

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Quick Mill 820

Klassiek genieten van espresso en cappuccino



Hartelijk gefeliciteerd met de door u aangeschafte Quick Mill espressomachine.

Om het apparaat zonder zorgen en langdurig te laten functioneren is het raadzaam dat, voordat de machine in gebruik wordt genomen, de gebruiksaanwijzing aandachtig wordt doorgelezen.

Ingebruikname

Bij eerste ingebruikneming of opnieuw gebruik na lange tijd stilstand is het belangrijk de volgende instructies op te volgen.

Let op dat de voetjes van de machine kunnen reageren met sommige materialen waaronder kunststof- en gelakte houten bladen. Hierdoor kan er mogelijk onherstelbare schade optreden aan uw werkblad! Euroquick is niet aansprakelijk voor directe- of indirecte (gevolg)schade die hier uit voortvloeit.

Zorg dat de machine uit staat (5 op OFF). Neem het waterreservoir (6) uit en maak het schoon. Vul het tot 2 cm. onder de rand met koud water en plaats het terug. Zorg dat hierbij de watertoevoerslang (8) in het water hangt en de water- afvoerslangen (7) recht boven het waterreservoir hangen. Let op: gebruik nooit de machine zonder water.

Steek de stekker (10) in het stopcontact (geaard, 230V) en zet de machine aan (5 op ON). Zorg dat de stoompijp (12) naar binnen is gedraaid(!). Signaallamp (2) geeft aan dat de machine opwarmt. Wanneer het lampje is gedoofd is de machine op temperatuur. Plaats de filterhouder zonder koffie (18), door naar rechts te draaien, in de broeikop (13). Druk de koffieschakelaar (1) in om de machine schoon te spoelen en zet de schakelaar uiteindelijk weer uit. Draai de stoompijp (12) naar buiten en laat met de koffieschakelaar (1) water door de stoompijp lopen. Voer deze handelingen uit zodat u uiteindelijk ca. 1 liter water heeft doorgespoeld. De machine is nu klaar om espresso te bereiden.

Espresso bereiden

Plaats de filterhouder (18) met de stevig aangestampde koffie in de zetgroep (13). Plaats 1 of 2 kopjes vanaf de warmhoudplaat (3) onder de uitloop van de filterhouder (18) en druk op de koffieschakelaar (1). Druk weer op de koffieschakelaar als er voldoende koffie in de kopjes is gelopen om de bereiding te stoppen. Klop de filter- houder met gebruikte koffie uit. Plaats de filterdrager terug in de zetgroep(13). Hiermede wordt voorkomen dat heet water door een koude filterhouder wordt afgekoeld en de kwaliteit van de koffie aantast.

Het verdient aanbeveling de filterdrager gedurende het opwarmen op zijn plaats in de zetgroep te zetten (deze fase duurt enkele minuten). Als het controlelampje 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.

Let op: nooit de filterhouder verwijderen uit de zetgroep als de koffiebereiding nog niet is gestopt.

Cappuccino maken

Draai de stoompijp (12) naar buiten en druk op de stoomknop (4). Er komt eerst wat water uit de pijp, gevolgd door stoom. Om gespetter van melk te voorkomen moet de stoombereiding worden gestopt. Plaats de stoompijp in de melk. Doe de melk in een RVS kannetje. De mooiste cappuccino wordt bereikt door gesteriliseerde melk te gebruiken. Andere soorten melk voldoen ook. Druk weer op de stoomknop (4) en de melk wordt opgestoomd.

Houd het kannetje zolang in de hand totdat het te heet wordt om nog vast te houden. De juiste temperatuur is bereikt. Druk weer op de stoomknop (4) om het proces te beëindigen. Schenk de opgestoomde melk op de espresso en geniet van de cappuccino.

Laat nog wat stoom uit de stoompijp ontsnappen om verstopping van de pijp door opgedroogde melk te voorkomen. Maak de pijp met een zachte doek schoon en draai deze na enige tijd weer naar binnen.

Indien direct weer espresso bereid moet worden verdient het aanbeveling om bij teruggedraaide stoompijp even de koffieschakelaar (1) in te drukken. Het apparaat koelt nu geforceerd door stoom te laten ontsnappen via de broeikop.

Heet water bereiding

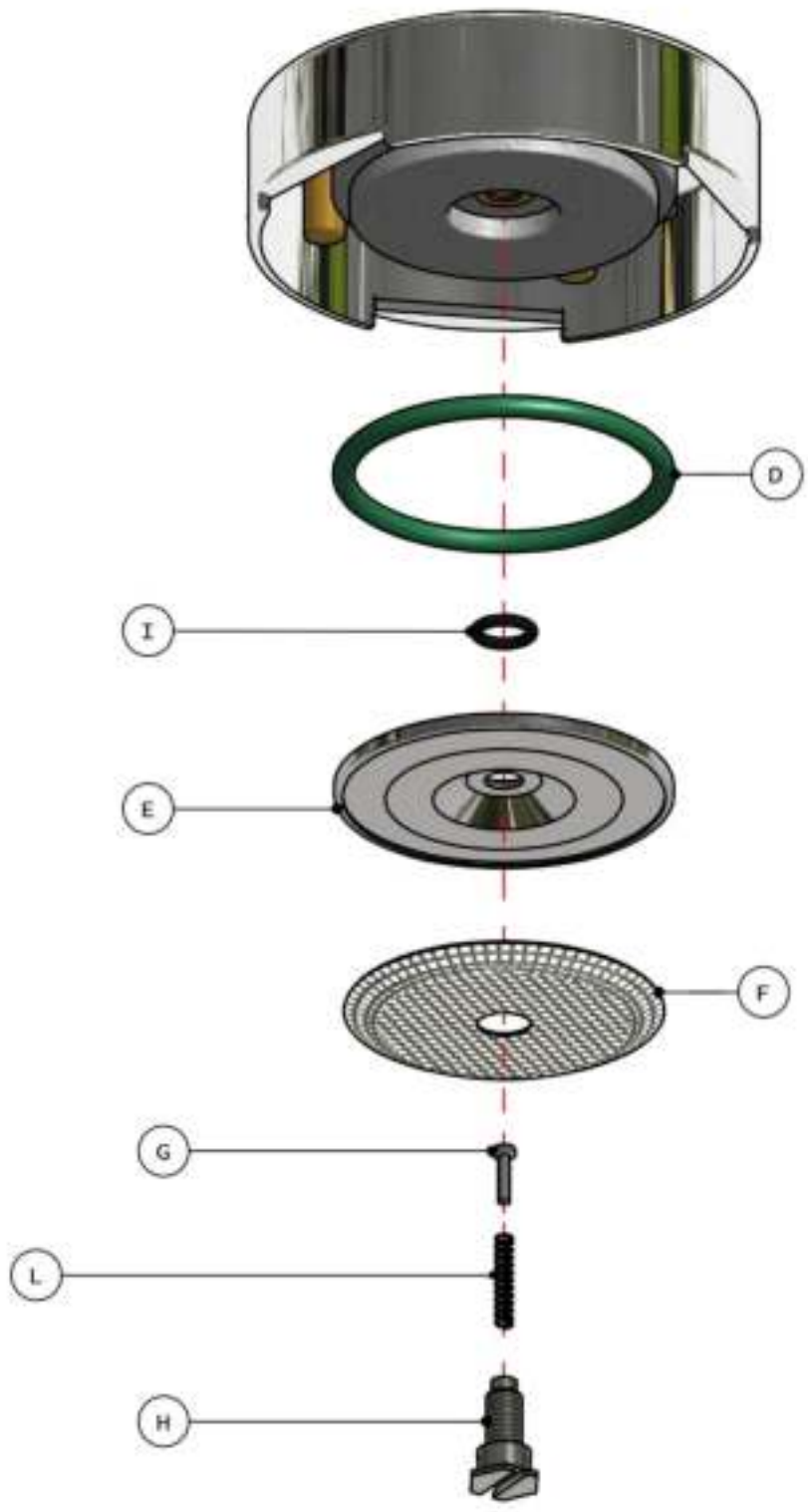
Draai de stoompijp (12) naar buiten en plaats deze in een glas of beker.

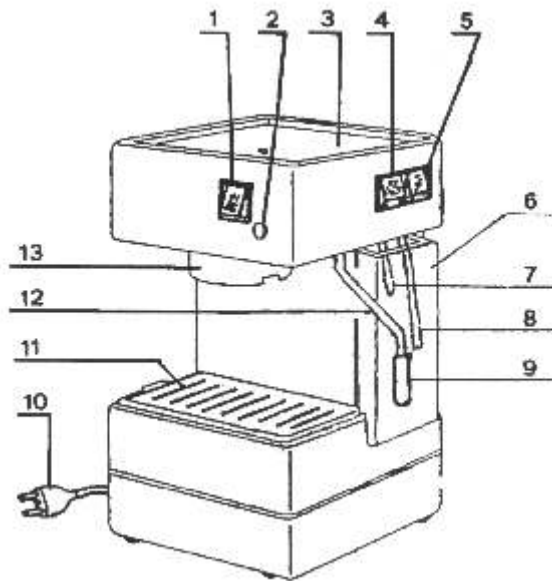
Druk op de koffieschakelaar (1). Druk weer op de koffieschakelaar als de gewenste hoeveelheid is bereikt. Draai het stoompijpje na enige tijd weer naar binnen.

Let op: pak de stoompijp bij het terugdraaien niet bij het metalen gedeelte vast. Dit is erg heet.

Tips voor gebruik en onderhoud (FIGUUR B)

- reinig regelmatig het waterreservoir, • ledig het lekbakje en maak het schoon, • reinig de machinemantel met een vochtige doek, • reinig iedere week filterdrager en filters.
- de machine dient eens per maand te worden ontkalkt of eens per 3 maanden in geval u zacht water gebruikt. U laat ontkalkingsmiddel via het waterreservoir(8) afwisselend door de koffiezetgroep(12) en het stoompijpje(6) lopen. Gebruik nooit azijn maar uitsluitend ontkalkingsmiddel geschikt voor espressomachines. Volg de instructies zoals beschreven op de verpakking van het ontkalkingsmiddel.
- Verwijder regelmatig de douche (F) door de kopsproeier (H) met behulp van een munt los te draaien. Laat de douche weken in een beker warm water met wat soda. De gaatjes van de sproeier blijven zo open. Pas op dat de waterstop (G) en het veertje (L) niet kwijtraken. Gebruik een schuur- of pannensponsje met wat schoonmaakmiddel wanneer de gaatjes verstopt zijn of houd de douche in het vuur van het gasstel zodat de gaatjes worden schoon gebrand. Verwijder nu de adapterschijf (E) en maak deze op dezelfde wijze schoon. Pas op dat u het ringetje (I) niet kwijtraakt. Verwijder de O-ring (D) en maak deze met een doek schoon. De zetgroep met een schuur- of pannensponsje en wat schoonmaakmiddel schoon maken. Om lekkage te voorkomen dient de plek waar de O-ring moet worden teruggeplaatst van koffieresten te worden ontdaan. Plaats de onderdelen in volgorde D,E,F,G,H terug en draai de kopsproeier 'handvast' aan.





Beschrijving van de onderdelen

1. Koffieschakelaar
2. Thermostaatlampje
3. Warmhoudplaatje t.b.v. de kopjes
4. Stoomschakelaar
5. Aan/Uit schakelaar
6. Waterreservoir
7. Water retourslang
8. Water aanzuigslang
9. Luchtmenger t.b.v. stoompijpje
10. Stekker 230 Volt
11. Lekbakje met rooster
12. Stoompijpje
13. Koffie zetgroep
14. Maatschepje
15. Koffiestamper
16. Filter voor 1 kopje koffie
17. Filter voor 2 kopjes koffie
18. Filterdrager

Probleem oplossing

Koffie te koud:

- Verwarm de kopjes goed voor. Laat eventueel heet water uit de koffiegroep in de kopjes lopen om de kopjes voor te verwarmen. Of zet de kopjes ondersteboven op het daarvoor bedoelde warmhoudplaatje.
- Laat de filterdrager altijd in de machine zitten zodat deze wordt verwarmd.
- Na het doven van het signaallampje wanneer u de machine aan heeft gezet, is het verwarmingselement in de machine op temperatuur, echter de kopjes en filterdrager nog niet. Het verdient aanbeveling om nog 5 minuten langer te wachten zodat de filterdrager ook voldoende warm is..

Er komt geen koffie uit het filter:

- waterreservoir is leeg
- koffie te fijn gemalen
- te veel koffie in filterhouder
- douche of filter zit verstopt
- machine moet ontkalkt worden

Koffie komt te snel uit de filterhouder:

- koffie te grof gemalen
- te weinig koffie in filterhouder
- koffie onvoldoende stevig aangedrukt

Koffie stroomt langs filterhouder:

- filterhouder onvoldoende in zetgroep gedraaid. Filterdrager met tot eindpunt ingedraaid kunnen worden.
- zetgroep vervuild met koffieresten
- O-ring (afsluitingring) versleten
- geultje waar O-ring inligt is vervuild met koffieresten

Koffie zonder crèmelaag:

- maalgraad niet correct
- oude koffie
- te weinig koffie in filterhouder
- machine is nog onvoldoende op temperatuur

Garantievoorwaarden

De garantieperiode loopt tot twee jaar na aankoopdatum. Het garantiebewijs en/of betalingsbewijs zijn de geldige documenten hiervoor.

Onder garantie wordt verstaan het kosteloos repareren van de machine en het vervangen van onderdelen in geval van fabricagefouten. Indien reparatie niet mogelijk is wordt het apparaat vervangen. De garantie van het nieuwe apparaat loopt tot de vervaldatum van de oorspronkelijke overeenkomst.

Niet onder de garantie vallen defecten ontstaan door nalatigheid (niet volgen van de gebruiksaanwijzing o.a.), onjuiste installatie of onderhoud verricht door derden. Transportschade en defecten zijn geen fabricagefouten zijn uitgesloten van garantie.

De fabrikant en/of leverancier –importeur/distributeur kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen, zaken of huisdieren als gevolg van het niet naleven van de gebruiksaanwijzing.

Transportkosten van en naar de technische dienst zijn voor rekening van de gebruiker.

Technische gegevens

220V 50 Hz | 1080 Watt | 15 bar | Inh. Waterreservoir: 1,8 liter | 33h x 19b x 22d cm



Importeur:



macchine e accessori per preparazione caffè

Euroquick B.V.
Einsteinstraat 69, 3281 NJ NUMANSDORP (NL)

www.euroquick.nl