



since 1945

# 2043

-

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 2023

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
1.1 Destinazione d'uso .....	10
1.2 Controindicazioni d'uso .....	10
1.3 Informazioni generali .....	11
1.4 Vibrazioni .....	11
2. COMPONENTI MACCHINA E FUNZIONAMENTO .....	12
2.1 Caratteristiche .....	12
3. ACCESSORI .....	14
4. TRASPORTO .....	15
4.1 Imballo .....	15
4.2 Rimozione dell'imballaggio .....	15
5. INSTALLAZIONE .....	16
6. FUNZIONAMENTO .....	17
6.1 Messa in funzione .....	17
6.2 Modalità salvaschermo .....	17
7. COMANDI MANUALI .....	18
8. DESCRIZIONE LETTURE A DISPLAY .....	19
9. EROGAZIONI .....	24
9.1 Erogazione del caffè .....	24
9.2 Erogazione del caffè profilazione manuale .....	25
9.3 Erogazione acqua calda .....	26
9.4 Erogazione vapore .....	27
10. PULIZIA DELLA MACCHINA .....	29
10.1 Pulizia giornaliera .....	29
10.2 Periodica o dopo l'uso intenso della macchina .....	29

10.3 Pulizia gruppo caffè .....	30
10.4 Decalcificazione circuito caffè .....	31
10.5 Decalcificazione circuito acqua .....	31
10.6 Inconvenienti possibili.....	32
11. MESSA IN FUORI SERVIZIO .....	33
11.1 Temporanea .....	33
11.2 Definitiva .....	33
12. IL BUON CAFFÈ .....	34
12.1 Portata ed impostazioni macinature .....	34
12.2 Buone norme per ottenere un ottimo espresso .....	35
12.3 Il cappuccino .....	37
12.4 Come versare la crema di latte in tazza .....	38
12.5 Menù .....	39

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.

### 1.1 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.

### 1.2 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.

### **1.3 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.

### **1.4 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

### 2.1 Caratteristiche

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

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, del vapore e del caffè.

Di seguito vengono descritte le parti che compongono la macchina.

#### Legenda:

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

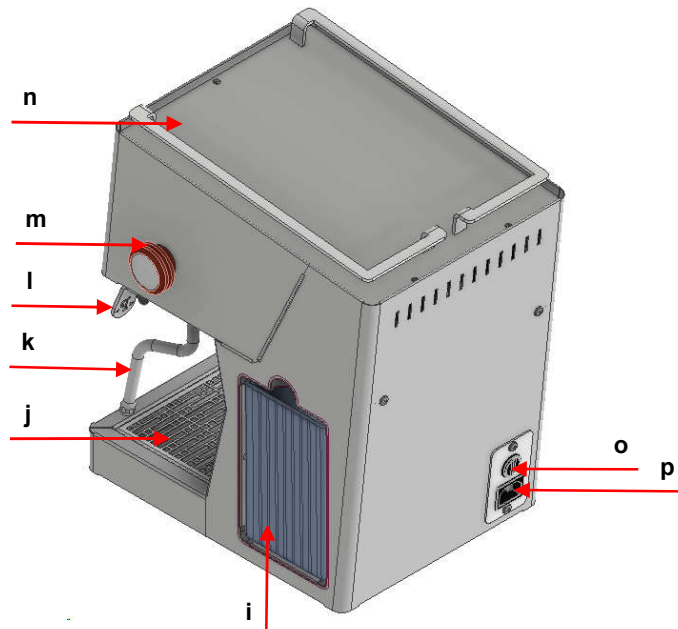
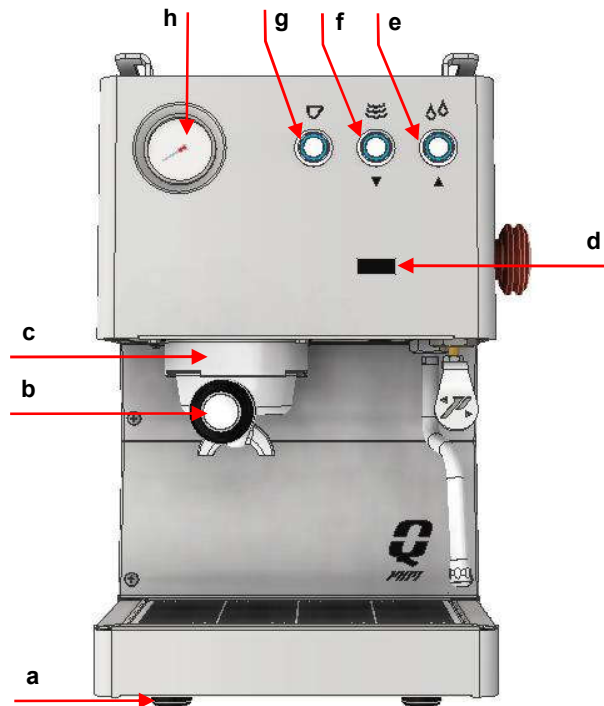
**Dimensioni** l x p x h 255 x 333 x h 382 m

**Peso netto** 13,5 Kg

**Tensione alimentazione** 110/240 V / 50-60 Hz

**Potenza** 1080 W

**Temperatura ambiente di lavoro** +5° / +45° C

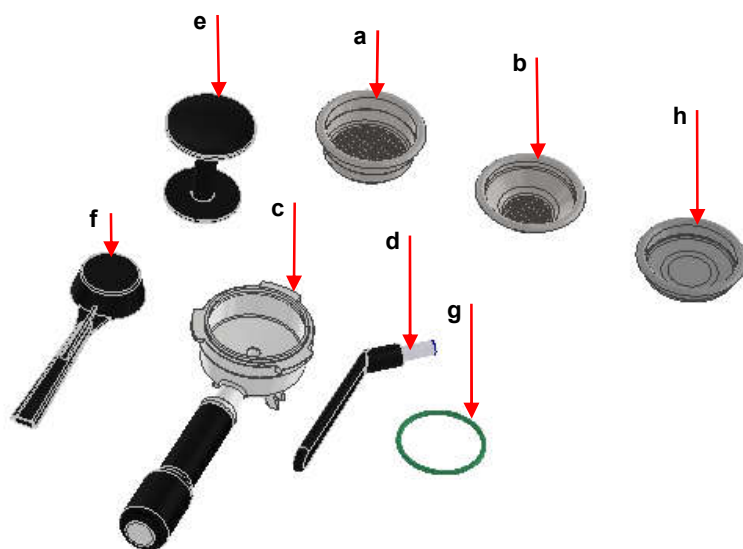


Italiano

Deutsch

English

### 3. ACCESSORI



Legenda:

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| a. Filtro due dosi       | e. Pressino           |
| b. Filtro una dose       | f. Misurino           |
| c. Portafiltro doppio    | g. Guarnizione gruppo |
| d. Spazzolino di pulizia | h. Filtro cieco       |

## 4. TRASPORTO

### 4.1 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.

### 4.2 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 energia 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.

### 6.1 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.

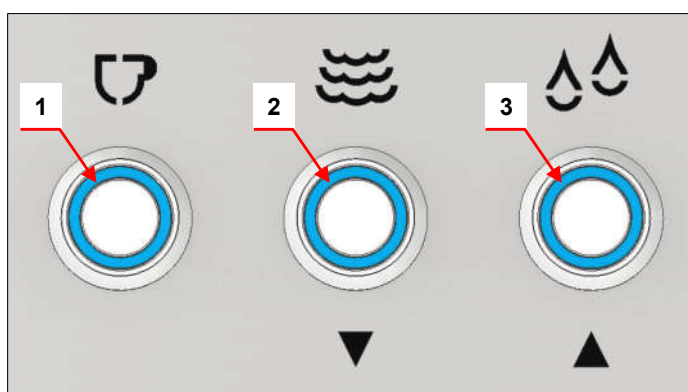
### 6.2 Modalità salvaschermo

Questa modalità viene segnalata dalla macchina attraverso lo spegnimento del display.

La macchina entra in questa modalità dopo dieci minuti di inattività.

## 7. COMANDI MANUALI

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



Questi tre pulsanti di erogazione hanno le seguenti funzioni:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erogazione caffè singolo: durante l'erogazione del caffè il led interno di questo pulsante resta acceso.</li> <li>- Premuto cinque secondi consente l'accesso al menu.</li> </ul>   |
| 2 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erogazione vapore. Durante l'erogazione il led interno di questo pulsante resta acceso.</li> <li>- Spostamento in basso durante le operazioni di settaggio macchina.</li> </ul>     |
| 3 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erogazione acqua calda. Durante l'erogazione il led interno di questo pulsante resta acceso.</li> <li>- Spostamento in alto durante le operazioni di settaggio macchina.</li> </ul> |

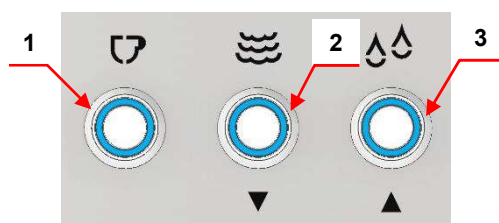
Tenendo premuto il pulsante *Erogazione acqua* per quattro secondi la macchina si spegne e appare la scritta

# oFF

Per riaccendere il circuito tenere premuto il pulsante di *Erogazione acqua* per quattro secondi.

## 8. DESCRIZIONE LETTURE A DISPLAY

Per entrare nel menu tenere premuto il tasto *erogazione caffè* (1) per cinque secondi. Per spostarsi tra i parametri premere i tasti (2) e (3)



I parametri appaiono nel seguente ordine:

- Temperatura

C\_F

Premere il tasto (1) per modificare l'unità di misura [Celsius / Fahrenheit] e spostarsi in alto e in basso con i tasti (2) e (3) per sceglierla.

Premere il tasto (1) due secondi per confermare la scelta.

CEL / FAh

- Funzione ECO

ECO

Premere il tasto (1) per modificare i minuti di attesa prima che la macchina entri in modalità Eco.

Scegliere i minuti con le frecce dei tasti (2) e (3) tra

0 \_ 30 \_ 60 \_ 90

Premere il tasto (1) due secondi per confermare la scelta.

Quando la macchina si trova in modalità Eco sul display appare un punto. I led si spengono e la temperatura viene portata a 60°C. Per uscire dalla funzione Eco premere qualsiasi pulsante.

- Modalità Standby

## STB

Premere il tasto **(1)** per modificare i minuti di attesa prima che la macchina entri in modalità standby.

Scegliere i minuti con le frecce dei tasti **(2)** e **(3)** tra

0 \_ 30 \_ 60 \_ 90

Premere il tasto **(1)** due secondi per confermare la scelta.

Se sono abilitate entrambe le modalità (Eco e Stand-by), la Stand-by ha la priorità.

Quando la macchina entra in modalità Stand by sul display sono visualizzati tre puntini e i tasti sono spenti.

- Preinfusione

## PR1

Premere il tasto **(1)** per impostare la preinfusione su

ON \_ OFF

In entrambe le modalità, premere nuovamente il tasto **(1)** per impostare i secondi di preinfusione (ON) o di attesa (OFF).

Scegliere con le frecce dei tasti **(2)** e **(3)** tra

0on\_1on\_2on→9on

Oppure scegliere con le frecce dei tasti **(2)** e **(3)** tra

0oF\_1oF\_2oF→9oF

Premere il tasto **(1)** due secondi per confermare la scelta.

- Offset

## OFS

L'offset è il valore che compensa la temperatura dell'elemento scaldante rispetto la temperatura di erogazione.

Premere il tasto 1 per impostare l'offset 0 - 25°C. Scegliere con le frecce dei tasti (2) e (3) tra

0 \_ 25°C

Premere il tasto (1) due secondi per confermare la scelta.  
SI CONSIGLIA di mantenere lo standard impostato.

- Pompa erogazione vapore

ps\_

Premere il tasto (1), dopo aver scelto con le frecce dei tasti (2) e (3), per impostare la pompa su

oN

La pompa parte in anticipo rispetto al raggiungimento della temperatura impostata

\_S\_

In questo modo si ha la possibilità di ridurre i tempi ed erogare prima il vapore.  
Scegliere con le frecce dei tasti (2) e (3) per impostare su

oFF

La pompa parte solamente al raggiungimento della temperatura impostata \_S\_

Premere il tasto (1) due secondi per confermare la scelta.  
**Si consiglia di lasciare il parametro impostato su ON.**

Italiano

Deutsch

English

- Temperatura vapore da 130°C a 140°C

ts\_

Premere il tasto **(1)** per modificare la temperatura.  
Scegliere con le frecce dei tasti **(2)** e **(3)** tra

130 → 140

Premere il tasto **(1)** due secondi per confermare la scelta.

- Temperatura caffè

\_t\_

Premere il tasto **(1)** per modificare la temperatura. Scegliere con le frecce dei tasti **(2)** e **(3)** il valore desiderato.

40 → 105

Premere il tasto **(1)** due secondi per confermare la scelta.

***Si consiglia di mantenere lo standard impostato.***

Per uscire dal menu premere per due secondi il tasto di *Erogazione caffè* oppure attendere dieci secondi.

Tabella riassuntiva livelli menu

Primo livello	Secondo livello	Terzo livello	D	Note
"C-F"	C		X	Temperatura in °C
	F		X	Temperatura in °F
"-t-" Temperatura	93/199 °C/°F		X	Se °C → da 40 a 105 – 93 Default Se °F → da 104 a 221 – 199 Default
"oFS"	15°C/59°F		X	Impostabile da 0-25°C o 32-77°F
"Pr1" preinfusione caffè	"On"	"Oon" disattivo		
		"1on" pompa attiva 1s		
		"2on" pompa attiva 2s		
		...		
		"8on" pompa attiva 8s		
		"9on" pompa attiva 9s		
	"Off"	"Oof" disattivo		
		"1of" pompa a riposo 1s prima di ripartire con l'erogazione		
		"2of" pompa a riposo 2s prima di ripartire con l'erogazione		
		...		
		"8of" pompa a riposo 2s prima di ripartire con l'erogazione		
		"9of" pompa a riposo 2s prima di ripartire con l'erogazione		
"Stb" Settaggio stanby	0		X	Disattivo
	30			Attivo dopo 30 minuti
	60			Attivo dopo 60 minuti
	90			Attivo dopo 90 minuti
"Eco" Settaggio stanby	0		X	Disattivo
	30			Attivo dopo 30 minuti
	60			Attivo dopo 60 minuti
	90			Attivo dopo 90 minuti
"Ps-" Pompa erogazione vapore	"On"	La pompa parte in anticipo		
	"Off"	La pompa parte al raggiungimento della temperatura impostata		
"Ts-" Temperatura vapore	130/266 °C/°F			Se °C → da 130 a 140 – 130 Default Se °F → da 266 a 284 – 266Default

Italiano

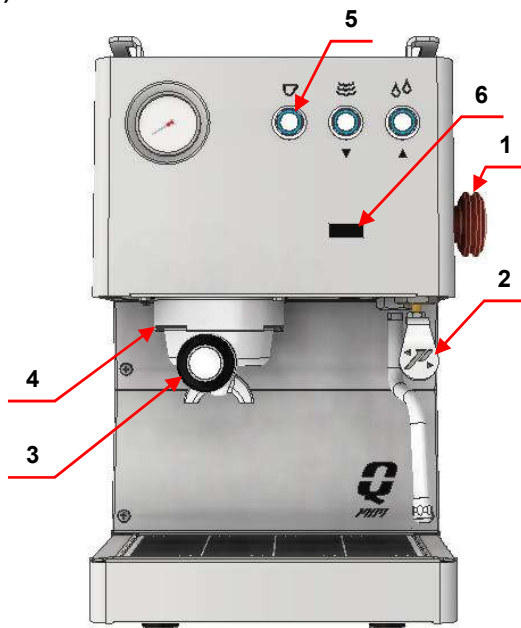
Deutsch

English

## 9. EROGAZIONI

### 9.1 Erogazione del caffè

- Controllare che il rubinetto di erogazione (1) sia chiuso e la valvola di profilazione (2) sia rivolta verso il fronte macchina (come nell'immagine riportata in questa pagina).
- Sganciare il portafiltro (3) 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 (4) ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore di erogazione caffè (5). Sul display (6) iniziano a scorrere i secondi di erogazione. SE si vuole bypassare la pre-infusione senza modificare le impostazioni nel menù, premere il tasto caffè 2 volte entro due secondi
- Per terminare l'erogazione del caffè è sufficiente premere nuovamente il tasto di erogazione (5).





## 9.2 Erogazione del caffè profilazione manuale

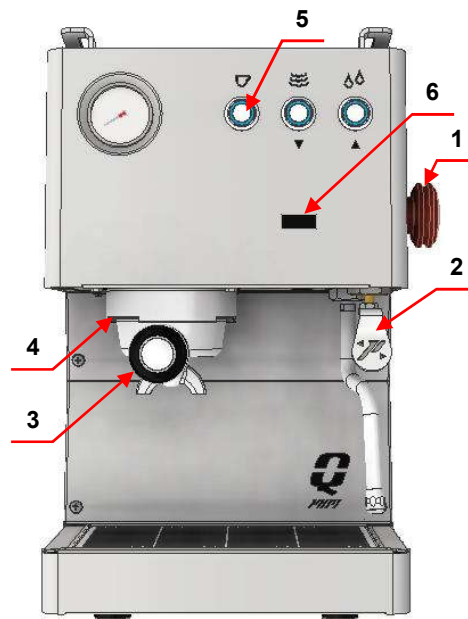
- Controllare che il rubinetto di erogazione **(1)** sia chiuso e la valvola di profilazione **(2)** sia rivolta verso il fronte macchina (come nell'immagine riportata in questa pagina).
- Sganciare il portafiltro **(3)** dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
- Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
- Riagganciare e serrare il portafiltro nel gruppo di erogazione **(4)** ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore di erogazione caffè **(5)** (se abilitata la pre-infusione, premere due volte entro due secondi per disabilitarla), e regolare la valvola di profilazione **(2)**: ruotare la leva della valvola in senso orario per lavorare a bassa pressione ed avere un livello di pre-infusione ottimale. Aumentare a piacimento la pressione di estrazione ruotando la leva in senso antiorario.

Ruotare la stessa leva in senso orario per agire sulla post-infusione lavorando a pressioni più basse.

(Dalla posizione di partenza, ruotando di 90° in senso orario si ha tutta la regolazione).

- Durante l'erogazione sul display **(6)** scorrono i secondi.
- Per terminare l'erogazione del caffè è sufficiente premere nuovamente il tasto di erogazione **(5)**.

Al termine dell'erogazione riportare sempre la leva **(2)** in posizione (10bar).

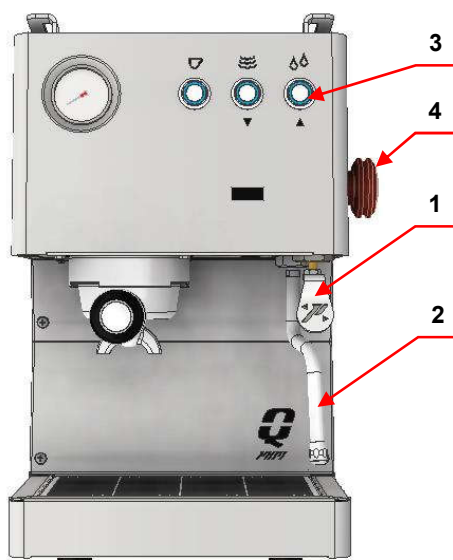


### 9.3 Erogazione acqua calda

- Assicurarsi che la leva di profilazione **(1)** sia in posizione.
- Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto la lancia vapore / acqua **(2)**.
- Premere il pulsante di erogazione acqua calda **(3)**: il led interno resta acceso e sul display appare la lettera

**A**

- La pompa si avvia e l'acqua si porta in temperatura (attendere qualche secondo).
- Aprire il rubinetto **(4)** per erogare l'acqua.
- Premere nuovamente il pulsante di erogazione **(3)** e chiudere il rubinetto.



#### 9.4 Erogazione vapore

- Assicurarsi che la leva di profilazione (1) sia in posizione.
- Premendo il pulsante *vapore* (2) la macchina si prepara all'erogazione e sul display appare la scritta *Steam Up*

# SUP

ad indicare che la temperatura sta salendo per l'esecuzione del vapore.

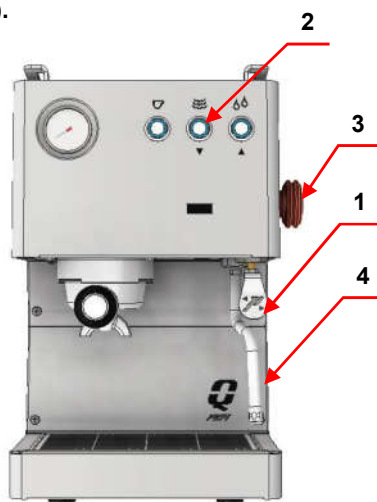


Quando la pompa è impostata su **OFF**, essa viene avviata quando la temperatura è stata raggiunta. Quando la pompa è impostata su **ON**, essa viene avviata prima del raggiungimento della temperatura impostata (opzione consigliata).

- Quando la temperatura è stata raggiunta sul display appare la scritta

# \_S\_

- Aprire il rubinetto (3) per sgorgare residui di acqua dalla lancia vapore, in vaschetta.
- Immergere la lancia vapore / acqua (4) nel liquido da riscaldare (latte, acqua, etc...)
- Aprire il rubinetto laterale (3) per erogare il vapore.
- Terminato di riscaldare la bevanda, chiudere il rubinetto e premere di nuovo il pulsante *vapore* (2).



### Caffè dopo vapore

Sul display lampeggia la temperatura con le lineette: ciò significa che la temperatura è elevata per un caffè.

142 → → 140 → → ...

Premere il tasto di erogazione caffè: la macchina in automatico mette in circolo acqua raffreddando il circuito.

Al raggiungimento della temperatura ideale viene visualizzato

\_ C \_

macchina pronta per esecuzione caffè.

## 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 detersivi 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.

### 10.1 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 raccogliacqua.

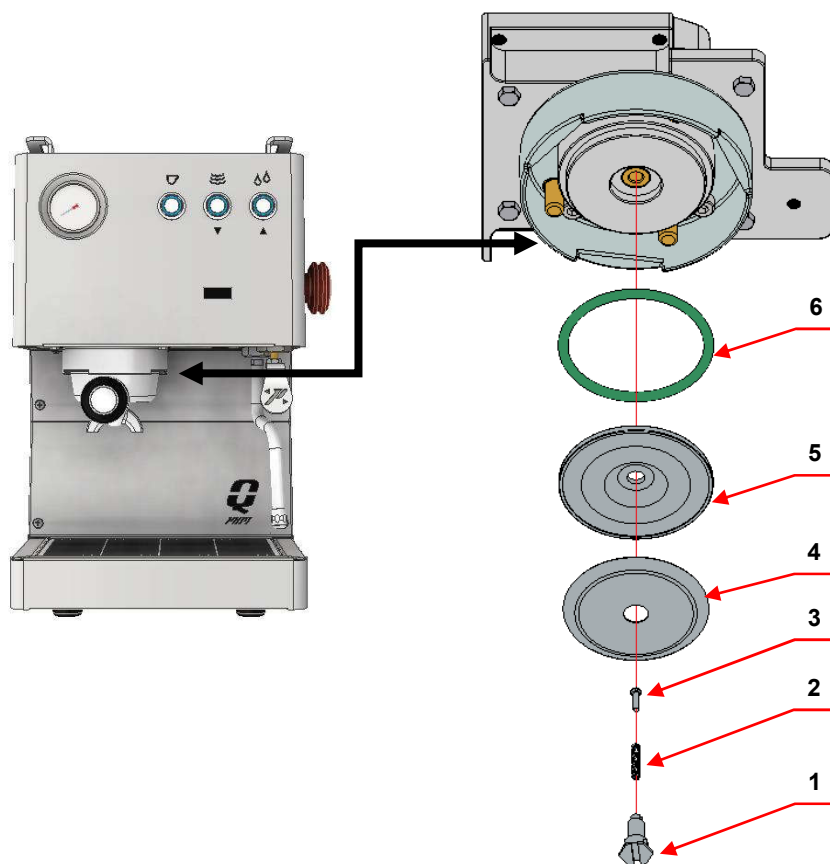
### 10.2 Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

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.

### 10.3 Pulizia gruppo caffè

- Svitare in senso antiorario, con una moneta o con un cacciavite a taglio, la vite del gruppo (1).
- Una volta svitato rimuovere lo spruzzatore doccetta prestando attenzione a non perdere la molla (2) e la vite posti (3) al suo interno.
- Ora si può rimuovere la doccetta (4) e il disco supporto doccetta (5).
- Rimuovere la guarnizione (6) prestando attenzione alla sequenza di montaggio.
- Pulire con lo spazzolino in dotazione la sede della guarnizione ed inserire la nuova guarnizione.
- Rimontare tutti i particolari seguendo a ritroso la sequenza di smontaggio.



#### **10.4 Decalcificazione circuito caffè**

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.

- Impostare il set point di temperatura caffè al valore più basso possibile
- Inserire il prodotto decalcificante nel serbatoio acqua.
- A macchina fredda appena accesa o al raggiungimento della temperatura impostata più bassa possibile, azionare l'erogazione della dose caffè ripetutamente fino al completo svuotamento del serbatoio.
- Risciacquare il serbatoio e riempirlo con acqua pulita.
- Azionare l'erogazione della dose caffè ripetutamente fino al completo svuotamento del serbatoio.

#### **10.5 Decalcificazione circuito acqua**

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.

- Inserire il prodotto decalcificante nel serbatoio acqua.
- Azionare l'erogazione "Acqua" ripetutamente fino al completo svuotamento del serbatoio.
- Risciacquare il serbatoio e riempirlo con acqua pulita.
- Azionare l'erogazione della dose "Acqua" ripetutamente fino al completo svuotamento del serbatoio.



Durante il processo di decalcificazione, collocare un contenitore sufficientemente grande sotto l'erogatore della macchina per evitare schizzi. Rimuovere immediatamente gli schizzi e non lasciarli assorbire poiché potrebbero causare macchie o danni.

## 10.6 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

### 11.1 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).

### 11.2 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

### 12.1 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.

## **12.2 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).

### 12.3 Il cappuccino

Per la preparazione di un cappuccino si consiglia di seguire alcune regole basi 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.

#### 12.4 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.



## 12.5 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







since 1945

# 2043

-

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 2023

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.

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.

Italiano

Deutsch

English

## INHALT

Spezielle Anleitungen für das Wartungspersonal: .....	45
VORWORT .....	48
Symbole .....	48
Warnhinweise .....	49
1. ALLGEMEINE ANGABEN .....	50
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	50
1.2 Gegenanzeigen .....	50
1.3 Allgemeine Informationen .....	51
1.4 Vibrationen .....	51
2. MASCHINENBAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE .....	52
2.1 Merkmale .....	52
3. ZUBEHÖR .....	54
4. TRANSPORT .....	55
4.1 Verpackung .....	55
4.2 Auspacken .....	55
5. INSTALLATION .....	56
6. FUNKTIONSWEISE .....	57
6.1 Inbetriebnahme .....	57
6.2 Bildschirmschoner-Modus .....	57
7. MANUELLE BEDIENUNG .....	58
8. BESCHREIBUNG DER DISPLAYANZEIGEN .....	59
9. AUSGABEN .....	64
9.1 Kaffeeausgabe .....	64
9.2 Manuell geregelte Kaffeeausgabe .....	65
9.3 Heißwasserausgabe .....	66
9.4 Dampfausgabe .....	67
10. REINIGUNG DER MASCHINE .....	69
10.1 Tägliche Reinigung .....	69
10.2 Regelmäßig oder nach intensiver Beanspruchung des Geräts .....	69

10.3	Reinigung der Brühgruppe .....	70
10.4	Entkalkung des Kaffeekreislaufs .....	71
10.5	Entkalkung Wasserkreislauf .....	71
10.6	Mögliche Fehlfunktionen.....	72
11.	AUSSERBETRIEBSETZUNG .....	73
11.1	Vorübergehend.....	73
11.2	Für immer.....	73
12.	GUTER KAFFEE .....	74
12.1	Mahlen einstellen .....	74
12.2	Einige Regeln für einen richtig guten Espresso .....	75
12.3	Cappuccino .....	77
12.4	Wie Sie den Milchschaum richtig in die Tasse gießen.....	78
12.5	Menü .....	79

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 eingeprägte Leistungswerte 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.

### 1.1 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. Agriturismi
3. Beherbergungsbetriebe wie Hotels und Resorts
4. Bed & Breakfast

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.

### 1.2 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.

### 1.3 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.

### 1.4 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

### 2.1 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..

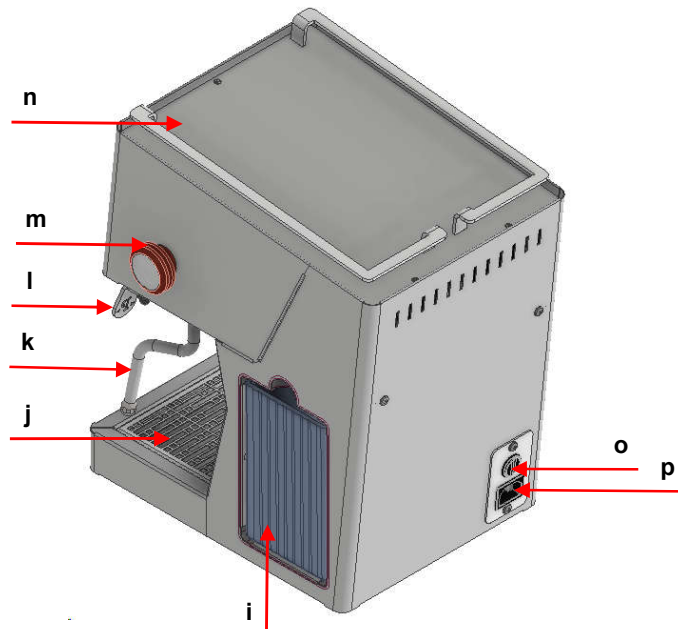
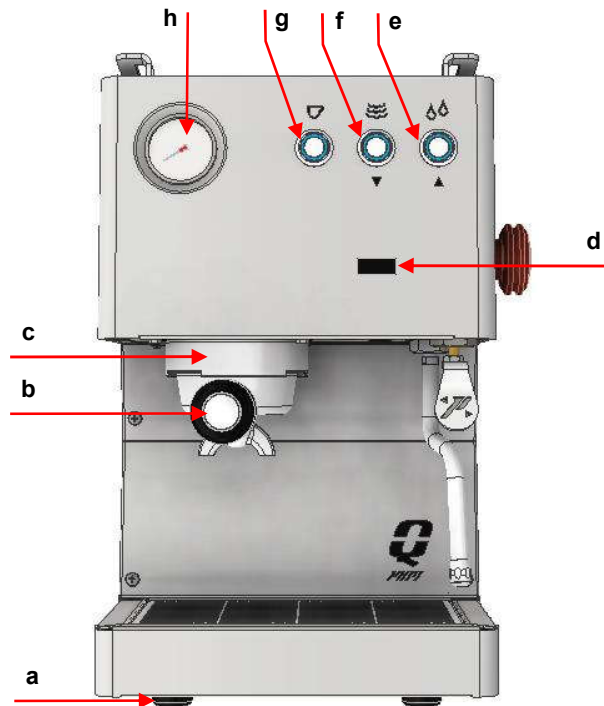
In der Maschine befinden sich der Wärmetauscher zum Erhitzen von Wasser und Dampf und der Wärmetauscher für den Kaffee.

Die diversen Geräteteile werden im Folgenden beschrieben.

#### Legende:

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

<b>Abmessungen</b> l x p x h	255 x 333 x h 382 m
<b>Nettogewicht</b>	13,5 Kg
<b>Versorgungsspannung</b>	110/240 V / 50-60 Hz
<b>Leistung</b>	1080 W
<b>Umgebungstemperatur</b>	+5° / +45° C

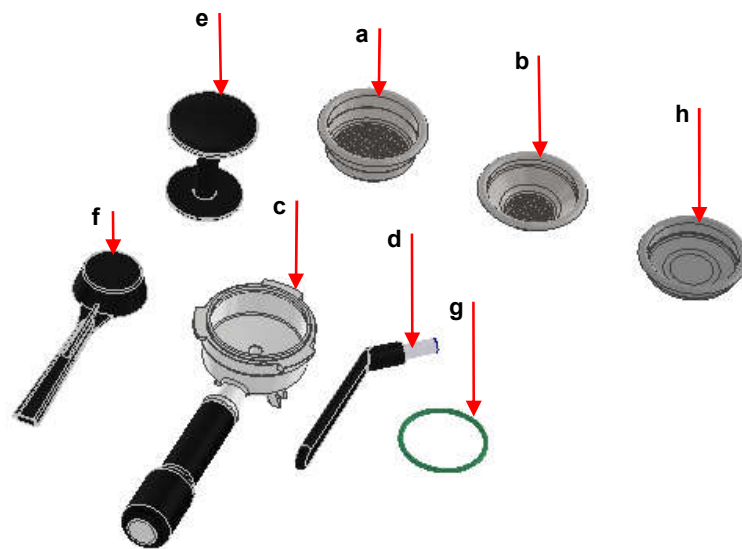


Italiano

Deutsch

English

### 3. ZUBEHÖR



Legende:

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| a. Siebeinsatz 2 Tassen         | e. Kaffeemehlpresser |
| b. Siebeinsatz 1 Tasse          | f. Messlöffel        |
| c. Siebträger mit Doppelauslauf | g. Dichtung          |
| d. Reinigungsbürste             | h. Blindfilter       |

## 4. TRANSPORT

### 4.1 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.

### 4.2 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, Styroporsteine, 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 Typenschildes 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.

### 6.1 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.

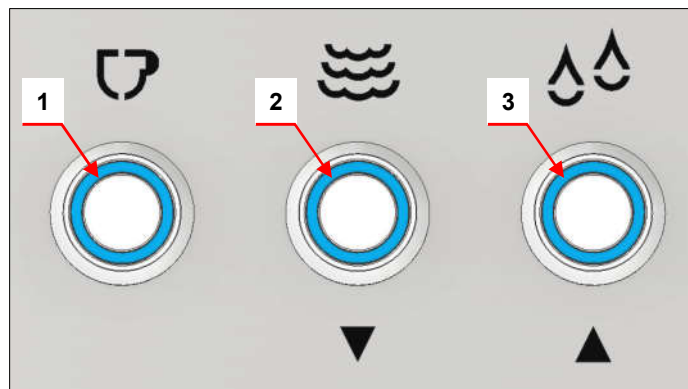
### 6.2 Bildschirmschoner-Modus

In diesem Modus ist das Display ausgeschaltet.

Die Maschine geht nach zehn Minuten Nichtbenutzung automatisch in diesen Modus über.

## 7. MANUELLE BEDIENUNG

An der Frontseite des Geräts befinden sich folgende manuell bedienbare Multifunktions Tasten:



Diese drei Ausgabebetasten haben folgende Funktionen:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausgabe einer Tasse Kaffee: Während der Ausgabe leuchtet die interne LED dieser Taste auf.</li> <li>- Durch fünf Sekunden langes Drücken wird das Menü aufgerufen.</li> </ul> |
| 2 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dampfausgabe Während der Ausgabe leuchtet die interne LED dieser Taste auf.</li> <li>- Während des Einstellens der Maschine nach unten scrollen.</li> </ul>                   |
| 3 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heißwasserausgabe Während der Ausgabe leuchtet die interne LED dieser Taste auf.</li> <li>- Während des Einstellens der Maschine nach oben scrollen.</li> </ul>               |

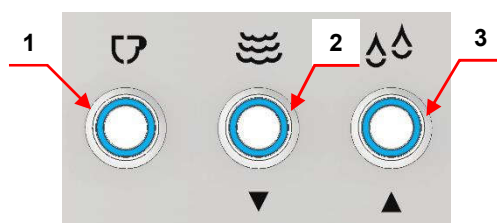
Wird die Taste *Wasserausgabe* vier Sekunden lang gedrückt, schaltet sich die Maschine aus und es erscheint die Meldung

# oFF

Um den Kreislauf wieder einzuschalten, die Taste *Wasserausgabe* erneut vier Sekunden lang drücken.

## 8. BESCHREIBUNG DER DISPLAYANZEIGEN

Zum Aufrufen des Menüs die Taste *Kaffeeausgabe* (1) fünf Sekunden lang drücken.  
Um zwischen den Parametern zu wechseln, die Tasten (2) und (3) drücken.



Die Parameter erscheinen in folgender Reihenfolge:

- Temperatur

C\_F

Über die Taste (1) die Maßeinheit [Celsius / Fahrenheit] ändern und dabei zur Auswahl mit den Tasten (2) und (3) nach unten bzw. oben scrollen.  
Zum Bestätigen der Auswahl die Taste (1) zwei Sekunden lang drücken.

CEL / FAh

- ECO-Funktion

ECO

Über die Taste (1) die Zeit in Minuten ändern, bevor die Maschine in den Eco-Modus übergeht.

Mit den Pfeiltasten (2) und (3) die Minuten auswählen zwischen

0 \_ 30 \_ 60 \_ 90

Zum Bestätigen der Auswahl die Taste (1) zwei Sekunden lang drücken.

Befindet sich die Maschine im Eco-Modus, erscheint ein Punkt auf dem Display.  
Die LEDs erlöschen und die Temperatur wird auf 60 °C gebracht. Zum Verlassen der Eco-Funktion eine beliebige Taste drücken.

- Standby-Modus

## STB

Über die Taste **(1)** die Zeit in Minuten ändern, bevor die Maschine in den Standby-Modus übergeht.

Mit den Pfeiltasten **(2)** und **(3)** die Minuten auswählen zwischen

0 \_ 30 \_ 60 \_ 90

Zum Bestätigen der Auswahl die Taste **(1)** zwei Sekunden lang drücken.

Sind beide Modi (Eco und Standby) aktiviert, hat der Standby-Modus Priorität.

Befindet sich die Maschine im Standby-Modus, erscheinen drei Punkte auf dem Display und die Tasten sind ausgeschaltet.

- Pre-Infusion

## PR1

Taste **(1)** drücken zur Einstellung der Pre-Infusion auf

ON \_ OFF

In beiden Modi erneut die Taste **(1)** drücken, um die Zeit in Sekunden für die Pre-Infusion (ON) oder das Abwarten (OFF) einzustellen.

Mit den Pfeiltasten **(2)** und **(3)** auswählen zwischen

0on \_ 1on \_ 2on → 9on

Oder mit den Pfeiltasten **(2)** und **(3)** auswählen zwischen

0oF \_ 1oF \_ 2oF → 9oF

Zum Bestätigen der Auswahl die Taste **(1)** zwei Sekunden lang drücken.

- Offset

## OFS

Offset ist der Wert, der die Temperatur des Heizelements in Bezug auf die Ausgabetemperatur kompensiert.

Über die Taste 1 den Offset 0–25 °C einstellen. Mit den Pfeiltasten (2) und (3) auswählen zwischen

0 \_ 25°C

Zum Bestätigen der Auswahl die Taste (1) zwei Sekunden lang drücken.  
ES WIRD EMPFOHLEN, den eingestellten Standardwert beizubehalten.

- Pumpe für Dampfausgabe

ps\_

Taste (1) drücken, nach Auswahl über die Pfeiltasten (2) und (3) , zur Einstellung der Pumpe auf

oN

Die Pumpe startet noch vor dem Erreichen der eingestellten Temperatur

\_S\_

Damit kann die Zeit verkürzt und der Dampf früher ausgegeben werden.  
Über die Pfeiltasten (2) bzw. (3) einstellen auf

oFF

Die Pumpe startet erst, wenn die eingestellte Temperatur \_S\_ erreicht ist.

Zum Bestätigen der Auswahl die Taste (1) zwei Sekunden lang drücken.

**Es wird empfohlen, den eingestellten Parameter auf ON zu belassen.**

Italiano

Deutsch

English

Italiano

Deutsch

English

- Dampftemperatur 130–140 °C

ts\_

Taste (1) drücken, um die Temperatur zu ändern.  
Mit den Pfeiltasten (2) und (3) auswählen zwischen

130 → 140

Zum Bestätigen der Auswahl die Taste (1) zwei Sekunden lang drücken.

- Kaffeetemperatur

\_t\_

Taste (1) drücken, um die Temperatur zu ändern. Über die Pfeiltasten (2) bzw. (3) den gewünschten Wert auswählen.

40 → 105

Zum Bestätigen der Auswahl die Taste (1) zwei Sekunden lang drücken.

***Es wird empfohlen, den eingestellten Standardwert beizubehalten.***

Zum Verlassen des Menüs die Taste *Kaffeeausgabe* zwei Sekunden lang drücken oder einfach zehn Sekunden abwarten.

Übersichtstabelle der Menüebenen

Level 1	Level 2	Level 3	D	Hinweis
"C-F"	C		X	Temperatur in °C
	F		X	Temperatur in °F
„t-“ Temperatur	93/199 °C/°F		X	Falls °C → 40–105 – 93 Standard Falls °F → 104–221 – 199 Standard
“oFS	15°C/59°F		X	Einstellbar auf 0–25 °C oder 32–77 °F
„Pr1“ Kaffee Pre- Infusion	"On"	„Oon“ deaktiviert		
		„1on“ Pumpe aktiviert 1 s		
		„2on“ Pumpe aktiviert 2 s		
		...		
		„8on“ Pumpe aktiviert 8 s		
		„9on“ Pumpe aktiviert 9 s		
	"Off"	„Oof“ deaktiviert		
		„1of“ Pumpe in Ruhemodus 1 s vor erneuter Ausgabe		
		„2of“ Pumpe in Ruhemodus 2 s vor erneuter Ausgabe		
		...		
		„8of“ Pumpe in Ruhemodus 2 s vor erneuter Ausgabe		
		„9of“ Pumpe in Ruhemodus 2 s vor erneuter Ausgabe		
"Stb" Standby- Einstellung	0		X	Deaktiviert
	30			Aktivierung nach 30 Minuten
	60			Aktivierung nach 60 Minuten
	90			Aktivierung nach 90 Minuten
"Eco" Standby- Einstellung	0		X	Deaktiviert
	30			Aktivierung nach 30 Minuten
	60			Aktivierung nach 60 Minuten
	90			Aktivierung nach 90 Minuten
"Ps-" Pumpe für Dampfausgabe	"On"	Die Pumpe startet vorzeitig.		
	"Off"	Die Pumpe startet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.		
"Ts-" Dampf- temperatur	130/266 °C/°F			Falls °C → 130–140 – 130 Standard Falls °F → 266–284 – 266 Standard

Italiano

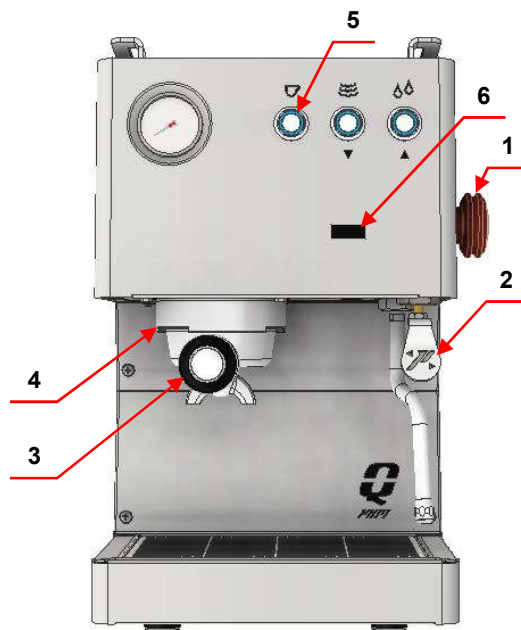
Deutsch

English

## 9. AUSGABEN

### 9.1 Kaffeeausgabe

- Sicherstellen, dass der Ausgabehahn (1) geschlossen ist und das Regelventil (2) zur Vorderseite der Maschine ausgerichtet ist (siehe Bild auf dieser Seite).
- Lösen Sie den Siebträger (3) 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 (4) ein und ziehen Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn fest.
- Stellen Sie die Tassen entsprechend der Ausläufe unter den Siebträger.
- Taste für die Kaffeeausgabe (5) drücken. Auf dem Display (6) wird die Zeit in Sekunden für die Ausgabe angezeigt. WENN keine Pre-Infusion, ohne Veränderung der Menüeinstellungen, erwünscht ist, die Taste Kaffeeausgabe zweimal innerhalb von zwei Sekunden drücken.
- Zum Beenden der Ausgabe erneut die Taste Kaffeeausgabe (5) drücken.





## 9.2 Manuell geregelte Kaffeeausgabe

- Sicherstellen, dass der Ausgabehahn (1) geschlossen ist und das Regelventil (2) zur Vorderseite der Maschine ausgerichtet ist (siehe Bild auf dieser Seite).
- Lösen Sie den Siebträger (3) aus seinem Sitz, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Füllen Sie den Siebeinsatz mit einer oder zwei Dosen Kaffee (je nach Siebeinsatz).
- Setzen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe (4) ein und ziehen Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn fest.
- Stellen Sie die Tassen entsprechend der Ausläufe unter den Siebträger.
- Taste für die Kaffeeausgabe (5) drücken (wenn Pre-Infusion aktiviert ist, zweimal innerhalb von zwei Sekunden drücken, um sie zu deaktivieren) und das Regelventil (2) einstellen: Ventilhebel im Uhrzeigersinn drehen, um mit niedrigem Druck zu arbeiten für optimale Pre-Infusion.

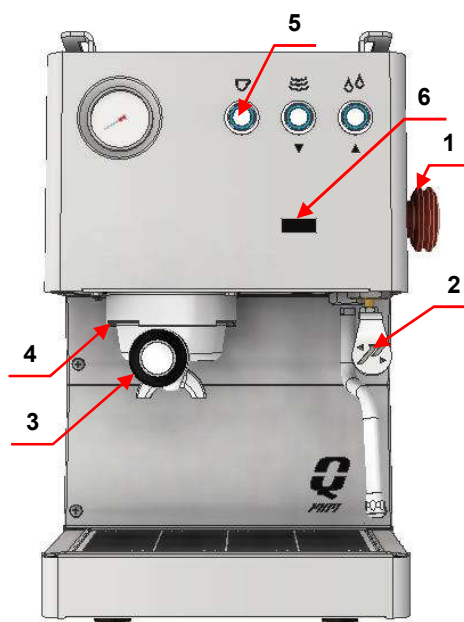
Ausgabedruck mittels Drehen des Hebels gegen den Uhrzeigersinn nach Belieben erhöhen.

Denselben Hebel im Uhrzeigersinn drehen, um bei niedrigerem Druck die Post-Infusion zu regulieren.

(Ausgehend von der Ausgangsposition wird durch Drehen um 90° im Uhrzeigersinn eine vollständige Regulierung erreicht).

- Während der Ausgabe läuft auf dem Display (6) die Zeit in Sekunden.
- Zum Beenden der Kaffeeausgabe einfach erneut die Ausgabetaste (5) drücken.

Nach erfolgter Kaffeeausgabe muss der Hebel (2) immer in die Stellung (10 bar) zurückgestellt werden.

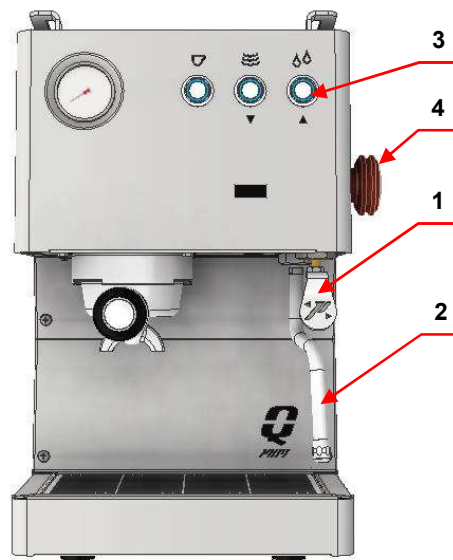


### 9.3 Heißwasserausgabe

- Sicherstellen, dass das Regelventil **(1)** in Position ist.
- Wasserauffangbehälter unter die Wasser-/Dampflanze**(2)** stellen.
- Die Taste für die Heißwasserausgabe **(3)** drücken: Die interne LED leuchtet weiter und auf dem Display erscheint der Buchstabe

**A**

- Die Pumpe läuft an und das Wasser wird auf Temperatur gebracht (einige Sekunden abwarten).
- Hahn **(4)** aufdrehen, um Wasser auszugeben.
- Ausgabetaste **(3)** erneut drücken und Hahn wieder schließen.



## 9.4 Dampfausgabe

- Sicherstellen, dass das Regelventil (1) in Position ist.
- Durch Drücken der Taste *Dampf* (2) bereitet sich die Maschine auf die Ausgabe vor und auf dem Display erscheint die Schrift *Steam Up*

# SUP

Sie zeigt an, dass die Temperatur für die Dampfausgabe entsprechend ansteigt.

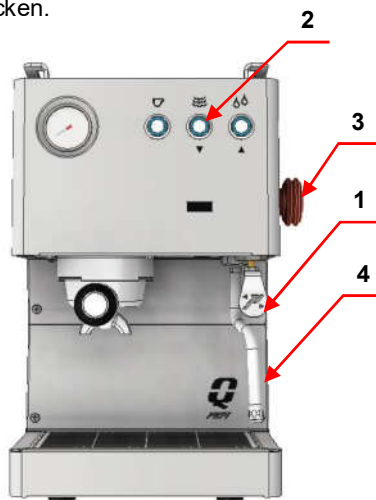


Ist die Pumpe auf **OFF** eingestellt, startet sie erst, wenn die Temperatur erreicht ist. Ist die Pumpe auf **ON** eingestellt, startet sie vorzeitig, vor dem Erreichen der eingestellten Temperatur (empfohlene Option).

- Sobald die Temperatur erreicht ist, erscheint auf dem Display

# \_S\_

- Hahn (3) öffnen, um Restwasser aus der Dampfzange in die Auffangschale abzulassen.
- Wasser-/Dampfzange (4) in die zu erhitzende Flüssigkeit (Milch, Wasser, usw.) eintauchen.
- Für die Dampfzange den seitlichen Hahn (3) öffnen.
- Nach dem Erhitzen des Getränks den Hahn wieder schließen und erneut die Taste *Dampf* (2) drücken.



Italiano

Deutsch

English

### Kaffee nach dem Dampf

Auf dem Display blinkt die Temperatur mit Strichen: Das bedeutet, die Temperatur ist für einen Kaffee zu hoch.

142 → → 140 → → ...

Die Taste Kaffeeausgabe drücken: Die Maschine lässt automatisch Wasser zirkulieren und kühlt den Kreislauf.

Ist die ideale Temperatur erreicht, erscheint

C

Die Maschine ist bereit für die Kaffeezubereitung.

## 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.

### 10.1 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.

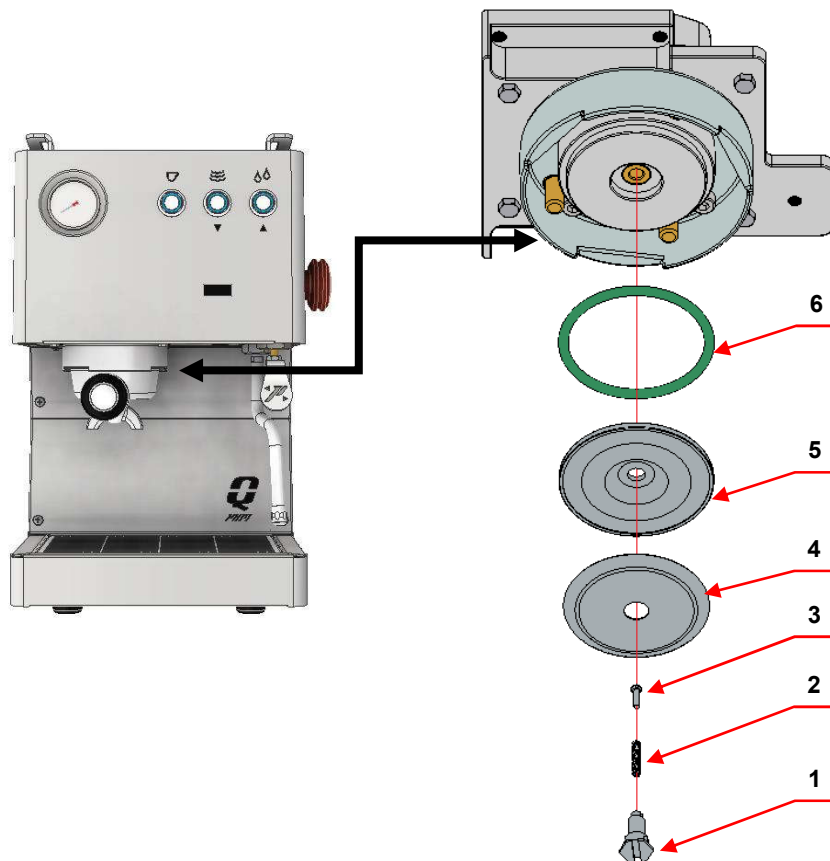
### 10.2 Regelmäßig oder nach intensiver Beanspruchung des Geräts

Führen Sie zusätzlich zur täglichen Reinigung folgende Maßnahmen aus:

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

### 10.3 Reinigung der Brühgruppe

- Die Brühkopfschraube (1) mit einer Münze oder einem Schlitzschraubendreher gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen.
- Nach dem Abschrauben Duschsieb entfernen. Dabei darauf achten, dass Feder (2) und Federstift (3) im Inneren nicht verloren gehen.
- Duschsieb (4) und Trägerscheibe (5) entfernen.
- Dichtung (6) entfernen, Montagereihenfolge beachten.
- Dichtungssitz mit der mitgelieferten Bürste reinigen und Dichtung erneut einlegen.
- Alle Teile in der umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



#### 10.4 Entkalkung des Kaffeekreislaufs

Handelsübliche, ungiftige Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden.  
Die jeweiligen Hinweise des Herstellers auf der Produktverpackung beachten.

- Sollwert der Kaffeetemperatur auf den niedrigsten Wert einstellen.
- Das Entkalkungsmittel in den Wassertank geben.
- Bei einer kalten, gerade eingeschalteten Maschine oder bei Erreichen der niedrigsten eingestellten Temperatur die Kaffeeausgabetaste so oft betätigen, bis der Tank völlig leer ist.
- Den Tank ausspülen und mit sauberem Wasser auffüllen.
- Die Kaffeeausgabetaste erneut so oft betätigen, bis der Tank völlig leer ist.

#### 10.5 Entkalkung Wasserkreislauf

Handelsübliche, ungiftige Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden.  
Die jeweiligen Hinweise des Herstellers auf der Produktverpackung beachten.

- Das Entkalkungsmittel in den Wassertank geben.
- Wasserausgabetaste so oft betätigen, bis der Tank völlig leer ist.
- Den Tank ausspülen und mit sauberem Wasser auffüllen.
- Die Wasserausgabetaste erneut so oft betätigen, bis der Tank völlig leer ist.



Während des Entkalkens ein ausreichend großes Gefäß unter den Auslauf der Maschine stellen, um Spritzer zu vermeiden. Eventuelle Spritzer sofort entfernen und darauf achten, dass sie nicht aufgenommen werden, da sie Flecken oder Schäden an der Maschine verursachen können.

## 10.6 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

### 11.1 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).

### 11.2 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.

## 12. GUTER KAFFEE

### 12.1 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.

## 12.2 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.

### **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).

### 12.3 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 Dampfzange in die Milch eintauchen, ist es sinnvoll, einige Sekunden lang Dampf abzugeben, um eventuell vorhandenes Kondenswasser abzulassen.
5. Tauchen Sie vor der Dampfzange die Dampfzange 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 Dampfzange 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.

#### 12.4 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.



## 12.5 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

# 2043

-

## 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 2023

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;
  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: .....	85
INTRODUCTION .....	88
Symbols.....	88
Warnings .....	89
1. GENERAL INFORMATION .....	90
1.1 Destination for use.....	90
1.2 Improper use .....	90
1.3 General information .....	91
1.4 Vibrations .....	91
2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING .....	92
2.1 General characteristics .....	92
3. ACCESSORIES .....	94
4. TRANSPORT .....	95
4.1 Packaging.....	95
4.2 Removal of packaging .....	95
5. INSTALLATION.....	96
6. FUNCTIONING .....	97
6.1 Putting into service .....	97
6.2 Screensaver mode .....	97
7. MANUAL COMMANDS .....	98
8. DESCRIPTION OF READINGS ON DISPLAY .....	99
9. BREWINGS.....	104
9.1 Coffee brewing .....	104
9.2 Coffee dispensing manual profiling .....	105
9.3 Hot water supply.....	106
9.3 Steam supply.....	107
10. MACHINE CLEANING .....	109
10.1 Daily cleaning .....	109
10.2 Periodic or after intensive use of the machine.....	109

10.3 Coffee unit cleaning.....	110
10.4 Descaling coffee circuit.....	111
10.5 Descaling water circuit.....	111
10.6 Possible drawbacks.....	112
11. DECOMMISSIONING .....	113
11.1 Temporary .....	113
11.2 Definitive.....	113
12. THE GOOD COFFEE.....	114
12.1 Scope and grinding settings .....	114
12.2 Good rules for a great espresso .....	115
12.3 Cappuccino .....	117
12.4 How to pour the cream in a cup.....	118
12.5 Menu .....	119

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. Effective grounding
  2. Conductor section is suitable for the absorption capacity
  3. Efficient life-saving 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.

## 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.

### 1.1 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.

Any other use is considered improper and therefore dangerous.

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.

### 1.2 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.

### **1.3 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.

### **1.4 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.

Italiano

Deutsch

English

## 2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING

### 2.1 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.

#### Key:

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

**Dimensions** l x p x h

255 x 333 x h 382 m

**Net weight**

13,5 Kg

**Power supply**

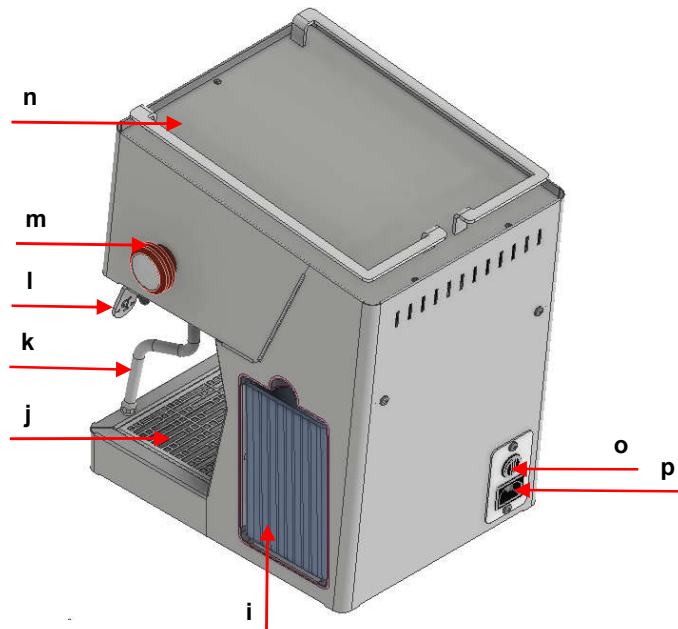
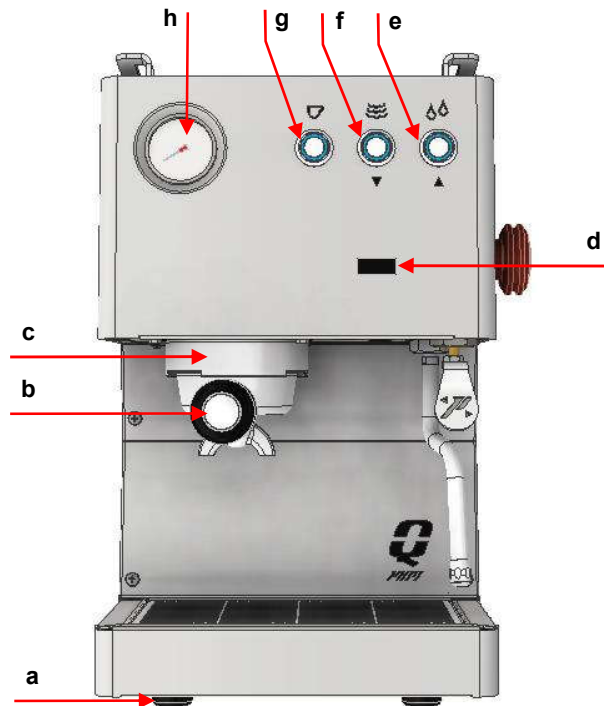
110/240 V / 50-60 Hz

**Power**

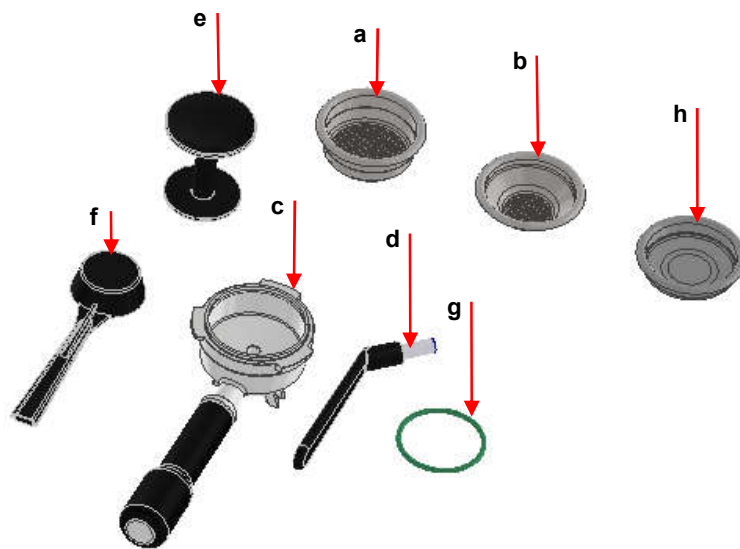
1080 W

**Working temperature**

+5° / +45° C



### 3. ACCESSORIES



Key:

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| a. Filter two doses     | e. Presser      |
| b. One-dose filter      | f. Scoop        |
| c. Double filter holder | g. Unit gasket  |
| d.                      | h. Blind filter |

## 4. TRANSPORT

### 4.1 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.

### 4.2 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.

### 6.1 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.

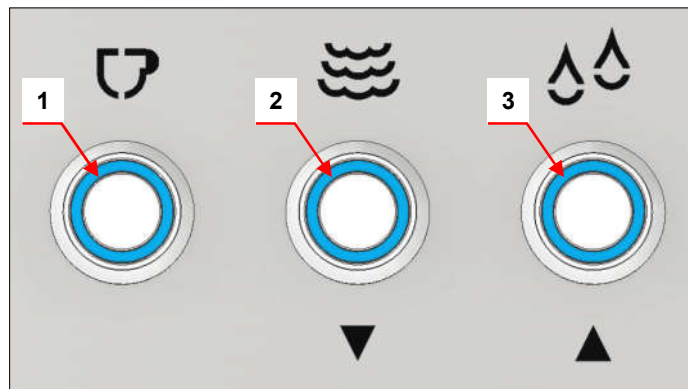
### 6.2 Screensaver mode

This mode is signalled by the machine by switching off the display.

The machine enters this mode after ten minutes of inactivity.

## 7. MANUAL COMMANDS

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



These three dispensing buttons have the following functions:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Single coffee dispensing: during coffee dispensing, the internal led on this button remains lit.</li> <li>- Pressed for five seconds it allows access to the menu.</li> </ul> |
| 2 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Steam dispensing: during the dispensing process the internal led of this button remains lit.</li> <li>- Moving down during machine set-up operations.</li> </ul>              |
| 3 | { | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hot water dispensing: during the dispensing process, the internal led on this button remains lit.</li> <li>- Moving up during machine set-up operations.</li> </ul>           |

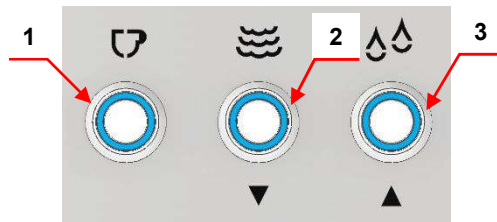
Pressing and holding the *Water Supply* button for four seconds turns the machine off and the message appears.

# oFF

To switch the circuit back on, press and hold the *Water Supply* button for four seconds.

## 8. DESCRIPTION OF READINGS ON DISPLAY

To enter the menu, press and hold the *coffee* key (1) for five seconds. To move between parameters, press the (2) and (3).



Parameters appear in the following order:

- Temperature

C\_F

Press the button (1) to change the unit of measurement [Celsius / Fahrenheit], then move up and down with the buttons (2) and (3) to choose one. Press the button (1) two seconds to confirm the choice.

CEL / FAh

- ECO function

ECO

Press the button (1) to change the minutes to wait before the machine enters Eco mode.

Choose the minutes with the arrow keys (2) and (3) between

0 \_ 30 \_ 60 \_ 90

Press the button (1) two seconds to confirm the choice.

When the machine is in Eco mode, a dot appears on the display. The LEDs go out and the temperature is raised to 60°C. To exit the Eco function press any button.

- Standby Mode

## STB

Press the button **(1)** to change the minutes to wait before the machine enters standby mode. Choose the minutes with the arrow keys **(2)** and **(3)** between

0 \_ 30 \_ 60 \_ 90

Press the button **(1)** two seconds to confirm the choice.

If both modes (Eco and Stand-by) are enabled, Stand-by has priority.

When the machine enters stand-by mode, three dots appear on the display and the buttons are switched off.

- Pre-infusion

## PR1

Press button **(1)** to set the pre-infusion to

ON \_ OFF

In both modes, press button **(1)** again to set the pre-infusion (ON) or waiting seconds (OFF).

Choose with the arrow keys **(2)** and **(3)** between

0on\_1on\_2on→9on

Or choose with the arrow keys **(2)** and **(3)** between

0oF\_1oF\_2oF→9oF

Press the button **(1)** two seconds to confirm your choice.

- Offset

# OFS

The offset is the value that compensates the temperature of the heating element compared with the supply temperature.

Press button 1 to set the offset 0 - 25°C. Choose with the arrow keys (2) and (3) between

# 0 \_ 25°C

Press the button (1) two seconds to confirm the choice.  
IT IS RECOMMENDED to keep the standard set.

- Steam dispensing pump

# ps\_

Press the button (1), after selecting with the arrow keys (2) and (3), to set the pump to

# oN

The pump starts before the set temperature is reached

# \_ S \_

This allows you to reduce the time and deliver steam sooner.  
Choose with the arrow keys (2) and (3) to set to

# oFF

The pump only starts when the set temperature is reached

# \_ S \_

Press the button (1) two seconds to confirm the choice.  
**It is recommended to leave the parameter set to ON.**

- Steam temperature from 130°C to 140°C

ts\_

Press the button **(1)** to change the temperature.  
Choose with the arrow keys **(2)** and **(3)** between

130 → 140

Press the button **(1)** two seconds to confirm the choice.

- Coffee temperature

\_t\_

Press the button **(1)** to change the temperature. Choose with the arrow keys **(2)** and **(3)** the desired value.

40 → 105

Press the button **(1)** two seconds to confirm the choice.

***It is recommended to maintain the standard set.***

To exit the menu, press the *coffee dispensing* button for two seconds or wait ten seconds.

Menu level summary table

First level	Second level	Third level	D	Notes	
"C-F"	C		X	Temperature in °C	
	F		X	Temperature in °F	
"-t-" Temperature	93/199 °C/°F		X	If °C → from 40 to 105 – 93 Default If °F → from 104 to 221 – 199 Default	
"oFS"	15°C/59°F		X	Set from 0-25°C or 32-77°F	
"Pr1" coffee pre-infusion	"On"	"Oon" deactivated			
		"1on" active pump 1s			
		"2on" active pump 2s			
		...			
		"8on" active pump 8s			
		"9on" active pump 9s			
	"Off"	"Oof" deactivated			
		"1of" pump at rest 1s before restarting with delivery			
		"2of" pump at rest 2s before restarting with delivery			
		...			
		"8of" pump at rest 2s before restarting with delivery			
		"9of" pump at rest 2s before restarting with delivery			
	"Stb" Setting stanby	0		X	Deactivated
		30			Active after 30 minutes
60				Active after 60 minutes	
90				Active after 90 minutes	
"Eco" Setting stanby	0		X	Deactivated	
	30			Active after 30 minutes	
	60			Active after 60 minutes	
	90			Active after 90 minutes	
"Ps-" Steam dispensing pump	"On"	The pump starts early			
	"Off"	The pump starts when the set temperature is reached			
"Ts-" Steam temperature	130/266 °C/°F			If °C → from 130 to 140 – 130 Default If °F → from 266 to 284 – 266 Default	

Italiano

Deutsch

English

## 9. BREWINGS

### 9.1 [Coffee brewing](#)

- Check that the dispensing tap **(1)** is closed and the profiling valve **(2)** is facing the front of the machine (as in the picture on this page).
- Unhook the filter holder **(3)** 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 **(4)** by turning it counterclockwise.
- Place the cups at the exit holes under the filter holder.
- Press the coffee dispense switch **(5)**. On the display **(6)** the delivery seconds begin to run. IF you want to bypass pre-infusion without changing settings in the menu, press the button coffee 2 times within two seconds.
- To finish brewing coffee, simply press the brewing button again **(5)**.





## 9.2 Coffee dispensing manual profiling

- Check that the dispensing tap **(1)** is closed and the profiling valve **(2)** is facing the front of the machine (as in the picture on this page).
- Unhook the filter holder **(3)** from its seat by turning it clockwise.
- Fill the filter with one or two doses of coffee (depending on the filter inserted).
- Re-attach and tighten the filter holder in the dispensing unit **(4)** by turning it anti-clockwise.
- Place the cups at the exit holes under the filter holder.
- Press the coffee dispense switch **(5)** (if pre-infusion is enabled, press twice within two seconds to disable it), and adjust the profiling valve **(2)**: turn the valve lever clockwise to work at low pressure and have an optimal pre-infusion level.

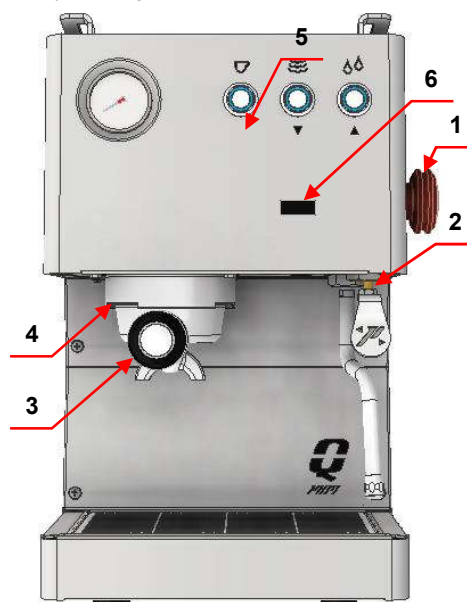
Increase the extraction pressure at will by turning the lever anti-clockwise.

Turn the same lever clockwise to act on post-infusion working at lower pressures.

(From the starting position, turning 90° clockwise provides full adjustment).

- During the dispensing on the display **(6)** the seconds are shown.
- To stop brewing coffee, simply press the brewing button again **(5)**.

At the end of dispensing, always return the lever **(2)** in position (10bar).

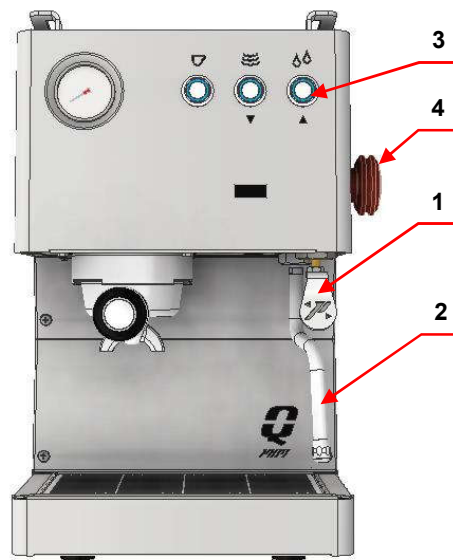


### 9.3 Hot water supply

- Make sure the profiling lever **(1)** is in position.
- Place the container for collecting water under the steam/water lance **(2)**.
- Press the hot water draw-off button **(3)**: the internal led remains lit and the display shows the letter.

**A**

- The pump starts and the water comes up to temperature (wait a few seconds).
- Open the tap **(4)** to dispense water.
- Press the dispensing button again **(3)** and close the tap.



### 9.3 Steam supply

- Make sure the profiling lever (1) is in position.
- By pressing the *steam* button (2) the machine prepares to dispense and the display shows the message *Steam Up*

# SUP

to indicate that the temperature is rising for steam execution.

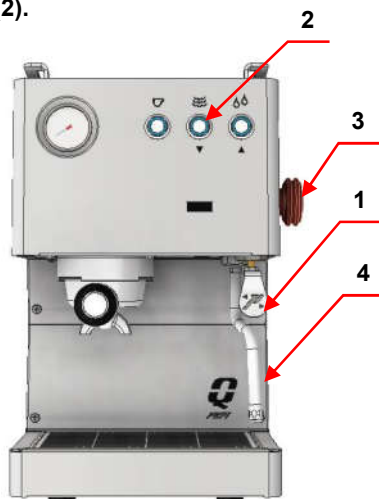


When the pump is set on **OFF**, it is initiated when the temperature has been reached. When the pump is set on **ON**, it is initiated before the set temperature is reached (recommended option).

- When the temperature has been reached, the display reads

# \_ S \_

- Open the tap (3) to release residual water from the steam wand into the tray.
- Immerse the steam/water lance (4) in the liquid to be heated (milk, water, etc.)
- Open the side tap (3) to deliver steam.
- When you have finished heating the drink, close the tap and press the *Steam* button again (2).



Italiano

Deutsch

English

### Coffee after steam

The display flashes the temperature with dashes: this means that the temperature is high for a coffee.

142 → → 140 → → ...

Press the coffee brewing button: the machine automatically circulates water, cooling the circuit.

When the ideal temperature is reached, the display shows

\_ C \_

ready-to-run coffee machine.

## 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.

### 10.1 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 brush.
- Clean the shell and steam lance.
- Check, if necessary, and clean the drip tray.

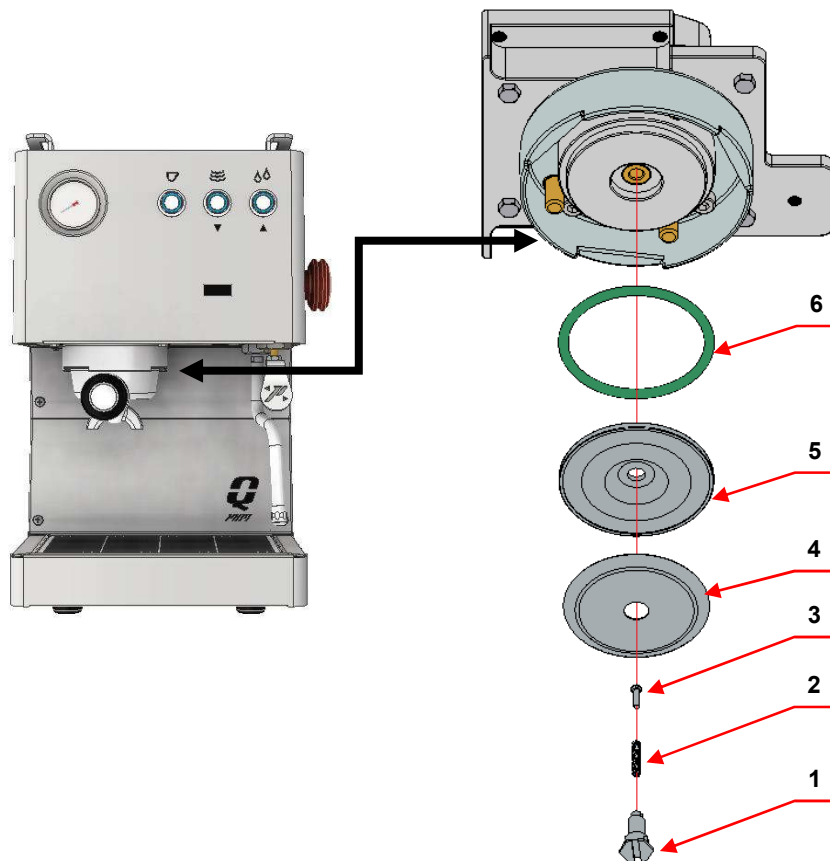
### 10.2 Periodic or after intensive use of the machine

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.

### 10.3 Coffee unit cleaning

- Use a coin or a flat-blade screwdriver in an anti-clockwise direction to unscrew the screw of the unit **(1)**.
- Once unscrewed, remove the hand shower sprayer, taking care not to lose the spring **(2)** and the screw placed **(3)** inside.
- You can now remove the hand shower **(4)** and the hand shower support disc **(5)**.
- Remove the gasket **(6)** paying attention to the assembly sequence.
- Clean the gasket seat with the supplied brush and insert the new gasket.
- Reassemble all parts following the disassembly sequence backwards.



#### 10.4 Descaling coffee circuit

Use commercially available, non-toxic descaling products for coffee machines. Follow the manufacturer's instructions on the product packaging.

- Set the set point for coffee temperature to the lowest possible value.
- Place the descaling agent in the water tank.
- With the cold machine just switched on or when the lowest possible set temperature has been reached, operate the coffee dose dispenser repeatedly until the tank is completely emptied.
- Rinse the tank and fill it with clean water.
- Operate the coffee dose dispenser repeatedly until the tank is completely empty.

#### 10.5 Descaling water circuit

Use commercially available, non-toxic descaling products for coffee machines. Comply with the manufacturer's instructions on the product packaging.

- Place the descaling agent in the water tank.
- Operate '*Water*' repeatedly until the tank is completely empty.
- Rinse the tank and fill it with clean water.
- Operate the '*Water*' dose repeatedly until the tank is completely empty.



During the descaling process, place a sufficiently large container under the machine's spout to prevent splashes. Remove splashes immediately and do not allow them to be absorbed as they may cause stains or damage.

## 10.6 Possible drawbacks



In case of damage to the power cord, please refer to an authorized service centre 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 does not start:
  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

### 11.1 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).

### 11.2 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

### 12.1 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 centre (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.

## 12.2 Good rules for a great 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).

### 12.3 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.

#### 12.4 How to pour the cream in a cup

1. Begin to gently pour the freshly fitted milk into the centre 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.



## 12.5 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













The taste of Perfection

Via Stati Uniti D'America 6/8-20030 Senago (MI)  
Ph.02/9986106- Fax.02/99010947  
Reg.delle Imprese di Milano (MI-1999-193954)  
Cap.Soc.€ 52.000,00i.v. – R.E.A.Milano 1593567  
C.F.-P.IVA 12859930153 – N.Mecc.MI 300877  
[Http://www.quickmill.it](http://www.quickmill.it)

November 2023

Revision 00