



since 1945

# 2045

-

## Manuale per Utente e Manutentore

-

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Italiano

Deutsch

English

**QUICK MILL S.R.L.** vi ringrazia per aver scelto un suo prodotto. Prima di mettere in funzione la macchina, si consiglia di leggere attentamente questo manuale per avere le necessarie informazioni per un corretto utilizzo del prodotto. Per eventuali altre domande, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia o alla nostra sede.



**QUICK MILL S.r.l.** azienda costruttrice della macchina in oggetto verrà indicata nel manuale come **Costruttore**.

Novembre 2022

Rev. 00

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Verificare che i dati della targhetta corrispondano a quella dell'alimentazione elettrica principale alla quale la macchina sarà collegata.
- Posizionare la macchina su un piano orizzontale e stabile.
- La macchina deve essere installata solo in luoghi indicati nella sezione "INFORMAZIONI GENERALI" in cui il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.
- La macchina non deve essere installata in locali dove si utilizzano getti d'acqua o in prossimità di fonti di calore.
- Prima di collegare la macchina all'alimentazione elettrica, assicurarsi che la portata e la potenza nominale siano adatte al massimo consumo di energia indicati sulla macchina.
- Si sconsiglia l'uso di accessori quali adattatori o prolunghe non suggerite dal produttore in quanto potrebbero causare danneggiamenti.
- Non utilizzare la macchina se presenta danni al cavo, alla spina, a qualsiasi altra parte o non funziona correttamente. Rispedire la macchina al Costruttore.
- La macchina descritta in questo manuale è stata progettata e realizzata per la sola produzione di caffè, acqua calda e vapore per bevande calde. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pericoloso. Il costruttore non si ritiene responsabile per eventuali danni causati da un uso non corretto.
- Seguire le seguenti precauzioni per proteggere la macchina da problemi elettrici:
  1. Non toccare con le mani le superfici calde, ma utilizzare solo i comandi previsti;
  2. Non intervenire in operazioni di manutenzione e/o di trasporto macchina con la spina inserita e la macchina calda;
  3. Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione;
  4. Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato;
  5. Non toccare la macchina con mani e piedi bagnati o umidi;
  6. Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo e la macchina;

Italiano

Deutsch

English

7. Non lavare la macchina con getti d'acqua diretti in pressione o con vapore;
8. Non immergere la macchina in acqua o in altro tipo di liquido;
9. La macchina non è destinata a bambini con meno di otto anni e a persone con capacità mentali fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro incolumità. Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.  
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere eseguita da bambini con età superiore agli otto anni senza sorveglianza.

Punto 9 su MERCATO MONDIALE:



*La macchina non deve essere utilizzata da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione;  
- è vietato ai bambini l'uso della macchina come gioco.*

10. Non appoggiare contenitori di liquidi sopra la macchina.



Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi da procedere all'installazione e uso fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura.  
È comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

- Per un corretto funzionamento utilizzare la macchina in ambienti con temperatura compresa tra 5 °C e 45 °C.
- Utilizzare sempre parti di ricambio ed accessori certificati dal Costruttore.
- Prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina e scollegare l'alimentazione elettrica.

- Se la macchina presenta difetti di funzionamento, parti compromesse o smette di funzionare, spegnerla e scollegare l'alimentazione elettrica: non tentare di riparare la macchina. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato. Contattare l'assistenza del Costruttore.

Gli scambiatori sono dotati di protettore termico che interrompe il riscaldamento in caso di guasto o surriscaldamento.

Tutti gli organi di riscaldamento e sottoposti a tensione elettrica sono interni alla pannellatura della macchina.

#### Istruzioni specifiche per il personale di manutenzione:

- In caso di stoccaggio prolungato a temperature inferiori ai 2 °C, il circuito idraulico dell'apparecchio deve essere svuotato. Non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno un'ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- L'accesso alle zone di servizio è consentito soltanto a personale con conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- Metodo e frequenza di pulizia sono indicati nella sezione "PULIZIA DELLA MACCHINA"
- Il livello di pressione acustica, equivalente, ponderato è inferiore a 70 dB.

Italiano

Deutsch

English

## INDICE

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Istruzioni specifiche per il personale di manutenzione: .....     | 5  |
| PREMESSA.....                                                     | 8  |
| Simboli.....                                                      | 8  |
| Avvertenze .....                                                  | 9  |
| 1. INFORMAZIONI GENERALI .....                                    | 10 |
| Destinazione d'uso .....                                          | 10 |
| Controindicazioni d'uso .....                                     | 10 |
| Informazioni generali .....                                       | 11 |
| Vibrazioni.....                                                   | 11 |
| 2. COMPONENTI MACCHINA E FUNZIONAMENTO .....                      | 12 |
| Caratteristiche .....                                             | 12 |
| 3. ACCESSORI .....                                                | 14 |
| 4. TRASPORTO .....                                                | 15 |
| Imballo.....                                                      | 15 |
| Rimozione dell'imballaggio .....                                  | 15 |
| 5. INSTALLAZIONE .....                                            | 16 |
| 6. FUNZIONAMENTO .....                                            | 17 |
| Messa in funzione .....                                           | 17 |
| 7. COMANDI MANUALI .....                                          | 18 |
| Erogazione caffè .....                                            | 18 |
| Erogazione acqua e vapore.....                                    | 19 |
| Esclusione acqua e vapore .....                                   | 19 |
| 8. DESCRIZIONE VIDEATE MACCHINA .....                             | 20 |
| Videata erogazione caffè.....                                     | 20 |
| Videata di ingresso a menù per configurazione macchina .....      | 21 |
| Videata di configurazione unità di misura temperatura caffè ..... | 22 |
| Videata di configurazione temperatura caffè .....                 | 23 |
| Videata di configurazione offset .....                            | 24 |

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Videata di configurazione impostazione tempo di preinfusione<br>caffè singolo ..... | 25 |
| Videata di configurazione impostazione tempo di preinfusione caffè doppio           | 26 |
| Videata standby.....                                                                | 28 |
| Videata di programmazione dosi .....                                                | 29 |
| Videata spegnimento macchina .....                                                  | 30 |
| 9. EROGAZIONI .....                                                                 | 31 |
| Erogazione del caffè.....                                                           | 31 |
| Regolazione valvola espansione (pressione pompa) .....                              | 32 |
| Erogazione vapore .....                                                             | 33 |
| Erogazione acqua calda .....                                                        | 34 |
| 10. PULIZIA DELLA MACCHINA .....                                                    | 35 |
| Pulizia giornaliera .....                                                           | 35 |
| Periodica o dopo l'uso intenso della macchina.....                                  | 35 |
| Inconvenienti possibili.....                                                        | 36 |
| 11. MESSA IN FUORI SERVIZIO .....                                                   | 37 |
| Temporanea .....                                                                    | 37 |
| Definitiva.....                                                                     | 37 |
| 12. IL BUON CAFFÈ .....                                                             | 38 |
| Portata ed impostazioni macinature .....                                            | 38 |
| Buone norme per ottenere un ottimo espresso .....                                   | 39 |
| Il cappuccino .....                                                                 | 41 |
| Come versare la crema di latte in tazza .....                                       | 42 |
| Menù .....                                                                          | 43 |

Italiano

Deutsch

English

## PREMESSA

Conservare il libretto istruzioni in un luogo sicuro, per eventuali informazioni o problematiche trattate in modo non esaustivo rivolgersi al personale competente.

### Simboli



Il triangolo d'avvertimento identifica tutte le spiegazioni di natura importante per la sicurezza della persona.



Attenersi a tali indicazioni per evitare incidenti!



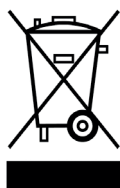
Indica un'avvertenza o una nota su funzioni chiave o su informazioni utili.

**a / 1**

La lettera/il numero indicano riferimenti ad illustrazioni e parti della macchina come tasti, spie luminose ecc.

Il Costruttore non si assume nessuna responsabilità per eventuali danni in caso di:

- Impieghi non conformi agli scopi previsti;
- Alterazione del cavo di alimentazione;
- Alterazione di qualsiasi parte componente la macchina;
- Utilizzo di componenti o accessori non originali;
- Riparazioni non effettuate presso centri assistenza convenzionati;



Questo prodotto risponde ai requisiti sull'etichettatura stabiliti nella Direttiva RAEE (2002/96/CE). Il simbolo apposto indica che non si deve gettare questo prodotto elettrico o elettronico in un contenitore per rifiuti domestici. CATEGORIA DEL PRODOTTO con riferimenti ai tipi di apparecchiature elencate nell'Allegato 1 della Direttiva RAEE, questo prodotto rientra nella categoria 2 "Piccoli elettrodomestici".

**NON GETTARE IN UN CONTENITORE PER RIFIUTI DOMESTICI.**

**La mancata osservazione dei punti sopra citati rende la garanzia decaduta.**

## Avvertenze

- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere ben steso (evitare arrotolamenti o sovrapposizioni) in posizione non esposta ad eventuali urti o manomissioni di minori, non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e a fonti di calore, non deve essere danneggiato (eventualmente farlo sostituire da personale qualificato).
- È sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare prodotti con marchio di certificazioni qualità (tipo IMQ, VDE, +s, ecc....) e controllare che il valore di potenza stampigliato sia comunque superiore all'assorbimento (A = ampere) degli apparecchi allacciati.
- In caso di dubbio o incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
  1. Efficace messa a terra.
  2. Sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento.
  3. Dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5 °C.
- Non esporre la macchina ad intemperie o installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- In caso di sostituzione di pezzi, rivolgersi ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato ed utilizzare solo ricambi originali.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5 °C.
- I colli si possono impilare per un massimo di tre pezzi dello stesso tipo. Evitare di sovrapporre all'imballo colli pesanti di altro genere.
- In caso di danni a cose o persone causati da un errata installazione o utilizzo il costruttore non può considerarsi responsabile.

Italiano

Deutsch

English

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

Il presente manuale di istruzioni è parte fondamentale per operare in sicurezza con la Vostra macchina da caffè, pertanto è importante leggere attentamente tutte le avvertenze e le cautele da adottare descritte in seguito.

### Destinazione d'uso

La macchina è stata progettata e realizzata per erogazioni singole e doppie a base di caffè macinato, erogazione di acqua calda e vapore.

La macchina è destinata ad essere utilizzata in casa o per applicazioni simili quali:

1. In negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro.
2. Agriturismi.
3. Strutture ricettive come Hotel ed ambienti residenziali.
4. Bed & Breakfast.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto.

In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.

### Controindicazioni d'uso



La macchina va utilizzata solo per l'uso previsto e non per altri scopi come erogare prodotti diversi da caffè o prodotti non alimentari.

### Informazioni generali

La macchina deve essere utilizzata introducendo nella tanica acqua dolce e pulita: utilizzare un addolcitore se l'acqua locale è ad alto contenuto minerale. Un accumulo di minerali può ostruire i sistemi idraulici e causare danni alla macchina nonché all'operatore che la utilizza.

### Vibrazioni

La macchina è equipaggiata di piedini in gomma antivibranti.

In condizioni di lavoro normali la macchina non genera vibrazioni dannose a persone e/o cose.

Italiano

Deutsch

English

## 2. COMPONENTI MACCHINA E FUNZIONAMENTO

### Caratteristiche

La macchina è stata progettata e realizzata per eseguire l'erogazione del caffè, dell'acqua e del vapore. Essa è priva di macinino.

Sul lato destro è presente un vano per l'inserimento della tanica d'acqua.

I pulsanti presenti nella parte frontale consentono l'erogazione delle bevande e la programmazione delle funzioni della macchina.

All'interno della macchina è collocato lo scambiatore per il riscaldamento dell'acqua e del vapore e lo scambiatore per il caffè.

Di seguito vengono descritte le parti che compongono la macchina.

#### Legenda:

- |                                      |                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| a. Piedini di appoggio               | j. Tanica acqua                               |
| b. Porta filtro                      | k. Vaschetta raccogli gocce                   |
| c. Gruppo erogazione caffè           | l. Lancia vapore / acqua calda                |
| d. Display                           | m. Piano scalda-tazze                         |
| e. Pulsante erogazione acqua calda   | n. Interruttore accensione macchina           |
| f. Pulsante erogazione vapore        | o. Presa collegamento alimentazione elettrica |
| g. Manometro                         |                                               |
| h. Pulsante erogazione caffè singolo |                                               |
| i. Pulsante erogazione caffè doppio  |                                               |

**Dimensioni l x p x h**

280 x 330 x h 360 mm

**Peso netto**

13 Kg

**Tensione alimentazione**

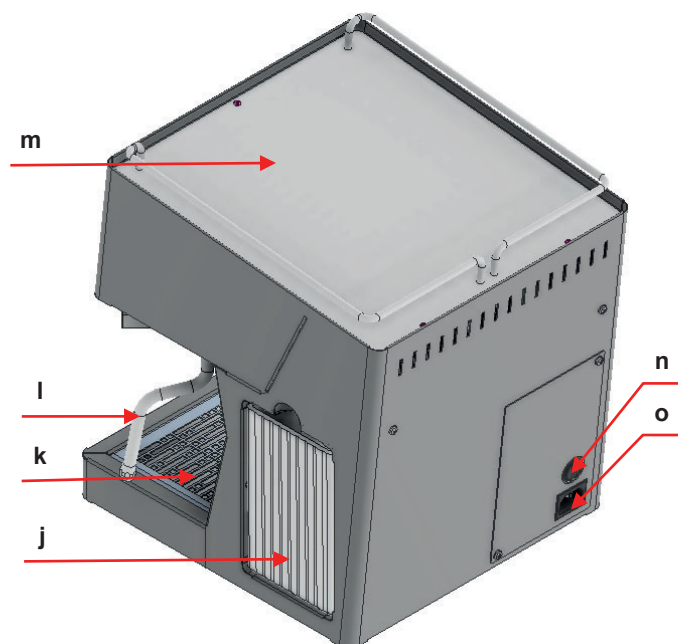
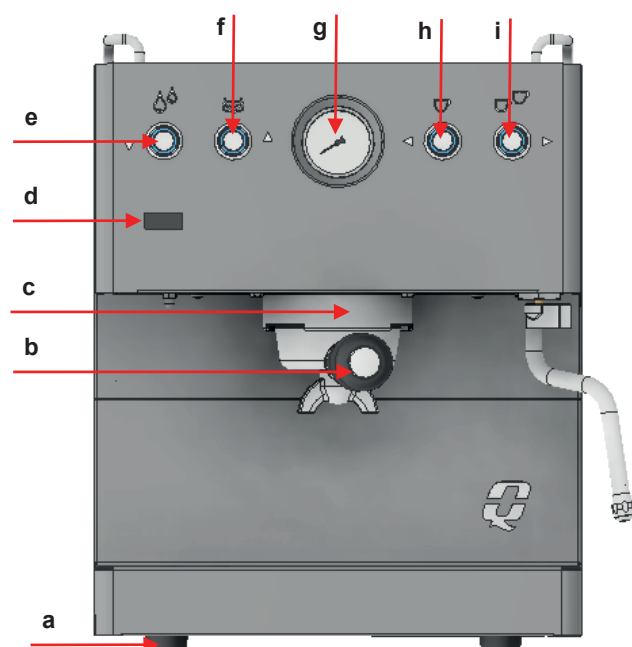
120/220-240 V/ 50-60 Hz

**Potenza**

1800 W

**Temperatura ambiente di lavoro**

+5° / +45° C



### 3. ACCESSORI



Legenda:

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| a. Filtro due dosi    | d. Spazzolino di pulizia |
| b. Filtro una dose    | e. Pressino in legno     |
| c. Portafiltro doppio |                          |

## 4. TRASPORTO

### Imballo

Durante il trasporto tenere sempre il collo in posizione corretta facendo riferimento all'indicazione stampata all'esterno del cartone.

Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.

Nell'imballo sono contenute le parti staccate e la documentazione a corredo che va conservata per ulteriori consultazioni.

### Rimozione dell'imballaggio

- Assicurarsi che non ci siano segni di danneggiamento controllando accuratamente l'imballo.
- Aprire la parte superiore della confezione, togliere gli accessori e sfilare la macchina dall'involucro.
- Conservare l'imballo per eventuali futuri trasporti.
- Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina. In caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.
- In caso ci siano evidenti difetti o danneggiamenti sulla macchina, è necessario contattare immediatamente il rivenditore autorizzato/costruttore in modo che possano essere prese opportune precauzioni.

Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

## 5. INSTALLAZIONE

La macchina viene consegnata pronta per l'installazione secondo i dati di targa.

La macchina è predisposta per funzionare con una tanica.

Accertarsi che la linea elettrica abbia le stesse caratteristiche della macchina.

L'impianto di alimentazione elettrica deve essere dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con una efficiente presa a terra. Qualora non vi fosse alcuna sicurezza elettrica, fare installare da personale qualificato un interruttore bipolare magnetotermico differenziale come previsto dalle norme di sicurezza vigenti.



**È obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non venga rispettata.**

Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione con piegature, schiacciamenti o sollecitazioni.

Per evitare eventuali danni, scollegare l'apparecchio tirando la spina e non il cavo, non toccare mai la spina con le mani bagnate.

Si consiglia di evitare il collocamento della macchina in nicchie o similari onde evitare disagi operativi, di rifornimento e manutenzione. Posizionare la macchina ad una distanza dai muri di minimo 15 cm e inserire la spina nella presa di corrente.

Il piano sul quale va installata la macchina deve essere ben livellato, asciutto, robusto, stabile ed essere ad una altezza dal pavimento di 80 cm.

Dopo aver posizionato la macchina, inserire la spina nella presa di corrente.



## 6. FUNZIONAMENTO

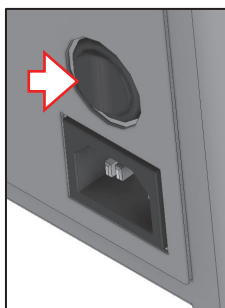


Si raccomanda di fare attenzione alle parti calde della macchina, in special modo al gruppo erogazione caffè e alla lancia vapore / acqua.

Durante l'uso della lancia vapore / acqua prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto e non toccarla subito dopo l'uso.

### Messa in funzione

- Riempire la tanica d'acqua.
- Per accendere la macchina azionare l'interruttore di accensione posto nella parte posteriore della macchina.



- I pulsanti si illuminano, la macchina inizia a scaldare e il display mostra la temperatura del gruppo caffè.

Italiano

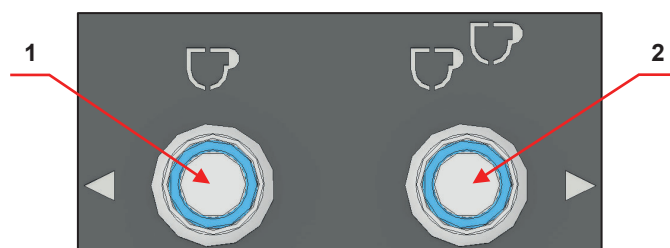
Deutsch

English

## 7. COMANDI MANUALI

Nella parte frontale della macchina sono presenti i seguenti comandi manuali multifunzione:

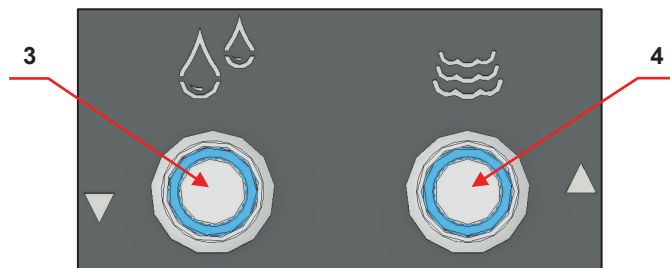
### Erogazione caffè



Questi due pulsanti di erogazione caffè hanno le seguenti funzioni:

1. Erogazione caffè singolo e spostamento nel menù durante le operazioni di settaggio macchina.  
Durante l'erogazione del caffè solo il led interno di questo pulsante resta acceso.
2. Erogazione caffè doppio e conferma di accesso alle videate durante le operazioni di settaggio macchina.  
Durante l'erogazione del caffè solo il led interno di questo pulsante resta acceso.

### Erogazione acqua e vapore



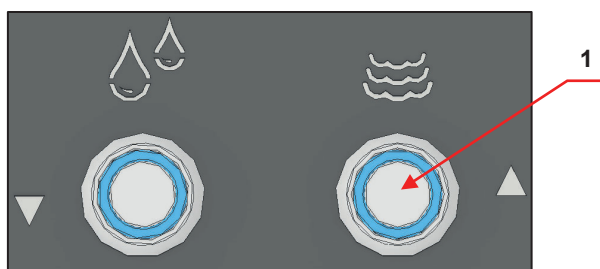
Questi due pulsanti di erogazione hanno le seguenti funzioni:

3. Erogazione acqua calda e spostamento in basso durante le operazioni di settaggio macchina.  
Durante l'erogazione dell'acqua solo il led interno di questo pulsante resta acceso.
4. Erogazione vapore e spostamento in alto durante le operazioni di settaggio macchina.  
Durante l'erogazione del vapore solo il led interno di questo pulsante resta acceso.

### Esclusione acqua e vapore

Tenendo premuto per quattro secondi il pulsante “Vapore” (1), la caldaia servizi si spegne. In tale condizione i pulsanti di acqua e vapore si spengono disabilitando le rispettive erogazioni.

Per ripristinare le erogazioni tenere premuto per quattro secondi il pulsante “Vapore” (1).



Italiano

Deutsch

English

## 8. DESCRIZIONE VIDEATE MACCHINA

All'accensione della macchina, sul display appare la temperatura del caffè:

087

### Videata erogazione caffè

Premendo il pulsante di erogazione caffè singolo **(1)** o doppio **(2)** sul display appaiono i secondi relativi alla durata dell'erogazione.

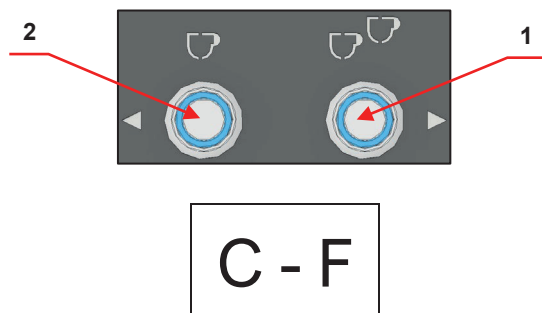


4.7<sup>''</sup>

Due secondi dopo il completamento dell'erogazione, sul display appare nuovamente la temperatura del caffè.

### Videata di ingresso a menù per configurazione macchina

Tenendo premuto il pulsante di erogazione caffè doppio (1) è possibile accedere al menù. La prima videata è la seguente:



Premendo ripetutamente il pulsante di erogazione caffè singolo (2) si accede ai successivi parametri.

Dopo 10 secondi dall'accesso, se non viene eseguita alcuna operazione, il menù si chiude automaticamente.

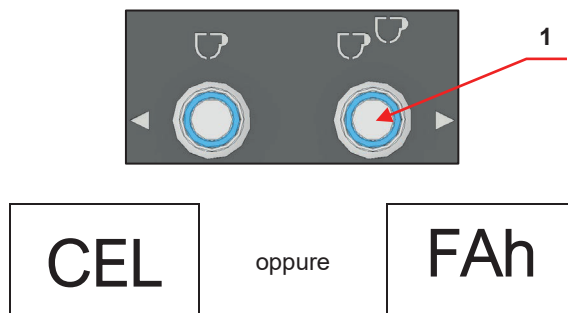
Italiano

Deutsch

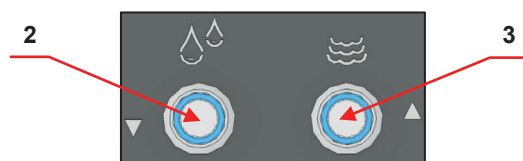
English

### Videata di configurazione unità di misura temperatura caffè

Entrati nel menù e premendo il pulsante di erogazione caffè doppio (1) è possibile accedere alla videata dedicata all'unità di misura della temperatura del caffè.

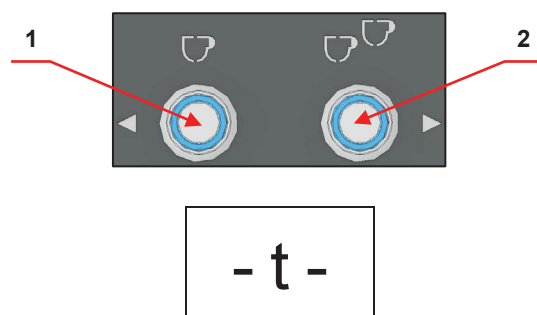


Scegliere i gradi Celsius o Fahrenheit attraverso le frecce ▼ (2) ▲ (3) e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppia (1) per confermare.



### Videata di configurazione temperatura caffè

Premendo il pulsante di erogazione caffè singolo **(1)** e poi quello di erogazione caffè doppio **(2)** è possibile accedere alla videata di impostazione della temperatura del caffè.



Impostare la temperatura attraverso le frecce ▼ **(3)** ▲ **(4)** e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio **(2)** per confermare.



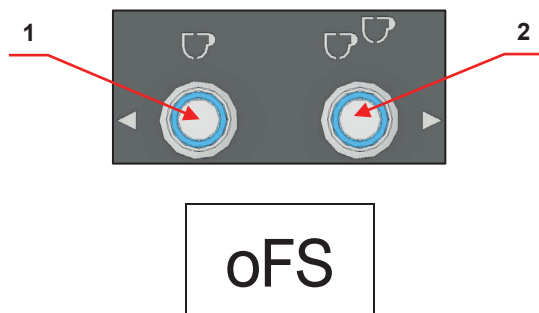
Italiano

Deutsch

English

### Videata di configurazione offset

Premendo il pulsante di erogazione caffè singolo (1) e poi quello di erogazione caffè doppio (2) è possibile accedere alla videata di impostazione dell'offset.

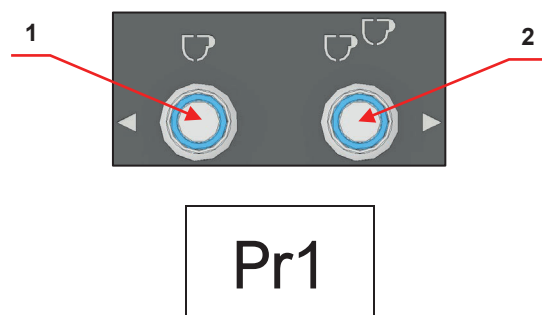


Impostare l'offset attraverso le frecce ▼ (3) ▲ (4) e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per confermare.



### Videata di configurazione impostazione tempo di preinfusione caffè singolo

Premendo il pulsante di erogazione caffè singolo **(1)** e poi quello di erogazione caffè doppio **(2)** è possibile accedere alla videata di impostazione del tempo di preinfusione (espresso in secondi) del caffè singolo.



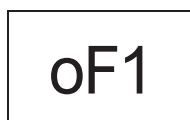
Premere il pulsante di erogazione caffè doppio **(2)** per modificare i tempi di attivazione della pompa dell'acqua da 0 a 9 secondi.



Aumentare o diminuire con le frecce ▼ **(3)** ▲ **(4)** e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio **(2)** per confermare.



Premere il pulsante di erogazione caffè singolo **(1)** e poi quello di erogazione caffè doppio **(2)** per modificare i tempi di riposo della pompa dell'acqua da 0 a 9 secondi.



Aumentare o diminuire con le frecce ▼ (3) ▲ (4) e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per confermare.

Premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per tornare alla seguente videata:

Pr1

Videata di configurazione impostazione tempo di preinfusione caffè doppio

Premendo il pulsante di erogazione caffè singolo (1) e poi quello di erogazione caffè doppio (2) è possibile accedere alla videata di impostazione del tempo di preinfusione (espresso in secondi) del caffè doppio.



Pr2

Premere il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per modificare i tempi di attivazione della pompa dell'acqua da 0 a 9 secondi.

on2

Aumentare o diminuire con le frecce ▼ (3) ▲ (4) e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per confermare.



Premere il pulsante di erogazione caffè singolo (1) e poi quello di erogazione caffè doppio (2) per modificare i tempi di riposo della pompa dell'acqua da 0 a 9 secondi.

oF2

Aumentare o diminuire con le frecce ▼ (3) ▲ (4) e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per confermare.

Premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per tornare alla seguente videata:

Pr2

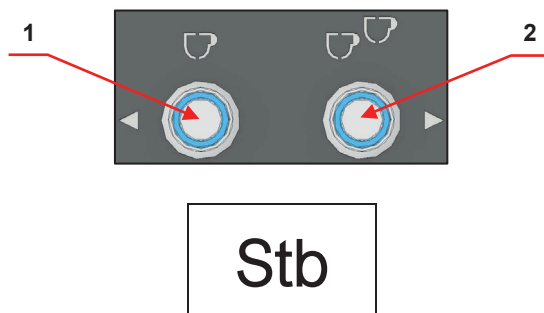
Italiano

Deutsch

English

### Videata standby

Premendo il pulsante di erogazione caffè singolo (1) e poi quello di erogazione caffè doppio (2) è possibile accedere alla videata dedicata alla modalità standby.



Impostare il tempo dopo cui la macchina va in standby attraverso le frecce ▼ (3) ▲ (4) e premere per due secondi il pulsante di erogazione caffè doppio (2) per confermare.

Le frecce consentono di impostare la funzione su 30', 60', 90' oppure 0 per disattivarla.



Quando la macchina è in condizione di standby, i led dei pulsanti si spengono e sul display appare solo un puntino lampeggiante.

### Videata di programmazione dosi

Con questa funzione è possibile far fermare automaticamente il dosaggio di qualsiasi erogazione in base alla quantità memorizzata.

Premendo per 4 secondi il pulsante di erogazione acqua (1) si accede alla modalità programmazione dosi e tutti i pulsanti iniziano a lampeggiare.



doS

Premere l'erogazione che si vuole programmare.

Inizia così l'erogazione continua. Raggiunta la quantità desiderata, premere nuovamente il pulsante per memorizzarla.

Rifare la stessa procedura con gli altri pulsanti oppure attendere qualche secondo per uscire dalla programmazione.

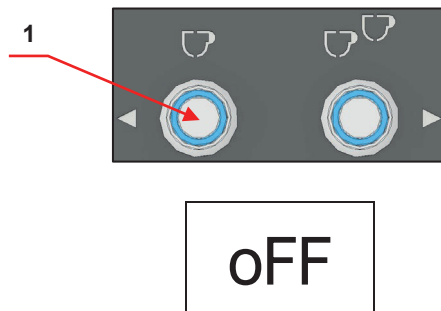
Italiano

Deutsch

English

### Videata spegnimento macchina

Tenendo premuto il pulsante di erogazione caffè singolo **(1)** per 4 secondi la macchina si spegne e sul display appare la seguente videata.

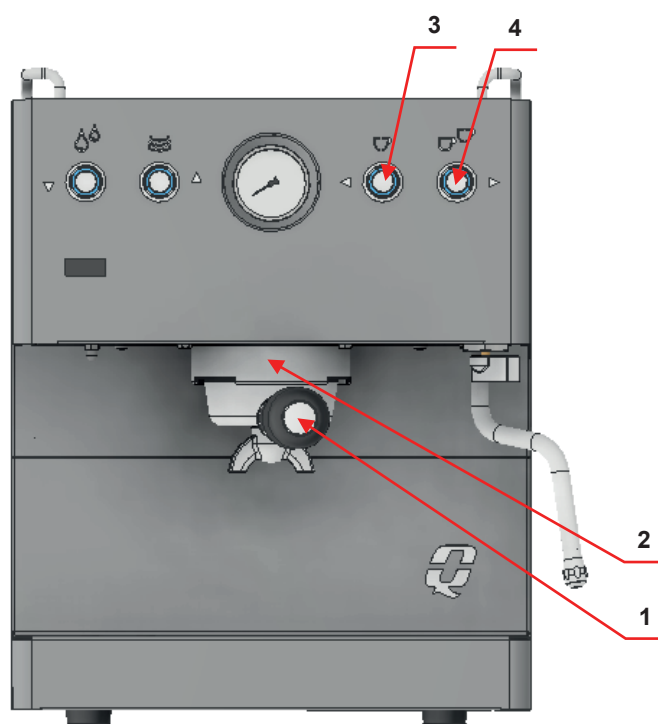


È sufficiente premere nuovamente il pulsante per 4 secondi per accendere la macchina e far partire il riscaldamento.

## 9. EROGAZIONI

### Erogazione del caffè

- Sganciare il portafiltro **(1)** dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
- Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
- Riagganciare e serrare il portafiltro nel gruppo di erogazione **(2)** ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore di erogazione caffè singolo **(3)** oppure caffè doppio **(4)**. Dopo alcuni secondi inizia l'erogazione del caffè preceduta, se inserita, dalla fase di preinfusione. Raggiunta la dose impostata del caffè singolo o doppio, l'erogazione si arresta automaticamente oppure manualmente ripremendo il pulsante indicato.



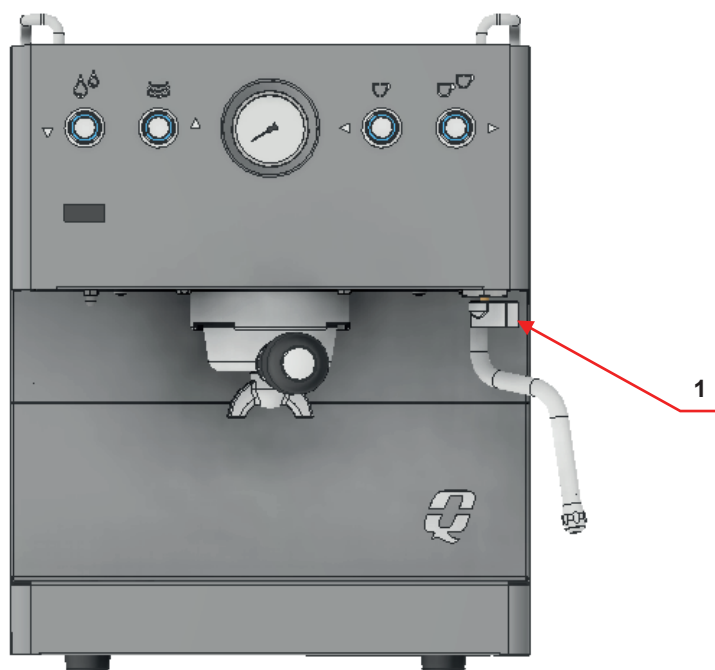
### Regolazione valvola espansione (pressione pompa)

Sotto al frontale vicino al tubo della lancia acqua/vapore è applicata la manopola per la regolazione della valvola **(1)** che consente di regolare la pressione della pompa per l'erogazione di caffè.

Per regolare la pressione procedere nel seguente modo:

- Inserire nel portafiltro il caffè con grado di macinatura e quantità corretti.
- Agganciare il porta filtro e attivare l'erogazione caffè.
- Attendere che il manometro visualizzi un valore di pressione stabile quindi agire sulla manopola di regolazione della valvola.
- Ruotare in senso orario per diminuire la pressione nel circuito ed in senso antiorario per aumentare la pressione nel circuito.

Si consiglia di regolare la pressione del circuito tra i 9 ed i 10 bar.

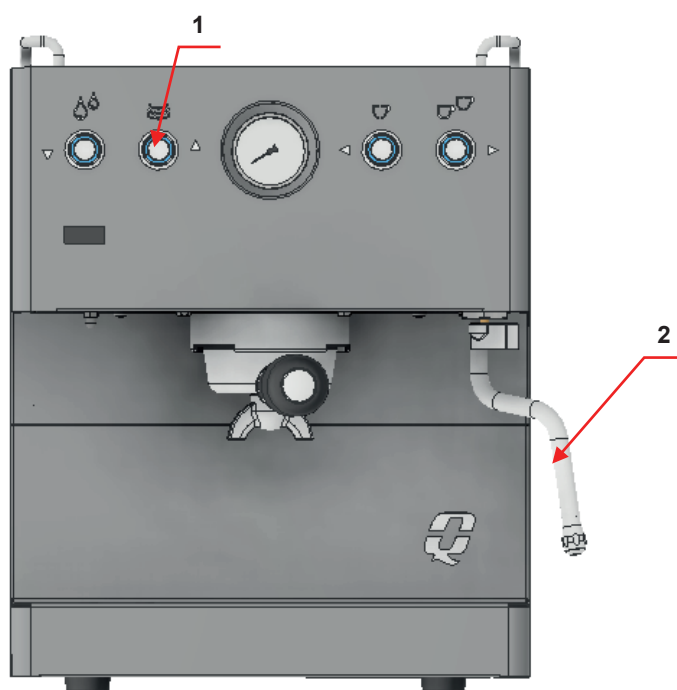


### Erogazione vapore

- Premere il pulsante vapore **(1)**, attendere alcuni secondi e scaricare l'acqua residua dalla lancia **(2)**.
- Immergere la lancia vapore / acqua **(2)** nel liquido da riscaldare (latte, acqua, etc...), premere il pulsante di erogazione vapore **(1)**: il vapore, uscendo, scalda il liquido fino alla temperatura voluta. Riprese il pulsante per arrestare l'erogazione.
- Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare un po' di vapore per pulire i fori della lancia ed asciugarla con apposito panno.

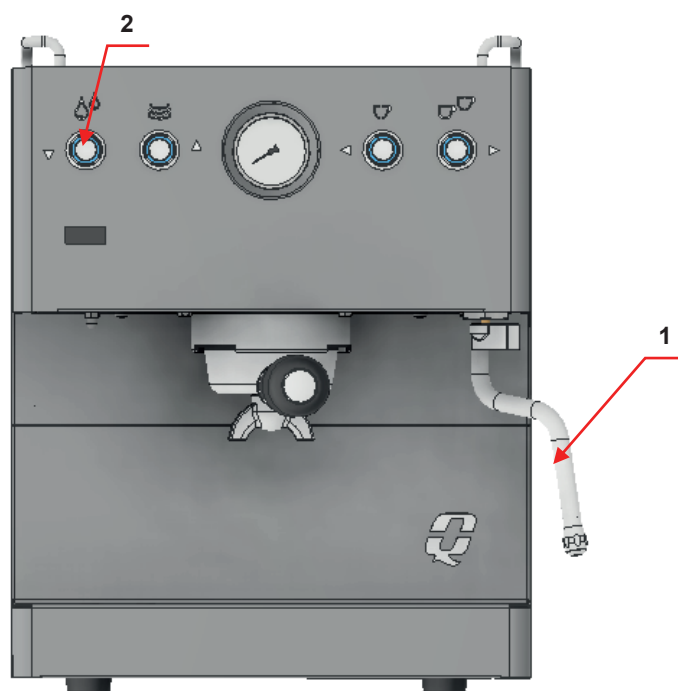


Se la temperatura dello scambiatore è bassa, il led del pulsante lampeggia fino al raggiungimento del setpoint di temperatura per poi iniziare l'erogazione del vapore.



### Erogazione acqua calda

- Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto la lancia vapore / acqua **(1)**.
- Premere il pulsante di erogazione acqua calda **(2)** per iniziare il dosaggio.
- L'erogazione terminerà automaticamente una volta raggiunta la quantità impostata oppure manualmente premendo nuovamente il pulsante dedicato.



## 10. PULIZIA DELLA MACCHINA



Per la pulizia della macchina non utilizzare getti d'acqua né strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detergenti ma usare un panno o una spugna umidi.

Un'attenta e accurata pulizia della macchina è molto importante per l'affidabilità, la durata e la sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

### Pulizia giornaliera

- Sganciare il porta filtro dal gruppo e rimuoverlo.
- Pulire il filtro e lavarlo con acqua pulita. Questa operazione viene meglio se si usa anche una spazzola.
- Almeno una volta a settimana, anche se il caffè esce normalmente, deve essere pulita la guarnizione del gruppo usando l'apposito spazzolino.
- Pulire la scocca e la lancia vapore.
- Controllare, eventualmente svuotare, e pulire la vaschetta raccogliogocce (rif. **K** paragrafo 2).

### Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni:

- Immergere i filtri e il porta filtro in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, quindi usare un panno o una spugna per rimuoverlo.
- Pulire la tanica dell'acqua.

## Inconvenienti possibili



In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione in quanto è necessario l'uso di un utensile speciale.

I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare dopo aver staccato l'alimentazione elettrica.

- Non si accende la macchina:
    1. Controllare se è inserita la spina.
    2. Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito.
    3. Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.
  - Non eroga caffè:
    1. Mancanza acqua nel serbatoio, ripristinare il livello.
    2. La pompa si è surriscaldata a causa di un utilizzo eccessivo. Attendere il raffreddamento della pompa ed il ripristino del protettore termico.
  - Erogazione irregolare del caffè
    1. Pulire il filtro contenuto nel portafiltro.
    2. Macinatura del caffè, troppo fine o troppo grossa.
  - Non eroga acqua calda o vapore
    1. Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.
    2. Ugelli intasati; pulire gli ugelli della lancia vapore / acqua con uno spillo.
- Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di alimentazione elettrica: astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

## 11. MESSA IN FUORI SERVIZIO

### Temporanea

- Svuotare la tanica dell'acqua.
- Staccare la spina di alimentazione elettrica.
- Effettuare le operazioni di pulizia.
- Riporre la macchina in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

### Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a:

- Tagliare il cavo di alimentazione.
- Imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).



I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

## 12. IL BUON CAFFÈ

### Portata ed impostazioni macinature

La macinatura del caffè serve a aumentare la superficie di contatto tra il caffè e l'acqua per permettere all'acqua di estrarre al meglio queste sostanze. Per regolare una corretta macinatura del caffè espresso bisogna trovare il giusto punto di macinatura, la giusta granulometria.

Se la macinatura fosse troppo fine l'acqua impiegherebbe troppo tempo per passare. Estrarrebbe tutte le sostanze positive ma anche alcune negative e, rimanendo troppo tempo a contatto con il caffè, lo brucerebbe. Il risultato sarebbe un caffè dal sapore amaro e bruciato, con una crema sottile e molto scura, magari con una macchia bianca nel centro (segno di sovra estrazione).

Se la macinatura fosse troppo grossa l'acqua passerebbe troppo velocemente non estraendo la giusta quantità di sostanze dal caffè. Il risultato sarebbe una tazzina con una crema pallida e un sapore acquoso, con poco corpo e aromi.

A quel punto (se abbiamo usato una buona miscela e abbiamo fatto bene il tamping) dovremmo avere un espresso con crema di color nocciola con sfumature più scure, con un corpo pieno e un aroma intenso.

## Buone norme per ottenere un ottimo espresso

### 1. IL PURGE (O FLUSSAGGIO)

Un'operazione fondamentale da effettuare prima di ogni espresso, per garantire massima igiene e pulizia della bevanda. Si sgancia il portafiltro e si eroga acqua per eliminare i residui del caffè precedente e pulire le doccette della macchina. Questo passaggio va fatto sempre prima di ogni nuovo espresso.

### 2. LA PULIZIA DEL PORTAFILTRO

Una volta sganciato il portafiltro, questo va pulito con appositi pennelli o panni, per eliminare i residui di caffè e tutta la polvere rimasta nel filtro. Questo serve per eliminare sgradevoli sentori di bruciato dovuti al caffè esausto precedentemente utilizzato.

Il portafiltro accuratamente liberato da ogni residuo a mano, ogni volta. Il primo e il secondo passaggio possono essere invertiti: quello che conta è che entrambe le operazioni avvengano prima dell'estrazione.

### 3. LA MACINATURA

Il caffè va macinato sempre al momento: dopo solo 15 minuti dalla macinazione infatti, il prodotto ha già perso circa il 65% degli aromi. Questo per esaltare gusto e freschezza. Si consiglia un prodotto in grani, situato nelle apposite tramogge (le cosiddette campane), le cui pareti devono essere sempre trasparenti e perfettamente pulite. È possibile trovare le campane ricoperte da un alone tendente al giallo: questa patina è dovuta all'olio contenuto all'interno dei chicchi di caffè che, col passare del tempo, ossida a contatto con l'aria e irrancidisce il tutto.

### 4. LA PRESSATURA

Una volta macinato, il caffè va pressato con l'ausilio di un pressino manuale, unico strumento in grado di garantire la massima precisione.

**5. LA PULIZIA DEL PORTAFILTRO – SECONDA PARTE**

Si passa poi a pulire nuovamente il portafiltro, questa volta sui bordi, per eliminare la polvere in eccesso. Senza questo passaggio, la polvere di caffè finita ai lati del portafiltro andrà a bruciarsi durante il processo di estrazione, portando sentori sgradevoli alla bevanda. Non solo: questa polvere in eccesso rischia anche di rovinare le guarnizioni di gomma presenti all'interno della macchina.

**6. LA PULIZIA DEI BECCUCCI**

Dopo aver pulito i bordi del portafiltro, si passa ai beccucci, le due estremità forate dalle quali fuoriesce la bevanda. Questi ultimi vanno sempre puliti prima di ogni nuova estrazione, proprio come tutti gli altri strumenti impiegati durante il processo.

**7. L'ESTRAZIONE**

Si aggancia poi il portafiltro e, finalmente, si estrae la bevanda in un tempo previsto fra i 20 e i 30 secondi, stando ai parametri stabiliti dalla Scae (Specialty Coffee Association of Europe).

## Il cappuccino

Per la preparazione di un cappuccino si consiglia di seguire alcune regole basilari quali:

1. Utilizzare latte fresco intero all'interno di una lattiera di acciaio inossidabile.
2. La quantità di latte da utilizzare deve essere circa 100ml; il latte deve essere freddo poiché non monta superando la temperatura di 65°C.
3. È preferibile che il latte contenuto nella lattiera non superi il 50% della sua capienza in maniera da avere lo spazio necessario per scaldare e montare meglio il latte.
4. Prima di immergere la lancia vapore nel latte, è buona abitudine erogare per qualche secondo il vapore per eliminare la possibile condensa d'acqua contenuta in essa.
5. Prima di erogare il vapore, immergere la lancia nel latte per un paio di centimetri e avendo cura di avvicinare lo spruzzatore alla parete della lattiera.
6. Durante il riscaldamento, che produce l'aumento di volume del latte, è importante portare verso il basso la lattiera affinché lo spruzzatore sia costantemente sotto il livello del latte come precedentemente indicato.
7. Quando il contenitore comincia ad essere tiepido, immergere la lancia verso il basso ed inclinare la lattiera affinché venga generato un vortice.
8. Proseguire il riscaldamento a piacimento ma non andando oltre i 65°C quindi fermare il vapore.
9. Al fine di ottenere una buona cremosità senza bolle, è importante alternare battute del fondo della lattiera su un ripiano a rotazioni dello stesso.
10. Versare la crema ottenuta nella tazza e successivamente aggiungere il caffè.

Italiano

Deutsch

English

### Come versare la crema di latte in tazza

1. Iniziare a versare delicatamente il latte appena montato al centro della tazza, assicurandosi che la crema rimanga compatta.
2. Quando il latte e il caffè sono ben mescolati e la tazza è mezza piena, aumentare la velocità della mano avvicinando il beccuccio della lattiera alla tazza ed aumentando l'angolo di dosaggio.
3. Avvicinare la lattiera al bordo della tazza mantenendola vicino alla superficie della bevanda.
4. Per creare un effetto decoro continuare a versare il latte muovendo il beccuccio verso il centro a piccoli step e terminare con uno step più lungo.



## Menù



### CAFFÈ RISTRETTO

- Tazzina da 90 ml
- 20 ml espresso



### CAFFÈ ESPRESSO

- Tazzina da 90 ml
- 40 ml espresso



### CAFFÈ LUNGO SCURO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso



### AMERICANO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso



### MACCHIATO

- Tazzina da 90 ml
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte



### MACCHIATO LUNGO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte

### FLAT WHITE

- Tazzina da 150 ml
- 40 ml espresso
- 110 ml latte caldo, poca crema

### CAFFÈ LATTE

- Tazza/bicchiere da 220 ml
- 40 ml espresso
- 180 ml latte caldo, poca crema

### PICCOLO LATTE

- Bicchiere da 100 ml
- 20 ml espresso
- 80 ml latte caldo, poca crema

### CAPPUCCINO

- Tazza da 150 ml
- 40 ml espresso
- 11 ml latte montato a crema

### MOCACCINO

- Tazza da 190 ml
- Cioccolato o cacao
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte

### AFFOGATO

- Tazza da 300 ml
- Gelato alla vaniglia
- 40 ml espresso
- Cialda di biscotto a piacere



Italiano

Deutsch

English

Italiano

English Deutsch

English



since 1945

# 2045

-

Handbuch für Fachtechniker  
und Service

-

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Italiano

Deutsch

English

**QUICK MILL S.R.L.** dankt für die Wahl eines unserer Produkte. Vor Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um alle nötigen Informationen zur korrekten Anwendung des Produktes zu erhalten. Für eventuelle weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an unsere Büros.



Die Firma **QUICK MILL S.r.l.** ist der Hersteller der den Gegenstand dieses Handbuchs bildenden Maschine und wird im Folgenden als **Hersteller** bezeichnet.

November 2022

Rev. 00

## SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie, ob die Daten des Typenschildes mit jenen der Stromversorgung übereinstimmen, an die die Maschine angeschlossen wird.
- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale, stabile Fläche.
- Die Maschine darf nur an Orten installiert werden, die im Abschnitt „ALLGEMEINE INFORMATIONEN“ angegeben sind. Für ihre Benutzung und Wartung darf nur qualifiziertes Fachpersonal eingesetzt werden.
- Die Maschine ist zum Aufstellen in Räumen, in denen Wasser gesprüht wird, oder in der Nähe von Wärmequellen nicht geeignet.
- Stellen Sie vor dem Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sicher, dass Durchfluss und Nennleistung den max. Energieverbrauchswerten entsprechen, die am Gerät angegeben sind.
- Es sollten keine Adapter oder Verlängerungen verwendet werden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da sie Schäden verursachen können.
- Bei Schäden am Kabel, Stecker oder an einem sonstigen Teil oder bei Funktionsstörungen darf die Maschine nicht verwendet werden. Senden Sie in diesem Fall die Maschine an den Hersteller Quick Mill zurück.
- Die in dieser Anweisung beschriebenen Maschinen sind ausschließlich für die Herstellung von Kaffee, Heißwasser und Dampf für heiße Getränke geplant und hergestellt. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch eine sachwidrige Verwendung entstanden sind.
- Beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät vor Problemen elektrischer Art zu schützen:
  1. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit den Händen, sondern verwenden Sie nur die vorgesehenen Befehlsgeräte.
  2. Die Maschine nicht warten und/oder transportieren, solange sie heiß ist und ihr Stecker angeschlossen ist.
  3. Den Stecker nicht am Anschlusskabel ziehen.
  4. Die Maschine bei beschädigtem Anschlusskabel nicht verwenden.
  5. Die Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
  6. Die Maschine und ihre Verpackung nicht kippen oder auf eine Seite legen.

Italiano

Deutsch

English

7. Die Maschine nicht mit direktem Wasserstrahl unter Druck oder mit Dampf reinigen.
8. Die Maschine nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit eintauchen.
9. Die Maschine darf nicht von Kindern unter acht Jahren und von Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden bei der Benutzung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und eingewiesen. Geeignete Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, damit Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, für die der Benutzer zuständig ist, dürfen nicht von Kindern über acht Jahren ohne Aufsicht ausgeführt werden.

Punkt 9 zum WELTWEITEN MARKT:



*Die Maschine darf nicht von Menschen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, solche Personen werden beaufsichtigt oder eingewiesen.*

*Kinder dürfen die Maschine nicht zum Spielen benutzen.*

10. Keine Behälter mit Flüssigkeiten auf die Maschine stellen.



Wenn die Maschine nass oder sehr feucht ist, darf sie solange nicht installiert und verwendet werden, bis die Gewissheit besteht, dass sie trocken ist. In diesem Fall muss jedoch vom Kundendienst eine Kontrolle vorgenommen werden, um festzustellen, ob die elektrischen Komponenten beschädigt sind.

- Benutzen Sie die Maschine bei Raumtemperaturen zwischen 5° C und 45° C, damit sie einwandfrei funktionieren kann.
- Verwenden Sie immer nur von Quick Mill zertifizierte Ersatzteile und Zubehör.

- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.
- Bei Funktionsstörungen, defekten Teilen oder Betriebsausfall muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von Fachleuten von Quick Mill ausgeführt werden. Setzen Sie sich dazu mit dem Kundendienst von Quick Mill in Verbindung. Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.

Die Wärmetauscher sind mit einem Wärmeschutzgerät ausgestattet, das das Heizen im Schadensfall oder bei Überhitzung unterbricht.

Alle mit Strom betriebenen Heizungsbauteile befinden sich innerhalb des Gehäuses der Maschine.

#### Spezielle Anleitungen für das Wartungspersonal:

- Bei längerer Lagerung bei Temperaturen unter 2°C muss der Hydraulikkreis des Geräts entleert werden. Die Maschine zuerst mindestens eine Stunde lang in einem Raum mit geeigneter Raumtemperatur aufstellen und erst dann einschalten.
- Der Zugang zu den Servicebereichen ist nur dem Personal vorbehalten, das die erforderlichen Kenntnisse und praktische Erfahrungen besitzt, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- Reinigungsmethode und -häufigkeit sind im Abschnitt „MASCHINE REINIGEN“ angegeben.
- Der bewertete energie-äquivalente Schallpegel ist niedriger als 70 dB.

## INHALT

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Spezielle Anleitungen für das Wartungspersonal: .....        | 49 |
| VORWORT .....                                                | 52 |
| Symbole .....                                                | 52 |
| Warnhinweise .....                                           | 53 |
| 1. ALLGEMEINE ANGABEN .....                                  | 54 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....                           | 54 |
| Gegenanzeigen .....                                          | 54 |
| Allgemeine Informationen .....                               | 55 |
| Vibrationen .....                                            | 55 |
| 2. MASCHINENBAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE .....                | 56 |
| Merkmale .....                                               | 56 |
| 3. ZUBEHÖR .....                                             | 58 |
| 4. TRANSPORT .....                                           | 59 |
| Verpackung .....                                             | 59 |
| Auspacken .....                                              | 59 |
| 5. INSTALLATION .....                                        | 60 |
| 6. FUNKTIONSWEISE .....                                      | 61 |
| Inbetriebnahme .....                                         | 61 |
| 7. MANUELLE BEDIENUNG .....                                  | 62 |
| Kaffeeausgabe .....                                          | 62 |
| Wasser- und Dampfausgabe .....                               | 63 |
| Wasser und Dampf ausschließen .....                          | 63 |
| 8. BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN .....                        | 64 |
| Anzeige der Kaffeeausgabe .....                              | 64 |
| Anzeige für den Zugang zum Maschinenkonfigurationsmenü ..... | 65 |
| Konfigurationsseite Maßeinheit Kaffeetemperatur .....        | 66 |
| Konfigurationsseite Kaffeetemperatur .....                   | 67 |
| Offset-Konfigurationsseite .....                             | 68 |

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Konfigurationsseite für die Eingabe der Vorinfusionszeit für einzelnen Kaffee ..... | 69 |
| Konfigurationsseite für die Eingabe der Vorinfusionszeit für doppelten Kaffee ..... | 70 |
| Standby-Anzeige .....                                                               | 72 |
| Seite für die Dosisprogrammierung .....                                             | 73 |
| Anzeige beim Ausschalten der Maschine .....                                         | 74 |
| 9. AUSGABEN .....                                                                   | 75 |
| Kaffeeausgabe .....                                                                 | 75 |
| Regulierung des Drosselventils (Pumpendruck) .....                                  | 76 |
| Dampfausgabe .....                                                                  | 77 |
| Heißwasserausgabe .....                                                             | 78 |
| 10. REINIGUNG DER MASCHINE .....                                                    | 79 |
| Tägliche Reinigung .....                                                            | 79 |
| Regelmäßig oder nach intensiver Beanspruchung des Geräts .....                      | 79 |
| Mögliche Fehlfunktionen .....                                                       | 80 |
| 11. AUSSERBETRIEBSETZUNG .....                                                      | 81 |
| Vorübergehend .....                                                                 | 81 |
| Für immer .....                                                                     | 81 |
| 12. GUTER KAFFEE .....                                                              | 82 |
| Mahlen einstellen .....                                                             | 82 |
| Einige Regeln für einen richtig guten Espresso .....                                | 83 |
| Cappuccino .....                                                                    | 85 |
| Wie Sie den Milchschaum richtig in die Tasse gießen .....                           | 86 |
| Menü .....                                                                          | 87 |

Italiano

Deutsch

English

## VORWORT

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Weitere Hinweise oder Antworten auf Fragen, die nicht ausreichend behandelt wurden, erhalten Sie von Ihrem Einzelhändler.

### Symbole



Das Warndreieck kennzeichnet alle wichtigen Erklärungen zur Sicherheit der Person.



Bitte halten Sie sich an diese Anweisungen, um Unfälle zu vermeiden!



Hinweis oder Anmerkung bezüglich Schlüsselfunktionen oder nützlicher Informationen.

a / 1

Buchstabe/Zahl bezieht sich auf Abbildungen und Geräteteile wie Tasten, Kontrollleuchten usw.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für Schäden in folgenden Fällen:

- Unsachgemäßer Gebrauch.
- Änderung des Stromkabels.
- Änderung beliebiger Gerätekomponenten.
- Verwendung von nicht originalen Komponenten oder Zubehör.
- Reparaturen, die nicht bei unseren vertraglich gebundenen Reparaturdienststellen erfolgt sind.



Dieses Produkt entspricht den Anforderungen zur Kennzeichnung gemäß WEEE-Richtlinie (2002/96/EG). Das angebrachte Symbol bedeutet, dass dieses Elektro- oder Elektronikgerät nicht mit dem normalen Abfall entsorgt werden darf. GERÄTEKATEGORIE, in Bezug auf die in Anhang 1 der WEEE-Richtlinie aufgeführten Geräte gehört dieses Produkt zur Kategorie 2 „Haushaltskleingeräte“.

NICHT IN BEHÄLTER FÜR UNSORTIERTEN HAUSMÜLL WERFEN.

**Die Nichtbeachtung der oben genannten Punkte führt zum Verfall der Garantie.**

## Warnhinweise

- Verpackungsmaterialien (Plastikhüllen, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, für die sie eine Gefährdung darstellen können.
- Das Stromkabel muss flach liegen (das Aufrollen oder Verwinden von Kabeln ist zu vermeiden). Kinder dürfen es nicht erreichen oder mitreißen können; es darf nicht in der Nähe von Flüssigkeiten, Wasser und Wärmequellen verlaufen und muss unversehrt sein (beschädigte Kabel sind von Fachpersonal zu ersetzen).
- Es sollten keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwendet werden. Sollte der Einsatz solcher Vorrichtungen notwendig sein, verwenden Sie nur zertifizierte Produkte mit den entsprechenden Qualitätskennzeichen (z.B. IMQ, VDE, +s usw.) und überprüfen Sie, dass der eingetragene Leistungswert über der Aufnahme (A = Ampere) der angeschlossenen Geräte liegt.
- Wenn Sie Zweifel haben oder unsicher sind, lassen Sie von Fachpersonal prüfen, ob die Stromversorgungsanlage den Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entspricht, darunter:
  1. Leistungsfähige Erdung.
  2. Für die Stromaufnahme ausreichende Leiterquerschnitte.
  3. Leistungsfähiger Fehlerstromschutzschalter.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wasserabstoßende Unterlage (Platte mit Beschichtung, aus Stahl, Keramik usw.), fern von Wärmequellen (Öfen, Herdplatten, Kaminen usw.) und in Räumen, in denen die Temperatur nicht unter 5°C sinkt.
- Das Gerät darf nicht der Witterung ausgesetzt oder in Räumen mit hoher Luftfeuchte, wie Badezimmern aufgestellt werden.
- Zum Ersatz von Teilen wenden Sie sich bitte an einen Vertrags- oder zugelassenen Einzelhändler und verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Das verpackte Gerät muss vor der Witterung geschützt, trocken und ohne Feuchtigkeit gelagert werden. Die Raumtemperatur darf nicht unter +5°C liegen.
- Es dürfen höchstens vier gleiche Packungen übereinandergestapelt werden. Bitte stellen Sie keine anderen schweren Packstücke darauf.
- Der Hersteller haftete nicht für Personen- und Sachschäden, die durch falsche Installation oder Verwendung verursacht werden.

## 1. ALLGEMEINE ANGABEN

Diese Gebrauchsanleitung ist grundsätzlich wichtig, damit Sie Ihre Kaffeemaschine in aller Sicherheit verwenden können. Daher ist es sehr wichtig, dass Sie alle nachstehend angegebenen Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen aufmerksam lesen.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät wurde für die Ausgabe von ein oder zwei Tassen Kaffee auf Basis von gemahlenem Kaffee sowie die Ausgabe von Heißwasser und Dampf entwickelt und hergestellt.

Die Maschine ist für den Gebrauch zuhause oder in Umgebungen, wie:

1. Geschäften, Büros und anderen Arbeitsräumen
2. Ländlichen Tourismusbetrieben
3. Beherbergungsbetrieben, wie Hotels und Ferienwohnungen oder Garnis bestimmt.

Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich.

Der Bediener muss die in diesem Handbuch enthaltenen Gebrauchs- und Wartungsanweisen immer beachten.

Stellen Sie im Zweifelsfall oder bei Funktionsstörungen das Gerät ab, führen Sie keine Reparaturen selbst durch, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

### Gegenanzeigen



Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet und nicht für andere Zwecke eingesetzt werden, wie beispielsweise zum Mahlen und Zubereiten anderer Produkte als Kaffee oder Nahrungsmittel.

### Allgemeine Informationen

Die Maschine darf nur mit sauberem Süßwasser im Tank verwendet werden. Bei stark mineralhaltigem Wasser ist ein Enthärter zu benutzen. Die Hydrauliksysteme können durch Kalkansammlungen verstopft werden. Dadurch können Personen- und Sachschäden verursacht werden.

### Vibrationen

Die Maschine ist mit vibrationshemmenden Gummifüßen ausgestattet.

Bei normalen Arbeitsbedingungen entstehen keine für Personen und/oder Sachen schädlichen Vibrationen.

Italiano

Deutsch

English

## 2. MASCHINENBAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE

### Merkmale

Das Gerät wurde für die Ausgabe von Kaffee, Wasser und Dampf entwickelt und hergestellt. Es hat keine Kaffeemühle.

Auf der rechten Seite befindet sich ein Fach zum Einsetzen des Wassertanks.

Die Tasten an der Front dienen für die Ausgabe der Getränke und für die Programmierung der Maschinenfunktionen.

In der Maschine befinden sich der Wärmetauscher zum Erhitzen von Wasser und Dampf und der Wärmetauscher für den Kaffee.

Die diversen Geräteteile werden im Folgenden beschrieben.

#### Legende:

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| a. Aufstellfüßchen             | i. Ausgabetaste für 2 Tassen    |
| b. Siebträger                  | j. Wassertank                   |
| c. Brühgruppe                  | k. Tropfschale                  |
| d. Display                     | l. Lanze für Dampf / Warmwasser |
| e. Taste für Heißwasserausgabe | m. Tassenwärmer                 |
| f. Taste für Dampfausgabe      | n. EIN/AUS-Schalter             |
| g. Manometer                   | o. Netzsteckerbuchse            |
| h. Ausgabetaste für 1 Tasse    |                                 |

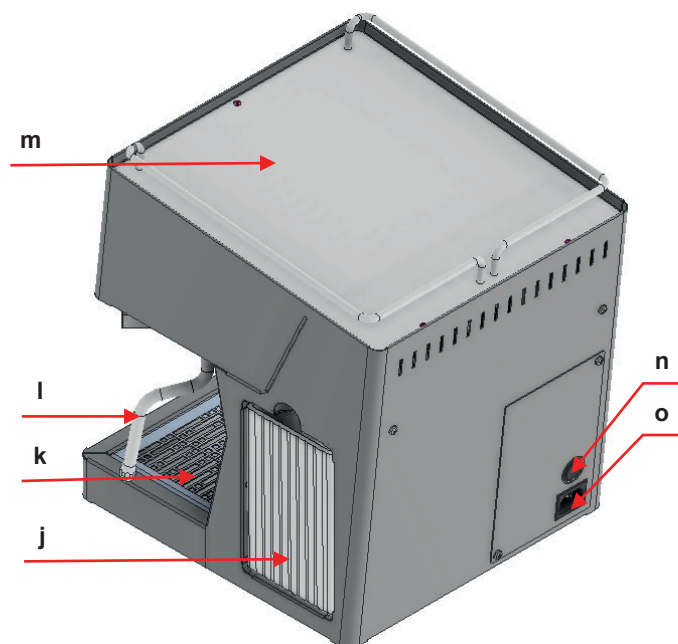
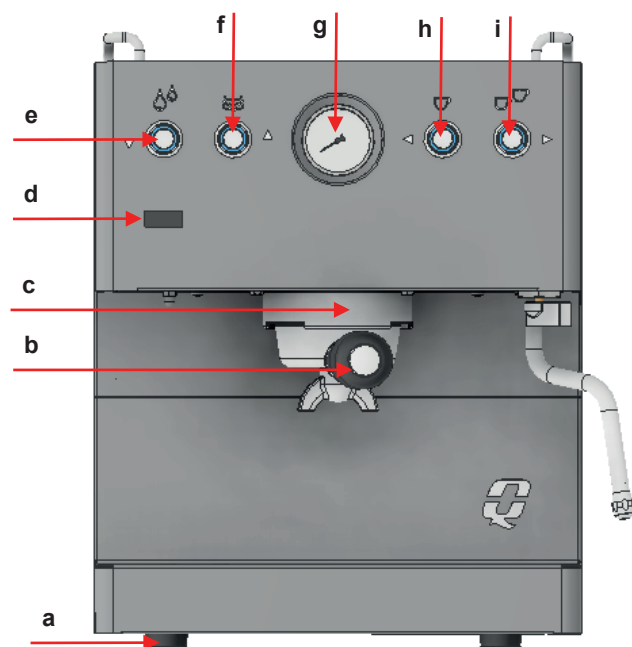
**Abmessungen L x T x H** 280 x 330 x h 360 mm

**Nettogewicht** 13 Kg

**Versorgungsspannung** 120/220-240 V/ 50-60 Hz

**Leistung** 1800 W

**Umgebungstemperatur** +5° / +45° C



Italiano

Deutsch

English

### 3. ZUBEHÖR



Legende:

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| a. Siebeinsatz 2 Tassen       | d. Reinigungsbürste |
| b. Siebeinsatz 1 Tasse        | e. Holztamper       |
| c. Siebträger mit 2 Ausläufen |                     |

## 4. TRANSPORT

### Verpackung

Das Packstück muss immer aufrecht transportiert werden, unter Beachtung der an der Außenseite aufgedruckten Angaben.

Die Verpackung nicht kippen oder auf eine Seite legen.

In der Verpackung sind die losen Teile und die mitgelieferte Dokumentation enthalten, die zum Nachschlagen aufbewahrt werden muss.

### Auspacken

- Überprüfen Sie die Verpackung sorgfältig auf eventuelle Beschädigungen.
- Öffnen Sie den oberen Teil der Verpackung, entnehmen Sie das Zubehör und nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Bewahren Sie die Verpackung für einen eventuellen zukünftigen Transport auf.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit von Gerät, Zubehör, Netzkabel und Stecker. Informieren Sie im Schadensfall sofort den Fachhändler.
- Bei sichtbaren Fehlern oder Beschädigungen der Maschine setzen Sie sich bitte sofort mit dem befugten Händler oder dem Hersteller in Verbindung, um geeignete Vorsichtsmaßnahmen ergreifen zu können.

Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styroporteile, Nägel, Pappe usw.) darf für Kinder nicht zugänglich sein, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial vorschriftsmäßig.

## 5. INSTALLATION

Die Maschine wird installationsbereit gemäß den Daten des Typenschilds geliefert. Die Maschine ist für den Betrieb mit einem Tank vorgesehen.

Prüfen Sie nach, ob die Stromleitung den Merkmalen der Maschine entspricht.

Die elektrische Anlage muss mit einem Fehlerstromschutzschalter oder einem Sicherungsautomaten mit leistungsfähiger Erdung ausgestattet sein. Ist keine elektrische Sicherheit vorhanden, muss ein zweipoliger Fehlerstrom-Leistungsschutzschalter von Fachpersonal gemäß den gültigen Sicherheitsvorschriften installiert werden.



**Die Erdung des Geräts ist vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn diese Sicherheitsvorschrift nicht beachtet wird.**

Es ist darauf zu achten, dass das Stromversorgungskabel nicht durch Biegen, Quetschen oder sonstige Beanspruchung beschädigt wird.

Ziehen Sie den Stecker, um den Anschluss des Geräts zu trennen, und nicht am Kabel, um Beschädigungen zu vermeiden. Berühren Sie den Stecker niemals mit nassen Händen.

Es wird empfohlen, die Maschine nicht in Nischen oder ähnlichen Ausnehmungen aufzustellen, um Schwierigkeiten beim Arbeiten, Nachfüllen und Warten zu vermeiden. Stellen Sie die Maschine mit mindestens 15 cm Abstand von der Wand auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Die Fläche, auf der die Maschine installiert werden soll, muss eben, trocken, ausreichend tragfähig und stabil sein. Ihre Höhe vom Boden muss 80 cm betragen.

Stellen Sie die Maschine auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



## 6. FUNKTIONSWEISE

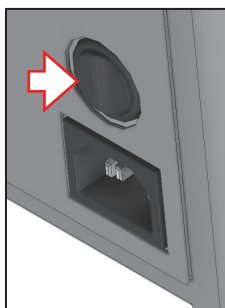


Achten Sie auf die heißen Teile der Maschine, besonders auf den Auslauf und auf die Dampf-/Wasserlanze.

Benutzen Sie die Dampf-/Wasserlanze mit großer Vorsicht, greifen Sie mit den Händen niemals darunter und berühren Sie die Dampf-/Wasserlanze nicht sofort nach der Verwendung.

### Inbetriebnahme

- Füllen Sie den Wassertank.
- Zum Einschalten drücken Sie den Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite des Geräts.



- Die Tasten leuchten, die Maschine beginnt, sich zu erwärmen und das Display zeigt die Temperatur der Brühgruppe.

Italiano

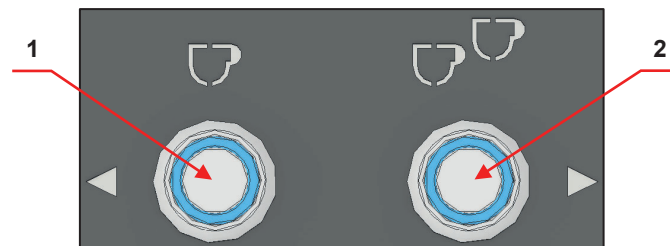
Deutsch

English

## 7. MANUELLE BEDIENUNG

An der Frontseite des Geräts befinden sich folgende manuell bedienbare Multifunktionstasten:

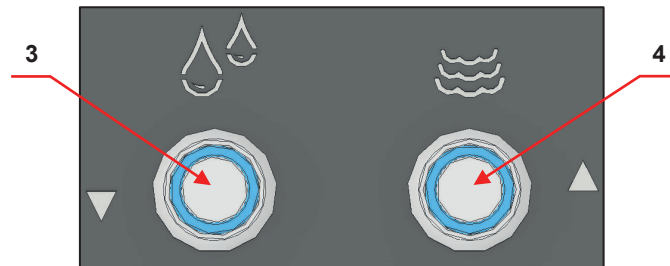
### Kaffeeausgabe



Diese beiden Tasten für die Kaffeeausgabe haben folgende Funktionen:

1. Kaffeeausgabe für eine Tasse und Übergang im Menü für die Maschineneinstellung.  
Während der Kaffeeausgabe leuchtet nur die interne LED dieser Taste.
2. Kaffeeausgabe für zwei Tassen und Zugang zu den Displayanzeigen bei der Maschineneinstellung.  
Während der Kaffeeausgabe leuchtet nur die interne LED dieser Taste.

## Wasser- und Dampfausgabe



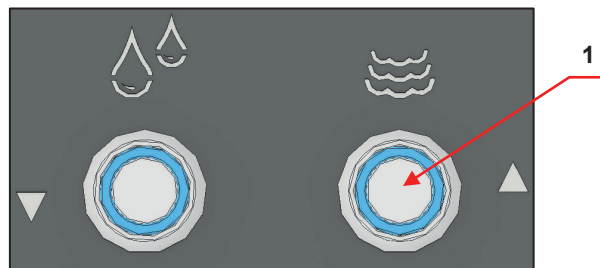
Diese beiden Ausgabetasten haben die folgenden Funktionen:

3. Heißwasserausgabe und nach unten scrollen innerhalb der Displayanzeige während der Geräteeinstellungen.  
Während der Wasserausgabe leuchtet nur die interne LED dieser Taste.
4. Dampfausgabe und nach oben scrollen innerhalb der Displayanzeige während der Geräteeinstellungen.  
Während der Dampfausgabe leuchtet nur die interne LED dieser Taste.

## Wasser und Dampf ausschließen

Wenn Sie die Taste „Dampf“ (1) vier Sekunden lang gedrückt halten, schaltet der Kessel ab. In diesem Zustand schalten sich die Wasser- und Dampftasten aus und die Wasser- bzw. Dampfausgabe wird deaktiviert.

Um die Ausgabe wieder zu ermöglichen, drücken Sie die Taste „Dampf“ (1) erneut für vier Sekunden.



Italiano

Deutsch

English

## 8. BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN

Beim Einschalten der Maschine zeigt das Display die Kaffeetemperatur an:

087

### Anzeige der Kaffeeausgabe

Bei Betätigung der Taste für die einzelne (1) oder die doppelte (2) Ausgabe zeigt das Display die Ausgabedauer in Sekunden an.

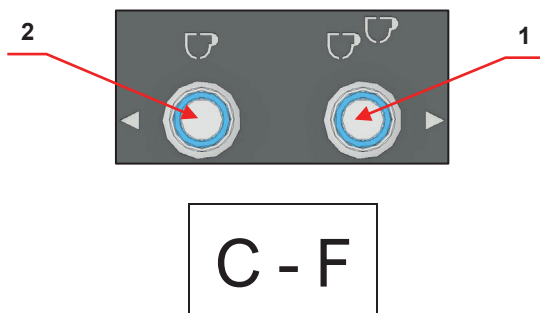


4.7<sup>''</sup>

Zwei Sekunden nach beendeter Ausgabe ist am Display wieder die Kaffeetemperatur sichtbar.

### Anzeige für den Zugang zum Maschinenkonfigurationsmenü

Wenn die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (1) gedrückt gehalten wird, erhält man Zugang zum Menü. Zuerst wird Folgendes angezeigt:



Bei wiederholtem Drücken der Taste für die einzelne Kaffeeausgabe (2) geht man auf die nächsten Parameter über.

Das Menü schließt sich, wenn bis spätestens 10 Sekunden nach dem Zugang keine Tätigkeit erfolgt.

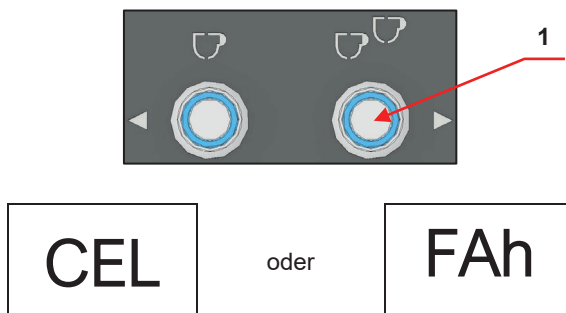
Italiano

Deutsch

English

### Konfigurationsseite Maßeinheit Kaffeetemperatur

Wenn im Menü die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (1) gedrückt wird, erscheint die Anzeige der Maßeinheit für die Kaffeetemperatur.

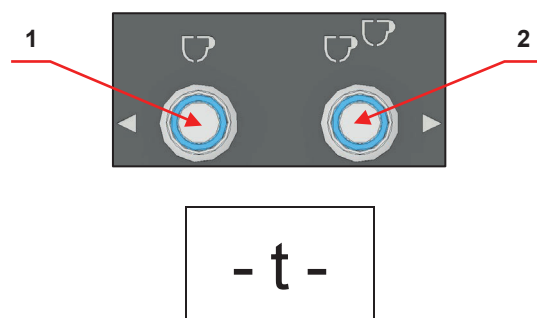


Mit den Pfeilen ▼ (2) ▲ (3) Celsius oder Fahrenheit wählen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (1) zwei Sekunden lang gedrückt halten, um die Auswahl zu bestätigen.



### Konfigurationsseite Kaffeetemperatur

Wenn zuerst die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe (1) und dann die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) gedrückt wird, erscheint die Eingabeseite für die Kaffeetemperatur.



Die Temperatur mit den Pfeilen ▼ (3) ▲ (4) einstellen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) zwei Sekunden lang gedrückt halten, um die Auswahl zu bestätigen.



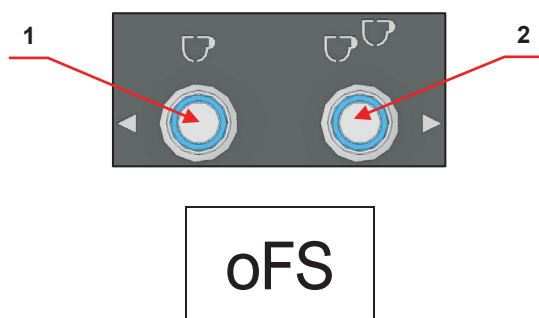
Italiano

Deutsch

English

### Offset-Konfigurationsseite

Wenn zuerst die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe **(1)** und dann die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** gedrückt wird, erscheint die Seite für die Offset-Einstellung.

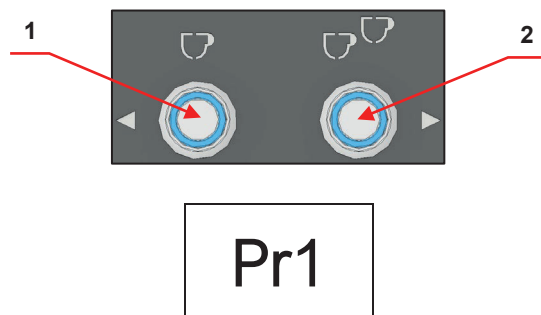


Offset mit den Pfeilen ▼ **(3)** ▲ **(4)** einstellen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** zwei Sekunden lang gedrückt halten, um die Auswahl zu bestätigen.



### Konfigurationsseite für die Eingabe der Vorinfusionszeit für einzelnen Kaffee

Wenn zuerst die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe **(1)** und dann die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** gedrückt wird, erscheint die Eingabeseite für die Vorinfusionszeit (in Sekunden) für den einzelnen Kaffee.



Die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** drücken, um die Aktivierungszeit der Wasserpumpe zwischen 0 und 9 Sekunden zu ändern.



Die Zeit mit den Pfeilen ▼ **(3)** ▲ **(4)** verlängern oder verkürzen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** zwei Sekunden lang drücken, um die Auswahl zu bestätigen.



Zuerst die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe **(1)** und dann die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** drücken, um die Stillstandzeit der Wasserpumpe zwischen 0 und 9 Sekunden zu ändern.

oF1

Die Zeit mit den Pfeilen ▼ (3) ▲ (4) verlängern oder verkürzen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) zwei Sekunden lang drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) zwei Sekunden lang drücken, um zur folgenden Anzeige zurückzukehren:

Pr1

#### Konfigurationsseite für die Eingabe der Vorinfusionszeit für doppelten Kaffee

Wenn zuerst die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe (1) und dann die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) gedrückt wird, erscheint die Eingabeseite für die Vorinfusionszeit (in Sekunden) für den doppelten Kaffee.



Pr2

Die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) drücken, um die Aktivierungszeit der Wasserpumpe zwischen 0 und 9 Sekunden zu ändern.

on2

Die Zeit mit den Pfeilen ▼ (3) ▲ (4) verlängern oder verkürzen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) zwei Sekunden lang drücken, um die Auswahl zu bestätigen.



Die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe (1) und dann die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) drücken, um die Stillstandzeit der Wasserpumpe zwischen 0 und 9 Sekunden zu ändern.

oF2

Die Zeit mit den Pfeilen ▼ (3) ▲ (4) verlängern oder verkürzen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) zwei Sekunden lang drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe (2) zwei Sekunden lang drücken, um zur folgenden Anzeige zurückzukehren:

Pr2

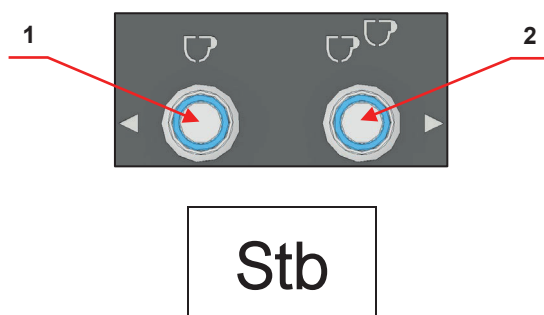
Italiano

Deutsch

English

### Standby-Anzeige

Wenn zuerst die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe **(1)** und dann die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** gedrückt wird, kann auf die Seite für Standby zugegriffen werden.



Die Zeit für Standby der Maschine mit den Pfeilen ▼ **(3)** ▲ **(4)** einstellen und die Taste für die doppelte Kaffeeausgabe **(2)** zwei Sekunden lang drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Mit den Pfeilen kann diese Funktion auf 30', 60', 90' eingestellt oder auf 0 gesetzt werden, um sie auszuschalten.



Wenn sich die Maschine in Standby befindet, schalten sich die LEDs der Tasten aus und am Display ist nur ein blinkender Punkt sichtbar.

### Seite für die Dosisprogrammierung

Mit dieser Funktion kann die Dosierung für jede Ausgabe in Abhängigkeit von der gespeicherten Menge automatisch gestoppt werden.

Wenn die Taste für die Wasserausgabe (1) 4 Sekunden lang gedrückt wird, geht man auf die Dosisprogrammierung über und alle Tasten beginnen zu blinken.



doS

Auf die zu programmierende Ausgabe drücken.

Es beginnt somit die dauernde Ausgabe. Bei Erreichen der gewünschten Menge nochmals auf die Taste drücken, um diese Menge zu speichern.

Den gleichen Vorgang mit den anderen Tasten wiederholen oder einige Sekunden lang warten, um die Programmierung zu verlassen.

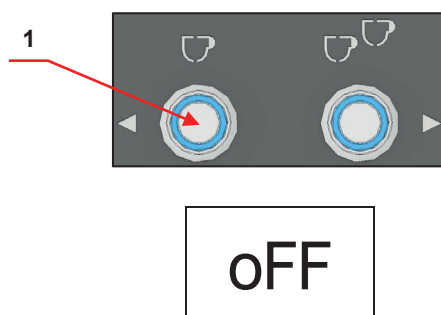
Italiano

Deutsch

English

### Anzeige beim Ausschalten der Maschine

Wenn die Taste für die einzelne Kaffeeausgabe **(1)** 4 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet sich die Maschine aus und am Display erscheint die folgende Anzeige:

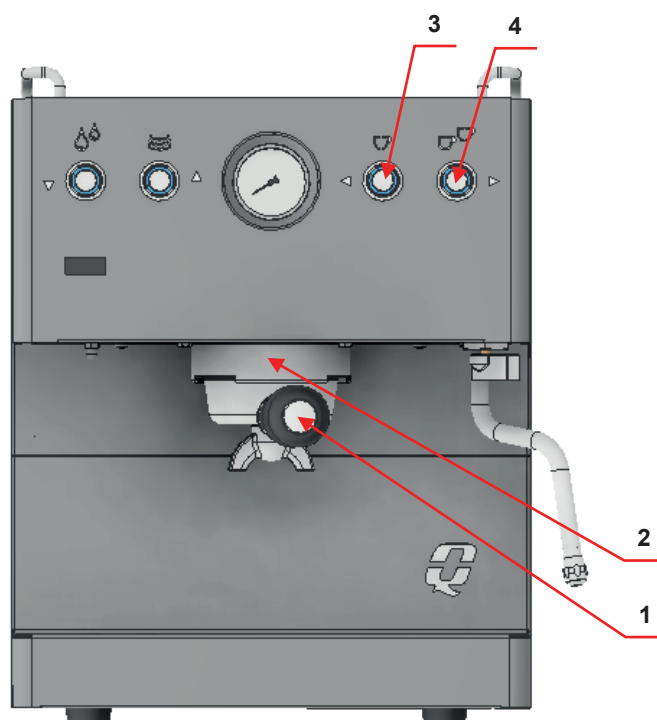


Zum Einschalten der Maschine und zum Starten der Erwärmung genügt es, die Taste nochmals 4 Sekunden lang zu drücken.

## 9. AUSGABEN

### Kaffeeausgabe

- Lösen Sie den Siebträger (1) aus seinem Sitz durch Drehung im Uhrzeigersinn.
- Füllen Sie den Siebeinsatz mit einer oder zwei Dosen Kaffee (je nach Siebeinsatz).
- Setzen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe (2) ein und ziehen Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn fest.
- Stellen Sie die Tassen entsprechend der Ausläufe unter den Siebträger.
- Drücken Sie die Taste für die einzelne (3) oder die doppelte (4) Kaffeeausgabe. Nach einigen Sekunden startet das Gerät mit der Kaffeeausgabe, der je nach Einstellung eine Vorbrühphase vorausgeht. Nach Erreichen der eingestellten Dosis für einzelnen oder doppelten Kaffee stoppt die Ausgabe automatisch oder aber manuell bei Betätigung der entsprechenden Taste.



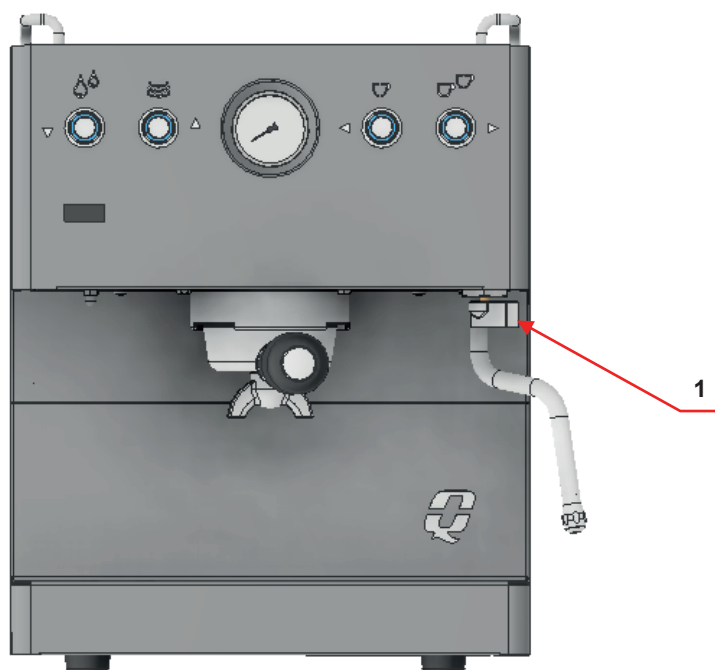
### Regulierung des Drosselventils (Pumpendruck)

Unter der Front bei der Wasser-/Dampfdüse **(1)** ist ein Drehregler zu Einstellung des Ventils angebracht, um den Pumpendruck zur Kaffeeabgabe zu regulieren.

Zur Druckregulierung wie folgt vorgehen:

- Korrekt gemahlenes Kaffeemehl in angemessener Menge in den Siebträger einfüllen.
- Siebträger einspannen und Espressoabgabe starten.
- Abwarten, bis die Maschine einen stabilen Druckwert erreicht hat, dann Drehregler des Ventils betätigen.
- Durch Drehen im Uhrzeigersinn sinkt der Druck im Kreislauf und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn steigt er.

Empfohlen ist eine Einstellung des Drucks zwischen 9 und 10 bar.

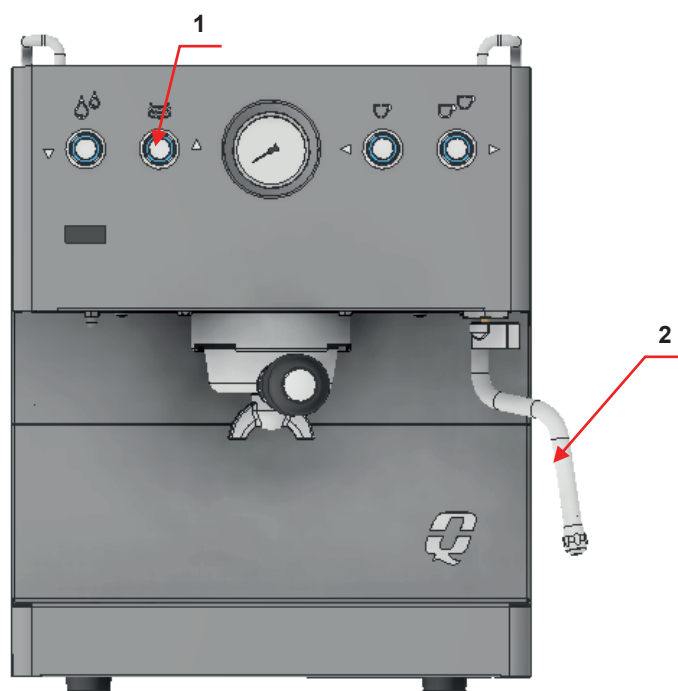


## Dampfausgabe

- Drücken Sie die Dampftaste **(1)**, warten Sie einige Sekunden und lassen Sie das Restwasser aus der Dampfkanne **(2)** ab.
- Tauchen Sie die Dampf-/Wasserlanze **(2)** in die zu erwärmende Flüssigkeit (Milch, Wasser usw.) und drücken Sie die Taste für die Dampfausgabe **(1)**. Durch den austretenden Dampf wird die Flüssigkeit auf die gewünschte Temperatur erwärmt. Drücken Sie die Taste erneut, um die Ausgabe zu beenden.
- Sobald das Getränk genügend heiß ist, lassen Sie etwas Dampf ab, um die Öffnungen der Lanze zu reinigen, und trocknen Sie die Lanze mit einem geeigneten Tuch ab.

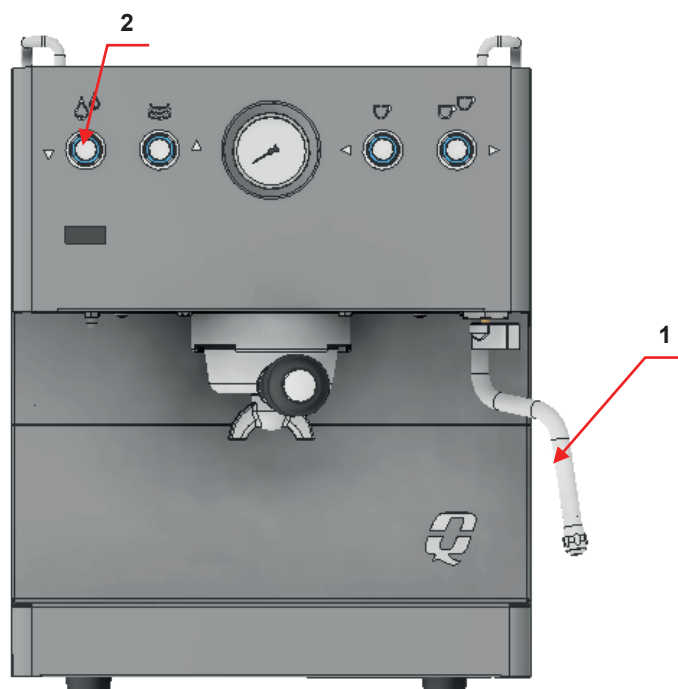


Bei niedriger Temperatur des Wärmetauschers blinkt die LED der Taste, bis der Temperatursollwert erreicht ist und die Dampfausgabe wieder beginnen kann.



### Heißwasserausgabe

- Stellen Sie einen geeigneten Wasserbehälter unter die Dampf-/Wasserlanze **(1)**.
- Drücken Sie die Taste für die Heißwasserausgabe **(2)** für den Beginn der Dosierung.
- Die Ausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist, oder manuell durch erneutes Drücken der entsprechenden Taste.



## 10. REINIGUNG DER MASCHINE



Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, metallischen oder scheuernden Hilfsmitteln wie Scheuerschwämme, Drahtbürsten, Nadeln usw. oder sonstigen Reinigungsmitteln, sondern verwenden Sie lediglich ein feuchtes Tuch oder einen feuchten Schwamm.

Eine sorgfältige und gründliche Reinigung ist sehr wichtig für Zuverlässigkeit, Lebensdauer und sicheren Betrieb des Geräts.

### Tägliche Reinigung

- Siebträger ausklinken und abnehmen.
- Siebeinsatz reinigen und mit sauberem Wasser ausspülen. Hilfreich ist die Verwendung einer Bürste.
- Mindestens einmal pro Woche, auch wenn der Kaffee ganz normal ausläuft, muss die Dichtung der Gruppe mit der entsprechenden Bürste gereinigt werden.
- Das Gehäuse und die Dampfpflanze reinigen.
- Die Tropfschale kontrollieren, ggf. entleeren und reinigen (vgl. **K** Abschnitt 2).

### Regelmäßig oder nach intensiver Beanspruchung des Geräts

Führen Sie zusätzlich zur täglichen Reinigung folgende Maßnahmen aus:

- Tauchen Sie die Siebeinsätze und den Siebträger für einige Minuten in kochendes Wasser, um das Kaffee Fett zu lösen, und entfernen Sie es dann mit einem Tuch oder einem Schwamm.
- Wassertank reinigen.

## Mögliche Fehlfunktionen



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich zum Austausch an eine autorisierte Kundendienststelle, da ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.

Abfälle, die bei Betrieb oder Wartung anfallen, müssen, wenn sie nicht biologisch abbaubar oder gar umweltschädlich sind, in getrennten Behältern bei entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden.

Kontrollen, die vom Benutzer bei getrennter Stromversorgung auszuführen sind.

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten:
  1. Sehen Sie nach, ob der Stecker eingesteckt ist.
  2. Vergewissern Sie sich, dass das Netz mit Strom versorgt wird und dass der FI-Schutzschalter oder Hauptschalter eingeschaltet ist.
  3. Überprüfen Sie den Zustand des Steckers und des Netzkabels, lassen Sie diese bei Beschädigung durch qualifiziertes Personal austauschen.
- Kaffee wird nicht ausgegeben:
  1. Zu wenig Wasser im Tank, Tank auffüllen.
  2. Überhitzung der Pumpe wegen übermäßigem Gebrauch. Warten Sie, bis die Pumpe abgekühlt ist und der Thermoschutz zurückgesetzt wurde.
- Unregelmäßige Kaffeeausgabe
  1. Reinigen Sie das Sieb im Siebträger.
  2. Zu fein oder zu grob gemahlener Kaffee.
- Keine Heißwasser- oder Dampfausgabe
  1. Zu wenig Wasser im Tank, Tank wieder auffüllen.
  2. Düsen verstopft; die Düsen der Dampf-/Wasserlanze mit einer Nadel reinigen.

Bei jeder sonstigen, hier nicht erwähnten Fehlfunktion oder Störung ziehen Sie auf jeden Fall den Netzstecker ab. Führen Sie keine Reparaturen oder Kontrollen durch, sondern wenden Sie sich an den qualifizierten technischen Kundendienst.

## 11. AUSSERBETRIEBSETZUNG

### Vorübergehend

- Wassertank entleeren
- Netzstecker abziehen
- Reinigungen durchführen
- Maschine in trockener Umgebung lagern, geschützt vor Witterungseinflüssen und Unbefugten (außerhalb der Reichweite von Kindern oder eingeschränkt handlungsfähigen Personen abstellen).

### Für immer

Zusätzlich zu den Verfahren für die vorübergehende Außerbetriebsetzung sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

- Schneiden Sie das Netzkabel durch.
- Verpacken Sie das Gerät mit Pappe oder anderen Materialien und übergeben Sie es dem zuständigen Personal einer autorisierten Abfallentsorgung oder Altstoffsammelstelle.



Abfälle, die bei Betrieb oder Wartung anfallen, müssen, wenn sie nicht biologisch abbaubar oder gar umweltschädlich sind, in getrennten Behältern bei entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden.

Italiano

Deutsch

English

## 12. GUTER KAFFEE

### Mahlen einstellen

Der Kaffee wird gemahlen, damit eine größere Kontaktfläche zwischen Kaffee und Wasser entsteht und das Wasser die Stoffe besser extrahieren kann. Für die richtige Einstellung zum Mahlen der Kaffeebohnen für den Espresso muss der richtige Mahlpunkt, die richtige Korngröße gefunden werden. Bei zu fein gemahlenem Kaffee braucht das Wasser zu lange, um durchzulaufen. In diesem Fall werden alle positiven Stoffe, aber auch einige negative mitgenommen. Bei zu langem Kontakt mit dem Kaffee wird dieser verbrannt. Dadurch erhält der Kaffee einen bitteren, verbrannten Geschmack und eine dünne, sehr dunkle Creme, eventuell mit einem weißen Fleck in der Mitte (Anzeichen für Überextraktion).

Bei zu grob gemahlenem Kaffee läuft das Wasser zu schnell durch und kann nicht die richtige Menge an Kaffeestoffen mitnehmen. Das Ergebnis ist eine Tasse mit blasser Creme, wässrigem Geschmack, wenig Körper und geringem Aroma.

Wenn eine gute Mischung verwendet und gut getapert wurde,) erhält man einen Espresso mit haselnussfarbener Creme mit dunkleren Nuancen, vollem Körper und intensivem Aroma.

## Einige Regeln für einen richtig guten Espresso

### 1. SPÜLEN (ODER FLUSHEN)

Dieser wichtige Vorgang sollte vor jeder Espresso-Zubereitung erfolgen, um ein Maximum an Hygiene und Sauberkeit des Getränks zu garantieren. Nehmen Sie den Siebträger ab und lassen Sie Wasser auslaufen, um die vorhandenen Kaffeereste zu beseitigen und die Duschen der Maschine zu reinigen. Dieser Vorgang sollte immer vor jedem neuen Espresso stattfinden.

### 2. REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS

Der abgenommene Siebträger muss mit geeigneten Bürsten oder Lappen gereinigt werden, um die Kaffeereste und die Rückstände aus dem Sieb zu entfernen. Dadurch wird der unangenehme Geschmack nach Verbranntem beseitigt, der durch zurückgebliebene alte Kaffeereste entsteht.

Der Siebträger muss jedes Mal sorgfältig von Hand gereinigt werden. Punkt 1 und 2 können in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden. Wichtig ist, dass beide Maßnahmen vor dem Brühen des Kaffees stattfinden.

### 3. MAHLEN

Der Kaffee sollte immer erst kurz vor dem Gebrauch gemahlen werden, denn schon 15 Minuten nach dem Mahlen verliert er 65% seines Aromas. Dadurch kommen der Geschmack und die Frische des Kaffees zur Geltung. Es wird ein Produkt in Bohnen empfohlen, das in speziellen Behältern (den so genannten Glocken) aufbewahrt wird, deren Wände immer transparent und sauber sein müssen. Es kann sein, dass die Behälter gelblich verfärbt sind. Dies ist auf das in den Kaffeebohnen enthaltene Öl zurückzuführen, das an der Luft oxidiert und ranzig wird.

### 4. TAMPERN

Nach dem Mahlen muss der Kaffee mit einem manuellen Tamper gepresst werden, dem einzigen Gerät, das höchste Genauigkeit garantiert.

Italiano

Deutsch

English

**5. REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS - ZWEITER TEIL**

Der Siebträger muss nochmals gereinigt werden, aber dieses Mal am Rand, um das überschüssige Kaffeepulver zu entfernen. Ohne diese Reinigung verbrennt der seitlich am Siebträger haftende Kaffee beim Brühen und verleiht dem Getränk einen unangenehmen Geschmack. Außerdem besteht in diesem Fall auch das Risiko, dass die Gummidichtungen in der Maschine beschädigt werden.

**6. REINIGUNG DER AUSLÄUFE**

Nach der Reinigung des Siebträgerrands müssen auch die Ausläufe gereinigt werden, das sind die beiden Öffnungen, aus denen das Getränk tritt. Sie müssen vor jeder neuen Extraktion gesäubert werden, wie auch alle anderen Geräte, die für die Kaffeezubereitung verwendet werden.

**7. EXTRAKTION**

Man hängt den Siebträger ein und gewinnt das Getränk in der vorgesehenen Zeit, das sind 20 bis 30 Sekunden laut Scae-Parametern (Specialty Coffee Association of Europe).

## Cappuccino

Bei der Zubereitung eines Cappuccinos empfiehlt es sich, einige Grundregeln zu beachten, z. B.:

1. Verwenden Sie frische Vollmilch in einer Milchkanne aus Edelstahl.
2. Die Milchmenge muss etwa 100 ml betragen. Die Milch muss kalt sein, da sie bei einer Temperatur von über 65 °C nicht mehr aufschäumt.
3. Vorzugsweise sollte die Milchkanne nicht mehr als 50 % ihres Fassungsvermögens an Milch enthalten, damit genügend Raum zum Erhitzen und Aufschäumen der Milch vorhanden ist.
4. Bevor Sie die Dampfkanne in die Milch eintauchen, ist es sinnvoll, einige Sekunden lang Dampf abzugeben, um eventuell vorhandenes Kondenswasser abzulassen.
5. Tauchen Sie vor der Dampfausgabe die Dampfkanne ein paar Zentimeter in die Milch ein und achten Sie darauf, dass der Sprühkopf nahe an der Wand der Milchkanne ist.
6. Beim Erhitzen nimmt das Milchvolumen zu, daher ist es wichtig, die Milchkanne nach unten zu bewegen, damit sich der Sprühkopf immer im gleichen Niveau in der Milch eingetaucht befindet.
7. Wenn die Milchkanne warm zu werden beginnt, tauchen Sie die Dampfkanne nach unten und neigen Sie die Milchkanne, so dass ein Wirbel erzeugt wird.
8. Erhitzen Sie nach Belieben weiter, aber nicht über 65°C, und stoppen Sie dann den Dampf.
9. Für eine gute, blasenfreie Cremigkeit ist es wichtig, mit dem Boden der Milchkanne abwechselnd auf ein Brett zu klopfen und die Kanne zu schwenken.
10. Gießen Sie zuerst den erhaltenen Milchschaum in die Tasse und dann den Kaffee hinzu.

Italiano

Deutsch

English

### Wie Sie den Milchschaum richtig in die Tasse gießen

1. Beginnen Sie, die soeben aufgeschäumte Milch in Tassenmitte einzugießen, damit der Schaum kompakt bleibt.
2. Sobald Milch und Kaffee gut vermischt sind und die Tasse halb voll ist, gießen Sie schneller ein; bringen Sie dazu den Ausguss der Milchkanne näher zur Tasse und erhöhen Sie den Einlaufwinkel.
3. Bringen Sie die Milchkanne an den Tassenrand und damit in die Nähe der Oberfläche des Getränks.
4. Um ein Muster zu erhalten, gießen Sie den Milchschaum in kurzen Schritten ausgehend von der Tassenmitte ein und enden Sie mit einer längeren Bewegung.



## Menü



### CAFFÈ RISTRETTO

- 90 ml - Tasse
- 20 ml Espresso



### ESPRESSO

- 90 ml - Tasse
- 40 ml Espresso



### KAFFEE LUNGO DUNKEL

- 150 ml - Tasse
- 80 ml Heißwasser
- 40 ml Espresso



### AMERIKANISCHER KAFFEE

- 150 ml - Tasse
- 80 ml Heißwasser
- 40 ml Espresso



### MACCHIATO

- 90 ml - Tasse
- 40 ml Espresso
- Wenig Milchschaum



### MACCHIATO LUNGO

- 150 ml - Tasse
- 80 ml Warmwasser
- 40 ml Espresso
- Wenig Milchschaum

### FLAT WHITE

- 150 ml - Tasse
- 40 ml Espresso
- 110 ml heiße Milch, wenig Schaum

### MILCHKAFFEE

- Tasse/Glas 220 ml
- 40 ml Espresso
- 180 ml heiße Milch, wenig Schaum

### WENIG MILCH

- 100 ml - Glas
- 20 ml Espresso
- 80 ml heiße Milch, wenig Schaum

### CAPPUCCINO

- 150 ml - Tasse
- 40 ml Espresso
- 11 ml aufgeschäumte Milch

### MOCACCINO

- 190 ml - Tasse
- Schokolade oder Kakao
- 40 ml Espresso
- Wenig Milchschaum

### AFFOGATO

- 300 ml - Tasse
- Vanilleeis
- 40 ml Espresso
- Waffel nach Belieben



Italiano

Deutsch

English





since 1945

# 2045

-

## User and Maintenance Manual

-

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Italiano

Deutsch

English

**QUICK MILL S.R.L.** thank you for having purchased one of our products. Before using the machine, we suggest you carefully read this manual to obtain the necessary information for correctly using and servicing the product. If you have any questions, please contact your retailer or our offices.



**QUICK MILL S.r.l.** the machine manufacturing company, is indicated in the handbook with the name: **Manufacturer.**

November 2022

Rev. 00

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Check the data on the rating plate: they have to correspond to that of the main electrical supply to which the machine will be attached.
- Place the machine on a horizontal stable surface.
- The machine is only to be installed in the places indicated in the section "GENERAL INFORMATION" in which the use and maintenance are only to be carried out by the qualified technicians.
- The machine is not to be installed in areas where sprayed water is used or near sources of heat.
- Ensure that the capacity and power rating is suitable for the maximum power consumption indicated on the machine, before connecting the machine to electric supply.
- The water pressures and temperatures are indicated in the section "GENERAL INFORMATION".
- We do not recommend the use of accessory attachments such as adaptors, multiboards or extension cords that are not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injury.
- Do not use this machine if there is damage to its cord, plug or any other part or if the machine does not work properly. Return the machine to the Manufacturer.
- The machine described in this manual has been designed and manufactured only for the production of coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
- Follow the precautions below to protect the machine from electrical issues:
  1. Do not touch hot surfaces with the hands, use only the commands provided;
  2. Do not carry out maintenance operations and/or transport the machine with the plug inserted and the machine hot;
  3. Do not remove the plug by pulling the power supply cable;

Italiano

Deutsch

English

4. Do not use the machine if the power supply cable is damaged;
5. Do not touch the machine with wet or moist hands and/or feet;
6. Do not overturn or lay the packaging and the machine on its side;
7. Do not wash the machine with direct jets of water under pressure or with steam;
8. Do not dip the machine in water or other type of liquid;
9. The machine is not to be used by children under the age of eight or by persons with mental, physical or sensorial difficulties, unless these persons have received assistance or training in the use of the equipment under the guidance of a person responsible for their safety. Take the necessary precautions to prevent those children play with the equipment.

Cleaning and maintenance are to be carried out by the user and not by children over eight without supervision.



Item 9 on WORLD MARKET:

*The machine is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they are under supervision or have received the necessary instruction.*

*-children are not to use the machine as a toy.*

10. Do not place containers with liquids on the machine.



If the machine should be wet or very damp, do not continue with installation or use until it is certain that it is dry.

In any case, a preventive check by the service department is necessary to search for any damage on electrical components.

- For correct functioning, use the machine in environments with a temperature ranging between 5 °C and 45 °C.
- Always use certified by the Manufacturer spare parts and accessories.
- Before starting any type of cleaning or maintenance, switch off the machine and disconnect the electric power supply.

- If operating defects, faulty parts are found, or the machine does not function, switch it off and disconnect the electric power supply: do not try to repair the machine. All repairs are to be carried out by a specialised Quick Mill technician. Contact Quick Mill Service Department.

The exchangers are fitted with thermal protection that stops the heating in the case of failure or overheating.

All parts for heating and with electrical voltage are located inside the machine panelling.

#### Specific instructions for maintenance staff:

- Access to maintenance areas is only permitted using the access keys supplied with the equipment.
- If stored for long periods at temperatures below 2° C, the equipment hydraulic circuit has to be emptied. Do not switch on the machine before reconditioning it for at least an hour in a place with an appropriate environment temperature.
- Method and frequency of cleaning are indicated in the "MACHINE CLEANING" section
- The equivalent weighted acoustic pressure level is less than 70 dB.

Italiano

Deutsch

English

## TABLE OF CONTENTS

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Specific instructions for maintenance staff: .....              | 93  |
| INTRODUCTION .....                                              | 96  |
| Symbols.....                                                    | 96  |
| Warnings .....                                                  | 97  |
| 1. GENERAL INFORMATION .....                                    | 98  |
| Destination for use .....                                       | 98  |
| Improper use .....                                              | 98  |
| General information .....                                       | 99  |
| Vibrations .....                                                | 99  |
| 2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING .....                     | 100 |
| General characteristics .....                                   | 100 |
| 3. ACCESSORIES .....                                            | 102 |
| 4. TRANSPORT .....                                              | 103 |
| Packaging.....                                                  | 103 |
| Removal of packaging .....                                      | 103 |
| 5. INSTALLATION.....                                            | 104 |
| 6. FUNCTIONING .....                                            | 105 |
| Putting into service .....                                      | 105 |
| 7. MANUAL COMMANDS .....                                        | 106 |
| Coffee brewing .....                                            | 106 |
| Water and steam supply.....                                     | 107 |
| Excluding water and steam .....                                 | 107 |
| 8. DESCRIPTION OF MACHINE PAGES .....                           | 108 |
| Coffee distribution display .....                               | 108 |
| Machine configuration Input menu page .....                     | 109 |
| Coffee temperature measurement unit configuration page.....     | 110 |
| Coffee temperature configuration page .....                     | 111 |
| Offset configuration page .....                                 | 112 |
| Single coffee pre-brewing time setting configuration page ..... | 113 |

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| Double coffee pre-brewing time setting configuration page..... | 114 |
| Page standby .....                                             | 116 |
| Doses programming page .....                                   | 117 |
| Machine shut-down page .....                                   | 118 |
| 9. BREWINGS.....                                               | 119 |
| Coffee brewing .....                                           | 119 |
| Expansion valve adjustment (pump pressure).....                | 120 |
| Steam supply.....                                              | 121 |
| Hot water supply.....                                          | 122 |
| 10. MACHINE CLEANING .....                                     | 123 |
| Daily cleaning .....                                           | 123 |
| Periodic or after intensive use of the machine.....            | 123 |
| Possible drawbacks.....                                        | 124 |
| 11. DECOMMISSIONING .....                                      | 125 |
| Temporary .....                                                | 125 |
| Definitive.....                                                | 125 |
| 12. THE GOOD COFFEE.....                                       | 126 |
| Scope and grinding settings .....                              | 126 |
| Good standards to get an excellent espresso .....              | 127 |
| Cappuccino .....                                               | 129 |
| How to pour the cream in a cup.....                            | 130 |
| Menu .....                                                     | 131 |

Italiano

Deutsch

English

## INTRODUCTION

Keep this instruction manual in a safe place. For any information or difficulties not fully explained, please contact the service personnel.

### Symbols



The warning triangle identifies all the explanations of an important nature for the safety of persons.



Follow these instructions to avoid accidents!



Indicates a warning or note of key functions or useful information.

a / 1

The letter/number indicates references to illustrations and machine parts such as keys, warning lights, etc.

The manufacturer assumes no responsibility for any damages in the event of:

- Uses not in accordance with the intended purposes;
- Alterations made to the power cable;
- Alterations made to any component part of the machine;
- Use of non-original components or accessories;
- Repairs not carried out by an authorised service centre;



This product meets the labelling requirements set out in RAEE Directive (2002/96/CE). The symbol indicates that this electrical or electronic product must not be discarded with normal household waste. PRODUCT CATEGORY with references to the type of equipment listed in Annex 1 of the RAEE Directive. This product falls within category 2 "Small household appliances".

DO NOT DISPOSE WITH DOMESTIC HOUSEHOLD WASTE.

**The failure to observe the above-mentioned points voids the guarantee.**

## Warnings

- The packaging material (plastic bags, polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children as they are a potential source of danger.
- The power cable must lie flat (avoid curling or overlapping) in a position which is not exposed to any impacts or handling by minors. It must not be placed near liquids, water or heat sources, and must not be damaged (if necessary, have qualified personnel replace it).
- The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not advised. Whenever their use is absolutely necessary, only use products with quality certification markings (IMQ, VDE, +S, etc.), and ensure that the power rating stamp is higher than the absorption (A = amps) of the equipment to be attached.
- In the event of doubt or uncertainty, have qualified personnel check the electrical power supply which must correspond to the provisions required by the current safety regulations, including:
  1. Proper heating
  2. Conductor section is suitable for the absorption capacity
  3. Efficient circuit breaker device.
- Position the machine on a hydro-repellent surface (laminated, stainless steel, ceramic, etc.) away from heat sources (ovens, stove tops, fireplaces, etc.) and in an environment where temperature does not drop below 5 °C.
- Do not expose the machine to the elements, or install it in an environment with high humidity, such as a bathroom area.
- If the need for a replacement part arises, contact a distributor or Authorised Retailer and only use original spare parts.
- The machine in its packaging is to be stored in a dry location, free from humidity and protected from the elements. The temperature must not be lower than +5 °C.
- A maximum of four packages containing pieces of the same type may be stacked, one on top of the other. Do not stack heavy packages on boxes of a different type.
- In the event of damage to objects or persons caused by the improper installation or use, the manufacturer cannot be considered responsible.

Italiano

Deutsch

English

## 1. GENERAL INFORMATION

This user manual is an essential part of the safe operations of your Machine; therefore, it is important that you read the enclosed warnings and cautions carefully.

### Destination for use

The machine has been designed and built for single and double dispensing of ground coffee, hot water and steam.

This machine is intended to be used in household and similar applications such as:

1. Shops, offices and other working environments.
2. Farm houses.
3. By customers in hotels, motels and other residential type environments.
4. Bed & Breakfast.

The operator is to always follow the indications for use and maintenance contained in this handbook.

If in doubt, or if faults occur in functioning, stop the machine, do not attempt any repairs or direct actions, but contact the authorised after-sales service.

### Improper use



The machine is only to be used for the operations indicated and not for other purposes, for example, to grind and distribute products other than coffee or that are not drinkable".

### General information

The machine must be operated with soft, clean drinking water introduced in the tank. If the local water supply has a high mineral content use a water softener. A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injury.

### Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet.

In normal working conditions the machine does not generate vibrations which could damage objects or cause injury to persons.

Deutsch Italiano

English

## 2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING

### General characteristics

The machine has been designed and built to supply coffee, water and steam. It has no grinder.

On the right side there is a compartment for the insertion of the water tank.

The buttons on the front are used to distribute the drinks and to program the machine functions.

Inside the machine, the exchanger is located for heating water and steam and the exchanger for coffee.

The parts that make up the machine are described below.

#### Legend:

- |                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| a. Support feet                  | j. Water tank              |
| b. Filter holder                 | k. Drip tray               |
| c. Coffee delivery group         | l. Steam lance / hot water |
| d. Display                       | m. Cup-warmer top          |
| e. Hot water supply button       | n. Machine ignition switch |
| f. Steam release button          | o. Power connection socket |
| g. Pressure gauge                |                            |
| h. Single coffee dispense button |                            |
| i. Double coffee dispense button |                            |

**Dimensions** l x p x h

280 x 330 x h 360 mm

**Net weight**

13 Kg

**Power supply**

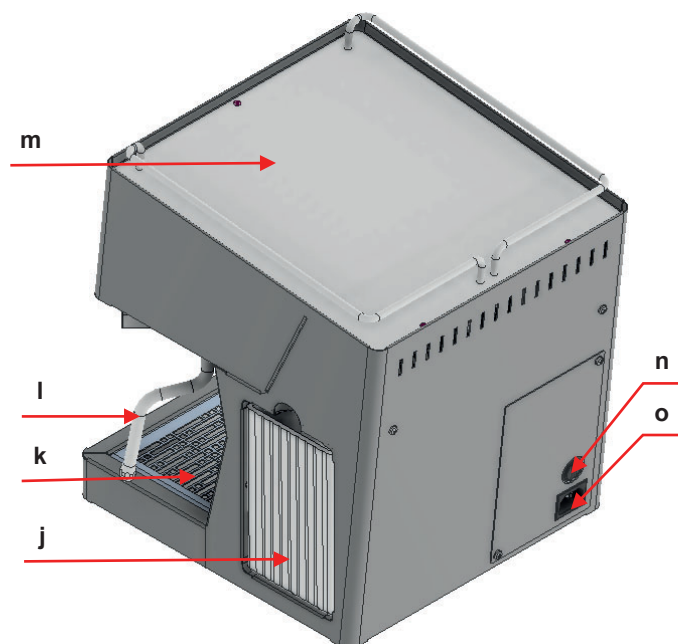
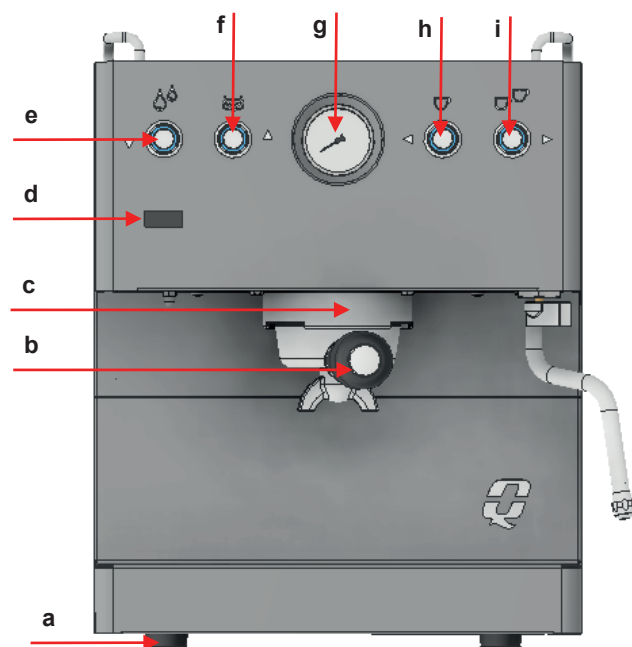
120/220-240 V/ 50-60 Hz

**Power**

1800 W

**Working temperature**

+5° / +45° C



### 3. ACCESSORIES



Legend:

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| a. Filter two doses     | d. Cleaning toothbrush |
| b. One-dose filter      | e. Wooden presser      |
| c. Double filter holder |                        |

## 4. TRANSPORT

### Packaging

During transport, always keep the package in the correct position referring to the indications printed on the outside of the box.

Do not turn over or lay the machine and packaging on its side.

The packaging contains loose parts and accompanying documentation which is to be kept for further consultation.

### Removal of packaging

- Make sure there are no signs of damage by carefully checking the packaging.
- Open the top of the packaging, remove the accessories and remove the machine from the casing.
- Keep packaging for future transport.
- Check the integrity of the machine, accessories, power cord and plug. In case of damage, notify the retailer promptly.
- If there are evident signs of flaws or damage on the machine, please inform the authorised dealer of the manufacturer immediately, to be able to take the necessary actions.

The packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, nails, cardboard, etc.) are not to be left within the reach of children since they are potential sources of danger. Do not disperse the packaging materials in the environment but dispose of them through the authorised bodies.

## 5. INSTALLATION

The machine is delivered ready for installation according to the plate data.

The machine is provided to function with a container

Make sure that the power line has the same characteristics as the machine.

The electric power supply system is to be fitted with a circuit breaker or an automatic main switch with an efficient ground socket. If there is no electrical protection, have a differential magnetothermal bipolar switch installed by a qualified electrician, as required by the safety standards in force.



**The appliance connection to ground is obligatory. The manufacturer shall not be held in any way liable if this accident-prevention regulation is not observed.**

Take care not to damage the power supply cable by bending, crushing or strain.

To avoid possible damage, disconnect the appliance pulling the plug and not the cable, never touch the plug with wet hands.

It is advised to avoid machine connection in niches or similar to avoid difficulty when operating, refilling or carrying out maintenance. Position the machine at a minimum distance of 15 cm from the walls and insert the plug in the current socket.

The surface where the machine is installed is to be level, dry, robust, stable and at a height of 80 cm. from the floor.

After positioning the machine, insert the plug in the current socket.



## 6. FUNCTIONING

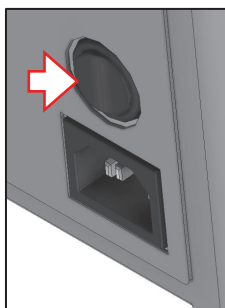


It is recommended to pay attention to the hot parts of the machine, especially to the coffee dispenser group and to the steam lance / water.

When using the steam lance / water be very careful not to place the hands underneath and do not touch it immediately after use.

### Putting into service

- Fill the tank with water.
- To turn the machine on, operate the ignition switch located at the rear of the machine.



- The buttons light up, the machine starts to heat, and the display indicates the temperature of the coffee group.

Italiano

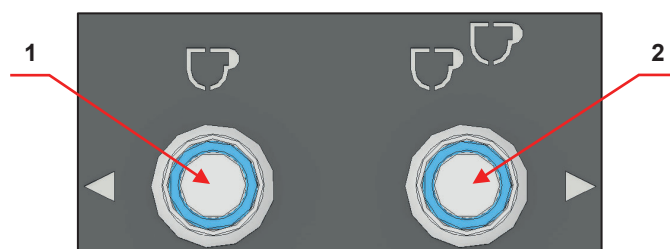
Deutsch

English

## 7. MANUAL COMMANDS

In the front of the machine there are the following multi-function manual controls:

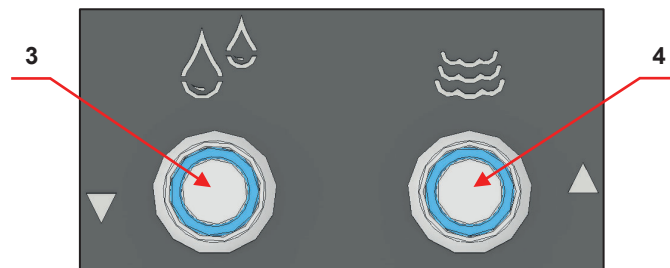
### Coffee brewing



These two coffee dispensing buttons have the following functions:

1. Single coffee dispensing and moving in the menu during machine setting operations.  
During the coffee supply only the LED inside this button remains alight.
2. Double coffee delivery and confirmation of access to the displays during the machine setting operations.  
During the coffee supply only the LED inside this button remains alight.

### Water and steam supply

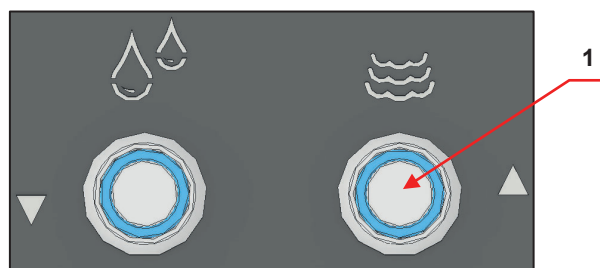


These two dispensing buttons have the following functions:

- 3. Hot water supply and low movement during machine setting operations.  
During the water supply only the LED inside this button remains alight.
- 4. Steam supply and high displacement during machine setting operations.  
During the steam supply only the LED inside this button remains alight.

### Excluding water and steam

Holding down the "Steam" button (1) for four seconds, the boiler turns off. In this condition, the water and steam buttons are switched off by disabling their delivery. Press and hold the "Steam" button (1) for four seconds to reset the settings.



## 8. DESCRIPTION OF MACHINE PAGES

When the machine is switched on, the display shows the temperature of the coffee:

087

### Coffee distribution display

Pressing the single (1) or double (2) coffee delivery, the seconds are shown on the display relating to the delivery time.

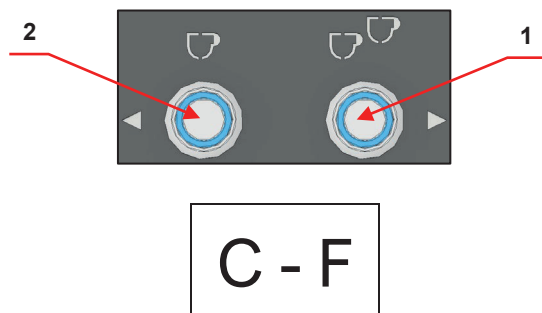


4.7<sup>II</sup>

Two seconds after the delivery has been completed, the display shows the coffee temperature again.

### Machine configuration Input menu page

Keeping the double coffee delivery button **(1)** pressed, the menu can be accessed. The first display is the following:



Pressing repeatably the single coffee delivery button **(2)** gives access to the following parameters

After 10 seconds from access, if no operation takes place, the menu closes automatically.

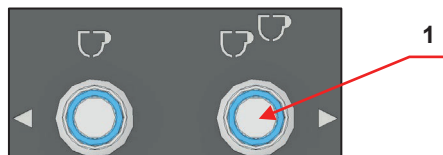
Italiano

Deutsch

English

### Coffee temperature measurement unit configuration page

After entering the menu and pressing the double coffee delivery button **(1)** the page can be accessed related to the coffee temperature measurement unit.



CEL

or

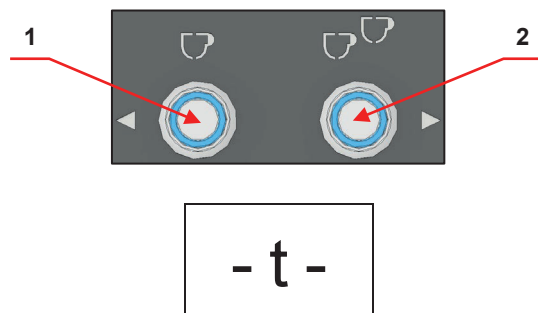
FAh

Choose Celsius or Fahrenheit degrees through the arrows ▼ **(2)** ▲ **(3)** and press the double coffee delivery button **(1)** for two seconds to confirm.



### Coffee temperature configuration page

Press the single coffee delivery button **(1)** then that for double coffee **(2)** to access the page to set the coffee temperature.

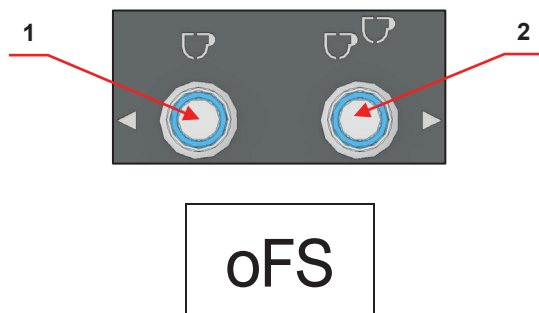


Set the temperature with the arrows ▼ **(3)** ▲ **(4)** and press the double coffee delivery button **(2)** for two seconds to confirm.



### Offset configuration page

Press the single coffee delivery button **(1)** then that for double coffee **(2)** to access the offset setting page.



Set the offset with the arrows ▼ **(3)** ▲ **(4)** and press the double coffee delivery button **(2)** for two seconds to confirm.



### Single coffee pre-brewing time setting configuration page

Press the single coffee delivery button **(1)** then that for double coffee **(2)** to access the single coffee pre-brewing time setting page ( in seconds).



Pr1

Press the double coffee delivery button **(2)** to modify the activation times of the water pump from 0 to 9 seconds

on1

Increase or decrease with the arrows ▼ **(3)** ▲ **(4)** and press the double coffee delivery button **(2)** for two seconds to confirm.



Press the single coffee delivery button **(1)** then that for double coffee **(2)** to modify the standby time of the water pump from 0 to 9 seconds.

oF1

Increase or decrease with the arrows ▼ **(3)** ▲ **(4)** and press the double coffee delivery button **(2)** for two seconds to confirm.

Press the double coffee delivery button **(2)** for two seconds to return to the following page:

Pr1

#### Double coffee pre-brewing time setting configuration page

Press the single coffee delivery button **(1)** then that for double coffee **(2)** to access the double coffee pre-brewing time setting page (in seconds).



Pr2

Press the double coffee delivery button **(2)** to modify the activation times of the water pump from 0 to 9 seconds.

on2

Increase or decrease with the arrows ▼ (3) ▲ (4) and press the double coffee delivery button (2) for two seconds to confirm



Press the single coffee delivery button (1) then that for double coffee (2) to modify the water pump standby times from 0 to 9 seconds.

oF2

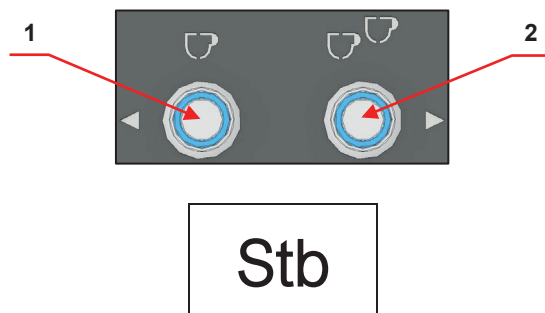
Increase or decrease with the arrows ▼ (3) ▲ (4) and press the double coffee delivery button (2) for two seconds to confirm

Press the double coffee delivery button (2) for two seconds to return to the following page:

Pr2

### Page standby

Press the single coffee delivery button **(1)** then that for double coffee **(2)** to access the standby mode page.



Set the time after which the machine goes into standby with the arrows ▼ **(3)** ▲ **(4)** and press the double coffee delivery button **(2)** for two seconds to confirm. With the arrows the function can be set on 30', 60', 90' or 0 to deactivate.

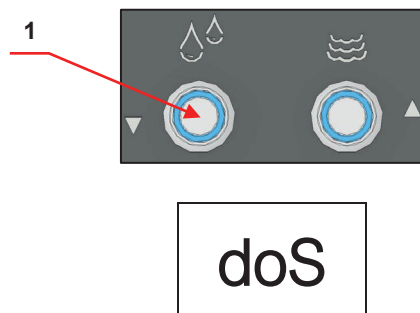


When the machine is in standby condition, the LEDs of the buttons switch off and only a flashing dot is shown on the display.

### Doses programming page

With this function the dosing of any delivery can be stopped automatically according to the quantity memorised.

Press the water delivery button **(1)** for 4 seconds to access the doses programming page and all the buttons start to flash.



Press the delivery to be programmed.

This starts the continuous delivery. When the required quantity is reached, press the button again to save it.

Repeat the procedure with the other buttons or wait a few seconds to exit from the programming.

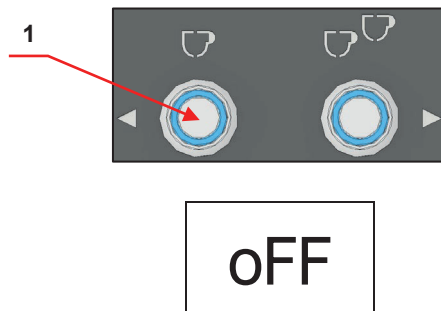
Italiano

Deutsch

English

### Machine shut-down page

Keeping the single coffee delivery button **(1)** pressed for 4 seconds, the machine switches off and the following page is shown on the display.

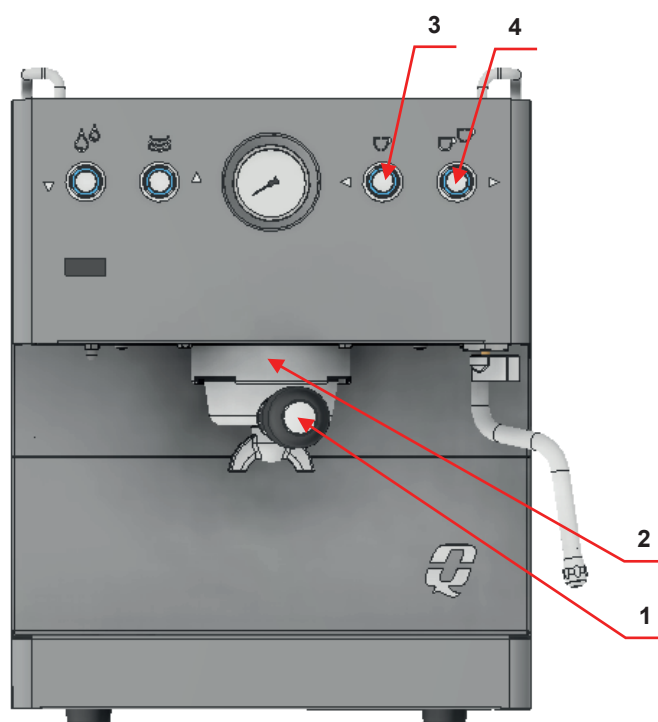


Press the button again for 4 seconds to access the machine and start the reheating.

## 9. BREWINGS

### Coffee brewing

- Unhook the filter holder **(1)** from its seat by rotating it clockwise.
- Fill the filter with one or two doses of coffee (depending on the filter inserted).
- Hang up and tighten the filter holder in the dispensing group **(2)** by turning it counterclockwise.
- Place the cups at the exit holes under the filter holder.
- Press the single coffee dispense switch **(3)** or double coffee **(4)**. After a few seconds the coffee starts to be delivered, preceded, if inserted, by the pre-infusion phase. Once the set single or double coffee dose is reached, the dispensing stops automatically or manually pressing the indicated button again.



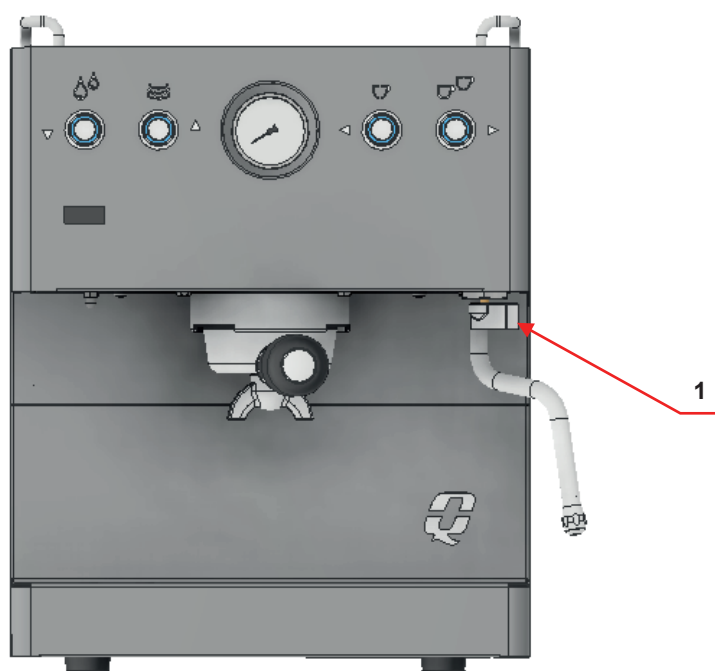
### Expansion valve adjustment (pump pressure)

Beneath the front panel, near the water/steam nozzle, there is an adjustable valve **(1)** which allows the pressure of the coffee delivery pump to be adjusted.

To adjust the pressure, do the following:

- Fill the filter holder with the correct grade and quantity of ground coffee.
- Reattach the filter holder and start coffee delivery.
- Wait for the pressure gauge to display a stable pressure value and turn the adjustable knob on the valve.
- Turn in a clockwise direction to lower the pressure in the circuit and anticlockwise to increase the pressure in the circuit.

It is recommended to adjust the pressure in the circuit between 9 and 10 bar.

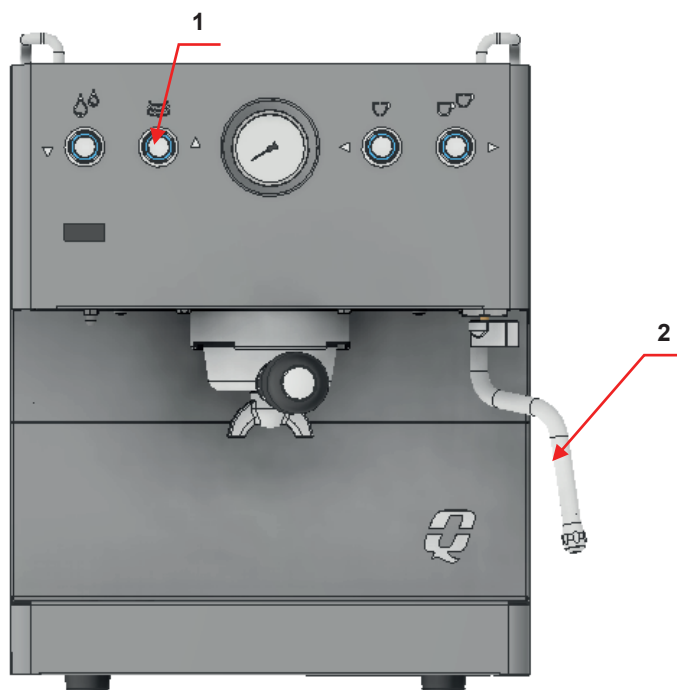


### Steam supply

- Press the steam button **(1)**, wait a few seconds and drain the remaining water from the lance **(2)**.
- Immerse the steam lance / water **(2)** in the liquid to be heated (milk, water, etc.), and press the steam delivery button **(1)**: the steam, coming out, heats the liquid up to the desired temperature. Release the button to stop the delivery.
- Finish heating the beverage, drain some steam to clean the holes of the lance and dry with the relevant cloth.



If the exchanger temperature is low, the LED of the button flashes until the temperature setpoint is reached, to then start the steam delivery.



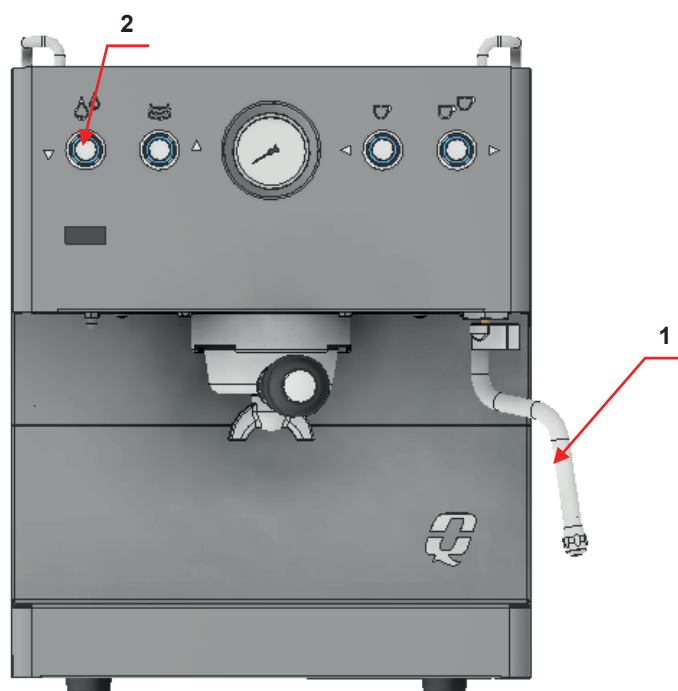
Italiano

Deutsch

English

### Hot water supply

- Place the receptacle suitable for collecting water under the steam / water lance **(1)**.
- Press the hot water supply button **(2)** to begin dosing.
- The dispensing will automatically end once the set quantity is reached or manually by pressing the dedicated button again.



## 10. MACHINE CLEANING



For cleaning the machine do not use water jets or metal or abrasive tools such as flakes, metal brushes, needles, etc... and detergents but use a damp cloth or sponge.

Careful and accurate cleaning of the machine is very important for reliability, durability and safety in the operation of the device.

### Daily cleaning

- Release the filter port from the group and remove it.
- Clean the filter and wash it with clean water. This is best if you also use a brush.
- At least once a week, even if the coffee comes out normally, the gasket of the group must be cleaned using the appropriate toothbrush.
- Clean the shell and steam lance.
- Check, if necessary, and clean the drip tray (ref. **K** paragraph 2).

### Periodic or after intensive use of the machine

In addition to the daily operations, the following operations shall be carried out:

- Immerse filters and filter holder in boiling water for a few minutes to help dissolve the coffee fats, then use a cloth or sponge to remove it.
- Clean the water tank.

### Possible drawbacks



In case of damage to the power cord, please refer to an authorized service center for replacement as it is necessary to use a special tool.

Waste materials used for processing or maintenance, if not biodegradable or polluting, shall be stored in separate containers and delivered to the appropriate collection centres.

User-executable control operations to be carried out after disconnecting the power supply.

- The machine is not switched on:
    1. Check if the plug is inserted.
    2. Check that there is current in the network and the life-saver or the master switch is inserted.
    3. Check the condition of the plug and power cord if they are damaged to have them replaced by qualified personnel.
  - Does not deliver coffee:
    1. Lack of water in the tank, restore the level.
    2. The pump has overheated due to excessive use. Wait for the pump cooling and the restoration of the thermal protector.
  - Irregular coffee brewing
    1. Clean the filter in the filter holder.
    2. Grinding coffee, too fine or too big.
  - Does not deliver hot water or steam
    1. Lack of water in the tank; restore the level.
    2. Clogged nozzles; clean the nozzles of the steam lance / water with a pin.
- For any other type of anomaly or inconvenience not specified, disconnect the power supply plug: refrain from direct repair or verification and contact the technical service qualified.

## 11. DECOMMISSIONING

### Temporary

- Empty the tank of water.
- Unplug the power supply plug.
- Carry out cleaning operations.
- Store the machine in a dry environment, protected from the weather and exclusive access (avoid leaving it within the reach of minors or incapacitated).

### Definitive

In addition to the operations of temporary release from service, provide for:

- Cut the power cord.
- Pack the machine with cardboard or other and deliver it to the personnel in charge (authorized waste disposal or used collection).



The waste materials used for processing or maintenance, if not biodegradable or are pollutant are to be placed in separate containers and handed over to the specific collection centres.

## 12. THE GOOD COFFEE

### Scope and grinding settings

Coffee grinding is used to increase the contact surface between the coffee and the water to allow the water to extract these substances as best as possible. To adjust a correct grinding of the espresso coffee you need to find the right grinding point, the right grain size.

If the grinding was too fine the water would take too long to pass. It would extract all the positive substances but also some negative ones and, remaining too long in contact with the coffee, would burn it. The result would be a coffee with a bitter and burnt taste, with a thin and very dark cream, perhaps with a white spot in the center (a sign of over-extraction).

If the grinding was too large the water would pass too quickly, not extracting the right amount of substances from the coffee. The result would be a cup with a pale cream and a watery taste, with little body and aromas.

At that point (if we used a good mixture and we did the tamping well) we should have an espresso with hazelnut cream with darker shades, with a full body and an intense aroma.

## Good standards to get an excellent espresso

### 1. PURGE (OR FLUXING)

A fundamental operation to be carried out before each espresso, to guarantee maximum hygiene and cleaning of the drink. The filter holder is released and water is dispensed to eliminate the residues of the previous coffee and clean the shower heads of the machine. This step must always be done before each new espresso.

### 2. CLEANING THE FILTER HOLDER

Once the filter holder has been unhooked, it must be cleaned with suitable brushes or cloths to eliminate coffee residues and all the dust left in the filter. This serves to eliminate unpleasant burnt hints due to the previously used exhausted coffee.

The filter holder carefully freed from any residue by hand, every time. The first and second passage can be reversed: what matters is that both operations take place before the extraction.

### 3. GRINDING

The coffee should always be ground at the moment: after only 15 minutes from the grinding, the product has already lost about 65% of the aromas. This to enhance taste and freshness. We recommend a product in grains, located in the special hoppers (the so-called bells), whose walls must always be transparent and perfectly clean. It is possible to find the bells covered with a yellowish halo: this patina is due to the oil contained within the coffee beans which, over time, oxidizes in contact with the air and turns everything rancid.

### 4. PRESSING

Once ground, the coffee must be pressed with the help of a manual press, the only instrument capable of guaranteeing maximum precision.

**5. CLEANING THE FILTER HOLDER - SECOND PART**

The filter holder is then cleaned again, this time on the edges, to remove excess dust. Without this step, the finished coffee powder on the sides of the filter holder will burn out during the extraction process, bringing unpleasant hints to the drink. Not only: this excess dust also risks ruining the rubber seals inside the machine.

**6. CLEANING THE SPOUTS**

After cleaning the edges of the filter holder, go to the spouts, the two perforated ends from which the drink comes out. These must always be cleaned before each new extraction, just like all the other tools used during the process.

**7. THE EXTRACTION**

The portafilter is then hooked up and, finally, the drink is extracted in a time frame of between 20 and 30 seconds, according to the parameters established by Scae (Specialty Coffee Association of Europe).

## Cappuccino

For the preparation of a cappuccino it is recommended to follow some basic rules such as:

1. Use fresh whole milk inside a stainless steel milk jug.
2. The quantity of milk to be used must be about 100 ml; the milk must be cold as it does not rise above the temperature of 65 °C.
3. It is preferable that the milk contained in the milk does not exceed 50% of its capacity so as to have the necessary space to heat and whip the milk better.
4. Before dipping the steam lance into the milk, it is a good habit to dispense steam for a few seconds to eliminate the possible condensation of water contained in it.
5. Before releasing the steam, immerse the lance in the milk for a couple of centimetres and taking care to approach the sprayer to the wall of the milk jug.
6. During heating, which produces the increase in milk volume, it is important to bring the milk down so that the sprayer is constantly below the milk level as previously indicated.
7. When the container begins to be lukewarm, dip the spear downwards and tilt the milk tank so that a vortex is generated.
8. Continue heating at will but not going beyond the 65 C then stop the steam.
9. In order to obtain a good creaminess without bubbles, it is important to alternate strokes of the bottom of the dairy on a shelf with rotations of the same.
10. Pour the cream into the cup and then add the coffee.

Italiano

Deutsch

English

### How to pour the cream in a cup

1. Begin to gently pour the freshly fitted milk into the center of the cup, making sure that the cream remains compact.
2. When the milk and coffee are well mixed and the cup is half full, increase the speed of the hand by bringing the milk jug close to the cup and increasing the dosage angle.
3. Bring the milk to the edge of the cup, keeping it close to the surface of the drink.
4. To create a decorative effect, continue pouring the milk by moving the spout towards the centre in small steps and ending with a longer step.



## Menu



### SHORT COFFEE

- Cup of 90 ml
- 20 ml espresso



### ESPRESSO

- Cup of 90 ml
- 40 ml espresso



### DARK LONG COFFEE

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso



### AMERICANO

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso



### MACCHIATO

- Cup of 90 ml
- 40 ml espresso
- Little cream of milk



### LONG MACCHIATO

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso
- Little cream of milk

### FLAT WHITE

- Cup 150 ml
- 40 ml espresso
- 110 ml hot milk, little cream

### CAFFÈ LATTE

- Cup/Glass of 220 ml
- 40 ml espresso
- 180 ml hot milk, little cream

### PICCOLO LATTE

- Glass of 100 ml
- 20 ml espresso
- 80 ml hot milk, little cream

### CAPPUCCINO

- Cup of 150 ml
- 40 ml espresso
- 11 ml cream-whipped milk

### MOCACCINO

- Cup of 190 ml
- Chocolate or cocoa
- 40 ml espresso
- Little cream of milk

### COFFEE WITH ICE CREAM

- Cup of 300 ml
- Vanilla ice cream
- 40 ml espresso
- Wafers



Italiano  
Deutsch  
English

Deutsch

English