</b>
1.1 Voorwoord .....	5
1.2 Algemeen .....	5
1.2.1 De koffieplant .....	7
1.2.2 Koffiemelanges .....	9
1.2.3 Koffie en gezondheid .....	9
1.3 Koffievariaties .....	11
1.3.1 Espresso .....	11
1.3.2 Ristretto .....	11
1.3.3 Cappuccino .....	11
1.3.4 Latte/Macchiato .....	11
<b>2. Volledig automatische koffiemachine</b> .....	<b>13</b>
2.1 Algemeen .....	13
2.2 Producteigenschappen .....	13
2.2.1 Technische gegevens .....	14
2.2.2 Uitzonderingen op de garantie .....	15
2.2.3 Koffieresten in nieuw toestel .....	15
<b>3. Belangrijke instellingen</b> .....	<b>16</b>
3.1 Waterhardheid instellen .....	16
3.2 Temperatuur instellen .....	17
3.3 Spoelen .....	19
3.4 Standaard instellingen resetten .....	19
3.5 Koffiehoeveelheid .....	19
<b>4. Gebruik</b> .....	<b>21</b>
4.1 Eerste gebruik ATAG CaféMax .....	21
4.2 Koffiemolen afstellen .....	23
4.3 Voorgemalen koffie .....	25
4.4 Cappuccino maken of melk opschuimen .....	27
4.5 Heet water aftappen .....	28
4.6 Hoeveelheid getapt water aanpassen .....	28

<b>5.</b>	<b>Reinigen en onderhoud</b>	<b>31</b>
5.1	Algemeen	31
5.2	Reinigen	31
5.2.1	Koffiedikreservoir en lekbak	31
5.2.2	Zetgroep	33
5.2.3	Uitloopopeningen	35
5.2.4	Mondstuk en melkkan	35
5.3	Onderhoud	37
5.3.1	Binnenzijde toestel	37
<b>6.</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>37</b>

# 1. Koffie

## 1.1 Voorwoord

*Onze hartelijke dank voor de aanschaf van dit prachtige product. Omdat koffie ook onze passie is, willen wij u graag wat vertellen over koffie. Op deze wijze hopen wij dat u nog meer plezier zult beleven aan uw koffiemachine en het maximale uit uw koffiemachine kunt halen. Op deze wijze smaakt uw espresso of cappuccino net zo als bij de Italiaan.*

*Voor meer informatie over koffie willen wij u graag attent maken op de site [www.dekoffiethuiswinkel.nl](http://www.dekoffiethuiswinkel.nl). Dit is een koffiespecialzaak, waar u werkelijk alles over koffie kunt vinden. Tevens kunt u zich opgeven voor het volgen van workshops onder begeleiding van koffie-expert Folkert Terpstra.*

*Wij wensen u veel plezier met het lezen van dit boekje, wellicht onder het genot van een heerlijke kop fresh brew koffie.*

## 1.2 Algemeen

Koffie heeft een vaste plek in ons dagelijks leven. Nederland staat op de vierde plaats met een gemiddelde van 4,5 kopje per dag. We worden ermee wakker en het houdt ons wakker wanneer we vermoeid of slaperig zijn. Ongeveer 29% drinkt de koffie zwart, 24% voegt melk toe, 10% drinkt de koffie met suiker of zoetjes en 37% drinkt de koffie met melk en suiker c.q. zoetjes. Het is amper voor te stellen dat het ooit anders was.

Omstreeks 900 jaar voor Christus was er een Arabische arts die de werking van koffie in zijn geschriften vermeldde. Toch is een van de leukste legendes die van Kaldi, een Arabische geitenhoeder die omstreeks 300 jaar na Christus in Ethiopië leefde. Kaldi bemerkte dat zijn geiten erg actief werden na het eten van rode bessen van een bepaalde struik. Hij proefde een aantal bessen en bemerkte dat ook hij meer energie kreeg. Kaldi vertelde zijn ontdekking in een nabijgelegen klooster. De monniken aten de bessen om wakker te blijven tijdens het avondgebed. De abt besloot er een experiment aan te wagen. Hij kookte water, schonk het op de bessen en dronk de vloeistof. Zijn conclusie luidde: "onmiskenbaar wakker en helder". Vanaf dat moment brandden ze de bessen en maakten een heerlijke drank met een opwekkend effect. Voortaan dronken de monniken koffie.

De eerste koffiedrinkers waren dan wel de Arabieren, de Turken namen het gebruik al snel over. In 1615 vertrok er voor het eerst een schip met koffie vanuit Turkije naar Europa. Het eerste Europese koffiehuis werd omstreeks 1645 in Venetië geopend. Engeland, Nederland, Frankrijk en Duitsland volgden.

*Koffiestruik in  
bloei*



*Groene (niet rijpe)  
bessen*



*Rode bessen,  
klaar om te  
plukken*



In 1690 waren er al 250 koffiehuisen in Parijs.

De Nederlanders brachten in het begin van de 18<sup>e</sup> eeuw de koffie naar Indonesië, de Fransen namen planten mee naar Martinique en de Spanjaarden legden plantages aan in midden Amerika en Brazilië.

Over de hele wereld is koffie verspreid. Brazilië is de grootste koffieproducent ter wereld, op de voet gevolgd door Vietnam, Colombia en Indonesië.

Er zijn nog veel meer koffie producerende landen, echter hun productie is aanzienlijk kleiner. Er werken ongeveer 20 miljoen mensen in de koffie-industrie.

### **1.2.1 De koffieplant**

Koffiebonen groeien aan een struik en gedijen het beste in tropische en subtropische gebieden. Er zijn zo'n 80 koffieproducerende landen te vinden rond het gebied van de evenaar. Koffieplanten groeien het beste bij hoge temperaturen, veel neerslag en in een vruchtbare bodem (meestal bergachtig en vulkanisch gebied). Een koffieplant kan uitgroeien tot een boom van 10 meter of hoger.

Op de plantages wordt de koffiestruik getopt tot een hoogte van 1,5 tot 3 meter. Hierdoor brengt de koffieplant meer bessen voort en is het plukken van de rijpe rode bessen makkelijker.

Een koffieplant in bloei heeft witte bloesem, die op jasmijn lijkt. Na enkele dagen verdwijnt de bloesem en verschijnen er groene bessen. Wanneer de bessen plukrijp zijn, worden ze rood. Een koffiebes bestaat uit vruchtvlees met daarin 2 koffiebonen. Gemiddeld wordt er 1 tot 2 keer per jaar geoogst. De hoofdoogst is over het algemeen het lekkerst. Een struik brengt ongeveer 2,5 kilo bessen op. Omgerekend levert dat zo'n 700 gram gebrande koffiebonen op. Voldoende voor zo'n 120 koppen koffie. Er zijn dus heel wat koffiestruiken nodig om aan de wereldwijde vraag naar koffie te voldoen.

Er zijn meer dan 60 verschillende koffiesoorten, maar de meest bekende zijn de Robusta- en Arabica bonen. Ongeveer 70% van de wereldproductie komt van de Arabica-struik. Ze zijn groter dan Robusta bonen, zijn mild van smaak en bevatten minder cafeïne (0,8 tot 1,3%). De Robusta bonen zijn kleiner, zijn krachtig (vaak bitter) van smaak en hebben een hoog cafeïnegehalte (2 tot 2,5%).

Om de kwaliteit van de koffie te waarborgen, worden de Arabica bonen bewerkt volgens de natte methode. Het is een kostbare methode waarbij de bessen nat worden gewassen. Onder een grote stroom water worden de bonen van het vruchtvlees gescheiden. Hierna gaan de bonen in grote waterbakken om te gisten. Dit gistproces is erg belangrijk voor het rijke aroma en de bijzondere smaak.

Robusta bonen worden volgens de droge methode bewerkt.



*Verschillende koffiemelanges*



*Luxe pakket koffiebonen bij aankoop ATAG CaféMax*



De bessen worden in de zon gedroogd en vervolgens van het vruchtvlees gescheiden. Het is een minder arbeidintensieve methode, die afhankelijk is van het klimaat.

Koffie is een natuurproduct. Hierdoor is de kwaliteit van de oogst niet altijd constant. Er worden meerdere koffiesoorten gemengd om een koffiemelange te ontwikkelen die constant kan worden geproduceerd. Het ontwikkelen van de juiste smaakmelange is een ware kunst.

### **1.2.2 Koffiemelanges**

De ruwe, ongebrande, koffiebonen komen via de handel bij de koffiebrander terecht.

Voor het branden stelt een melangeur vast wat de juiste samenstelling van iedere melange is. Op deze wijze wordt er een melange gemaakt, waarbij de smaak en het aroma min of meer gelijk blijft. Iedere koffiemelange en brandproces brengen een andere smaak voort.

De bonen worden tijdens het branden blootgesteld aan temperaturen tot 500°C. In de boon loopt de temperatuur op tot zo'n 220 tot 230°C, waarbij allerlei chemische veranderingen plaatsvinden. Bij deze temperaturen verdampt het vocht in de bonen en komen de aromatische oliën vrij. De bonen krijgen een aparte smaak en krijgen een diepbruine kleur doordat de suikers in de bonen worden gekaramelliseerd. Naarmate de bonen langer worden gebrand, ontwikkelt de smaak zich meer tot een bitterzoete smaak en worden ook de zuren en cafeïne uit de koffie gebrand. Op het moment dat de bonen de optimale branding hebben verkregen, worden de bonen met lucht gekoeld.

Espressobonen worden langer gebrand, waardoor de bonen olieachtig zijn en in kleur variëren tussen donkerbruin en bijna zwart. Een kopje espresso bevat minder cafeïne dan een kopje koffie die met een filtermaling is gezet.

Het beste kan een aangebroken pak koffiebonen worden bewaard in de vriezer. Er mag echter geen condens bij komen, omdat door vocht de smaak achteruit gaat.

### **1.2.3 Koffie en gezondheid**

Koffie verbetert de alertheid en het reactievermogen en werkt stimulerend op de stofwisseling. Het kan er echter voor zorgen dat je moeilijk in slaap valt, indien je 's avonds koffie drinkt. Cafeïne stimuleert het centrale zenuwstelsel, de bloedsomloop en het hart. Tevens heeft cafeïne een gunstig effect op de nieren. Een lage bloeddruk kan door koffie worden verhoogd. Bij gezonde mensen heeft het drinken van een normale hoeveelheid koffie geen nadelige gevolgen.

*Espresso*



*Ristretto  
in een klein glas*



*Cappuccino*



## **1.3 Koffievarianties**

### **1.3.1 Espresso**

Espresso vindt zijn oorsprong in het onder druk persen van water door de koffie. Anderen beweren dat de benaming uit het Frans komt en verwijst naar express, wat “snel” betekent. Het is in ieder geval een zeer geconcentreerde koffiebereiding, waarbij water met een druk van 9 bar door ongeveer 7 tot 8 gram zeer fijn gemalen en met 15 kg aangedrukte koffie perst. In gedurende 25 seconden moet de kop gevuld zijn met ongeveer 35 ml koffie. Een goede kop espresso is te herkennen aan de goudbruine crema laag. Dit zijn vetten en suikers die door de hoge druk uit de koffie zijn geperst. Met name de robusta boon levert een crema laag. Op een goede crema laag blijft een schepje suiker even liggen, voordat het doorzakt. Door de sterke concentratie wordt een kop espresso traditioneel met een glas water gedronken.

De volgende factoren zijn van belang om een goede espresso te bereiden:

- De koffiemachine moet schoon zijn.
- De (espresso) koffiebonen moeten vers zijn en perfect gebrand.
- De maling mag niet te fijn of te grof zijn (zie hoofdstuk 2).
- Het water moet vers zijn, met een temperatuur van ongeveer 98°C.
- Verwarm het kopje voor.
- Laat niet te veel water door de koffie lopen.

### **1.3.2 Ristretto**

Een ristretto is letterlijk een beperkt kopje espresso (20ml). De doorlooptijd wordt vrij lang gekozen (18 tot 30 seconden) met een beperkte waterhoeveelheid. Hierdoor is de smaak en het aroma erg sterk.

### **1.3.3 Cappuccino**

Cappuccino komt oorspronkelijk uit Wenen. Het bestaat uit 1/3 espresso, 1/3 melk en 1/3 gestoomde melk. De melk heeft zeer fijne bubbeltjes, is dik vloeibaar en is glazig. Het vermengt zich met de crema laag, waardoor een zeer goede body en smaak ontstaat.

### **1.3.4 Latte/Macchiato**

Een café latte wordt vaak in een kop van 350ml geserveerd, waarbij de espresso met 6 delen gestoomde melk wordt gecombineerd. Wanneer 1 deel melk op een kwart deel espresso wordt geserveerd, met daar bovenop melkschuim, spreekt men van een macchiato. Een macchiato wordt vaak in een glas geserveerd, waarbij 3 delen zichtbaar zijn: gestoomde melk, koffie en het melkschuim.



*ATAG CaféMax inbouw koffiemachine met melkkan CM4111C*



*ATAG CM4192C*

## **2. Volledig automatische koffiemachine**

### **2.1 Algemeen**

Steeds meer consumenten willen thuis een lekker kopje espresso of cappuccino bereiden. Hiervoor is een espressoapparaat nodig, die onder hoge druk water door de gemalen en aangestampte koffie perst. Door deze koffiezetmethode wordt de koffie aromatischer en smaakt het intensiever dan gewone koffie. In welke mate het aroma wordt, hangt deels af van de pompdruk. Deze moet minimaal 15 bar zijn.

Een volledig automatische koffiemachine heeft een eigen bonen- en waterreservoir. Via het bedieningspaneel kan de koffie naar eigen wens worden geoptimaliseerd. Na een druk op de bedieningsknop maakt de maaleenheid de benodigde hoeveelheid koffiebonen. De gemalen koffie valt in de zeteenheid, die de koffie samenperst tot een “koffieschijfje”. Het in de boiler opgewarmde water wordt nu via de pomp onder hoge druk door het koffieschijfje geperst. De hoeveelheid water wordt bepaald door een flowmeter, die de hoeveelheid water telt.

Via de zeef in het onderste gedeelte van de zeteenheid loopt de koffie naar het kopje. De zeteenheid gaat terug naar de nulpositie en werpt via een armpje het koffieschijfje in de afvalbak. Achtergebleven water wordt afgeblazen in de onderbak. De machine is klaar voor een nieuwe kop.

Via een stoompijpje of een melkkanfunctie kan er melk worden opgeschuimd voor een heerlijk kopje cappuccino, latte of macchiato. Tevens is het mogelijk om heet water te tappen voor een kopje thee.

### **1.2 Producteigenschappen**

De ATAG inbouw koffiemachine CaféMax wordt op rails gemonteerd. Op deze wijze kan het toestel eenvoudig aan de handgrepen naar voren worden getrokken om bijvoorbeeld het bonenreservoir te vullen. Aan de linker- en rechterzijde zitten opbergvakken voor bijvoorbeeld koffiebonen. Via de voorzijde is het 1,8 liter grote waterreservoir bij te vullen.

De zetgroep is uitneembaar en onder de waterkraan te reinigen.

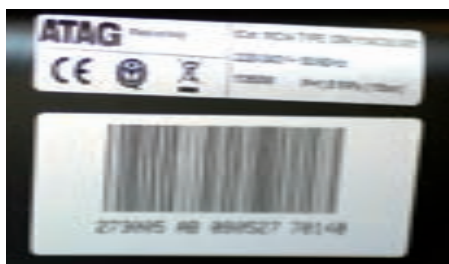
Via de display worden automatische meldingen weergegeven, zoals o.a.: “water vullen!”, “koffiedikreservoir legen”, “reinigen”, “ontkalken AUB”, etc.

De ATAG CaféMax is in Grafiet-zwart en RVS leverbaar.

De ATAG CaféMax heeft een eenvoudige bediening d.m.v. 6 druktoetsen en 2 draaiknoppen. Door de interactieve display is iedere gewenste instelling m.b.t. koffiesterkte en de hoeveelheid te maken. Met 1 druk op de cappuccinotoets kan een perfecte cappuccino worden bereid. In de meegeleverde, uitneembare, melkkan wordt de melk opgeschuimd. Na het opschuimen is de melkkan eenvoudig te reinigen met de Clean functie. Omdat de melk in de kan zelf niet wordt verhit, kan de melkkan met inhoud in de koelkast worden bewaard. Let wel op de houdbaarheidsdatum van de melk.

Na ieder gebruik blijft de ingebouwde ventilator ongeveer 10 minuten lopen. Dit om dampvorming in het toestel te voorkomen.

Het toestel is ontworpen om de koffie vrijwel direct na het tappen te nuttigen. De



temperatuur is dusdanig gekozen dat de optimale smaak en aroma uit de koffie wordt gehaald. Is de temperatuur hoger, dan verbrandt de koffie en krijgt het een bittere smaak en minder aroma.

*Typeplaatje*

## 2.2.1 Technische gegevens

Netspanning	230V 50Hz
Aansluitwaarde	1350W
Vermogen hoofdelement (koffie)	2 x 600W
Vermogen stomelement	1000W
NTC hoofdelement t.b.v. koffie	98°C
NTC hoofdelement t.b.v. heet water	98°C
NTC stomelement	145°C
Maximaal thermostaat hoofdelement	192°C
Maximaal thermostaat stomelement	318°C
Pompdruk	15 bar
Inhoud waterreservoir	1,8 liter
Temperatuurinstelling element	98°C ± 2°C instelbaar
Koffietemperatuur*	Tussen de 83 en 87°C

- \* Deze temperatuur is gemeten direct op de uitstroomopening van de zeteenheid. De koffietemperatuur in de mok of koffiekop is lager en wordt beïnvloed door zeer veel factoren.

## **2.2.2 Uitzonderingen op de garantie**

De ATAG CaféMax is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik, met een maximaal gebruik van 3000 kopjes koffie per jaar. Een hoger gebruik wordt beschouwd als professioneel gebruik en dit valt niet onder de garantie.

Het koffiebonenreservoir mag niet worden gevuld met gemalen-, gevriesdroogde- of gekaramelliseerde koffiebonen of andere “vreemde” voorwerpen. Schade aan de koffiemachine door toedoen van de voorgenoemde voorwerpen of door oneigenlijk, onjuist of onredelijk gebruik, vallen niet onder de garantie.

Schade aan de koffiemachine door toedoen van andere voorwerpen dan gemalen koffie in de trechter voor gemalen koffie, bijvoorbeeld oploskoffie, valt niet onder de garantie.

Gebruik een kwaliteitskoffie om te voorkomen dat er steentjes in de maaleenheid terecht komen. Controleer de koffiebonen altijd op “vreemde” voorwerpen. Het vastlopen van de maaleenheid of defecten door toedoen van “vreemde” voorwerpen valt niet onder de garantie.

Normale gebruikssporen zoals bijvoorbeeld krassen, glasbreuk, defecte lampen, kunststof en rubberonderdelen vallen niet onder de garantie.

Lees bij twijfel altijd de garantiebepalingen die bij het toestel horen goed door.

## **2.2.2 Koffieresten in nieuw toestel**

Het is mogelijk dat er koffieresten in de maaleenheid zitten bij een nieuw toestel. Dit komt omdat het toestel in de fabriek is getest. Het toestel is gegarandeerd nieuw. Om een constante kwaliteit te garanderen, wordt 1 op de 50 toestellen zeer grondig getest.

### 3. Belangrijke instellingen

#### 3.1 Waterhardheid instellen

Vanaf de fabriek staat het toestel op de hoogste waterhardheid (stand 4) ingesteld. De melding “ONTKALKEN AUB!” is afgestemd op de ingestelde waterhardheid. Het is van belang om de juiste waterhardheid in te stellen.

De waterhardheid is te testen m.b.v. de Total hardness test die in de gebruiksaanwijzing is toegevoegd.

De waterhardheid staat ook vermeld op de waterrekening of neem contact op met het waterleidingbedrijf.



*Verkalkt element van een willekeurig toestel*

Instelling toestel	Duitse hardheid (dH)	Franse hardheid (fH)
1	0-6	0-11
2	7-13	12-17
3	14-20	18-36
4	>21	>37

Door het voortdurend verhitten van water ontstaat er kalkaanslag. Afhankelijk van de waterhardheid instelling wordt de melding “ONTKALKEN A.U.B.” in de display weergegeven. Het is nog steeds mogelijk om het toestel te gebruiken.

Echter de melding “ONTKALKEN AUB!” moet eerst 2x worden weggedrukt.

De garantie vervalt echter wanneer het toestel niet regelmatig wordt ontkalkt. Wanneer het ontkalkingsprogramma wordt onderbroken, dan blijft het toestel de melding weergeven en moet er opnieuw worden gestart.

Waterhardheid	Melding na aantal liters
1	250
2	130
3	85
4	40



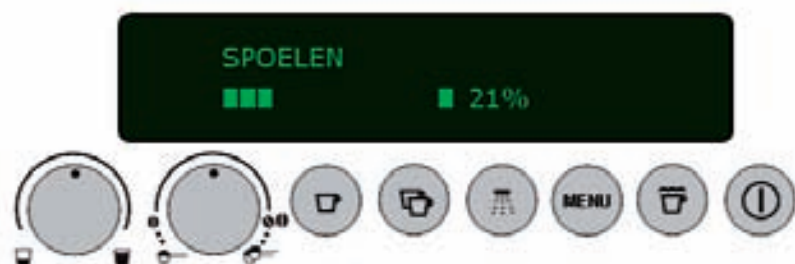
Het juist instellen van de waterhardheid en het regelmatig ontkalken van het toestel is van groot belang. Kalk is funest voor het toestel. Het is te vergelijken met cholesterol in het lichaam. Wanneer het cholesterolgehalte te hoog is, slippen de bloedvaten dicht.

De waterdoorvoer in het hoofdelement is dun. In hete delen van het toestel kan zich meer kalk vormen. Wanneer er niet regelmatig ontkalkt wordt, raken de leidingen in het toestel verstopt. Dit valt niet onder de garantie. De verkalking kan dusdanig ernstig zijn, dat onderdelen in het toestel moeten worden vervangen. Een zeer ingrijpende en dure reparatie, die niet in verhouding staat met de prijs van het ontkalkingsmiddel. Ontkalken kost tijd, ongeveer 1 uur, maar het verlengt de levensduur van het toestel aanzienlijk.

### **3.2   Temperatuur instellen**

Vanaf de fabriek staat het toestel op de hoogste temperatuur ingesteld. Er zijn 3 temperatuurinstellingen voor het element mogelijk. Hoog (100°C), normaal (98°C) en laag (96°C). Door de temperatuur van het element aan te passen, wordt ook de uitloop-temperatuur van de koffie beïnvloed.

De uiteindelijke temperatuur in de koffiekop is o.a. afhankelijk van de temperatuur, grootte en dikte van de gebruikte kop of mok. Een niet voorverwarmde kop of mok beïnvloedt de koffietemperatuur dramatisch. Het voorverwarmen van een koffiekop maakt al een verschil van 5°C. De grootte van de kop moet in verhouding staan met de koffiehoeveelheid. Vervuiling, verkalking en een verkeerde maalgraad beïnvloeden de temperatuur eveneens.



Meldingen ATAG CaféMax

### **3.3 Spoelen**

Bij het in- en uitschakelen van het toestel wordt de spoelfunctie automatisch gestart.

Op deze wijze blijft er geen vuil water achter in het toestel. Het is ook mogelijk de spoelfunctie handmatig te starten. Dit om bijvoorbeeld de zetgroep voor te verwarmen.

De inhoud van de lekbak is groot genoeg om het spoelwater op te vangen. Het is ook mogelijk om het spoelwater in een kopje op te vangen, zodat het voorverwarmd wordt.

Denk er dan wel aan het kopje eerst leeg te gooien voordat er koffie wordt gezet.

### **3.4 Standaardinstellingen resetten**

Het is mogelijk om aangepaste waarden weer terug te zetten in de fabrieksinstelling. De statistiek wordt niet met deze functie gewist.

Het betreft de volgende instellingen:

- Waterhardheid
- Hoeveelheid koffie
- Temperatuur
- Automatische uitschakeltijd

### **3.5 Koffiehoeveelheid**

Door de instelknop voor de koffiehoeveelheid te verdraaien kan er worden gekozen voor de volgende kopjes koffie:

- Espresso
- Klein kopje
- Normale kop
- Grote kop
- Mok

Af fabriek is er een vaste hoeveelheid koffie per kop ingesteld. De instellingen zijn te wijzigen in het KOFFIEPROGRAMMA

(zie 5.2.3 *De hoeveelheid koffie per kopje veranderen* in de gebruiksaanwijzing).



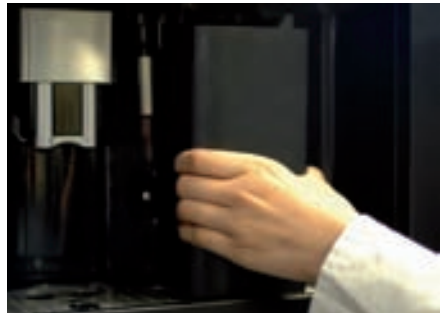
*Toestel naar voren trekken*



*Toestel aanzetten*



*Taal selecteren*



*Waterreservoir vullen*



*Spoeling starten*



*Toestel spoelt door*

## 4. Gebruik

### 4.1 Eerste gebruik ATAG CaféMax

Vanaf de fabriek staat de hoofdschakelaar achter op het toestel in de uit-positie (0). Trek het toestel aan de handgrepen naar voren en zet de schakelaar op de achterkant van het toestel in de aan-positie (1). De verlichting en de display gaan aan. In de display komen alle beschikbare talen voorbij.

Wacht tot de melding “DRUK OP MENU OM NEDERL. TE KIEZEN” in de display verschijnt en houdt dan de MENU keuzetoets minimaal 3 seconden ingedrukt. In de display komt een bevestiging “NEDERL. GEÏNSTALL.”. Het toestel staat nu op de Nederlandse taal.

Na enkele seconden verschijnt de melding “WATER VULLEN!”. Verwijder het waterreservoir en vul het met koud water tot het MAX streepje. Plaats het reservoir weer terug en druk het zover mogelijk op zijn plaats. Indien de waterspuit niet geplaatst is verschijnt de melding “WATERSPUIT INZETTEN!”. Zorg ervoor dat de waterspuit is geplaatst. In de display verschijnt “DRUK OP MENU”. Zet een glas onder de waterspuit en druk op de MENU keuzetoets. In de display verschijnt de melding “MOMENT A.U.B...” en wordt de voortgang aangegeven door een balk met blokjes en het aantal procenten. Er komt water uit de waterspuit. De hoeveelheid die het glas opvangt is ongeveer 30ml. Nadat het toestel heeft doorgespoeld, schakelt het uit met de melding “UITSCHAKELING MOMENT A.U.B...”.

Aangezien er lucht in de leidingen zit, zal de pomp gaan ratelen en veel herrie maken, totdat de pomp water heeft aangezogen en alle lucht uit de leidingen is geperst.



*Koffiemachine inschakelen*



*Toestel naar voren trekken*



*Koffiebonenreservoir vullen*



*Koffie loopt te langzaam door*



*Maalgraad instellen*



*Afval koffieschijven*

## 4.2 Koffiemolen afstellen

Nadat de handelingen voor het eerste gebruik zijn gedaan, moet het toestel worden ingeschakeld. Het toestel moet eerst opwarmen, waarna het een spoelcyclus uitvoert.

Hierna is het toestel klaar voor gebruik en wordt de basisinstelling in de display weergegeven bijvoorbeeld “NORMALE KOP NORMALE SMAAK”.

Iedere keer dat het bonenreservoir gevuld wordt, moet het toestel via de handgrepen uit het inbouwmeubel naar voren worden getrokken. Open de deksel aan de linkerzijde bovenop het toestel en vul het reservoir met koffiebonen. Zorg er voor dat de deksel dicht is, voordat het toestel weer terug op zijn plek wordt geduwd.

De maalgraad van het toestel is vanaf de fabriek ingesteld op een normaal aroma. Indien de koffie te snel of te langzaam doorloopt, moet de maalgraad worden ingesteld. De regelknop voor de maalgraad mag alleen worden versteld indien de maaleenheid draait. Dit omdat de messen tegen de weerstand van de koffiebonen in moeten worden versteld.

Stel de regelknop met 1 klik per keer af. Het resultaat is pas zichtbaar nadat er tenminste 2 kopjes koffie zijn gezet. Er zijn 2 verstellingen mogelijk:

- Linksom richting de kleinere koffiebonen. De maalgraad wordt fijner, de koffie zal langzamer doorlopen en meer crème hebben.
- Rechtsom richting de grotere koffiebonen. De maalgraad wordt grover, de koffie zal sneller doorlopen en minder crème hebben.

Indien 90% van de koffie een Hollandse bak koffie is, wordt een grovere maling als maatstaf gekozen. De doorlooptijd vanaf het moment dat de pomp schakelt, totdat de koffie is uitgelopen mag maximaal 35 seconden zijn. Een doorlooptijd van 25 seconden is ideaal. Wanneer de doorlooptijd te lang is, wordt de koffie bitter van smaak. Een goede indicatie zijn de afvalschijven die eruit zien als sjoel-schijven, een beetje vochtig zijn en met enige kracht zijn te breken.

De maalgraad moet opnieuw worden ingesteld als er een andere soort koffiebonen wordt gebruikt. Dit door de verschillende maten koffiebonen. Indien het toestel ouder wordt en veel koppen koffie heeft gezet, kan het zijn dat de maalgraad moet worden aangepast. Dit door slijtage van de messen.

*Voorgemalen koffie ATAG*



*Toestel naar voren trekken*



*Trechter vullen*



*Kop koffie selecteren ATAG*





### 4.3 Voorgemalen koffie

Het is mogelijk om tot maximaal 2 koppen koffie te zetten met voorgemalen koffie. De volgende handelingen moeten worden verricht:

Draai de instelknop voor de sterkte van de koffie geheel naar links op het maatschepje voor 1 kop koffie. Voor 2 koppen koffie moet de instelknop geheel naar rechts op de dubbele maatschepjes worden gedraaid. De maaleenheid is nu uitgeschakeld. Onderin de display verschijnt de melding “VOORGEMALEN”.

Trek het toestel via de handgrepen uit het inbouwmeubel naar voren. Open het middelste deksel en doe 1 tot maximaal 2 afgestreken schepjes gemalen koffie in de trechter.

Meer koffie vervuult het toestel, ook is het mogelijk dat het toestel geen koffie zet. In de display wordt dan de volgende melding weergegeven “TE FIJN GEMALEN MOLEN INSTELLEN EN HEET WATER TOETS INDRUKKEN”. Gebruik altijd het meegeleverde maatschepje en berg deze na gebruik altijd op de originele plek op.

Gebruik enkel voorgemalen koffie voor espressomachines. Er mag geen gemalen koffie in het toestel worden geschept als deze is uitgeschakeld. Dit om vervuiling van het toestel te voorkomen. Wanneer de trechter geblokkeerd is door vocht in de machine, of indien er meer dan 2 schepjes koffie is gebruikt, duw de koffie dan omlaag m.b.v. een mes of de steel van de koffieschep. Gebruik geen instant koffie! Dit zal het toestel onherstelbaar beschadigen, omdat het zo hard wordt als cement.

Sluit het deksel en duw het toestel terug op zijn plek. Selecteer de 1 kop of 2 koppen koffie keuzetoets. De voortgang wordt aangegeven door een balk met blokjes en het aantal procenten. Indien er geen voorgemalen koffie in de trechter is geschept, wordt de melding “GEMALEN KOFFIE TOEVOEGEN” weergegeven.

Draai de instelknop voor de sterkte van de koffie uit de selectie voor voorgemalen koffie op een willekeurige sterkte, om terug te keren naar normaal gebruik. De maaleenheid is nu weer ingeschakeld.



*Waterspuit verwijderen*



*Melkkan plaatsen*



*Cappuccino selecteren*



*Cappuccino wordt gezet*



*Reinigen*



*Melkkan in koelkast bewaren*

#### 4.4 Cappuccino maken of melk opschuimen

De ATAG CaféMax beschikt over een functie waarmee met 1 druk op de knop een perfecte cappuccino kan worden bereid of melk kan worden opgeschuimd. Hiervoor wordt de speciale melkkan gebruikt.

##### De volgende handelingen moeten worden verricht:

- Verwijder de deksel van de melkkan door deze met de klok mee te draaien (volg de pijlen op de deksel). Vul de kan naar behoefte met melk tot het uiterlijk het MAX streepje (ongeveer 1 liter) en draai de deksel weer op de melkkan (tegen de klok in).
- Verwijder de waterspuit en plaats de melkkan op het mondstuk. Druk de kan goed aan. In de display verschijnt de melding “DRUK CAPP. TOETS x1 VOOR CAPPUCCINO, x2 VOOR ALLEEN MELK”. Let op dat de schuif op de deksel voor cappuccino of caffelatte niet wordt verplaatst.
- Zet een voldoende grote mok onder de koffie- en melkuitloop. Draai zo nodig de melkuitloop iets aan de kant.

##### Voor cappuccino:

- Zorg dat de schuif op de melkkan op cappuccino staat. De melk wordt dan sterk opgeschuimd. Indien de schuif op cafelatte staat wordt de melk weinig opgeschuimd. Er tussenin is macchiato.
- Kies het gewenste aroma door de instelknop voor de sterkte van de koffie te verdraaien. De instellingen voor het melkvolume en de hoeveelheid koffie voor cappuccino is in het cappuccinoprogramma aan te passen (zie 5.2.12 *Het cappuccinoprogramma veranderen* in de gebruiksaanwijzing).
- Druk 1 keer op de keuzetoets voor het automatische cappuccino-programma. De maaleenheid maalt de koffie. Tegelijkertijd loopt er hete opgeschuimde melk in de mok. Hierna loopt de koffie door. De hoeveelheid is ieder moment te stoppen door de keuzetoets nogmaals in te drukken.
- Zet een glas onder de melkuitloop en houdt de CLEAN toets op de melk kan minimaal 8 seconden ingedrukt. Dit om melkresten uit het mondstuk en de melkuitloop te verwijderen. In de display verschijnt de melding “REINIGING!”.
- Omdat de melk in de kan niet wordt verwarmd, kan na gebruik de kan met de melk in de koelkast worden bewaard. Let wel op de houdbaarheidsdatum!

Het melkschuim op het eerste kopje is altijd minder dan bij het tweede kopje, dit omdat de melkkan moet opwarmen. De melkkan is voor te verwarmen door de CLEAN toets een aantal seconden in te drukken. Tevens bepaalt het vetgehalte in de melk voor een groot deel de kwaliteit van het schuim. Magere melk geeft een matig schuim wat snel inzakt.

Halfvolle melk geeft een schuim van redelijke kwaliteit. Volle melk geeft een mooi schuim wat lang blijft staan. Het beste resultaat geeft lang houdbare volle melk. De melktemperatuur moet tussen de 5 en 8°C zijn, tot maximaal 10°C. Is de melk te warm, dan wordt er geen goede cappuccino bereid.

#### **Voor opgeschuimde melk:**

- Druk 2 keer (binnen 2 seconden) op de keuzetoets voor het automatische cappuccinoprogramma. In de display verschijnt “MELK OPSCHUIMEN”. Er loopt alleen hete melk met weinig schuim in de mok.
- Volg dezelfde stappen als bij cappuccino.

#### **4.5 Heet water aftappen**

De heet water functie kan worden gebruikt om een kop thee of soep mee te maken. Het water is dusdanig heet dat er geen cremalaagje (zoals bij de magnetron) ontstaat bij het thee zetten. Er moet altijd een glas onder de waterspuit c.q. stoompijp staan. Dit omdat de gebruiker zich anders aan het hete water kan branden.

Om heet water te tappen moeten de volgende handelingen worden verricht:

- Plaats de waterspuit.
- Zet een glas of beker onder de waterspuit.
- Druk op de keuzetoets voor heet water.
- Er stroomt heet water uit de waterspuit. Dit gaat stootsgewijs. In de display verschijnt de melding “HEET WATER” en wordt de voortgang aangegeven door een balk met blokjes en het aantal procenten. De heet water uitstroom is op ieder moment te stoppen door de keuzetoets voor heet water nogmaals in te drukken.
- Na het water tappen moet het toestel weer opwarmen en verschijnt de melding “MOMENT A.U.B...” in de display.

#### **4.6 Hoeveelheid getapt water aanpassen**

Af fabriek is er een vaste hoeveelheid water per kop ingesteld. De instellingen zijn te wijzigen in het HEETWATERPROGRAMMA. Om de hoeveelheid aan te passen moeten de volgende handelingen worden verricht:

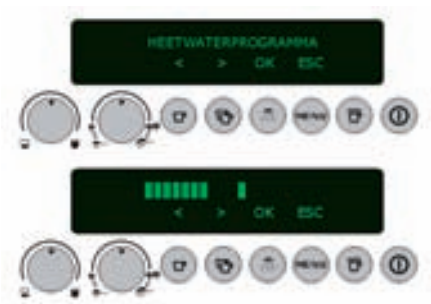
- Druk op de MENU-toets en blader met de < of > toets totdat HEETWATER PROGRAMMA in de display verschijnt.
- Druk op de OK-toets om in het HEETWATERPROGRAMMA te komen.
- De waterhoeveelheid wordt met blokjes aangegeven. Door de hoeveelheid blokjes te wijzigen, wordt ook de waterhoeveelheid gewijzigd.
- Stel de gewenste hoeveelheid in en druk op de OK-toets om de waarde in het geheugen op te slaan.
- Druk op de ESC-toets om het MENU te verlaten.



*Heet water selecteren*



*Heet water uitstroom*



*Hoeveelheid veranderen*



*Indicatie lekbak vol*



*Servicedeurkje openen*



*Lekbak uitnemen*



*Koffiedikreservoir legen*



*Lekbak legen*



*Koffiedikreservoir grondig reinigen*

## **5. Reinigen en onderhoud**

### **5.1 Algemeen**

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de koffiemachine houdt het toestel mooi en hygiënisch. Voordat het toestel wordt gereinigd, moet het worden uitgeschakeld (aan/uit toets op het front) en zijn afgekoeld. Er mogen geen oplos- of schuurmiddelen worden gebruikt. Een zachte en vochtige doek is voldoende. De onderdelen mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.

### **5.2 Reinigen**

#### **5.2.1 Koffiedikreservoir en lekbak**

Na iedere 14 kopjes koffie (7 dubbele) verschijnt de melding dat het koffiedikreservoir geleegd moet worden. De lekbak met koffiedikreservoir moet worden uitgenomen, geleegd en gereinigd. Indien de melding wordt genegeerd, is het niet mogelijk om koffie te zetten. De lekbak moet minstens 10 seconden zijn verwijderd om de melding te resetten.

Het kan zijn dat de lekbak tussentijds vol zit. Een rode niveau-indicator geeft het waterniveau in de lekbak aan. Wanneer de indicator zichtbaar wordt, moet de lekbak worden geleegd en gereinigd. Omdat de lekbak meer dan 10 seconden is verwijderd uit het toestel, moet ook het koffiedikreservoir worden geleegd en gereinigd. Dit om te voorkomen dat het maximale niveau wordt overschreden en het toestel van binnen sterk vervuild of blokkeert.

Om de lekbak en het koffiedikreservoir te legen en te reinigen moeten de volgende handelingen worden verricht:

- Open het servicedeurtje door aan de uitloopopeningen te trekken.
- Neem de lekbak in zijn geheel uit het toestel door deze naar voren te trekken en op te tillen.
- Verwijder het koffiedikreservoir uit de lekbak en leeg deze in de vuilnisbak.
- Verwijder het rooster uit de lekbak en leeg de lekbak in de spoelbak.
- Reinig het koffiedikreservoir grondig. Alle resten moeten worden verwijderd. Dit omdat koffieafval snel schimmelt.
- Reinig de andere onderdelen van de lekbak.
- Plaats het rooster terug in de lekbak.
- Plaats het koffiedikreservoir weer terug in de lekbak. Dit kan maar op 1 manier. De nok moet naar voren wijzen.
- Plaats de lekbak in zijn geheel weer in het toestel.
- Sluit het servicedeurtje. Indien dit niet gaat, forceer dan niets. Mogelijk is het koffiedikreservoir niet goed geplaatst.



*Stand onderste zetgroep*



*Onderste zetgroep verwijderen*



*Onderste zetgroep reinigen*



*Onderste zetgroep terugplaatsen*



*Verkeerde stand onderste zetgroep*



*Onderste zetgroep in elkaar drukken*



## 5.2.2 Zetgroep

De onderste zetgroep moet regelmatig gereinigd worden, om aankeuken van koffieresten en het dichtslippen van het filter te voorkomen. Wanneer het toestel een lange tijd niet wordt gebruikt, bijvoorbeeld vakantie, is het aan te bevelen de zetgroep voor die tijd grondig te reinigen.

Om de zeteenheid te reinigen moeten de volgende handelingen worden verricht:

- Zet het toestel uit. Het toestel voert een spoeling uit en zet de zetgroep in de onderste stand (aan/uit toets op het front).
- Open het servicedeurtje en controleer de stand van de zetgroep.
- Trek de lekbak iets naar voren om iets ruimte te creëren.
- Druk de 2 rode knoppen op de zetgroep in en trek de zetgroep naar voren toe uit de houder. Manoeuvreer de zetgroep achter de lekbak door het toestel uit.
- Reinig de zetgroep onder warm stromend water. Gebruik geen reinigingsmiddel. Reinig de zetgroep niet in de vaatwasser, om uitdrogen van de rubber O-ringen en lekkage te voorkomen.
- Plaats de zetgroep terug in het toestel. Manoeuvreer de zetgroep achter de lekbak door, totdat de zetgroep rechtstandig in de houder kan worden gedrukt. Druk hierbij op het PUSH-symbool. Er moet een duidelijke klik te horen zijn. Controleer of de rode knoppen naar buiten staan.
- Duw de lekbak terug op zijn plaats en sluit het servicedeurtje. Wanneer dit niet lukt, is de zetgroep niet juist geplaatst.

Wanneer de zetgroep niet in de onderste stand staat, is het niet te verwijderen. Echter met lompe kracht is alles te realiseren, waarbij het niet geheel is uitgesloten dat het toestel schade oploopt. Deze schade valt niet onder de garantie. De zetgroep is niet terug te plaatsen. Belangrijk is de boel niet te forceren en de volgende procedure te volgen:

- Plaats de zetgroep niet.
- Duw de lekbak op zijn plaats en sluit het servicedeurtje.
- Schakel het toestel in (aan/uit toets op het front). Het toestel voert een zelftest uit en zet de houder voor de zetgroep in de onderste stand.
- In de display verschijnt de melding dat de zetgroep moet worden geplaatst.
- Druk de zetgroep tussen de handen in elkaar.
- Open het servicedeurtje en trek de lekbak iets naar voren.
- Plaats de zetgroep.
- Duw de lekbak terug op zijn plaats en sluit het servicedeurtje.
- Het toestel warmt op en zal hierna de zetgroep in de juiste stand zetten, zodat het klaar is voor gebruik.



*Uitloopopeningen vrijmaken*



*Mondstuk reinigen*



*Aanzuigpijpje verwijderen*



*Melkuitloop verwijderen*



*Schuif verwijderen*

Indien het toestel beschadigd is, dan worden de afvalschijven niet in het koffiedikreservoir geworpen. Hierdoor zal het toestel sterk vervuilen en uiteindelijk vastlopen. Een monteur is nodig om het toestel te repareren. Deze reparatie valt overigens niet onder de garantievoorwaarden.

### **5.2.3 Uitloopopeningen**

Controleer regelmatig of de uitloopopeningen niet verstopt zijn. Eventuele koffieresten zijn met een naald of prikker weg te krabben.

### **5.2.4 Mondstuk en melkkan**

Nadat de melkkan is gebruikt, moet het mondstuk van het toestel met een vochtige doek worden gereinigd. Dit om te voorkomen dat er melkresten achterblijven.

Naast reiniging met de CLEAN functie moet de melkkan grondig worden gereinigd nadat de melk op is. Om melkkan te reinigen moeten de volgende handelingen worden verricht:

- Verwijder de deksel van de melkkan door deze met de klok mee te draaien (volg de pijlen op de deksel).
- Leg de deksel onderste boven en verwijder het aanzuigpijpje door deze omhoog te trekken.
- Verwijder de melkuitloop door de deksel op de zijkant te leggen en de melkuitloop met enige kracht naar achteren te trekken.
- Verwijder de schuif door de deksel vlak te leggen en met voorzichtige kracht de schuif naar achteren te trekken. LET OP! De onderdelen op de schuif zijn teer en kunnen makkelijk breken.
- Reinig de kan, deksel en alle losse delen grondig met heet water en eventueel wat afwasmiddel. Spoel de onderdelen goed na om geen nasmaak van het afwasmiddel te krijgen.
- Zet de melkkan weer in elkaar.

Reinig de onderdelen niet in de vaatwasser. Dit om uitdrogen van de rubber O-ringen te voorkomen. Het is niet aan te bevelen de kan in de vaatwasser te reinigen. De kan is van kunststof en kan na verloop van tijd dof worden en scheurtjes gaan vertonen als het in de vaatwasser wordt gereinigd.



*Servicedeurtje openen*



*Lekbak verwijderen*



*Zetgroep verwijderen*



*Bovenste gedeelte zetgroep*



*Binnenzijde toestel*

## **5.3 Onderhoud**

### **5.3.1 Binnenzijde toestel**

Regelmatig onderhoud voorkomt dat het toestel sterk vervuilt en houdt het toestel in topconditie. Tevens worden storingen hiermee grotendeels voorkomen.

Controleer regelmatig de binnenzijde van het toestel.

Om de binnenzijde van het toestel te reinigen moeten de volgende handelingen worden verricht:

- Zet het toestel uit. Het toestel voert een spoeling uit en zet de zetgroep in de onderste stand.
- Open het servicedeurtje en controleer de stand van de zetgroep.
- Verwijder de lekbak en reinig deze (zie 5.2.1)
- Verwijder de zetgroep en reinig deze (zie 5.2.2)
- Maak het bovenste gedeelte van de zetgroep met een kwastje schoon.
- Verwijder koffieresten aan de binnenzijde van het toestel met een kwastje of eventueel een vork en zuig deze op met een stofzuiger.
- Plaats de zetgroep.
- Plaats de lekbak.
- Sluit het servicedeurtje.

## **6. Gebruiksaanwijzing**

Voor een optimale bediening van uw ATAG CaféMax verwijzen wij u naar de gebruiksaanwijzing.

**ATAG Nederland b.v.**

Afdeling QA, product trainingen  
Impact 54, 6921 RZ  
Postbus 249, 6920 AE  
Duiven, Nederland