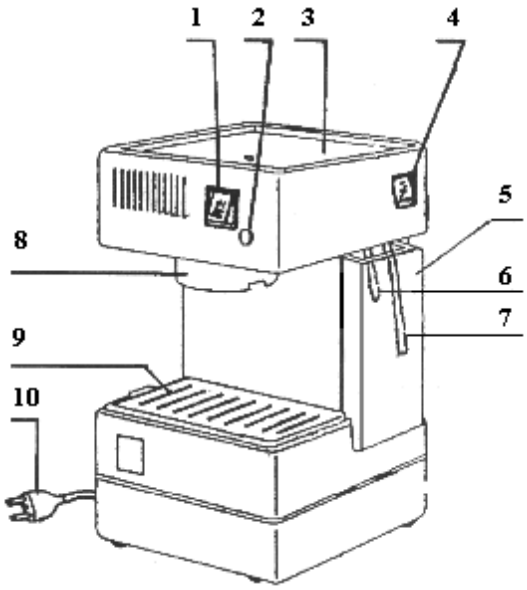
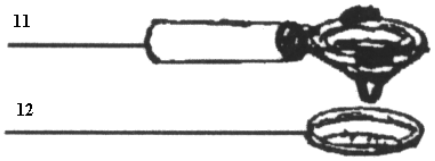
GEBRUIKSAANWIJZING
QUICKMILL 810 SV. E.S.E.

(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!





<u>Beschrijving van de onderdelen</u>

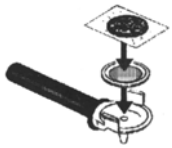
1. Espresso schakelaar
2. Signaallamp 'opwarmen'
3. Verwarmingsplaat voor kopjes
4. Aan/uit schakelaar
5. Waterreservoir
6. Water afvoerslang
7. Water toevoerslang
8. Broeikop met bajonetsluiting
9. Lekbakje met rooster
10. Stekker
11. Servinghouder
12. Filters t.b.v. servings (3x)

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 (5) 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 terug en zorgt ervoor dat de water afvoerslang (6) en de water toevoerslang (7) in het waterreservoir hangen. Stop nu de stekker (10) in het stopcontact (geaard, 220 V) en schakel de aan/uit schakelaar (4) in. Het signaallampje (2) zal aangeven dat de machine aan het opwarmen is. Wacht tot het signaallampje uitgaat. Plaats de houder (11), zonder koffie, in de broeikop (8) en schakel de espresso schakelaar (1) in. U laat het water doorlopen tot het signaallampje weer gaat branden. Zodra het lampje weer uit gaat is de machine klaar voor gebruik. Terwijl u koffie zet zal het lampje af en toe gaan branden. Geen punt, gewoon doorgaan met koffiezetten.

Espresso bereiden met de servings van illycaffè

Koffie zetten met het *Easy Serving Espresso* systeem van Quickmill werkt snel, simpel en schoon. De servings bestaan uit 6,95 gram gemalen illy, samengeperst tussen twee vloeitjes papier. De serving heeft een boven- en een onderkant. De bovenkant herkent u aan het watermerk “illy”. Wilt u ooit experimenteren met ‘losse’ gemalen koffie (uitdaging?!) dan is daarvoor een extra houder als optie beschikbaar.



Bij uw machine treft u 3 filters (12) 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 uit de houder 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. Wilt u uw favoriete filter ook klemmend maken? Bel ons voor de truc.

Plaats de gewenste filter (12) op de servinghouder (11) en draai deze rechtsom in de broeikop (8). Laat nu het water enkele seconden doorlopen zodat de servinghouder opwarmt. Haal de servinghouder uit de broeikop en leg de serving (met watermerk “illy”naar boven) op het door u gekozen filter. Draai de houder stevig in de machine anders loopt u de kans dat hij water lekt langs de houder. Nee, hij gaat heus niet stuk. Hij kan het hebben. Het feest kan beginnen.

<u>Vergeet het filter niet want zonder filter wordt het een knoeiboel!</u>
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. Het vullen van het kopje mag 20 tot 25 seconden duren (zie bijlage 1). Als het vullen van het kopje langer duurt dan 25 seconden dan loopt u het risico dat de koffie bitter gaat smaken door overextractie. De gebruikte de serving direct weggooien en de houder weer losjes in de broeikop draaien. Dan blijft hij warm.

Handige tips voor gebruik en onderhoud.

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

- Reinig regelmatig het waterreservoir, zo heeft u altijd vers water.
- Verwijder na het bereiden van espresso 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 hard water, dan doet u er goed aan uw machine minimaal om de maand te ontkalken. Tip: zet het op de kalender!
- Voordat u de machine ontkalkt schroeft u de douche uit de broeikop. Laat die douche een nachtje 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 niet kwijtraakt!
- Gebruik ontkalker die geschikt is voor espressomachines, **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 2 jaar gebruik 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.

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 weertje met de waterstop in passen)

Wij wensen u heel veel illygenot toe!

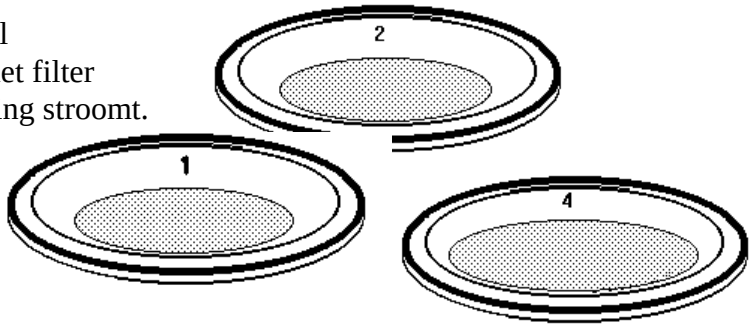
Espressissimo

Bijlage

GEBRUIK HET JUISTE FILTERBAKJE

Let op!
Het kopje (groot of klein) dient tussen de 20 en 25 seconden te worden gevuld.
Bij de grotere kop dient het water dus sneller door de serving te stromen 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 met het cijfer 4 (ook wel filter Espressissimo XL).

Het kleinste filter haalt u dan alleen uit de kast als er een Italiaan op bezoek komt!

Oefenen van "de slag"
Als de machine nog nieuw is, vraagt het indraaien van de houder in het apparaat een stevige hand. Draai de houder flink door. Heus, hij kan er tegen. Binnen een paar dagen gaat het al een stuk soepeler. Wij adviseren u om eerst "de slag" een paar maal te oefenen voordat u de eerste serving gebruikt.

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

Garantievoorwaarden

Op uw Quickmill geven wij garantie tot 2 jaar na aankoopdatum. Het garantiebewijs en/of betalingsbewijs zijn de geldige documenten daarvoor. Kocht u de Quickmill bij Espressissimo in de winkel dan is uw machine ingevoerd in het 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?

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 altijd het gevolg van gebrekkig onderhoud.** Denk daarbij vooral aan het schoonmaken van de douche!

Defecten die optreden ten gevolge van nalatigheid (degelijk onderhoud) 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: 31 augustus 2010