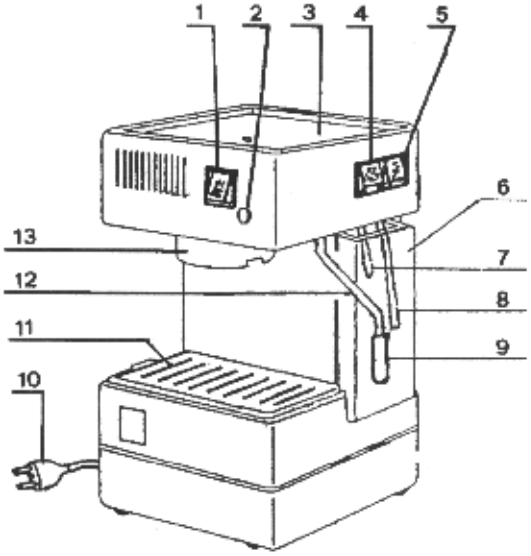
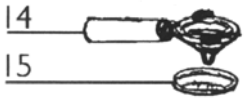
GEBRUIKSAANWIJZING
QUICKMILL 810 E.S.E. VAPORE

(door Alfredo Potjes)

Allereerst wil ik u van harte feliciteren 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

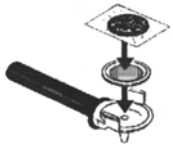
1. Espresso schakelaar
2. Signaallamp 'opwarmen'
3. Verwarmingsplaat voor kopjes
4. Stoom schakelaar
5. Aan/uit schakelaar
6. Waterreservoir
7. Water afvoerslang
8. Water toevoerslang
9. Lucht/stoom menger
10. Stekker
11. Lekbakje met rooster
12. Stoomkraan
13. Broeikop met bajonetsluiting
14. Servinghouder t.b.v. servings
15. Filters t.b.v. servings (3x)

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 met koud water tot maximaal 2 cm. onder de rand. U plaatst het waterreservoir weer in de machine. Let er wel goed op dat de water afvoerslang (7) en de water toevoerslang (8) in het waterreservoir hangen. Stop nu de stekker (10) in het stopcontact (geaard, 220 V) en schakel de aan/uit schakelaar (5) in. Controleer of het stoomkraan (12) naar binnen is gedraaid tot tegen de achterwand van de machine. Het signaallampje (2) zal aangeven dat de machine aan het opwarmen is. Wacht tot het signaallampje uitgaat. Plaats de houder, zonder koffie, in de broeikop (13) en schakel de espresso schakelaar (1) in. U laat het water 6 á 7 seconden doorlopen. Het signaallampje (2) gaat weer branden. Zodra het lampje uit gaat is de machine klaar voor gebruik. Tussentijds zal tijden het zetten van koffie het lampje opnieuw gaan branden. Geen punt, gewoon doorgaan met koffie zetten.

Espresso bereiden met de servings van illycaffè

Het bereiden van de perfecte espresso is met het *Easy Serving Espresso* systeem van Quickmill wel heel erg makkelijk gemaakt. De servings zijn gemaakt van precies 6,95 gram illy, samengeperst tussen twee vloeitjes. De serving heeft een boven- en een onderkant. De bovenkant herkent u door het watermerk “illy”. Werken met servings werkt snel, schoon en simpel. Wilt u ook experimenteren met ‘losse’ koffie dan is een extra houder beschikbaar.



Bij uw machine treft u 3 filters (15) waarvan de meest “Italiaanse” al in de houder is geplaatst. Die is voor piepkleine kopjes espresso. Gaat uw voorkeur uit naar minder sterke koffie dan plaatst u een van de andere filters. De kleine filter zit een beetje klem in de houder maar u kunt hem er uit wippen met een mespuntje. Dat die filter klemt is omdat u daardoor de gebruikte serving in de vuilnisbak kunt kieperen zonder het filter te verliezen.

Denk er wel aan het filter regelmatig uit de houder te wippen voor een schoonmaakbeurt, van zowel de houder als het filter.

Zou u graag ook de door u gewenste alternatieve filter klemmend willen maken dan kunt u ons het beste even bellen voor de truc. Dat gaat makkelijker per telefoon.

Draai de houder, met de filter (15) naar keuze op de servinghouder (14) rechtsom in de broeikop (13). Laat nu het water enkele seconden doorstromen zodat de servinghouder de warmte goed overneemt.

Neem de houder uit de machine en plaats nu de illy serving, met het illy watermerk naar boven. Draai de servinghouder in de broeikop. Doe dat gerust stevig (hij kan het hebben) want anders kan er water lekken langs het handvat.

Vergeet het filter niet want zonder filter wordt het een knoeiboel!
Zet een kopje onder de uitloop van de servinghouder en schakel de espresso schakelaar (1) in. Wacht tot het kopje gevuld is en schakel de espresso schakelaar uit. Na gebruik verwijdert u de serving en plaatst u de houder losjes terug in de machine. Het vullen van het kopje mag 20 tot 25 seconden duren (zie bijlage 1). Waarom niet langer? Omdat na ongeveer 25 seconden alles wat lekker is uit het maalsel is geëxtraheerd. Daarna vindt overextractie plaats en zal de koffie bitter smaken. Als u de koffie nog steeds te sterk vindt kunt u beter schoon (heet) water toevoegen. Dat kan ook via de houder maar dan uiteraard nadat u de serving heeft verwijderd.

Na gebruik altijd direct de serving verwijderen en de houder losjes terugplaatsen in de machine. Dan blijft de machine schoon en de houder warm.

Het opschuimen van melk met behulp van de 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 stoom schakelaar (4) in. Het apparaat gaat extra opwarmen en dus gaat het lampje (2) branden. Tijdens het extra opwarmen hoort u de *pulsator* tikken die druppels water in de (hete) leiding pulseert. De koperen leiding wordt zo heet dat de druppels water veranderen in krachtig stoom.

Als het lampje uit gaat is de machine op stoomtemperatuur. Zet de stoomknop even uit, draai de kraan naar buiten en steek het stoompijpje in het stoomkannetje met melk. Zet nu de stoomknop weer aan. Na een paar seconden begint het stoomfeest weer.
Voor het mooiste melkschuim voor cappuccino is koude verse volle melk ideaal maar ook halfvolle melk geeft een goed resultaat. Magere melk is minder geschikt.

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

De temperatuur van uw Quickmill is direct na het stomen (nog) te hoog voor het zetten van koffie. Nu kunt u het apparaat natuurlijk een paar minuten laten afkoelen tot het lampje weer gaat branden maar er is een snellere methode. Allereerst zet u uiteraard de stoomschakelaar terug. Dan plaatst u een opvangbak (glas of beker) onder de stoomkraan en laat u water door de stoomkraan lopen door de koffieschakelaar in te drukken. Er spuit, na enige stoom, water door de kraan. Dat water koelt het verwarmingselement. Na een seconde of 5 is de machine voldoende afgekoeld om koffie te kunnen zetten. Het extra voordeel hiervan is dat u zeker weet dat er geen melkresten achterblijven in de stoomkraan want die wordt op deze manier schoongespoeld.

Waarschuwing! Als de stoompijp verstopt zit dan kan de machine zijn (stoom)druk niet kwijt met grote kans op schade (reparatiekosten) die niet valt onder de garantie.

Het gebruik van het stoompijpje voor warme dranken
U heeft de mogelijkheid om warme dranken te bereiden met behulp van heet water uit de stoomkraan (12). U draait de stoomkraan naar buiten en drukt de koffieschakelaar in. Klaar? Dan zet u de koffieschakelaar uit en draait u de kraan weer tegen de achterwand.

Handige tips voor gebruik en onderhoud.

Voor o.a. het schoonhouden van de machine hebben wij nog enkele nuttige tips. Makkelijker kan het niet!

- **Waarschuwing**! De stoomkraan mag u niet naar binnen (of naar buiten) draaien als er nog stoom of water doorloopt. Een moment geduld komt de duurzaamheid ten goede.
- Als u bij het bereiden van cappuccino liever eerst koffie zet en pas daarna melk opstoomt mag u nooit vergeten flink 'na te stomen' om melkresten in de stoomkraan weg te blazen..
- Verwijder na het zetten van koffie altijd de gebruikte serving en plaats de houder losjes in de broeikop, zo blijft het geheel lekker warm.
- Gebruikt u uw Quickmill in een gebied met echt hard water, dan doet u er goed aan uw machine minimaal eens per twee maanden te ontkalken.
- Voordat u de machine gaat ontkalken verwijdert u eerst de douche en laat u deze 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 (dat metalen pinnetje) niet kwijtraakt!
- Gebruik onze snelontkalker die speciaal geschikt is voor espressomachines en **nooit** azijn.
- 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 een jaar of 2 kan het raadzaam zijn een onderhoudsbeurt uit te laten voeren.
- Reinig servinghouder en filters iedere week, zodat koffieaanslag niet de kans krijgt uw voortreffelijke espresso te bederven.

Van boven naar beneden (zie afbeelding)
Douche (metalen plaatje met kleine gaatjes)
Waterstop (metalen pinnetje met ronde kop)
Veer (doet denken aan het veertje in een ballpoint)
Kopsproeier (schroef waar het veertje met de waterstop in passen

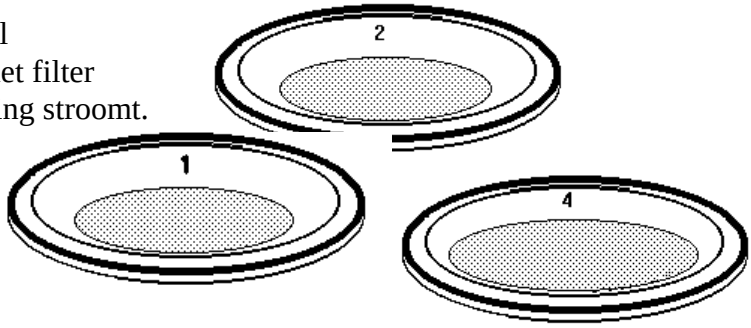
Heel veel plezier gewenst met uw heerlijke machine!
Espressissimo

Bijlage

GEBRUIK HET JUISTE FILTERBAKJE

Let op!
Laat het water, ongeacht het formaat kop, tussen de 20 en 25 seconden door de koffie lopen.
Bij de grotere kop moet het water dus sneller doorlopen dan bij een klein kopje..

Daar hebben wij het volgende op gevonden!
Bij uw Quickmill treft u 3 filters aan.
Die verschillen van elkaar door het aantal doorloopgaatjes: hoe meer gaatjes er in het filter zitten, hoe sneller het water door de serving stroomt.



Als u espressokopjes van illy gebruikt kunt u kiezen tussen het kleinste filter, met in de binnenrand het ingestanste cijfer 1, of het filter met cijfer 2.
Voor een caffè lungo (grote kop espresso) gebruikt u het filter 4 (of Espressissimo XL).

Oefenen van "de slag"

Als de machine nog nieuw is, vraagt het indraaien van de houder in het apparaat een stevige hand. Draait u de houder flink door. Binnen een paar dagen gaat het al een stuk soepeler.
Ik adviseer u om eerst "de slag" een paar maal te oefenen voordat u de eerste serving gebruikt.

Als het lezen van deze gebruiksaanwijzing vragen oproept kunt u ons het beste gewoon even bellen. Dat waarderen we zelfs zeer. Want ons hart is vol van deze machine en we vinden het mieters als u dat enthousiasme met ons deelt! We zijn ook blij met kritische noten!

Voor service en onderhoud, commentaar en praktijktips:
Espressissimo
Frederikstraat 72, 2514 LM Den Haag
Tel. 070-364.15.40

Garantievoorwaarden

Op uw Quickmill geven wij garantie tot twee jaar (particulier) of één jaar (zakelijk) na aankoopdatum. Na aankoop wordt uw Quickmill in het garantieregister opgenomen.

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?

Uit ervaring weten we dat fabricagefouten vrijwel altijd aan het licht komen binnen korte tijd na ingebruikneming. **Storingen die zich pas na een paar maanden voordoen zijn vrijwel zonder uitzondering het gevolg van gebrekkig onderhoud. Zoals de gevolgen van een verstopte 'douche' en een verstopte stoomkraan.**

Defecten die optreden ten gevolge van nalatigheid of door reparatie(s) van 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	230 mm x 300 mm x 220 mm
Netto gewicht	6,5 kg

Laatst gewijzigd: 30 augustus 2010