

GEBRUIKSAANWIJZING QUICKMILL 3000 (3002)

Hartelijk gefeliciteerd met de door u aangeschafte Quickmill espressomachine. Om het apparaat zonder zorgen en langdurig te laten functioneren is het raadzaam dat u, voordat u de machine in gebruik neemt, de gebruiksaanwijzing aandachtig doorleest. Veel plezier!



Beschrijving van de onderdelen

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Koffie schakelaar | 10. Maatschepje |
| 2. Drukmeter | 11. koffiestamper |
| 3. Verwarmingsplaat voor kopjes | 12. Filter voor 1 kopje |
| 4. Stoom schakelaar | 13. Filter voor 2 kopjes |
| 5. Aan/uit schakelaar | 14. Filterdrager |
| 6. Waterreservoir | |
| 7. Heetwater/stoomkraan (met luchtmengers) | |
| 8. Lekbak met rooster | |
| 9. Houder & broeikop met bajonetsluiting | |

Ingebruikname van de machine

Bij de eerste ingebruikneming van de machine, of wanneer de machine een tijd lang stil heeft gestaan, is het van belang dat u de volgende instructies opvolgt.

Neem het waterreservoir (6) uit het apparaat en maak het goed schoon, waarna u het vult tot 2 cm. onder de rand met koud water. U plaatst het waterreservoir terug en let er daarbij op dat de waterslangetjes goed in het waterreservoir hangen. Stop nu de stekker in het stopcontact (geaard, 220 V) en schakel de aan/uit schakelaar (5) in. **Controleer of de stoomkraan (7) , naar binnen is gedraaid tot tegen de achterwand.**

Het signaallampje zal aangeven dat de machine aan het opwarmen is. Wacht tot het lampje uit gaat. Draai de houder, zonder koffie, in de broeikop (9) en beweeg de koffieschakelaar (1) naar rechts (voor type 3002 zie volgende alinea). Laat vervolgens water doorlopen (tip: warm er de kopjes mee op) tot het signaallampje weer gaat branden. Als dat lampje even later weer uitgaat is de machine klaar voor gebruik.

Instellen van de Dosamatic koffie/waterdosering

Type 3002 is uitgerust met een doseerknop waarmee u de waterhoeveelheid per kopje instelt. Zet de knop in eerste instantie op stand 2. Hierna kunt u op basis van uw formaat espressokopje de gewenste hoeveelheid koffie naar keuze instellen door de draaischakelaar naar rechts (meer koffie) of naar links (minder koffie) te draaien. Stel de dosamatic af voordat u de koffieschakelaar (1) naar rechts beweegt en gebruik altijd koffie in de filterdrager voor een juiste afstelling. Beweeg bij iedere zetbeurt de koffieschakelaar (1) minimaal 1 seconde naar rechts om de dosamatic te activeren. Het kortstondig indrukken van de espressoschakelaar (1) kan leiden tot het niet of niet goed activeren van de dosamatic.

Koffie zetten

Bij uw machine zitten twee zogenaamde filterbakjes. Dat zijn de metalen bakjes waar het koffiemaassel in gaat. De een (13) is bedoeld voor 2 kopjes en de ander voor een enkel kopje (12). U kunt het bakje naar keuze in de houder klemmen. Het voordeel van dat klemmen is dat u later koffiedrab kunt uitkloppen zonder het bakje zelf kwijt te raken.

Voor alle duidelijkheid. Als u één kopje koffie wilt zetten kiest u het ondiepe filterbakje dat u vult met één schepje koffiemaassel. Wilt u gelijktijdig twee kopjes koffie zetten dan kiest u het filterbakje waar 2 schepjes koffie in passen. Liefst afgestreken maatschepjes, ieder goed voor 7 gram. Als u teveel koffiemaassel doseert kan dat problemen geven. Houdt u van sterkere koffie dan is een fijnere maling de beste oplossing of koffie die bij een hogere temperatuur is gebrand.

Bij illy herkent u de diverse malingen (en sterktes) aan de kleur deksel van het blik. Roze staat voor grof gemalen koffie, rood voor de normale espressomaling en zwart voor extra fijn. Wie de voorkeur geeft aan cafeïnevrije illy espresso kiest voor deksels groen. Maakt u de bonen zelf dan bestaat de keuze uit blikken bonen rood (espresso), zwart (ristretto) en groen (decaffeinato).

Als u wilt experimenteren met andere koffie dan illy dan blijkt dat ieder merk zijn eigen maling kent van grof tot fijn. Houdt er rekening mee dat u het beste uit de koffie extraheert door het water tussen de 18 en 25 seconden door het maassel te laten lopen. Hoe fijner de koffie is gemalen hoe sterker de koffie. En andersom. Hoe grover hoe slapper.

Het verdient aanbeveling de houder tijdens het opwarmen in de machine te houden. Als het

signaallampje uit is gegaan, is het goed als u één of twee kopjes water door laat lopen. Filterdrager en kopjes zijn dan op de juiste temperatuur.

U heeft het filterbakje gevuld met koffiemaassel. De volgende stap is het ‘aanstampen’ van het maassel. Doe dat gerust stevig en vergeet niet na het aanstampen de bovenrand van het filterbakje, met bijvoorbeeld de vlakke hand, schoon te vegen (!).

Vervolgens draait u de houder in de machine (naar rechts). Doe dat gerust stevig. Eén of twee kopjes op het rooster (8) onder de filter drager plaatsen en de koffieschakelaar (1) naar rechts te bewegen. Na 20 tot 25 seconden de koffieschakelaar (1) uitzetten (naar links bewegen). Wacht even met het uitnemen van de filterdrager tot het signaallampje uit is, zodat het restwater uit het thermoblok is teruggelopen is in het waterreservoir.

Het opschuimen van melk met behulp van het stoomkraan

Het lijkt logisch om eerst koffie te zetten en dan de melk op de stomen. Dat kan maar wij geven de voorkeur aan eerst stomen en dan pas koffie zetten. Het voordeel daarvan is dat het sneller gaat en, belangrijker, dat de stoomkraan nooit verstopt kan raken (!).

Het opschuimen van melk voor cappuccino vraagt enige oefening. Allereerst schakelt u de stoomschakelaar (4) in. Het apparaat gaat extra opwarmen en dus gaat het signaallampje branden. Tijdens het opwarmen tot stoomtemperatuur hoort u het apparaat tikken. Daar hoeft u niet van te schrikken, dat is normaal. Er druppelt ook wat heet water uit de houder en ook dat is normaal. Het apparaat begint gaandeweg stoom te produceren.

Voor het mooiste melkschuim (voor cappuccino) is koude volle melk ideaal. Maar ook halfvolle melk werkt goed. Magere melk is minder geschikt.

Als het signaallampje uit gaat is dat het teken dat de machine zijn maximale temperatuur heeft bereikt. Zet de stoomschakelaar even uit, draai de stoomkraan naar buiten en steek de stoomkraan in de melk. Zet dan de stoomschakelaar (4) weer op stomen. Na een paar extra seconden neemt het stoomfeest wederom een aanvang!

De meest gemaakte fout is het verhitten van de melk tot boven de 60 graden Celsius. Gebruik daarom een RVS melkkannetje. Met de hand voelt u precies wanneer de melk haar ideale temperatuur bereikt heeft. Dat is nadat het kannetje te heet wordt om vast te houden.

Als u klaar bent met stomen schakelt u de stoom schakelaar uit. Het verwarmingselement

(thermoblok) is direct na het stomen (nog) te hoog om koffie te zetten. U kunt natuurlijk wachten tot het thermoblok spontaan is afgekoeld maar er is een snellere methode. Zet een opvangbakje (kannetje of beker) onder de geopende stoomkraan en beweeg de koffieschakelaar naar rechts. Eerst komt er nog een beetje stoom uit de kraan maar snel daarna water. Het apparaat wordt zo geforceerd teruggekoeld naar koffietemperatuur. Deze handeling vergt maar een paar seconden. Het voordeel van deze methode is niet alleen dat de wachttijd tussen koffiezetten en melk opstomen wordt bekort maar ook dat dit zekerheid geeft dat er geen melkresten in de kraan achterblijven. Zodra het signaallampje weer begint te branden is de machine voldoende afgekoeld om weer koffie te zetten.

Het gebruik van het stoompijpje voor warme dranken

U heeft de mogelijkheid om warme dranken te bereiden met behulp van de stoomkraan (7). U draait de kraan naar buiten, plaatst een beker onder de uitloop en schakel de koffieknoop in. Is de beker gevuld dan zet u de koffieschakelaar uit en draait u het kraan terug naar binnen.

Handige tips voor gebruik en onderhoud.

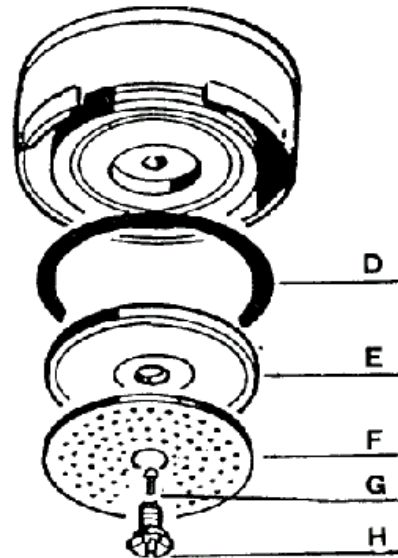
- Reinig regelmatig het waterreservoir, zo heeft u altijd vers water.
- Zet uw espressokopjes niet in de kast, maar zet ze ondersteboven op de machine. Dat is niet alleen een leuk gezicht, maar zo blijven de kopjes warm.
- Na het opschuimen, stoomt u nog even na zodat melkresten verwijderd worden. Zet de stoomkraan 's avonds in een glaasje water zodat u de volgende dag de melkresten gemakkelijk met een zachte doek kunt verwijderen. Een verstopte kraan kunt u doorprikken met een naald of uitgevouwen paperclip. Hopelijk bent u nog net op tijd!
- Klop na het koffiezetten altijd direct de houder uit en plaats die houder daarna weer losjes in de machine, zo blijft het geheel lekker warm.
- Reinig de filterdrager en filters iedere week, zodat koffieaanslag niet de kans krijgt uw voortreffelijke espresso te bederven.
- Gebruikt u uw Quickmill in een gebied met hard water, dan doet u er goed aan uw machine minimaal om de maand te ontkalken. Gebruik uitsluitend snelontkalker die geschikt is voor koffiemachines en **geen azijn!** Volg de instructies op volgens de aanwijzingen zoals beschreven op de verpakking van het ontkalkingsmiddel.

1. Draai regelmatig (liefst wekelijks) de douche(F) los door de kopsproeier(H) met behulp van bijvoorbeeld een muntje te verwijderen. Laat de douche weken in een beker warm water en een beetje soda, dan bent u er zeker van dat alle gaatjes open blijven. Pas op dat u de waterstop(G) niet kwijtraakt! Gebruik een schuur- of pannensponsje met een beetje schoonmaakmiddel wanneer de gaatjes te veel verstopt zitten. U kunt de douche ook schoonbranden op het gas. Wordt hij wel zwart maar dat geeft niet.

2. Verwijder nu de adapterschijf(E). Maak ook deze op zelfde wijze schoon.

3. Verwijder dan de O-ring(D) en maak deze met een doek goed schoon.

4. Maak ook de 'broeikop' (bovenste gedeelte op de tekening) van de machine goed schoon met een schuur- of pannensponsje en wat schoonmaak-middel. Besteed extra aandacht aan het verwijderen van koffieresten op het punt waar de O-ring(D) weer terug geplaatst moet worden in de machine, om lekkage te voorkomen.



U kunt hierna de onderdelen weer op de aangegeven wijze terugplaatsen en nadat u de machine met schoonwater heeft doorgespoeld, weer in gebruik nemen.

Tot slot een waarschuwing.

Leg de machine tijdens de schoonmaakbeurt niet op zijn kop want er mag geen water via de broeikop in de machine lopen!

Garantievoorwaarden

Kocht u de machine in privé dan heeft u recht op twee jaar garantie. Kocht u hem 'op de zaak' dan is dat één jaar. Het garantiebewijs en/of betalingsbewijs zijn de geldige documenten daarvoor. U kunt ook terugvallen op ons garantieregister.

Onder garantie verstaan wij het kosteloos repareren van uw Quickmill en het vervangen van onderdelen die een fabricagefout blijken te hebben. Als uw Quickmill niet te repareren is, zullen wij deze vervangen. De garantie van het nieuwe apparaat is geldig tot de vervaldatum van de oorspronkelijke overeenkomst.

Wat valt er niet onder de garantie?

Defecten die optreden ten gevolge van nalatigheid (vooral het schoonhouden van de douche en het naspoeien van de stoomkraan!) , een verkeerde installatie van het apparaat of door onderhoud aan het apparaat verricht door derden geven geen recht op garantie. Ook transportschade en defecten die niet als fabricagefout herkend worden, vallen niet onder de garantie.

Wij kunnen niet aansprakelijk gesteld worden voor schade aan personen, zaken of huisdieren als gevolg van het niet naleven van de gebruiksaanwijzing.
Transportkosten van en naar onze technische dienst zijn altijd voor de rekening van de klant.

Technische gegevens

Spanning	220 V 50 Hz
Vermogen	1080 Watt
Inhoud waterreservoir	1,8 L
Afmetingen	380mm x 250mm x 280mm

Laatst gewijzigd: 31 augustus 2010