

## GEBRUIKSAANWIJZING

# Quick Mill 0835



**Espresso ORIGINEEL ITALIAANS**

## **Gebruiksaanwijzing Quick Mill model 0835**

Een espressomachine met ingebouwde koffiemolen voor het bereiden van originele Italiaanse Espressokoffie met een stoompijp voor warm water en stoom.

Beste klant,

Wij feliciteren u met de aankoop van deze Quick Espressomachine. U bent nu in het bezit van een top-apparaat voor de bereiding van Espresso en Cappuccino. U kunt nu snel en gemakkelijk Espresso en Cappuccino bereiden.

Wij hopen dat u zult genieten van vele heerlijke Espresso's en Cappuccino's.

### **Algemene richtlijnen**

- 1 Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u die altijd kunt raadplegen.
- 2 Zorg dat het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, sluitingen etc.) niet in handen van kinderen komt, dit kan gevaarlijk zijn.
- 3 Controleer voordat u het apparaat aansluit of de op het typeplaatje aan de onderkant van uw apparaat vermelde netspanning overeenkomt met die van het lichtnet in uw huis.
- 4 Het apparaat dient uitsluitend te worden gebruikt voor de in deze gebruiksaanwijzing omschreven doeleinden. De producent of leverancier kan nooit aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgen van oneigenlijk gebruik, vergissingen en fouten van de gebruiker.
- 5 Bij gebruik van een dergelijk elektrisch apparaat moeten alle richtlijnen van de gebruiksaanwijzing nauwkeurig in acht worden genomen.

### **In het bijzonder**

- Gebruik het apparaat niet in een natte of vochtige omgeving.
  - Onderbreek nooit de stroomtoevoer door aan de aansluitkabel te trekken.
  - Voorkom dat het apparaat door kinderen of onbevoegden wordt gebruikt.
- 5 Voor alle reinigings- en onderhoudswerkzaamheden de stroomtoevoer onderbreken door de stekker uit het stopcontact te halen.
  - 6 Neemt u in geval van storing contact op met uw leverancier.
  - 7 Indien het apparaat een tijd niet gebruikt zal worden, trek dan in elk geval de stekker uit het stopcontact zodat het toestel niet constant onder stroom staat.

## Bijzondere richtlijnen

- 1 De plaatsing resp. aansluiting moet volgens de aanwijzingen van de producent geschieden. Een foutieve aansluiting kan schade tot gevolg hebben en hiervoor kan de producent of leverancier niet aansprakelijk worden gesteld.
- 2 De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen dan verzekerd als het correct is aangesloten op een geschikte aardleiding zoals bepaald in de veiligheidsvoorschriften.  
Controleer dus voor de aansluiting altijd eerst of aan de vereiste veiligheidsvoorschriften is voldaan en laat in geval van twijfel het stopcontact door een vakman doormeten. Bij gebrekkige aarding van uw stopcontact kan de producent of leverancier niet aansprakelijk worden gesteld voor welke schade dan ook.
- 3 **Let op** dat i.v.m. warmteafvoer de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
- 4 De aansluitkabel van het apparaat mag nooit door de gebruiker zelf of andere onbevoegden worden vervangen. Bij beschadiging of voor vervanging van de aansluitkabel dient men zich uitsluitend te wenden tot de leverancier.

## Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn zoals op de tekening

- 1 – 1 kops filter
- 1 – 2 kops filter
- 1 – filterhouder
- 1 – reserve o-ring
- 1 – waterreservoir
- 1 – lekbak met rooster

## De eerste ingebruikname

De eerste maal gaan we onze Espressomachine ontluchten.

- Reinig alle bijbehorende onderdelen.
- Voor u de stekker in een geaard stopcontact steekt: kijkt u goed na of de netspanning in overeenstemming is met de spanning van het apparaat.
- Vul het waterreservoir (tot max. 2 cm van de rand) met koud water en plaats deze zo in het apparaat dat de waterslang (10) ondergedompeld is.
- Druk de schakelaar(1) aan. Het lampje van de schakelaar gaat branden.
- Het lampje van het verwarmingselement (8) gaat ook branden. De machine warmt op.
- Zodra het lampje van het verwarmingselement (8) uitspringt is de machine op temperatuur.
- Draai de stoompijp volledig naar buiten en plaats er een kopje onder.
- Druk nu op schakelaar (7), de pomp gaat lopen en er stroomt water uit de stoompijp.
- Druk weer op schakelaar (7), de pomp zal stoppen.
- Draai de stoompijp volledig naar binnen.
- Uw Espressomachine is nu klaar voor gebruik.

## Tips voor het maken van een goede Espresso.

- 1 Gebruik altijd vers water.
- 2 Gebruik uitsluitend espressobonen van een goede kwaliteit.
- 3 Zorg dat de kopjes goed voorverwarmd zijn, plaats deze op de warmhoudplaat (19).
- 4 Zorg er ook voor dat de filterhouder goed warm is, u kunt dit doen door hem in de machine te plaatsen.

## Het instellen van de koffiemolen

- 1 Vul het bonenreservoir (21) met espressobonen. U kunt het bonenreservoir uit de machine halen door de vergrendeling (22) naar buiten te trekken.
- 2 Plaats het grootste filterbakje (26) in de filterhouder (27).
- 3 Plaats de filterhouder (27) op de steun (15) onder de uitloop (16) van de koffiemolen.
- 4 Zorg dat de draaiknop (4) op positie 6 tegenover het merkteken staat (zie tekening). In deze positie zal de hoeveelheid gemalen koffie voldoende zijn.
- 5 Druk nu op de onderkant van keuze schakelaar (3) voor twee kopjes.
- 6 Druk nu op de startschakelaar (2) de koffiemolen zal nu de bonen gaan malen.
- 7 Als de molen is gestopt kunt u de filterhouder (27) uit de steun (15) nemen.
- 8 Druk de koffie stevig aan door middel van de aandrukkegel (17), de koffie zal ongeveer 8 mm onder de bovenkant blijven.
- 9 Veeg met uw hand de bovenzijde van de filterhouder schoon zodat er geen koffie op de rand ligt.
- 10 Plaats de filterhouder in de machine door deze van links naar rechts te draaien tot het merkteken.
- 11 Mocht dit niet lukken (filterhouder komt niet bij het merkteken) dan zal er teveel gemalen koffie in het filterbakje zijn. U kunt dit verminderen door draaiknop (4) te verdraaien.  
**Linksom** = minder.  
**Rechtsom** = meer.
- 12 Plaats twee voorverwarmde kopjes onder de uitloop van de filterhouder.
- 13 Druk nu op schakelaar (7), de pomp begint lopen.
- 14 Als de door u gewenste hoeveelheid koffie is bereid kunt u de pomp stoppen door schakelaar (7) uit te zetten.

## Het beoordelen van het eindresultaat.

- 1 Er is geen crème en de koffie loopt te snel door : **De koffie is te grof gemalen.** U kunt de maalgrofheid afstellen door middel van het maalgraad schuifje (23) een klikje naar achter te schuiven. **Naar achter is fijner.**
- 2 De koffie loopt te langzaam door : **De koffie is te fijn gemalen.** U kunt de maalgrofheid afstellen door middel van het maalgraad schuifje (23) een klikje naar voren te schuiven. **Naar voren is grover.**

## Hoe te bepalen of u de juiste hoeveelheid koffie heeft gebruikt.

Verwijder de filterhouder en klop het bakje leeg op bijvoorbeeld een schoteltje. Het koffiekoekje moet droog en compact zijn.

**Droog en compact:** de afstelling is juist.

**Nat en vormeloos:** de hoeveelheid koffie is te weinig (stel de hoeveelheid af door het verdraaien van knop (4)).

**Maling te grof:** schuif het maalgraad schuifje (23) een klikje naar achter.

## Het bereiden van één kopje espresso.

Dit gaat hetzelfde als het bereiden van twee kopjes met de volgende aanpassingen;

- 1 Plaats het kleinste filterbakje (25) in de filterhouder (27).
- 2 Druk nu op de bovenkant van keuze schakelaar (3) voor één kopje.

**Opmerking:** Indien u de espresso koffie te sterk vindt kunt u meer water laten doorstromen (groter kopje).

## Warm water afgifte

- 1 Draai de stoompijp volledig naar buiten.
- 2 Plaats een beker of glas onder de stoompijp en druk op schakelaar (7).
- 3 Als de beker of het glas vol is drukt u weer op schakelaar (7).
- 4 Draai hierna de stoompijp volledig naar binnen.

**Belangrijk:** Tijdens het aftappen van warm water wordt de stoompijp erg heet. **Pas op voor verbranding.**

## Stoom afgifte

- 1 Draai de stoompijp volledig naar buiten en plaats een leeg kannetje onder de uitloop.
- 2 Druk op schakelaar (6), binnen enkele seconden zal er onafgebroken stoom worden geproduceerd.
- 3 Plaats nu de stoompijp in een kannetje met melk zodat de onderkant van het witte schuimpipje net onder de oppervlakte van de melk is.
- 4 Beweeg nu langzaam het kannetje een beetje op en neer en wacht tot de melk gaat opschuimen.
- 5 Indien het gewenst resultaat is bereikt kunt u de machine uit zetten door schakelaar (6) in te drukken.

**Belangrijk:** Na het opstomen van melk moet altijd de stoompijp worden nagespoeld (zie warm water afgifte).  
Tijdens het opstomen van melk wordt de stoompijp erg heet. **Pas op voor verbranding.**

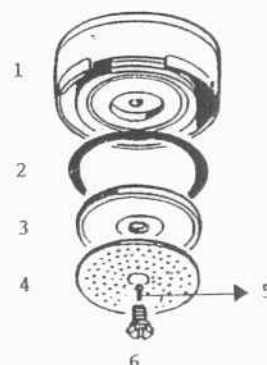
## Onderhoud en verzorging van de Espressomachine.

De zetgroep staat in direct contact met de koffie, na ongeveer 6 weken dient deze te worden gereinigd.

De zetgroep bestaat uit de volgende onderdelen.

- 1 Broeikop
- 2 O – ring
- 3 Onderplaat
- 4 Zeefje
- 5 Stift
- 6 Broeikopnippel

Zetgroep



### Reiniging van de zetgroep. Zie tekening van de zetgroep.

- 1 Laat de espressomachine eerst afkoelen.
- 2 Schroef de broeikopnippel voorzichtig los (links om).
- 3 Verwijder het zeefje, de onderplaat en de o-ring.
- 4 Maak tevens de broeikop goed schoon.
- 5 Plaats vervolgens alle schone onderdelen weer terug.

**Belangrijk:** De stift kan uit de broeikopnippel vallen.  
Draai de broeikopnippel niet te vast aan, deze kan dan afbreken.

### Reinigen van de stoompijp

Dagelijks het witte plastic schuimpipje (fig.13) eraf halen en schoonmaken.  
Dagelijks het zeskant buisje onder het schuimpipje schoonmaken.

### Ontkalken van de Espressomachine.

- 1 Doe een mengsel van water en schoonmaak azijn (1 op 1) in het waterreservoir.
- 2 Zet de espressomachine aan en wacht tot deze warm is.
- 3 Draai de stoompijp volledig naar buiten en plaats een leeg bakje onder de uitloop hiervan.
- 4 Druk dan op de schakelaar (6) en zodra er voldoende stoom ontsnapt dient u de stoompijp ca. 10 maal heen en weer te bewegen.  
**Let op:** draag hierbij een beschermende handschoen. **Pas op voor verbranding.**
- 5 Druk weer op schakelaar (6) om de pomp uit te zetten.
- 6 Spoel het waterreservoir om en vul deze met schoon water.
- 7 Zet een leeg bakje onder de stoompijp en druk op schakelaar (7) en spoel minimaal één waterreservoir door.
- 8 Draai de stoompijp volledig naar binnen.
- 9 De espressomachine is nu klaar voor gebruik.

**Wat te doen als:**

**De koffie slechts druppelsgewijs loopt**

- \* Controleer de watervoorraad.
- \* De maalgraad van de koffie is te fijn.
- \* Zetgroep is verstopt.

**De koffie te snel loopt**

- \* Maalgraad van de koffie is te grof.
- \* Te weinig koffie in het filter bakje.
- \* De koffie is te weinig aangedrukt.

**U geen crème op de koffie krijgt**

- \* Geen geschikte espressobonen.
- \* De koffie is niet vers.
- \* Geen optimale watertemperatuur (u moet wachten tot het lampje (8) uitgaat).
- \* Water is niet vers.
- \* Zetgroep is verstopt.
- \* Koffie is niet voldoende aangedrukt.

**Er tijdens de koffiebereiding water uit de stoempijp komt**

- \* De stoempijp is niet volledig naar binnen gedraaid.

**Er tijdens de stoom/warm water productie water uit de broeikop komt**

- \* Raadpleeg de instructies voor het ontkalken.

**Technische gegevens**

Type	: Quick Mill model 0835
Maten	: 340 B x 230 D x 350 H mm
Gewicht	: 9,3 kg
Elektra	: 230 volt 50 Hz, element 1200 watt
Garantie	: 12 maanden (zie garantiebepaling)

## **Garantiebepaling Quick Mill model 0835**

Wij verplichten ons, tot het vermeld tijdstip (zie aankoopbon, rekening of orderbevestiging) gratis elke reparatie uit te voeren veroorzaakt door een eventuele materiaal- of constructiefout aan de espressomachine, waarvoor deze garantie geldt. De koper kan geen andere eisen doen gelden. Normale slijtage van de espresso- machine en de daaruit voortvloeiende schade zijn door deze garantie niet gedekt.

### **De garantie komt te vervallen:**

1. Indien blijkt dat de espressomachine niet volgens de voorschriften van de handleiding gebruikt en of onderhouden is.
2. Indien de koper veranderingen aanbrengt of reparaties laat uitvoeren door een ander dan door de dealer/leverancier,
3. Indien de espressomachine voor andere doeleinden wordt aangewend.

Voor eventuele reparaties moet de koper zich eerst tot de dealer/leverancier wenden. Alle transportkosten, alsmede schade in geval van onvoldoende verpakking zijn ten laste van de koper.

Onze verantwoordelijkheid kan niet worden ingeroepen voor enige materiële of immateriële schade, direct of indirect ontstaan door het werken met en of niet functioneren van de geleverde espressomachine.

Op uw espressomachine heeft u een jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Deze aankoopdatum moet aan de hand van een factuur, kwitantie of orderbevestiging aantoonbaar zijn. Voor reparatiewerkzaamheden dient de espressomachine te worden opgestuurd. Tevens dient u dan mee te sturen: een kopie van de aankoopbon en een omschrijving van de klacht.

**IMPORTEUR VOOR NEDERLAND  
EVERAARTS B.V.  
Dwarsweg 22  
5301 KT Zaltbommel – Nederland**

Telefoon Administratie/Verkoop: 0418 – 514747  
Telefoon Technische Dienst: 0418 – 540915  
Telefax: 0418 – 515759



## Onderdelenlijst Quick Mill model 0835

- |  |  |
|--|--|
| 1 Aan- uitschakelaar                           | 13 Schuimpijpje                          |
| 2 Aan- uitschakelaar koffiemolen               | 14 Zetgroep                              |
| 3 Schakelaar voor 1 of 2 kopjes gemalen koffie | 15 Steun filterhouder                    |
| 4 Draaiknop koffiehoeveelheid                  | 16 Uitloop koffiemolen                   |
| 5 Lekbakje met rooster                         | 17 Aandrukkegel                          |
| 6 Stoomschakelaar                              | 18 Aansluitsnoer                         |
| 7 Koffieschakelaar / warm water                | 19 Warmhoudplaat                         |
| 8 Lampje opwarmen                              | 20 Deksel bonenreservoir                 |
| 9 Waterreservoir                               | 21 Bonenreservoir                        |
| 10 Aanzuigslangetje                            | 22 Vergrendeling schuifje bonenreservoir |
| 11 Terugloopslangetje                          | 23 Maalgraad schuifje                    |
| 12 Stoompijp                                   | 25 1 kops-filter                         |
|  | 26 2 kops-filter                         |
|  | 27 Filterhouder                          |

