

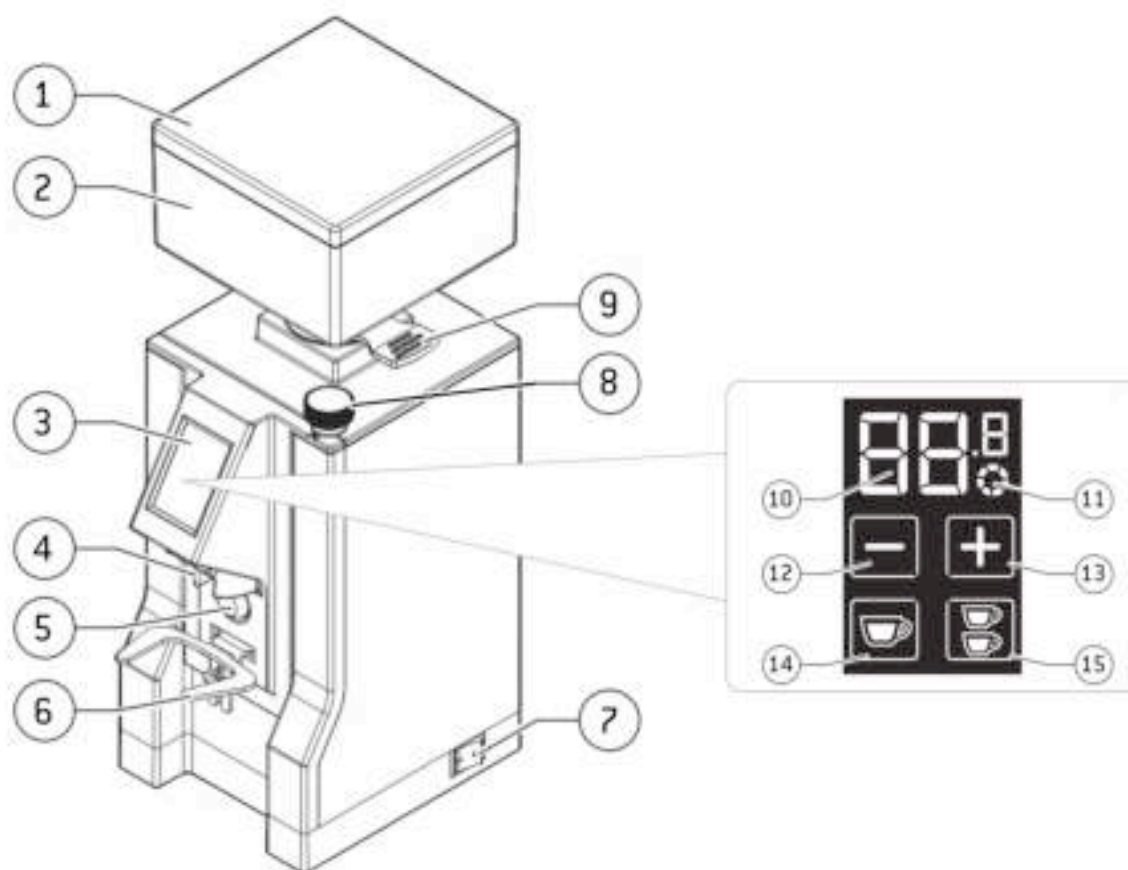
VAN POMMEREN

EUREKA SPECIALITA

Handleiding



Import door Van Pommeren BV. Wijzigingen voorbehouden



1. Deksel van de bonencontainer
2. Bonencontainer
3. Display
4. Koffie uitloop
5. Koffie start/ stop knop
6. Filterdrager vork
7. Machine aan/uit knop
8. Maalgraad verstel knop
9. Bonencontainer afsluiter
10. Maal tijd display
11. Continue maal-stand indicator
12. Maal tijd korter (per tiende seconde)
13. Maal tijd langer (per tiende seconde)
14. Enkele doseer stand
15. Dubbele doseer stand

Online gekocht?

1. Haal de molen uit de doos en controleer deze op eventuele vervoersschade.
2. Zet de molen op een stabiele, horizontale ondergrond en steek de stekker in het stopcontact (230 Volt)
3. Zet de molen aan met de aan/uit knop.
4. Test het display door afwisselend op de enkele- en dubbele doseerstand te drukken. De actieve stand wordt weergegeven. Druk vervolgens op de koffie start/stop knop om de actieve stand te starten.
5. Test de timer functie op het display door op de “+” en “-” te drukken. De timer moet dan per 0.1 seconde verspringen.
6. Test de mogelijkheid tot het aan en uitschakelen van de maal tijd verstel knoppen door deze tegelijkertijd in te drukken. De “+” en “-” icoontjes verdwijnen dan. Om deze weer terug te krijgen dient u op de, nu lege, vakjes te drukken.
7. Test de continue doseer stand door de enkele en dubbele doseer stand tegelijkertijd in te drukken. De enkele en dubbele doseer icoontjes verdwijnen dan en de continue maalstand indicator komt daarvoor in de plaats.
8. Zet de bonencontainer met deksel op de machine. Doe bonen in de bonencontainer en trek de bonencontainerafsluiter naar buiten toe.
9. Vermaal wat koffie op de continue doseerstand en stel de maalfijnheid bij indien nodig. Dit doet u door aan de maalgraad verstelknop te draaien.
 - Rechtsom (met de klok mee) voor een fijnere afstelling.
 - Linksom (tegen de klok in) voor een grovere afstelling.

LET OP: Het fijner afstellen van de maalgraad met koffie in de molen dient altijd te gebeuren terwijl de molen draait. Hiermee voorkomt u dat er bonen tussen de maalschijven klem komen te zitten. Als u de molen in deze stand aanzet kan dit schadelijk zijn voor de motor. Grover afstellen of afstellen zonder bonen in de machine kan altijd, ongeacht of de molen aan of uit staat.

Dagelijks gebruik en Onderhoud

Gebruik de molen altijd voor een enkele of dubbele dosering. Maal niet te veel in een te korte tijd. Als u te veel in te korte tijd maalt wordt het maalsel te warm, wat betekent dat de smaak niet meer optimaal is.

Voor een optimale ervaring met uw bonenmaler dient u deze met enige regelmaat schoon te maken. Het is aan te raden om elke **2 kilo** koffie de molen met een schoonmaakmiddel dat hiervoor gemaakt is (bijvoorbeeld Urnex Grindz). Zorg ervoor dat de molen leeg is en zet de maalgraad altijd 2 cijfers grover.

Het schoonmaken op deze manier zorgt ervoor dat de opgebouwde resten koffie-oliën en vettigheid in de groeven van de maalschijven worden verwijderd. Dit zorgt voor een optimale vermaling van de bonen en daarmee blijft de smaak het meest consistent.

De bonencontainer kan met de handafwas meegenomen worden en mag niet in de vaatwasser.

Veel gestelde vragen

V: Mijn molen is vastgelopen, wat kan ik doen?

A: Zet de molen een hele omwenteling (360°) grover en probeer te malen. Als dit niet werkt kom dan terug met de machine of bel ons: 030-2316769.

V: Hoe lang kan ik de bonen in de bonencontainer laten zitten?

A: Maximaal 3 dagen. Als de bonen 3 dagen of langer in de container zitten beïnvloed dat te smaak negatief.

V: Kan ik voor mijn vrienden een kilo koffie vermalen om mee te geven?

A: Nee, de machine is bedoeld voor thuisgebruik. Het vermalen van een grote hoeveelheid koffie is slecht voor de motor.

V: Kan ik iets anders vermalen dan koffiebonen?

A: De molen is enkel bedoeld voor het malen van koffiebonen en koffiemaler reinigingsmiddel.

V: Mijn koffie loopt veel te snel door.

A: Als de koffie te snel doorloopt betekent het dat de **pomp** van de koffiemachine te weinig weerstand krijgt van de door u aangeleverde gemalen **koffie** in het filterbakje. Een juiste weerstand is te behalen door een juiste combinatie van deze 3 factoren:

- Hoeveelheid (te weinig koffie = te weinig weerstand)
- Maalfijnheid (te grove maling = te weinig weerstand)
- Aanstamp druk (te zacht aangestamp = te weinig weerstand)

Als de hoeveelheid koffie naar wens is (bijvoorbeeld 15 gram voor een dubbele espresso) en de aanstamp druk is ook goed (10-15 kg) dan is daar uit op te maken dat de maalfijnheid te **grof** staat afgesteld. Stel deze dan fijner af tot dat de gewenste doorlooptijd bereikt is.

Voor de beginnende thuisbarista's, een mooi recept om mee te beginnen is 15 gram gemalen koffie in het filterbakje, 25-28 seconden doorloop tijd, 30-35 gram koffie in het kopje.

Overige instructies

Verwijderen van de verpakking:

Het verwijderen van de verpakking moet gebeuren volgens de wetgeving in Nederland.

Verwijdering van de machine:

Het verwijderen van de machine wordt aangeraden te laten gebeuren via een daarvoor bestemd bedrijf. Ook kunt u de machine gratis bij uw leverancier inleveren voor een milieuvriendelijke vernietiging.

VERWIJDER HET APPARAAT NIET IN UW AFVALCONTAINER, DIT SCHAADT HET MILEU.

Garantie

Vanaf de datum van aankoop wordt er 24 maanden fabrieksgarantie gegeven. Defecten welke gevolg hebben van incorrect gebruik, waterschade of uiterlijke schade worden niet gedekt door de garantie. Bij oneigenlijk gebruik van het apparaat vervalt alle garantie. De verpakking maakt deel uit van de garantie, bewaar deze altijd en verstuur de maler altijd in originele verpakking.

Import en servicecentrum

Van Pommeren BV

Lijnmarkt 47

3511KG Utrecht

030-2316769

info@vanpommeren.nl

Wijzigingen voorbehouden – Copyright 2019