



- Macchina per caffè Istruzioni d'uso
- Coffee machine Operating instructions
- Kaffee-Maschine Bedienungsanleitung



0835



02835



03035



03035DP



03035VP

INDICE - INDEX



da pag.11 a pag.18



da pag. 19 a pag. 26



da pag. 27 a pag. 35

QUICK MILL vi ringrazia per aver scelto un nostro prodotto.

Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale per avere le necessarie informazioni per un corretto utilizzo ed una adeguata manutenzione del prodotto. Eventuali altre domande, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia o alla nostra casa.

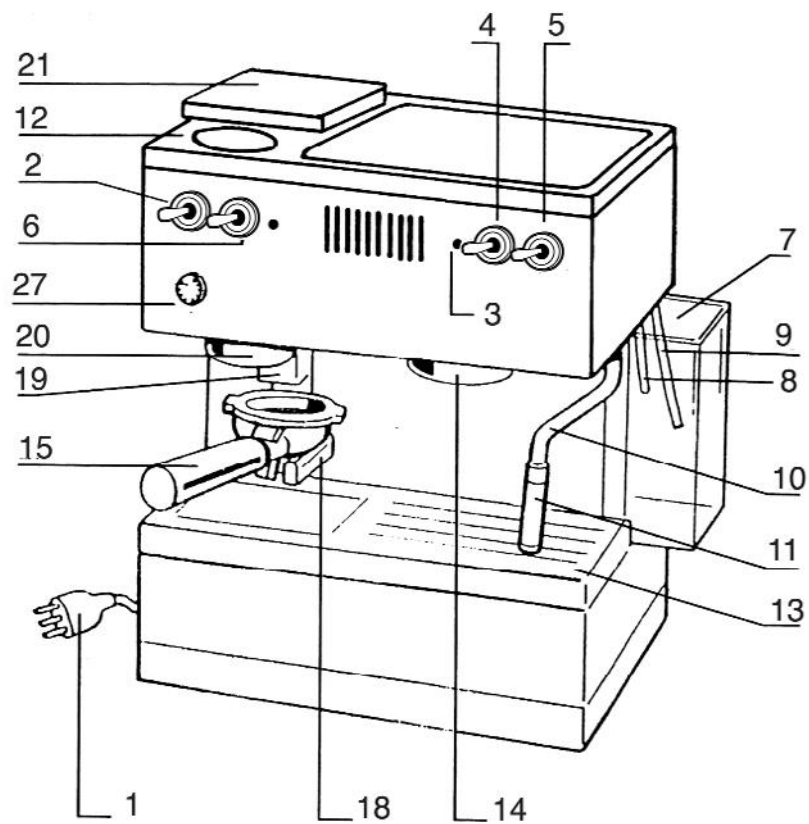
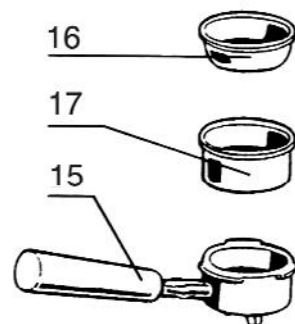
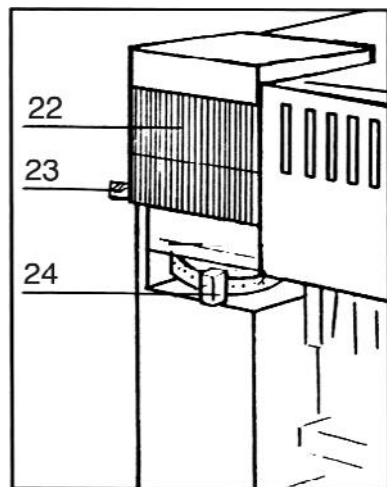
QUICK MILL thanks you for having purchased one of our products.

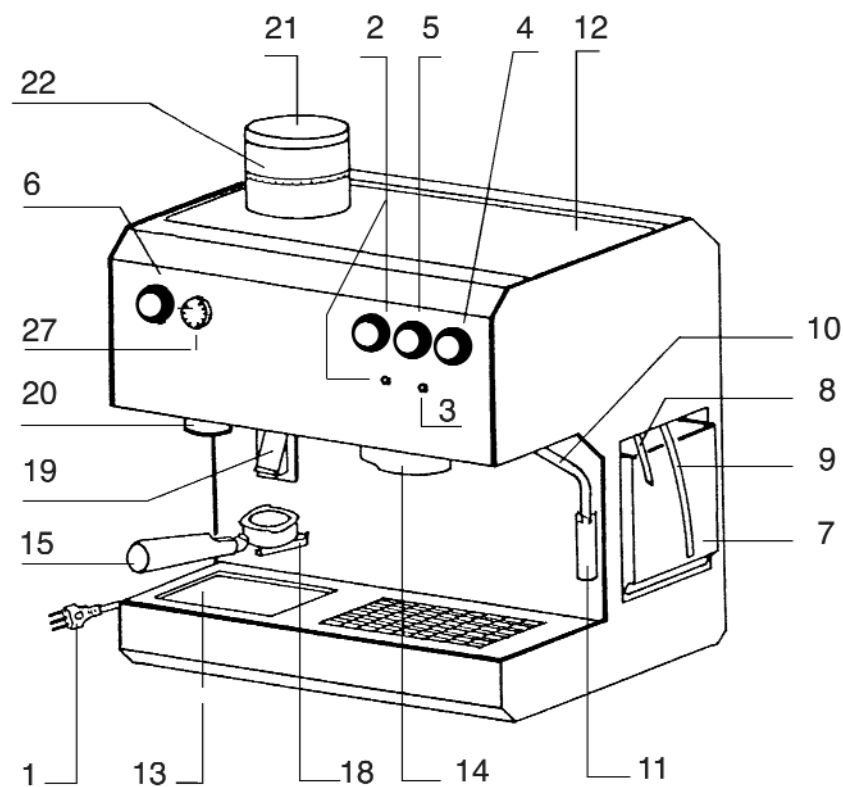
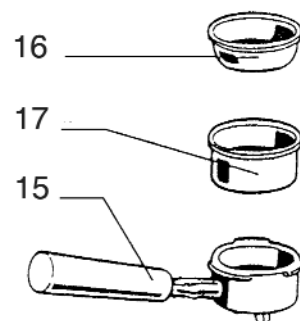
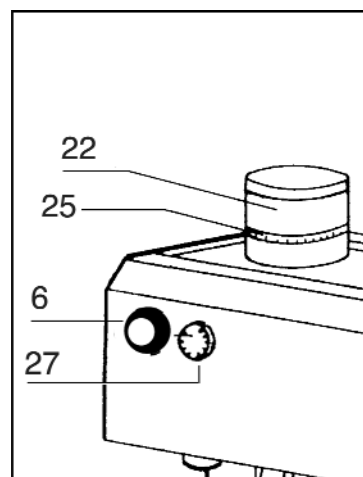
Before using the machine we suggest you carefully read this manual to obtain the necessary information for correctly using and servicing the product. If you have any questions please contact your retailer or our offices.

Die Firma **QUICK MILL** bedankt sich, dass Sie sich für eines ihrer Produkte entschieden haben.

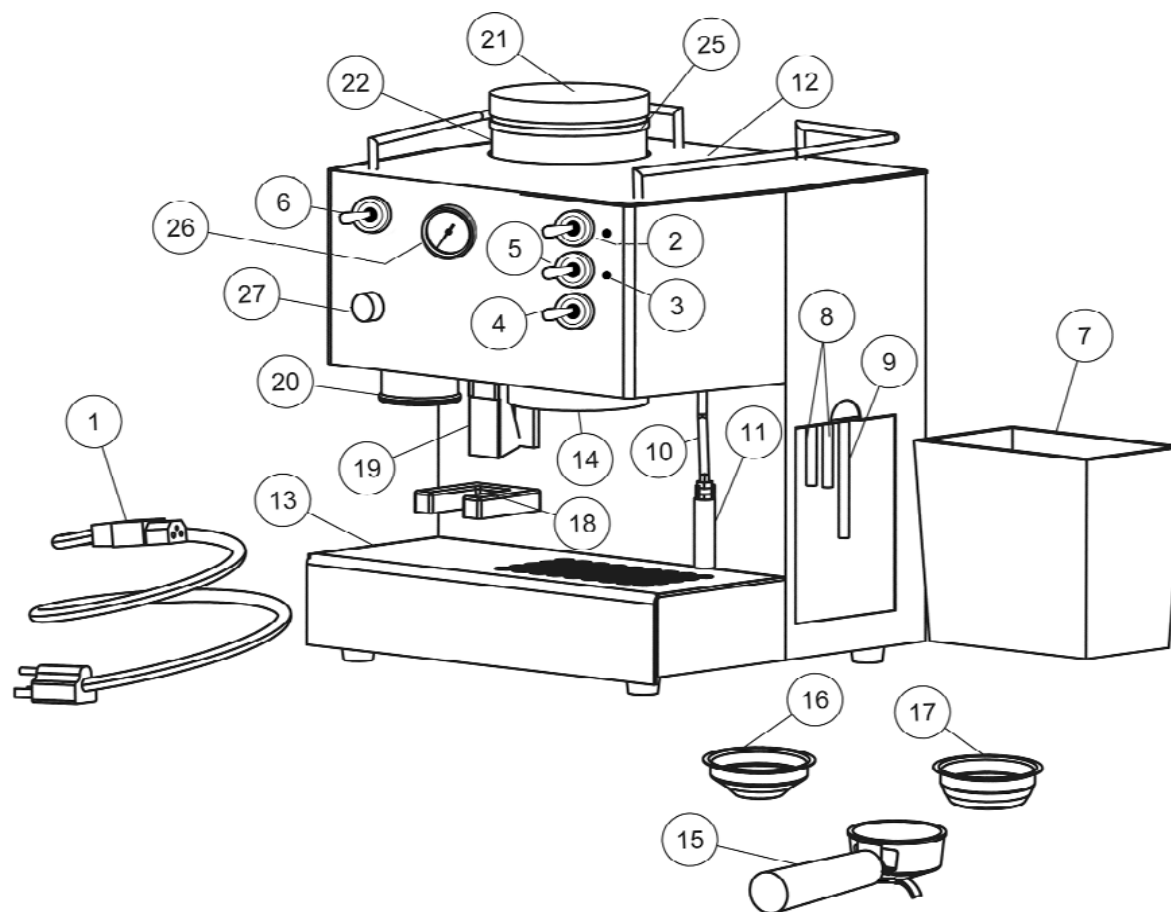
Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, damit Sie alle notwendigen Informationen für den korrekten Gebrauch und die geeignete Wartung des Produkts zur Verfügung haben. Für etwaige weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauenshändler oder an unsere Firma.

MOD. 0835

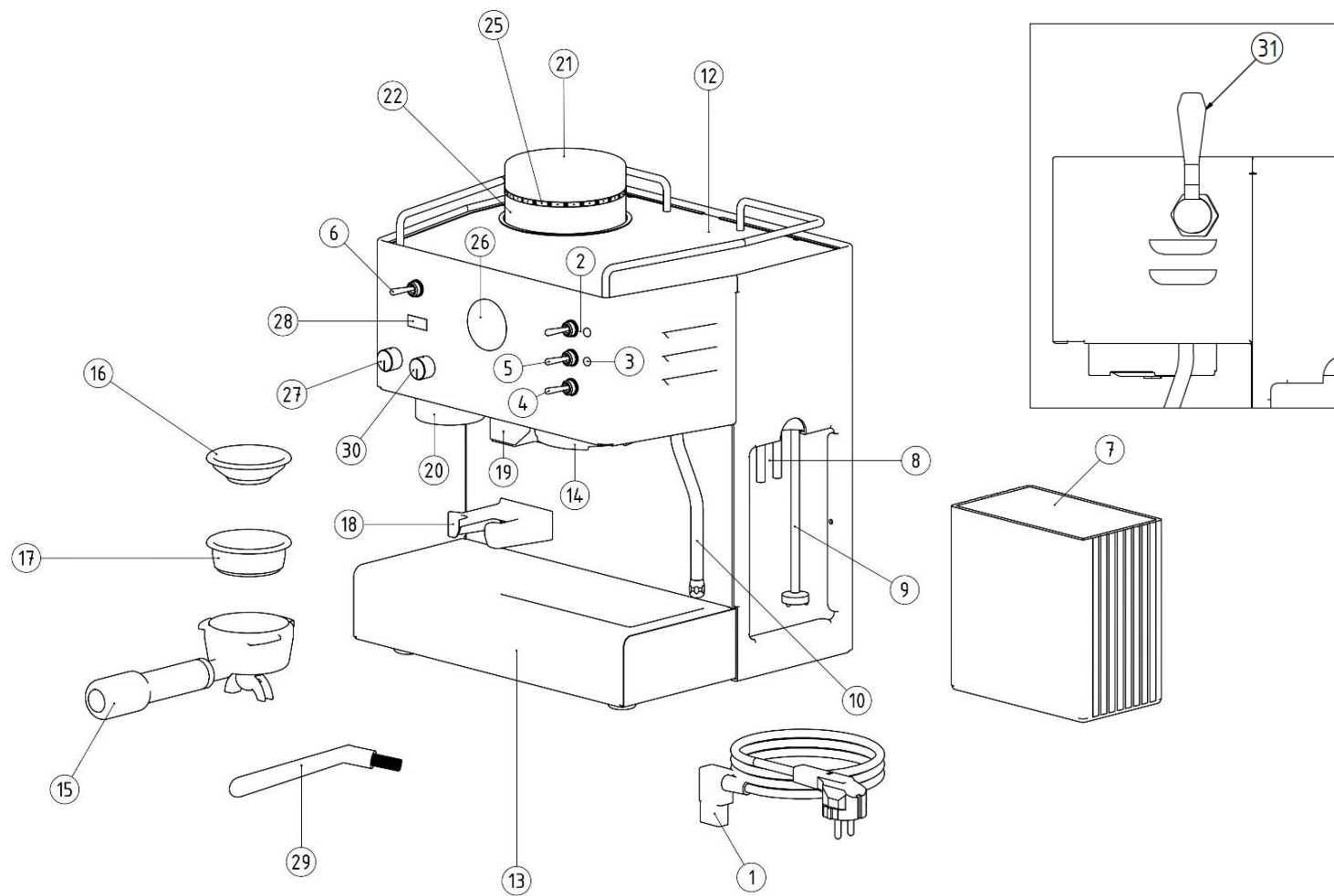




MOD.03035



MOD.03035DP - 03035VP



6

QUICK MILL

**INDICAZIONI DURANTE EROGAZIONE CAFFÈ E VAPORE**

Il tempo di erogazione del caffè e del vapore viene conteggiato in secondi e mostrato sul display

TEMPORIZZATORE DOSA CAFFÈ MACINATO

Consente di regolare la quantità di caffè macinato la cui durata viene conteggiata in secondi e mostrata sul display.

REGOLAZIONE TEMPERATURA CAFFÈ

Con questa funzione è possibile modificare la temperatura del caffè tra 92°C e 115°C. Girando la manopola, il display indica subito la temperatura di setpoint che si vuole impostare e successivamente la temperatura reale.

FUNZIONE DI STAND-BY

Questa funzione permette alla macchina di portarsi nella condizione di basso consumo attraverso lo spegnimento della resistenza dello scambiatore di calore. Lo Stand-by, se inserito, si attiva in automatico se per 20 minuti non ci sono erogazioni di caffè, di vapore o non viene avviato il macinino (per i modelli che ne sono provvisti). Quando la macchina è in stand-by, lampeggiano 3 puntini sul display ogni 2 secondi mentre per uscire dallo stand-by e quindi riaccendere la resistenza dello scambiatore di calore, è sufficiente effettuare l'erogazione del caffè, del vapore o l'avviamento del macinino.

La funzione è inserita o meno, secondo l'indicazione che appare sul display immediatamente all'accensione della macchina ovvero: YSb=STAND-BY INSERITO o nSb= STAND-BY NON INSERITO

Per l'inserimento o disinserimento seguire la seguente modalità:

1. Spegner la macchina
2. Portare su **ON** l'interruttore del caffè e del vapore
3. Accendere la macchina

4. All'accensione della macchina sul display appare l'indicazione SET; il comando è stato preso
5. Spegner la macchina
6. Riaccendere la macchina. All'accensione apparirà sul display: YSb=STAND-BY INSERITO o nSb= STAND-BY NON INSERITO
7. Ripetendo l'operazione dal punto 1 al 6 come descritto in precedenza, la funzione di stand-by viene inserita o disinserita e viceversa.

FUNZIONE DI PREINFUSIONE

Questa funzione se inserita permette, erogando il caffè, di effettuare la preinfusione. La funzione è inserita o meno, secondo l'indicazione che appare sul display immediatamente all'accensione della macchina ovvero:

YPF=PREINF. INSERITA o nPF= PREINF. NON INSERITA

Per l'inserimento o disinserimento seguire la seguente modalità:

1. Spegner la macchina
2. Portare su **ON** l'interruttore del caffè
3. Accendere la macchina
4. All'accensione della macchina sul display appare l'indicazione di linee orizzontali (segmenti centrali e inferiori); il comando è stato preso
5. Spegner la macchina
6. Riaccendere la macchina. All'accensione apparirà sul display: YPF=PREINF. INSERITA o nPF= PREINF. NON INSERITA
7. Ripetendo l'operazione dal punto 1 al 6 come descritto in precedenza, la funzione di preinfusione viene inserita o disinserita e viceversa.

**INFORMATION DISPLAY DURING COFFEE AND STEAM DELIVERY**

Coffee and steam delivery times are counted in seconds and shown on the display.

GROUND COFFEE DOSE TIMER

The amount of ground coffee delivered can be adjusted; the dose is counted in seconds and shown on the display.

COFFEE TEMPERATURE ADJUSTMENT

This function allows the temperature of the coffee to be set between 92°C and 115°C.

As the knob is rotated, the display instantly shows the setpoint temperature to be entered, followed by the current temperature.

STAND-BY FUNCTION

This function lowers energy consumption by powering OFF the heat exchanger when the machine is not in use.

Stand-by, if selected, is automatically activated after 20 minutes have lapsed since the last coffee or steam delivery, or the grinder was last used (for models with this function).

When in stand-by, 3 dots will flash on the display ever 2 seconds. To exit stand-by and power ON the heat exchanger, simply operate the coffee or steam delivery function or start the coffee grinder. When the machine is started up, one of the following will appear the display to indicate this function has been selected (or not): YSb=STAND-BY SELECTED or nSb= STAND-BY NOT SELECTED

To select or deselect this function, proceed as follows:

1. Switch the machine OFF
2. Set the coffee and steam switch to **ON**
3. Switch the machine ON

4. When the machine is started up, 'SET' will appear on the display to show the command has been recognised
5. Switch the machine OFF
6. Switch the machine ON again On start up, the display will show: YSb=STAND-BY SELECTED or nSb= STAND-BY NOT SELECTED
7. Repeating steps 1 to 6 above, the stand-by function will be selected or deselected (or vice versa).

PRE-INFUSION FUNCTION

If selected, the machine will perform the pre-infusion function during coffee delivery. When the machine is started up, one of the following will appear the display to indicate this function has been selected (or not): YPF=PREINFUSIONE SELECTED or nPF= PREINFUSIONE NOT SELECTED

To select or deselect this function, proceed as follows:

1. Switch the machine OFF
2. Set the coffee switch to **ON**
3. Switch the machine ON
4. When the machine is started up, horizontal lines will appear on the display (central and lower segments) to show the command has been recognised
5. Switch the machine OFF
6. Switch the machine ON again On start up, the display will show: YPF=PREINFUSIONE SELECTED or nPF= PREINFUSIONE NOT SELECTED
7. Repeating steps 1 to 6 above, the pre-infusion function will be selected or deselected (or vice versa).

ANGABEN WÄHREND KAFFEE - UND DAMPFABGABE

Die Dauer von Kaffee- und Dampfabgabe wird in Sekunden berechnet und auf dem Display angezeigt.

ZEITSCHALTER FÜR DOSIERUNG DES GEMAHLENE KAFFEES

Gestattet die Regulierung der gemahlene Kaffeemenge. Die Dauer wird in Sekunden berechnet und auf dem Display angezeigt.

KAFFEE-TEMPERATURREGELUNG

Mit dieser Funktion ist es möglich, die Kaffeetemperatur im Bereich zwischen 92°C und 115°C zu verändern. Bei Betätigung des Drehgriffs zeigt das Display sofort den Temperatursollwert, der eingestellt werden soll, und danach die wirkliche Temperatur.

STANDBY-FUNKTION

Diese Funktion gestattet es der Maschine, durch das Ausschalten des Widerstandes im Wärmetauscher in den Ruhemodus überzugehen. Wenn die Standby-Funktion eingestellt ist, aktiviert sie sich automatisch, wenn 20 Minuten lang kein Kaffee bzw. Dampf abgegeben oder wenn die Kaffeemühle nicht gestartet wurde (bei den Modellen mit Mühle). Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, blinken alle 2 Sekunden 3 kleine Punkte auf dem Display auf. Zum Verlassen des Standby-Modus und damit zum neuerlichen Einschalten des Wärmetauscher-Widerstandes, genügt eine Kaffee- bzw. Dampfabgabe oder der Start der Kaffeemühle.

Ob die Funktion ein- oder ausgeschaltet ist, erkennt man an der Angabe, die unmittelbar nach dem Einschalten auf dem Display aufscheint: YSb= STANDBY EINGESCHALTET oder nSb= STANDBY NICHT EINGESCHALTET
Zum Ein- bzw. Ausschalten wie folgt vorgehen:

1. Die Maschine ausschalten
2. Den Kaffee- und Dampfschalter auf **ON** stellen
3. Die Maschine einschalten

4. Beim Einschalten der Maschine scheint auf dem Display der Schriftzug SET auf; der Befehl wurde angenommen
5. Die Maschine ausschalten
6. Die Maschine wieder einschalten. Beim Einschalten wird auf dem Display Folgendes angezeigt:
YSb= STANDBY EINGESCHALTET oder nSb= STANDBY NICHT EINGESCHALTET
7. Durch Wiederholung der Schritte von Punkt 1 bis 6 (siehe oberhalb) wird die Standby-Funktion ein- oder ausgeschaltet und umgekehrt.

VORBRÜHFUNKTION

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, ermöglicht sie es, bei der Kaffeeabgabe einen Vorbrühvorgang durchzuführen. Ob die Funktion ein- oder ausgeschaltet ist, erkennt man an der Angabe, die unmittelbar nach dem Einschalten auf dem Display aufscheint: YPF= VORBRÜHFUNKTION EINGESCHALTET oder nPF= VORBRÜHFUNKTION AUSGESCHALTET

Zum Ein- bzw. Ausschalten wie folgt vorgehen:

1. Die Maschine ausschalten
2. Den Kaffeeschalter auf **ON** stellen
3. Die Maschine einschalten
4. Beim Einschalten der Maschine scheinen auf dem Display horizontale Linien auf (zentrale und untere Segmente); der Befehl wurde angenommen
5. Die Maschine ausschalten
6. Die Maschine wieder einschalten. Beim Einschalten wird auf dem Display Folgendes angezeigt:
YPF=VORBRÜHFUNKTION EINGESCHALTET oder
nPF= VORBRÜHFUNKTION AUSGESCHALTET
7. Durch Wiederholung der Schritte von Punkt 1 bis 6 (siehe oberhalb) wird die Vorbrühfunktion ein- oder ausgeschaltet und umgekehrt.

MOD. 0835 - 02835 - 03035 - 03035DP - 03035VP



10

QUICK MILL



INDICE:

- 1. PREMESSA**
- 2. CARATTERISTICHE TECNICHE**
- 3. NORME DI SICUREZZA**
- 4. DESCRIZIONE COMPONENTI**
- 5. INSTALLAZIONE**
- 6. EROGAZIONE CAFFÈ TRADIZIONALE**
- 7. EROGAZIONE ACQUA CALDA**
- 8. EROGAZIONE VAPORE (CAPPUCCINO)**
- 9. PULIZIA, RIPARAZIONE O MANUTENZIONE**
- 10. CONSERVAZIONE O SMALTIMENTO**
- 11. EVENTUALI ANOMALIE**

PREMESSA

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

1.1 SIMBOLI



Il triangolo d'avvertimento identifica tutte le spiegazioni di natura importante per la sicurezza della persona. Attenersi a tali indicazioni per evitare incidenti!

2

Il simbolo numerico numeri o lettere indica riferimenti ad illustrazioni e parti della macchina come tasti, spie luminose ecc.



Il simbolo evidenzia le informazioni importanti per ottenere un miglior funzionamento della macchina.



L'azienda costruttrice 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 mancanza di osservazione dei punti sopra citati rendono la garanzia decaduta.



2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione nominale	Vedi targhetta adesiva posta sulla macchina.		
Potenza nominale	Vedi targhetta adesiva posta sulla macchina.		
Alimentazione	Vedi targhetta adesiva posta sulla macchina.		
Dimensioni	MOD.0835	MOD.02835	MOD.03035 DP VP
	Kg 9,9	Kg 13,5	Kg 13,2
	cm. L34xH35xP23	cm. L 32 x H 35 x P 27	cm. L 32 x H 35 x P 27
Serbatoio	Estraibile lt. 1,8		
Pressione pompa	13 - 15 bar		
Apparato termico	Scambiatore di calore in alluminio		
Dispositivi di sicurezza	Termofusibile di sicurezza		
Erogazione caffè	50 tazze a serbatoio		
Erogazione vapore	Illimitata		

3. NORME DI SICUREZZA



Non toccare le pareti calde (tubo vapore/ acqua dopo l'uso) possono provocare ustioni, non mettere a contatto dell'acqua le parti sotto tensione elettrica, possono provocare folgorazioni e cortocircuito.

Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè, non dirigere getti di vapore o di acqua calda verso parti del corpo, possono provocare ustioni.

3.1 USO E DESTINAZIONE

La macchina per caffè è destinata solo e unicamente per l'utilizzo domestico.

Altri impieghi illeciti o modifiche tecniche che possano procurare danni a cose o persone sono severamente vietati, Posizionare la macchina per caffè in luoghi sicuri, piani ben livellati e non soggetti a rovesciamenti, lasciare sufficientemente spazio tra le pareti permettendo lo smaltimento del calore dalle apposite fessure, non posare vicino o sopra fonti di calore o fiamme libere il telaio potrebbe subire danni.

Non lasciare la macchina da caffè esposta ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) a meno che non sia espressamente previsto.

3.2 PERSONALE UTILIZZATORE

Non permettere che la macchina per caffè sia usata da bambini o da persone inesperte senza sorveglianza.

Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini poiché potenzialmente fonti di pericolo.

3.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE E ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

La tensione elettrica deve corrispondere a quella riportata sulla targhetta adesiva posta sulla macchina, collegandola solamente ad una presa di corrente adeguata.

Il cavo di alimentazione se difettoso non deve essere sostituito dall'utente, rivolgersi esclusivamente ad un Centro Assistenza Tecnica autorizzato dalla **QUICK MILL**.

Non tirare il cavo d'alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa della corrente; non toccare con mani bagnate.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi, svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.



4. DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Spina elettrica	16. Filtro una tazza
2. Interruttore ON/OFF con spia luminosa	17. Filtro due tazze
3. Spia luminosa riscaldamento	18. Supporto portafiltro
4. Pulsante erogazione caffè	19. Bocchetta uscita caffè macinato
5. Interruttore vapore	20. Pressino caffè
6. Tasto avvia macina caffè	21. Coperchio tramoggia
7. Serbatoio acqua	22. Tramoggia (Contenitore caffè in grani, asportabile)
8. Tubo di riflusso	23. Levetta bloccaggio tramoggia (0835)
9. Tubo aspirante	24. Levetta selezione grado macinatura (0835)
10. Lancia vapore	25. Targhetta selezione grado macinatura (02835 - 03035)
11. Miscelatore d'aria	26. Manometro pressione pompa
12. Coperchio scalda tazze	27. Temporizzatore dose caffè macinato
13. Griglia appoggia tazze	28. Display multifunzionale (03035DP)
14. Gruppo erogazione	29. Spazzolino
15. Porta filtro	30. Regolazione temperatura (03035DP) 31. Leva (VP)

5. INSTALLAZIONE**5.1 IMBALLO**

Dopo aver tolto l'imballaggio originale, in caso di trasporto futuro si consiglia di conservarlo. L'imballo originale è adibito solamente a proteggere la macchina durante il trasporto.

5.2 ALLACCIAMENTO RETE ELETTRICA

Prima di collegare il cavo elettrico della macchina alla presa di corrente verificare che l'interruttore generale sia posizionato su "0".



Per la propria sicurezza e di altre persone attenersi scrupolosamente al capitolo 3.

5.3 RIEMPIMENTO SERBATOIO ACQUA

Estrarre il serbatoio dell'acqua 7 e pulirlo con accuratezza, riempirlo con acqua fresca fino a due centimetri dall'orlo, inserirlo nella propria sede in modo che il tubo di aspirante 9 e quelli di riflusso 8 siano all'interno del serbatoio.



Utilizzare acqua potabile non gassata, altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere la macchina in funzione senza aver riempito il serbatoio dell'acqua 7.

5.4 MESSA IN FUNZIONE

Prima di effettuare per la prima volta la messa in funzione o dopo un lungo periodo di inattività eseguire le seguenti istruzioni:

- Premere il tasto accensione 2 provvisto di spia luminosa
- La spia luminosa 3 indicherà che la macchina è in fase di riscaldamento, attendere che la spia si spenga.
- Premere l'interruttore 4 caffè, far circolare l'acqua per circa un minuto e spegnere l'interruttore.
- Estrarre la lancia 10, mettere un contenitore sotto la lancia, azionare l'interruttore 4 caffè. In modo da effettuare una pulizia completa.

6. MACINATURA DEL CAFFÈ

Versare i chicchi di caffè nella tramoggia 22 e chiuderla con relativo coperchio 21. Azionare l'interruttore luminoso 2 con conseguente accensione della spia 3. Selezionare la quantità del caffè da macinare con il temporizzatore 27 girando il selettore in senso orario si aumenta la quantità di caffè, in senso antiorario si diminuisce. Con la levetta 24/25 si può scegliere il grado di macinazione (da fine a grosso). Prendere il portafiltro 15; scegliere il filtro da una o due tazze, inserirlo nel portafiltro e metterlo sotto l'uscita del caffè macinato. Premere il tasto 6, 1 volta per 1 dose, 2 volte per 2 dosi. Dopo che la quantità di caffè prescelta viene macinata, il macinacaffè si fermerà automaticamente.

6.1 EROGAZIONE CAFFÈ TRADIZIONALE

Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il porta filtro 15. Pericolo di elevate ustioni.

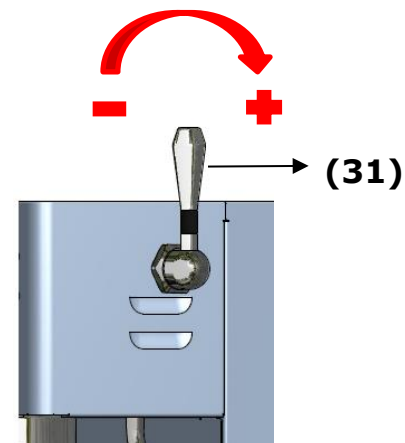
1. Inserire nel porta filtro 15 il filtro per una tazza 16 o per due tazze 17 (fig.I).
2. Mettere il portafiltro sotto l'uscita del caffè macinato e fare le operazioni descritte al paragrafo MACINATURA CAFFÈ.
3. Premere il caffè con l'apposito pressino 20.
4. Inserire il porta filtro nella sede del gruppo erogazione 14 e ruotare in senso antiorario.
5. Assicurarsi che la lancia 10 sia inserita all'interno della macchina altrimenti non si può erogare il caffè.
6. Posizionare a seconda del filtro utilizzato una o due tazze sotto il porta filtro 15.
7. Premere l'interruttore caffè 4, quando la quantità di caffè desiderata è stata erogata spegnere l'interruttore caffè.

6.2 REGOLAZIONE VALVOLA PROFILAZIONE (PRESSIONE POMPA)

Posizionata a lato macchina è applicata la leva **(31)** della valvola che consente di regolare la pressione della pompa per l'erogazione di caffè.

Per regolare la pressione procedere come segue:

- Procedere come da erogazione tradizionale attivando l'interruttore (4).
- Ruotare la leva (31) in senso anti-orario per lavorare a basse pressione ed avere un livello di pre-infusione ottimale.
- Aumentare a piacimento la pressione di estrazione ruotando la leva in senso orario.
- Ruotare la medesima leva in senso antiorario per agire sulla post-infusione lavorando a pressioni più basse.
- Quando la quantità di caffè desiderata è stata erogata spegnere l'interruttore caffè **(4)**.



7. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Durante l'inizio dell'erogazione possono verificarsi alcuni spruzzi di acqua calda. Il tubo può raggiungere elevate temperature, non toccare con le mani. Pericolo di elevate ustioni.



1. Togliere il portafiltro **15** estrarre la lancia vapore **10**.
2. Aspettare che la spia luminosa **3** sia spenta.
3. Posizionare un contenitore sotto la lancia vapore **10**.
4. Premere l'interruttore caffè **4**, quando la quantità di acqua desiderata è stata erogata spegnere l'interruttore caffè.

8. EROGAZIONE VAPORE (CAPPUCCINO)



Durante l'inizio dell'erogazione possono verificarsi alcuni spruzzi di acqua calda. Il tubo può raggiungere elevate temperature, non toccare con le mani. Pericolo di elevate ustioni.

- Togliere il portafiltro **15** estrarre la lancia vapore **10**.
- Aspettare che la spia luminosa **3** sia spenta.
- Introdurre l'apposito miscelatore **11** nella lancia vapore **10**.
- Immergere la lancia vapore **10** e il miscelatore **11** nel latte freddo da riscaldare.
- Premere l'interruttore vapore **5**, quando la bevanda avrà raggiunto la temperatura e la schiuma desiderata, spegnere l'interruttore vapore.



Lo stesso procedimento può essere adottato per riscaldare altre bevande.

9. PULIZIA, RIPARAZIONE O MANUTENZIONE Prima di procedere alla pulizia, riparazione o manutenzione della macchina per caffè scollegare la spina dalla presa di corrente aspettando che si raffreddi.

9.1 RIPARAZIONE E MANUTENZIONE

Non aprire la macchina, in caso guasti che comportano riparazioni o manutenzioni, rivolgersi esclusivamente ad un Centro Assistenza Tecnica autorizzato dalla QUICK MILL. Nel caso di interventi non adeguati la casa costruttrice declina ogni responsabilità.

9.2 PULIZIA



L'acqua contiene sempre una dose di calcare che con il tempo si deposita nelle tubazioni della macchina. Ogni 3/4 mesi bisogna eseguire una decalcificazione quando si presenta una riduzione della portata dell'acqua erogata.

CAMBIO GUARNIZIONE (PAG. 8)

2. Usare lo spazzolino in dotazione per la pulizia del gruppo.
3. Svitare in senso antiorario con una moneta o con un cacciavite a taglio lo spruzzatore doccetta del gruppo.
4. Una volta svitato rimuovere lo spruzzatore doccetta prestando attenzione a non perdere la molla e il chiodino posti al suo interno.
5. Ora si può rimuovere la doccetta e il disco supporto doccetta.
6. Rimuovere la guarnizione.
7. Attenzione alla sequenza di montaggio.
8. Pulire con lo spazzolino in dotazione la sede della guarnizione. A questo punto si può inserire la nuova guarnizione e rimontare il tutto seguendo il procedimento inverso.



Utilizzare prodotti decalcificanti per macchine da caffè di tipo non tossico, reperibili in commercio. Rispettare le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto.

10. CONSERVAZIONE E SMALTIMENTO

In caso di lunga inattività staccare la spina della macchina per caffè dalla presa di corrente, deve essere dagli agenti atmosferici (polvere, sporco ecc.), custodendola in luoghi sicuri non accessibile ai bambini. Allorché si decida di non utilizzare più la macchina per caffè, si raccomanda di renderla inoperante tagliandone il cavo d'alimentazione dopo aver staccato la spina della presa di corrente.

11. EVENTUALI ANOMALIE

Anomalia	Tipo anomalia	Rimedio
Macchina non funzionante (accensione)	Elettrica Elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica. Controllare i fusibili.
Minima o mancata erogazione di caffè	Idraulica Idraulica Idraulica Idraulica Idraulica Idraulica Idraulica	Riempire serbatoio acqua. Decalcificare la macchina. Sostituire filtro anti calcare. Pulire filtri. Posizionare lancia vapore internamente. Ridurre la quantità di caffè nel porta filtro. Macinatura troppo fine.
Erogazione elevata di caffè	Idraulico Idraulica Idraulica	Aumentare la quantità di caffè nel porta filtro. Macinatura troppo grossa. Diminuire dispositivo dosaggio caffè.
Perdita di caffè dal gruppo erogazione	Idraulica Idraulica Idraulica Idraulica	Inserire il porta filtro nella propria sede. Pulire il bordo del porta filtro. Guarnizione porta filtro usurata da sostituire. Ridurre la quantità di caffè nel porta filtro.
<u>Caffè freddo in tazza</u>	Elettrico Idraulico	<u>Attendere che la spia si spenga.</u> Inserire il porta filtro per il pre riscaldamento.
Pompa rumorosa	Idraulico Idraulica Idraulica	Riempire serbatoio acqua. Sostituire filtro anti calcare. Controllare tubo aspirazione se ustruito.

CONTENTS:

- 1. INTRODUCTION**
- 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS**
- 3. SAFETY REGULATIONS**
- 4. DESCRIPTION OF COMPONENTS**
- 5. INSTALLATION**
- 6. DISPENSING TRADITIONAL COFFEE**
- 7. DISPENSING HOT WATER**
- 8. DISPENSING STEAM (CAPPUCCINO)**
- 9. CLEANING, REPAIRING OR SERVICING**
- 10. STORAGE OR DISPOSAL**
- 11. TROUBLESHOOTING**

1. INTRODUCCION

Keep this instructions booklet in a safe place, for any information or problems not completely covered contact professionally trained personnel.

1.1 SYMBOLS



The warning triangle identifies all the important explanations for personal safety.

Pay attention to these warnings to prevent accidents!

2

The numeric symbols or letters indicate references to illustrations and parts of the machine like keys, warning lights etc.



This symbol indicates important information for obtaining better operation of the machine.



The manufacturer shall not be held liable for any injury or damage caused by:

- Uses not in compliance with foreseen purposes;
- Alteration of the cord;
- Alteration of any component of the machine;
- Repairs not made by authorised service centres;
- The use of components or accessories which are not original;



This product complies with the WEEE Directive (2002/06/EC) marking requirements. The affixed label indicates that you must not discard this electrical/electronic product in domestic household waste.

PRODUCT CATEGORY: With reference to the equipment types in the WEEE Directive Annex I, this product is classed as category 2 "Small electric household appliances" product.

DO NOT DISPOSE IN DOMESTIC HOUSEHOLD WASTE.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage	See the plate on the machine.		
Rated power	See the plate on the machine.		
Power supply	See the plate on the machine.		
Dimensions	MOD.0835	MOD.02835	MOD.03035 DP VP
	Kg 9,9	Kg 13,5	Kg 13,2
	cm. L34xH35xP23	cm. L32 x H 35 x P 27	cm. L 32 x H 35 x P 27
Tank	Extractible 1.8 l		
Pump pressure	13 – 15 bars		
Heating part	Aluminium heat exchanger		
Safety device	Safety thermal fuse		
Coffee dispensing	50 cups per tank		
Steam dispensing	Unlimited		

3. SAFETY REGULATIONS



Do not touch the hot parts (steam/water wand after use) as they can cause burns, do not let water get on live parts, as this can cause electrocution and short circuits.

Do not remove the filter holder while dispensing coffee, do not aim steam or hot water towards the body as it can cause burns.

3.1 USE AND DESTINATION

The coffee machine is intended for household use only.

Other unauthorised uses or technical modifications which can cause injury or damage are prohibited. Place the coffee machine in a safe place, on a well-levelled surface not subject to being flipped over, leave enough space between the walls to allow the heat to disperse from the openings, do not place near or over sources of heat or open flames as the frame could get damaged.

Do not leave the coffee machine exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.) unless expressly allowed.

3.2 USERS

Do not let children or inexperienced individuals operate the coffee machine without supervision.

The packaging parts must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.

3.3 POWER SUPPLY CORD AND CONNECTION TO THE MAINS

The electricity voltage must match the one listed on the machine plate, connecting it only to an adequate socket.

If the cord is defective, the user has not to replace it, contact a Service Centre authorised by **QUICK MILL**.

Do not pull on the cord or machine to unplug it; do not touch the cord with wet hands.

To avoid dangerous overheating, completely unwind the cord.

4. DESCRIPTION OF COMPONENTS

1. Plug	16. One cup filter
2. ON/OFF switch with indicator light	17. Two cup filter
3. Heating warning light	18. Filter holder support for grinding
4. Coffe dispensing pushbutton	19. Ground Coffee exit
5. Steam swicht	20. Coffee presser
6. Coffee grinder starter button	21. Hopper Lid
7. Water tank	22. Removable hopper (coffee bean container)
8. Backflow pipe	23. Hopper locking lever (0835)
9. Suction pipe	24. Grinding Grade selector lever (0835)
10. Steam nozzle	25. Plate grade selector lever (02835 - 03035)
11. Air mixer	26. Pump pressure gauge
12. Cup warmer cover	27. Coffee doser rimer
13. Cup grill	28. Multifunction display (03035DP)
14. Dispensing unit	29. Brush
15. Filter Holder	30. Coffee temperature adjustment (03035DP) 31. Lever (VP)

5. INSTALLATION

5.1 PACKAGING

It is a good idea to keep the original packaging after removing it in case the coffee maker needs to be shipped or moved. The original packaging is used only to protect the machine during shipping.

5.2 CONNECTION TO THE MAINS

Before connecting the power cord to a socket make sure the main switch is **2** on "0".



For your safety and the safety of others closely follow the instructions in chapter 3.

5.3 FILLING THE WATER TANK

Extract the water tank **7** and clean it carefully, fill it with fresh water to two centimetres from the top, put it in its seat so that the suction pipe and **9** back flow pipe **8** are inside the tank.



Use drinking water which is not sparkling, other liquids may damage the tank. Do not start the machine without first filling the water tank.

5.4 STARTING THE MACHINE

Before starting the machine for the first time or after it has not been used for a long time follow the instructions below:

- Press the start key **2** with warning light
- The warning light **3** indicates that the machine is heating, wait for the light to go out.
- Press the coffee switch **4** let the water run for around a minute and turn off the switch.
- Extract the wand **10**, put a container under the wand, turn on the coffee switch **4** in order to carry out a complete cleaning.

6 COFFEE GRINDING

Pour the coffee beans into the hopper **22** and close the lid **21**. Turn on the luminous switch **2** with consequent illumination of the indicator light **3**. Choose the quantity of coffee to be ground by means of the timed coffee doser **27**. The quantity of coffee is increased when turning the selector in a clockwise direction and decreased when turning in anticlockwise direction. The grade of grinding (from fine to coarse) is selected by means of the lever **24/25**. Choose the one or two-cup filter, insert in the filter holder **15** and place it under the ground coffee exit. Press the coffee grinder starter button **6** one time for one cup, twice for two cups. The grinder will automatically stop when the pre-set amount of coffee has been ground.

6.1 DISPENSING TRADITIONAL COFFEE AND WITH PODS



Do not remove the filter holder **15** while dispensing coffee.
Danger of getting burned!

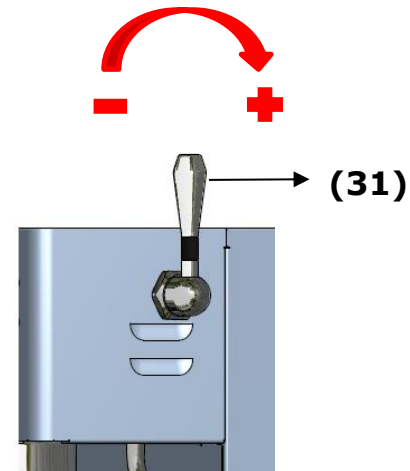
1. Insert in the filter holder **15** the filter for one cup **16** or two cups **17** (fig. I).
2. Place the filter holder under the ground coffee exit and carry out the operations described in the grinding chapter.
3. Press the coffee down with the presser.
4. Insert the filter holder in the dispensing unit **14** and turn anti-clockwise.
5. Make sure the wand **10** is inserted in the machine otherwise it will not dispense coffee.
6. Put one or two cups under the filter holder based on the filter used.
7. Press the coffee switch **4** when the desired amount of coffee has been dispensed turn off the switch.

6.2. PROFILING VALVE ADJUSTMENT (PUMP PRESSURE)

On the side of the machine is placed the lever **(31)** of the valve, which allows to adjust the pump pressure for the brewing.

In order to adjust the pressure, please proceed as follows:

- Proceed as per usual brewing, switching on the switch **(4)**.
- Turn on the lever **(31)** counterclockwise to work with low pressure and obtain an optimal pre-infusion.
- Rise the brew pressure, as wished, turning on the lever clockwise.
- Turn on the same lever counterclockwise to work on the post infusion, working on lower pressures.
- When you have reached the wished espresso quantity, switch off the switch **(4)**.



7. DISPENSING HOT WATER

When you start dispensing, the hot water may spray.



The pipe can get very hot, do not touch it with your hands.
Danger of getting burned!

1. Remove the filter holder **15** extract the steam wand **10**.
2. Wait for the warning light **3** to go out.
3. Place a container under the steam wand **10**.
4. Press the coffee switch **4** when the desired amount of water has been dispensed turn off the switch.

8. DISPENSING STEAM (CAPPUCCINO)

When you start dispensing, the hot water may spray.
The pipe can get very hot, do not touch it with your hands.
Danger of getting burned!

- Remove the filter holder **15** extract the steam wand **10**.
- Wait for the warning light **3** to go out.
- Put the mixer **11** in the steam wand **10**.
- Put the steam wand **10** and mixer **11** in the cold milk to be heated.
- Press the steam switch **5** when the beverage is the right temperature and has the right amount of froth turn off the switch.



The same procedure can be used for
heating other beverages.

9. CLEANING, REPAIRING OR SERVICING



Before cleaning, repairing or servicing the coffee machine,
unplug it and wait until it cools off.

9.1 REPAIRING AND SERVICING

Do not open the machine, in the event of faults requiring repairs or
servicing, only contact a Service Centre authorised by **QUICK MILL**.



The manufacturer shall not be held liable for inadequate
servicing.

9.2 CLEAN

Water always contains some lime which builds up in the machine pipes
over time. Descaling needs to be carried out every _ months when the
water delivery starts to decrease.

GASKET REPLACEMENT

1. Please use the brush, which is delivered for the cleaning of the group
2. Unscrew clockwise the shower screw with a coin or with a screwdriver.
3. Once the shower screw is unscrewed, take it off and pay attention,
not to lose the spring and the nail.
4. Now the shower and the shower plate can be removed.
5. Remove the gasket
6. Clean the gasket seat with the brush.
7. Now it is possible to insert the new gasket and assemble everything
again. Please follow the opposite procedure.
8. Please pay attention to the assemble sequence.



Use descaling products for coffee machines which are non-
toxic and available on the market.
Follow the instructions on the product package.

10. STORAGE OR DISPOSAL

If the coffee machine is not going to be used for a long time, unplug it,
protect it from atmospheric agents (dust, dirt etc.) and put it in a safe
place out of the reach of children. If you decide you are no longer going
to use the coffee machine, make it unusable by cutting the cord after
unplugging it.

11. TROUBLESHOOTING

Fault	Faulttype	Solution
Machine does not work (go on)	Electrical Electrical	Plug in the machine. Check the fuses.
Little or no coffee dispensed	Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic	Fill the water tank. Descale the machine. Replace the lime filter Clean filters. Put the steam wand inside. Reduce the amount of coffee in the filter holder. Too fine grind.
Too much coffee is dispensed	Hydraulic Hydraulic Hydraulic	Increase the amount of coffee in the filter holder. Too coarse grind. Decrease the coffee quantity device.
Coffee leaks from the dispensing unit	Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic	Put the filter holder in its seat correctly. Clean the edge of the filter holder. Filter holder seal worn and needs to be replaced. Reduce the amount of coffee in the filter holder.
Cold coffee	Electrical Hydraulic	Wait for the light to go out. Put the filter holder in to warm it up.
Noisy pump	Hydraulic Hydraulic Hydraulic	Fill the water tank. Replace the lime filter Check the suction pipe to see if it is clogged.

INHALTSVERZEICHNIS:

1. VORBEMERKUNG

2. TECHNISCHE MERKMALE

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

4. BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

5. INSTALLATION

6. AUSGABE HERKÖMMLICHER KAFFEE UND KAFFEEPADS

7. HEIßWASSERAUSGABE

8. DAMPFAUSGABE (CAPPUCCINO)

9. REINIGUNG, REPARATUR UND WARTUNG

10. LAGERUNG UND ENTSORGUNG

11. EVENTUELLE STÖRUNGEN

1. VORBEMERKUNG

Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf. Für etwaige Informationen oder Probleme, die darin nicht ausreichend behandelt sind, wenden Sie sich an einen Fachmann.

1.1 SYMBOLE



Das Warndreieck signalisiert Erklärungen, die für die persönliche Sicherheit wichtig sind. Befolgen Sie diese Anweisungen, um Unfälle zu vermeiden!

2

Die Nummern- oder Buchstabensymbole stehen für Bezugnahmen auf Illustrationen und Geräteteile wie Tasten, Kontrollleuchten usw.



Dieses Symbol steht für wichtige Informationen zur Erzielung eines besseren Gerätebetriebs.



Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden durch:

- Verwendungsarten, die den vorgesehenen Zwecken nicht entsprechen
- Veränderungen am Versorgungskabel; • Veränderungen an irgendwelchen Geräteteilen;
- Reparaturen, die nicht durch vertragliche Kundendienststellen erfolgt sind;
- die Verwendung von Komponenten oder Zubehörteilen, die nicht original sind.



Dieses Produkt stimmt mit den Kennzeichnungsanforderungen der WEEE-Richtlinie (2002/96/CE) überein. Das angebrachte Etikett weist darauf hin, dass dieses elektrische/elektronische Produkt nicht in Hausmüll entsorgt werden darf. **PRODUKTKATEGORIE:** In Bezug auf die Gerätetypen in Anhang 1 der WEEE-Richtlinie ist dieses Produkt als Kategorie 2 "Kleine elektro-Haushaltgeräete" Klassifiziert.

NICHT IN HAUSMÜLL ENTSORGEN!

Die Nichtbeachtung der oben angeführten Punkte führt zum Garantieverfall.

2. TECHNISCHE MERKMALE

Nennspannung	Siehe Klebeetikett auf dem Gerät.		
Nennleistung	Siehe Klebeetikett auf dem Gerät.		
Versorgung	Siehe Klebeetikett auf dem Gerät.		
Abmessungen	MOD.0835	MOD.02835	MOD.03035 DP VP
	Kg 9,9	Kg 13,5	Kg 13,2
	cm. L34xH35xP23	cm. L 32 x H 35 x P 27	cm. L 32 x H 35 x P 27
Tank	herausnehmbar, 1,8 l		
Pumpendruck	13 - 15 Bar		
Wärmesystem	Wärmeaustauscher aus Aluminium		
Sicherheitseinrichtungen	Sicherheits-Thermosicherung		
Kaffeeausgabe	50 Tassen pro Tank		
Dampfausgabe	Unbeschränkt		

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die heißen Wände (Dampf-/Wasserschlauch nach Gebrauch) dürfen nicht berührt werden, da sie zu Verbrennungen führen können. Die unter elektrischer Spannung stehenden Teile dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, da es zu elektrischen Schlägen und Kurzschlüssen kommen kann.

Der Siebträger darf während der Kaffeeausgabe nicht abgenommen werden. Dampfstöße oder Heißwasserstrahlen dürfen nicht auf Körperteile gerichtet werden, da sie zu Verbrennungen führen können.

3.1 VERWENDUNG UND ZWECK

Diese Kaffeemaschine ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Andere unzulässige Verwendungen oder technische Änderungen, die zu Sach- oder Personenschäden führen können, sind strengstens verboten.

Die Kaffeemaschine ist an einem sicheren Ort auf eine ebene Fläche zu stellen, die nicht kippen kann. Zu den Wänden muss genügend Abstand gelassen werden, damit die Wärme durch die entsprechenden Öffnungen abgeleitet werden kann. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in der Nähe von offenem Feuer gestellt werden, da das Gehäuse beschädigt werden könnte. Das Gerät darf niemals atmosphärischen Einflüssen (Regen, Sonne, usw.) ausgesetzt werden, wenn es nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

3.2 BENUTZER

Die unbeaufsichtigte Verwendung des Geräts von Kindern oder unerfahrenen Personen ist zu vermeiden.

Die Verpackungselemente müssen aus der Reichweite von Kindern entfernt werden, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.

3.3 VERSORGUNGSKABEL UND STROMANSCHLUSSKABEL

Die elektrische Spannung muss der Angabe auf dem Klebeetikett auf dem Gerät entsprechen; das Gerät darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

Wenn das Versorgungskabel defekt ist, darf es nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Wenden Sie sich ausschließlich an einen von **QUICK MILL** autorisierten Kundendienst.

Zum Abziehen des Steckers von der Steckdose nicht am Versorgungskabel oder am Gerät selbst ziehen; das Gerät nie mit nassen Händen berühren.

Zur Vermeidung gefährlicher Überhitzungen das Versorgungskabel vollständig auswickeln.

4. BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

1. Stecker	16. Filter eine Tasse
2. EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte	17. Filter zwei Tassen
3. Kontrollleuchte Aufheizung	18. Siebträger Hälter
4. Kaffeeausgabetaste	19. Kaffeepulverentwurf
5. Dampfschalter	20. Kaffeepresser
6. Finschalttaste Kaffee	21. Deckel für Bohnenbehälter
7. Wassertank	22. Bohnenbehälter
8. Rücklaufleitung	23. Trichtersperrhelbel (0835)
9. Absaugleitung	24. Mahlstaerkenwaehlhebel (0835)
10. Dampfrohr	25. Mahlgradwaehlerschild (02835 - 03035)
11. Luftmischer	26. Pumpendruckmanometer
12. Tassenwärmerdeckel	27. Kaffeepulverdosier-zeitgeber
13. Tassenstellrost	28. Multifunktionsdisplay (03035DP)
14. Ausgabesystem	29. Buerste
15. Siebträger	30. Kaffeetemperaturregelung (03035DP) 31. Ventilhebel (VP)

5. INSTALLATION

5.1 VERPACKUNG

Originalverpackung entfernen. Soll die Maschine in Zukunft noch einmal transportiert werden, empfiehlt es sich, die Verpackung aufzubewahren.

Die Originalverpackung dient lediglich dem Schutz des Geräts während des Transports.

5.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Bevor das elektrische Gerätekabel an die Steckdose angeschlossen wird, sichergehen, dass der Hauptschalter **2** auf "0" gestellt ist.



Für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ist Kapitel 3 strikt zu beachten.

5.3 WASSERTANK FÜLLEN

Den Wassertank **7** herausnehmen und sorgfältig reinigen. Bis auf zwei Zentimeter vom Rand mit frischem Wasser füllen, wieder einsetzen. Ansaugleitung **9** und Rücklaufleitung **8** müssen sich dabei im Tankinneren befinden.



Trinkwasser ohne Kohlensäure verwenden. Andere Flüssigkeiten könnten den Tank beschädigen.
Die Maschine nicht in Betrieb setzen, ohne vorher den Wassertank **7** zu füllen

5.4 INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme bzw. nach einem längeren Stillstand des Geräts folgende Maßnahmen vornehmen:

- Die Einschalttaste **2** mit Kontrollleuchte drücken.
- Die Kontrollleuchte **3** zeigt an, dass sich das Gerät in der Aufwärmphase befindet; warten, bis sich die Leuchte ausschaltet.
- Den Kaffeeschalter **4** drücken, das Wasser etwa eine Minute lang umlaufen lassen und den Schalter ausschalten.
- Das Rohr **10** herausziehen, einen Behälter unter das Rohr stellen, den Kaffeeschalter **4** betätigen. Auf diese Weise erfolgt eine komplette Reinigung.

6. MAHLEN DES KAFFEES

Kaffeebohnen in dem Bohnenbehälter **22** schütten und diesen mit seinem Deckel **21** schließen. Leuchtschalter **2** betätigen. Die Kontrollleuchte **3** leuchtet auf.

Die gewünschte mahlende Kaffeebohnenmenge durch Kaffeepulver dosier-Zeitgeber **27** einstellen. Durch Drehen des Wählers Uhrzeigend wird die Pulvermenge erhöht, durch Drehen gegen Uhrzeigend verringert.

Durch Hebel **24/25** Mahlstärke (von fein bis grob) wählen. Siebträger **15** nehmen Filter für eine oder zwei Tassen wählen, in dem Siebträger einsetzen und diesen unter den Kaffeepulverentwurf anbringen. Die Taste **6** einmal für eine Tasse oder zweimal für zwei Tassen betätigen.

Nach Mahlen der eingestellten Menge schaltet sich die Kaffeemühle automatisch aus.



Es ist verboten, den Siebträger **15** während der Kaffeeabgabe abzunehmen. Hohe Verbrennungsgefahr.

6.1 AUSGABE HERKÖMMLICHER KAFFEE UND KAFFEEPADS

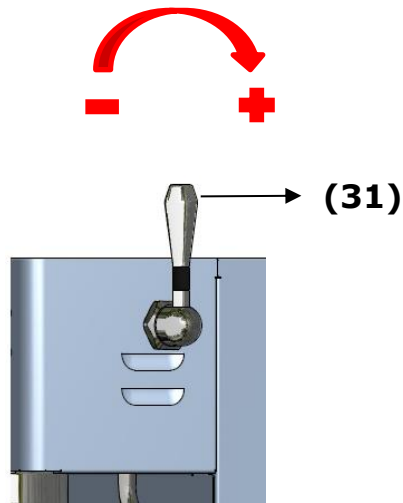
1. In dem Siebträger **15** den Filter für eine Tasse **16** oder zwei Tassen **17** (Abb. I) einsetzen.
2. Den Siebträger unter den Kaffeentwurf setzen und Kaffee Mahlen.
3. Kaffeepulver mit hierfür bestimmtem Kaffeepresser **20** andreuechen.
4. Den Siebträger in der Gruppe **14** einsetzen und gegenurzeitig drehen.
5. Sichergehen, dass das Rohr **10** in das Gerät eingefügt ist, andernfalls kann kein Kaffee ausgegeben werden.
6. Je nach verwendetem Filter eine oder zwei Tassen unter den Siebträger **15** stellen.
7. Den Kaffeeschalter **4** drücken. Wenn die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben wurde den Kaffeeschalter ausschalten.

6.2. EINSTELLUNG VOM DURCHFLUSSVENTIL (PUMPENDRUCK).

An der Seite von der Maschine gibt es den Ventilhebel **(31)**, der die Pumpendruck-Einstellung für den Espresso-Bezug erlaubt.

Um den Druck einzustellen, wie folgend vorgehen:

- Der Schalter **(4)** einschalten und den normalen Bezug starten.
- Den Hebel **(31)** Gegenurhsinning drehen, um mit niedrigem Druck zu arbeiten und einen optimalen Pre-Infusion zu erreichen.
- Den Hebel Uhsinning drehen, um den Druck vom Bezug nach Wunsch zu erhöhen.
- Den gleichen Hebel gegenurhsinning drehen, um mit niedrigerem Druck zu arbeiten.
- Wenn die gewünschte Espresso Menge erreicht wird, den Schalter **(4)** ausschalten.



7. HEIßWASSERAUSGABE

Bei Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Das Rohr kann hohe Temperaturen erreichen, nicht mit den Händen berühren. Hohe Verbrennungsgefahr.



1. Den Siebträger **15** entfernen und das Dampfrohr **10** herausziehen.
2. Warten, bis sich die Kontrollleuchte **3** ausschaltet.
3. Einen Behälter unter das Dampfrohr **10** stellen.
4. Den Kaffeeschalter **4** drücken. Wenn die gewünschte Wassermenge ausgegeben wurde, den Kaffeeschalter ausschalten.

8. DAMPFAUSGABE (CAPPUCCINO)

Bei Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Das Rohr kann hohe Temperaturen erreichen, nicht mit den Händen berühren.

Hohe Verbrennungsgefahr.

- Den Siebträger **15** entfernen und das Dampfrohr **10** herausziehen.
- Warten, bis sich die Kontrollleuchte **3** ausschaltet.
- Den Mischer **11** in das Dampfrohr **10** einfügen.
- Das Dampfrohr **10** und den Mischer **11** in der kalten Milch eintauchen.
- Den Dampfschalter **5** drücken. Wenn das Getränk die gewünschte Temperatur und den gewünschten Schaum erreicht hat, den Kaffeeschalter ausschalten.

Auf die gleiche Weise können andere Getränke erwärmt werden.

9. REINIGUNG, REPARATUR UND WARTUNG

Vor der Reinigung, Reparatur oder Wartung der Kaffeemaschine muss der Stecker von der Steckdose abgezogen und gewartet werden, bis das Gerät abgekühlt ist.

9.1 REPARATUR UND WARTUNG



Das Gerät nicht öffnen. Wenden Sie sich bei Defekten, die mit Reparaturen oder Wartungsmaßnahmen verbunden sind, ausschließlich an einen von QUICK MILL autorisierten Technischen Kundendienst.

Bei unsachgemäßen Eingriffen übernimmt die Herstellerfirma keine Haftung.

9.2 REINIGUNG

Das Wasser enthält immer einen Kalkanteil, der sich in den Geräteleitungen ablagert. Wenn es zu einer Verringerung der abgegebenen Wassermenge kommt, muss das Gerät alle 3-4 Monate entkalkt werden.

DICHTUNGSErSETZUNG (PAG. 8)

1. Bitte die Buerste benuetzen, die fuer die Gruppe Reinigung geliefert wird.
2. Mit einer Muenze oder einem Schraubenzieher die Bruehdusche uhrzeitig ausschrauben.
3. Die Bruehdusche ausbauen und aufpassen, die Feder und das

Metallstift nicht zu verlieren

4. Jetzt kann man die Dusche und die Duschplatte herausnehmen.
5. Die Dichtung herausnehmen.
6. Mit der Burste die Dichtungsstelle reinigen.
7. Jetzt kannn man die neue Dichtung einstellen und alles wieder einbauen. Dazu die gegen Reihe folgen.
8. Bitte auf die einbaureihe aufpassen.

Verwenden Sie Entkalkungsprodukte für Kaffeemaschinen, die nicht toxisch und im Handel erhältlich sind. Beachten Sie die Anweisungen der Herstellerfirma auf der Produktpackung.

10. LAGERUNG UND ENTSORGUNG



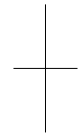
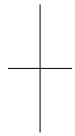
Wird die Kaffeemaschine für längere Zeit nicht verwendet, den Stecker abziehen, vor atmosphärischen Einflüssen (Staub, Schmutz usw.) schützen und an einem sicheren, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Wenn die Kaffeemaschine nicht mehr verwendet werden soll, empfiehlt es sich, sie unbrauchbar zu machen, indem der Stecker von der Steckdose abgezogen und das Versorgungskabel durchgeschnitten wird.

11. EVENTUELLE STÖRUNGEN

Störung	Art der Störung	Behebung
Gerät funktioniert nicht (Einschalten)	Elektrisch Elektrisch	Gerät an das Stromnetz anschließen. Sicherungen kontrollieren.
Es wird wenig oder kein Kaffee ausgegeben	Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch	Wassertank füllen. Gerät entkalken. Antikalkfilter austauschen. Filter reinigen. Dampfrohr im Inneren korrekt positionieren. Kaffeemenge im Siebträger verringern. Zu feine Mahlung.
Es wird zu viel Kaffee ausgegeben	Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch	Kaffeemenge im Siebträger erhöhen. Zu grobe Mahlung. Kaffee-Dosiervorrichtung verringern.
Kaffeeverlust am Ausgabesystem	Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch	Siebträger korrekt einsetzen. Siebträgerrand reinigen. Siebträgerdichtung abgenutzt, austauschen. Kaffeemenge im Filterhalter verringern.
Kalter Kaffee in der Tasse	Elektrisch Hydraulisch	Warten, bis die Kontrollleuchte erlischt. Den Siebträger zum Vorwärmen einsetzen.
Pumpe arbeitet laut	Hydraulisch Hydraulisch Hydraulisch	Wassertank füllen Antikalkfilter austauschen. Überprüfen, ob die Absaugleitung verstopft ist.



NOTE:

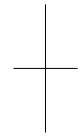
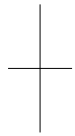


QUICK MILL





NOTE:

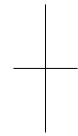
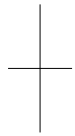


QUICK MILL





NOTE:



QUICK MILL





INFORMAZIONE AGLI UTENTI

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

WARRANTY CONDITIONS

- 1-** The apparatus is warranted for a period of 12 months after date of purchase that must be supported from a fiscal document issued by the authorized retailer. The "Warranty Certificate" must state identifying characteristics of the product and retained with the fiscal document.
- 2-** The warranty applies only to faults caused by defective components due to faulty manufacturer workmanship. These components will be repaired and replaced free of charge.
- 3-** For irreparable faults or continually same faults, unobjectionably recognized by **QUICK MILL** srl, the apparatus itself will be replaced. The warranty on the new apparatus will be valid till the primary contract is expired.
- 4-** The warranty does not cover failures caused by neglect, misuse (use contrary to operating instructions), incorrect installation or maintenance, repair by an unauthorized "customer technical Service", accidental damage transport or otherwise. The warranty does not cover any service required for installation connection to the power supply system and any maintenance stated in the "Instructions Booklet".
- 5-** The warranty does not apply to any improper use of the apparatus, especially in not domestic use.
- 6- QUICK MILL** srl shall be under no liability for any damage directly or indirectly caused to people, things and animals due to non-observance instructions given in the "Instructions Booklet", above all any warning concerning installation, use and maintenance of the apparatus.
- 7-** "Contribution for travelling expenses to purchaser's door", according to the fare in force at the time of service are to pay when apparatus require service at purchaser's. Risk and transport charges in case of direct dispatch to "authorized customer technical Service" are at user's charge.
- 8-** This warranty is given under the Italian law and is valid only in Italy. In the other countries terms and conditions can be different according to the local law anyway our international agreement include the transfer of the responsibility for warranty by the importers or dealers in the specific country. We suggest the customer to verify that the warranty issue from the retailer are according to the local law.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- 2.** Auf das Gerät wird eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum gewährt. Der steuergültige Rechnungsbeleg muß den Namen des autorisierten Verkäufers sowie das Verkaufsdatum und die vollständigen Produktdaten, insbesondere die Seriennummer (S/N) enthalten. Bei einem Eingriff durch technisches Personal müssen das Garantiezertifikat und der steuergültige Rechnungsbeleg vorgewiesen werden, um den gültigen Garantieanspruch zu bestätigen.
- 3.** Als Garantieleistung versteht man den kostenlosen Austausch oder die Reparatur der defekten Geräteteile, die sich als Fabrikationsdefekte erwiesen haben.
- 4.** In einem Fall von unreparablen Defekt oder bei einem wiederholten Defekt gleicher Störungsursache, wird – nach Überprüfung und Feststellung des Sachverhaltes durch den Hersteller – das Gerät ausgetauscht. Die Garantie für das Neugerät ist dann gültig bis zum Ablauf der ursprünglichen Garantie ab Kaufdatum.
- 5.** Nicht durch die Garantie gedeckt sind alle Teile, die wegen nachlässiger Handhabung, Nichtbeachtung der Betriebsanweisung für das Gerät, falsche Installation oder Instandhaltung, Instandhaltung durch nicht autorisiertes Personal oder Transportschaden defekt werden sowie alle Umstände, die nicht als Fabrikationsdefekte anerkannt werden können. Von der Garantie ausgeschlossen sind Eingriffe, die die Installation und den Anschluß an Versorgungseinrichtungen sowie die Instandhaltungen, die in der Gebrauchsanweisung angegeben sind, betreffen.
- 6.** Die Garantie ist außerdem ausgeschlossen in allen Fällen von nicht häuslichen Gebrauch.
- 7.** Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für eventuelle Schäden, die direkt oder indirekt an Menschen, Sachen oder Haustieren durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstanden sein könnten, ab. Insbesondere bei Nichtbeachtung der Hinweise die die Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung des Gerätes betreffen.
- 8.** Wenn ausdrücklich ein Hausbesuch gewünscht ist, sind die erhöhten Fahrt- und Arbeitszeitkosten vom Auftraggeber zu tragen. Falls Gerät bei einem technischen Kundendienst, der von der Herstellerfirma angegeben wird, repariert werden sollte, liegt das Transportrisiko bei Direktversand beim Einlieferer. Wird das Gerät durch den Kundendienst beim Auftraggeber abgeholt, liegt das Transportrisiko bei der Kundendienstfirma. Die Transport- und Frachtkosten gehen in jedem Fall zu Lasten des Benutzers.
- 9.** Diese eingeschränkte Garantie bezieht sich auf italienisches Recht und ist nur in Italien gültig. Basierend auf lokalem Recht können in anderen Ländern Bedingungen und Fristen abweichen. Dennoch tritt der Importeur oder Wiederverkäufer in dem betreffenden Land für die Garantie ein. Wir raten daher dem Verbraucher sich vom Händler die örtlich gültigen Fristen und Bedingungen für Garantieleistungen schriftlich bestätigen zu lassen.



CONDIZIONI DI GARANZIA

- 1** - Il prodotto è garantito per un periodo di 12 mesi dalla data di acquisto comprovata dallo scontrino fiscale rilasciato dal rivenditore autorizzato **QUICK MILL** srl. Il Certificato di Garanzia dovrà essere conservato unitamente allo scontrino fiscale o un documento valido agli effetti fiscali ed è valido a condizione che vengano riportati gli estremi identificativi del prodotto, il nominativo del venditore e la data della cessione.
- 2** - La Garanzia comprende la sostituzione e la riparazione gratuita dei componenti difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
- 3** - In caso di guasto irreparabile o di ripetuto guasto della stessa origine, si provvederà ad insindacabile giudizio della ditta **QUICK MILL** srl alla sostituzione del prodotto. Resta inteso che la Garanzia sul nuovo prodotto terminerà alla scadenza del contratto originario.
- 4** - La Garanzia non sarà valida per i componenti che dovessero risultare difettosi a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento del prodotto), di errata installazione o manutenzione, di manutenzioni operate da persone non autorizzate, di danni di trasporto, di utilizzo diverso per il quale è stato progettato il prodotto, ovvero di circostanze che, comunque, non possano addebitarsi a difetti di fabbricazione. Sono esclusi dalla Garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate del "libretto di istruzioni".
- 5** - La Garanzia è esclusa in caso di uso improprio del prodotto ed in particolare di uso non domestico.
- 6** - La **QUICK MILL** srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le precisazioni indicate nell'apposito "Libretto d'Istruzioni" e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione del prodotto.
- 7** - Per gli interventi a domicilio, l'utente è obbligato a corrispondere il "contributo perspete di trasferimento a domicilio" in vigore alla data dell'intervento. I rischi e le spese di trasporto del prodotto relative agli interventi presso i Centri di Assistenza Tecnica indicati dalla **QUICK MILL** srl sono sempre a completo carico dell'utente.
- 8** - La presente Garanzia è valida esclusivamente in Italia. Per gli altri paesi i termini e le condizioni possono variare in base alla legislazione locale e comunque l'onere della Garanzia è assunto dall'organizzazione importatrice o distributrice della specifica nazione. Si invita il Cliente a verificare i termini, le condizioni della Garanzia e servizio di assistenza post vendita garantiti.

IL PRESENTE CERTIFICATO DI GARANZIA È DEBITAMENTE CONVALIDATO SOLO CON SCONTRINO FISCALE E COME SPECIFICATO COL PUNTO 1

NON DEVE ESSERE SPEDITO A QUICK MILL

NON DEVE ESSERE STACCATO DAL MANUALE E DEVE ESSERE CONSERVATO DAL CLIENTE ED ESIBITO ALL'ATTO DELLA RICHIESTA DI ASSISTENZA.

SPAZIO PER CONVALIDA E/O SCONTRINO FISCALE

QUICK MILL s.r.l.

20030 SENAGO (MI)
Via Stati Uniti d'America, 6/8
Tel. +39 02 9986106
Fax +39 02 99010947
Web: www.quickmill.it
E-mail: quick@quickmill.it

Data di acquisto _____ Timbro del Rivenditore

Apparecchio tipo _____

QUICK MILL si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

COD. IMIS03035DP