



since 1945



PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES



since 1945

GRUPPO A LEVETTA

ISTRUZIONI D'USO

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Istruzioni originali

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

ELENCO MACCHINE

Il presente manuale di istruzioni è riferito ai seguenti modelli di macchine:



IL BUON CAFFÈ

Portata Ed Impostazioni Macinature

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

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

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

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

Buone Norme Per Ottenere Un Ottimo Espresso

1. Il purge (o flussaggio)

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

2. La pulizia del portafiltro

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

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

3. La macinatura

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

4. La pressatura

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

5. La pulizia del portafiltro – seconda parte

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

6. La pulizia dei beccucci

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

7. L'estrazione

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



Come Riscaldare e Dosare il Latte

1. Versare il latte fresco e freddo all'interno della lattiera fino riempiendola a metà.
2. Utilizzare 250 ml per preparare il latte per una tazza; utilizzare 500 ml per preparare il latte per due tazze.
3. Fare spurgare la lancia del vapore a vuoto per pochi secondi.
4. Porre la brocca in modo che l'ugello del tubo vapore sia appena sotto la superficie del latte. Ruotare il rubinetto del vapore alla massima potenza. Il latte, scaldandosi e aumentando di volume, produrrà una sorte di vortice e un suono tipo sorseggio.
5. Non muovere la brocca in modo da non produrre bolle d'aria.
6. Mantenere sempre l'ugello del vapore sotto la superficie del latte.
7. Quando il latte è a circa 65°C e la brocca supera leggermente il livello di calore sopportabile dalla mano, la schiuma è pronta.
8. Spegnerne la pressione del vapore e rimuovere il bricco di latte.
9. Pulire il tubo vapore con un panno umido e fare spurgare l'ugello azionando vapore a vuoto.
10. Nel caso in cui ci fossero bolle in superficie, sbattere la lattiera con piccoli colpetti sul piano di lavoro.
11. Muovere la lattiera con piccole rotazioni per amalgamare bene il latte.
12. Utilizzare il latte nel breve tempo per evitare che si smonti.

Come Versare la Crema di Latte

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.



Menú



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

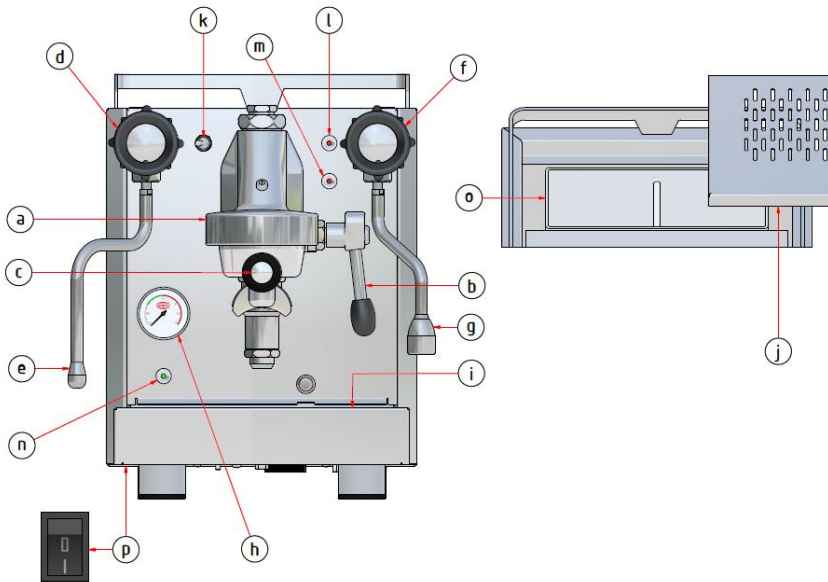


AFFOGATO



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



0981 – RUBINO




Legenda:

- | | |
|---------------------------------|---|
| a. Gruppo erogazione caffè | i. Vaschetta raccogli gocce |
| b. Leva erogazione caffè | j. Piano scaldatazze |
| c. Portafiltro | k. Interruttore generale |
| d. Rubinetto vapore | l. Spia riscaldamento  |
| e. Lancia erogatore vapore | m. Spia mancanza acqua  e standby |
| f. Rubinetto acqua calda | n. Spia macchina ON |
| g. Lancia erogatore acqua calda | o. Tanica acqua |
| h. Manometro caldaia | p. Interruttore standby |

DIMENSIONI l x h x p	265x358x452 mm
PESO	19,50 Kg
TENSIONE	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POTENZA	1100-1500 W
CAPACITÀ CALDAIA	1,8 LITRI
CAPACITÀ TANICA	3 LITRI
TEMPERATURA DI LAVORO	+5°C ÷ +35°C



Messa in funzione

1. Rimuovere il piano scaldatasse (**j**).
2. Riempire la tanica (**o**) con acqua potabile e possibilmente addolcita.
3. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**k**) in posizione 1.
4. La macchina effettua il carico caldaia.
5. Attivare l'erogazione dal gruppo caffè azionando la leva sollevandola (**b**): erogare acqua dal gruppo per assicurarsi che il circuito si sia riempito correttamente.
6. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dalla spia rossa  spenta (**l**) e dalla lancetta del manometro caldaia (**h**) che deve indicare un valore compreso tra 1 Bar e 1,5 Bar.




Al primo utilizzo lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo attivando l'erogazione caffè.

Erogazione del caffè

1. Sganciare dalla propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Agganciare e serrare nella propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
6. Alzare in posizione orizzontale la leva del gruppo (**b**) per attivare l'erogazione caffè, dopo alcuni secondi inizia l'erogazione. Raggiunta la dose desiderata abbassare la leva del gruppo in posizione verticale.

Erogazione vapore

1. Attendere che la spia del riscaldamento  sia spenta (l) ed assicurarsi che la pressione indicata sul manometro caldaia sia superiore a 0,8 Bar.
2. Aprire per qualche secondo il rubinetto vapore (d) e scaricare un po' di vapore nella vaschetta raccogli gocce (i), quindi immergere la lancia vapore (e) nel liquido da scaldare ed aprire il rubinetto, raggiunta la temperatura desiderata chiudere il rubinetto.



Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare sempre un po' vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.



Per questo modello senza PID di regolazione, la gestione della temperatura della macchina avviene attraverso un pressostato dedicato.

Erogazione acqua calda

1. Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto alla lancia acqua (g).
2. Aprire il rubinetto acqua (f) per erogare acqua calda.
3. Una volta raggiunto il livello di acqua desiderato chiudere il rubinetto acqua.

Funzioni dedicate modello 0981 Rubino

Timeout riempimento

Se il riempimento della caldaia dura oltre 300 secondi, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente e facendo lampeggiare la spia di mancanza acqua (**m**). In questo stato di allarme il riscaldamento caldaia non si avvia.

Questa condizione può verificarsi a macchina accesa per la prima volta con caldaia completamente vuota.

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

Se il problema persiste, accertarsi che non ci siano perdite di acqua o ostruzioni del circuito idraulico.

Assenza acqua in tanica

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente e facendo lampeggiare la spia di mancanza acqua (**m**).

Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

Quando la macchina è in allarme per mancanza d'acqua in tanica, la caldaia continua a scaldare ed è possibile il reintegro del livello d'acqua. Il reintegro è possibile anche quando il riscaldamento viene interrotto a causa della mancanza d'acqua nella caldaia.

Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica

Nel caso in cui venisse a mancare acqua in tanica durante l'erogazione del caffè, la macchina va in allarme solo al termine dell'erogazione.

Funzione standby (per macchine predisposte)

La funzione di Standby permette alla macchina di mettersi nella condizione di basso consumo attraverso lo spegnimento della resistenza di riscaldamento caldaia.

La macchina si porta automaticamente in Standby dopo 60 minuti in cui non vengono eseguite erogazione di caffè.

Quando la macchina è in Stanby, il led dedicato lampeggia mentre per far ripartire il riscaldamento caldaia è sufficiente erogare un caffè con la leva.

Sul lato sinistro del basamento della macchina, è presente un interruttore (p) che se messo nella posizione 1 abilita la funzione di standby.

Per le macchine con la funzione Standby senza interruttore sul lato/sotto il basamento, l'inserimento/disinserimento di questa funzione avviene nel seguente modo:

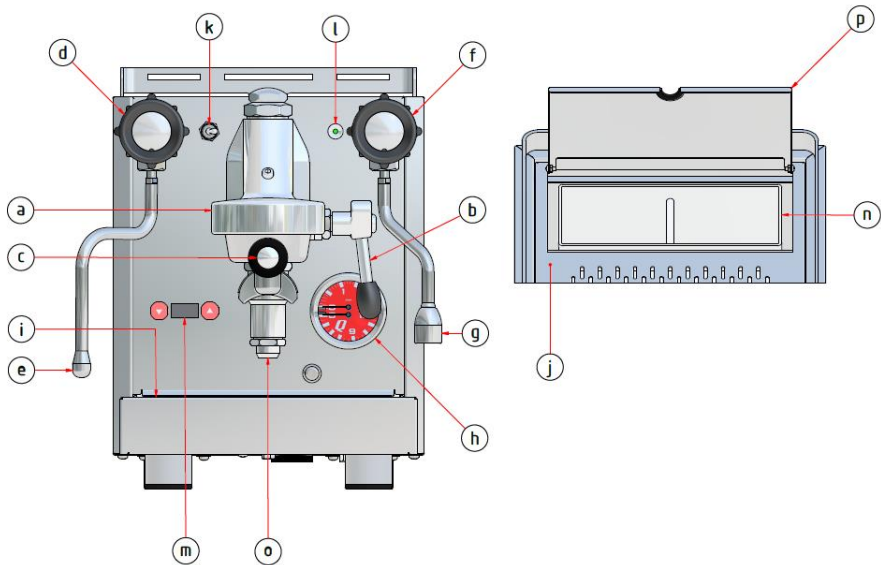
1. Spegnerne la macchina.
2. Tenere sollevata la leva come per dosare un caffè.
3. Accendere la macchina.
4. Il led *Standby/Mancanza acqua* lampeggia n° 2 volte = Standby non inserito
5. Il led *Standby/Mancanza acqua* lampeggia n° 3 volte = Standby inserito
6. Riportare la leva in basso.
7. Spegnerne la macchina.
8. Riaccendere la macchina.

Ripetendo l'operazione si passa dalla condizione di *inserito* a quella *disinserito* e viceversa.

Per verificare se la funzione di Standby automatico è inserita o meno, è sufficiente contare il numero di lampeggi del led *Standby/Mancanza acqua* e il numero dei suoni acustici emessi, nella seguente modalità:

1. Accendere la macchina.
2. Contare il numero di lampeggi del led e di suoni acustici:
 - a. il led lampeggia n° 2 volte e vengono emessi n° 2 suoni acustici = Standby non inserito.
 - b. il led lampeggia n° 3 volte e vengono emessi n° 3 suoni acustici = Standby inserito.

0981 – RUBINO PLUS



Legenda:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| a. Gruppo erogazione caffè | i. Vaschetta raccogli gocce |
| b. Leva erogazione caffè | j. Piano scaldatazze |
| c. Portafiltro | k. Interruttore generale |
| d. Rubinetto vapore | l. Spia macchina ON |
| e. Lancia erogatore vapore | m. Display OLED |
| f. Rubinetto acqua calda | n. Tanica acqua |
| g. Lancia erogatore acqua calda | o. Scarico acqua |
| h. Manometro caldaia e pompa | p. Coperchio tanica acqua |

DIMENSIONI l x h x p

265x358x452 mm

PESO

20 Kg

TENSIONE

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

POTENZA

1300 - 1700 W

CAPACITÀ CALDAIA

1,8 L

CAPACITÀ TANICA

3 L

TEMPERATURA DI LAVORO

+5°C ÷ +35°C



Accessori



Legenda:

- | | | | |
|----|-----------------------|----|--------------------|
| a. | Filtro due tazze | f. | Spazzolino |
| b. | Filtro una tazza | g. | Tubo ingresso rete |
| c. | Filtro cieco | h. | Pressino in legno |
| d. | Portafiltro una tazza | i. | Tubo di scarico |
| e. | Portafiltro due tazze | | |

Messa in funzione

1. Rimuovere il piano scaldatazze (**j**).
2. Riempire la tanica (**n**) con acqua potabile e possibilmente addolcita.
3. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**k**) in posizione ON.
4. La macchina effettua il carico caldaia.
5. Attivare l'erogazione dal gruppo caffè sollevando la leva (**b**): erogare acqua dal gruppo per assicurarsi che il circuito si sia riempito correttamente.
6. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dal display OLED (**m**) e che la lancetta del manometro caldaia (**h**) indichi un valore compreso tra 1 Bar e 1,5 Bar.



Al primo utilizzo lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo attivando l'erogazione caffè.

Timeout riempimento

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con una segnalazione acustica mentre sul display appare il messaggio TIMEOUT. In questo stato di allarme il riscaldamento caldaia non si avvia.

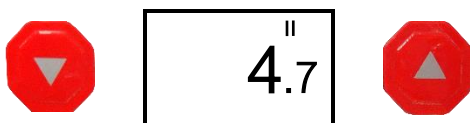
Questa condizione può verificarsi a macchina accesa per la prima volta con caldaia completamente vuota.

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

Se il problema persiste, accertarsi che non ci siano perdite di acqua o ostruzioni del circuito idraulico.

Erogazione del caffè

1. Sganciare dalla propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Agganciare e serrare nella propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
6. Alzare in posizione verticale la leva del gruppo (**b**) per attivare l'erogazione caffè. Dopo alcuni secondi, inizia l'erogazione: i secondi appaiono sul display OLED.



Raggiunta la dose desiderata, e fermata l'erogazione abbassando la leva, dopo qualche secondo, sul display appare nuovamente la temperatura. L'acqua in eccesso fluisce dall'apposito scarico (**o**).

Erogazione vapore

1. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dal display OLED (**m**) ed assicurarsi che la pressione indicata sul manometro caldaia sia superiore a 0,8 Bar.
2. Aprire per qualche secondo il rubinetto vapore (**d**) e scaricare un po' di vapore nella vaschetta raccogli gocce (**i**), quindi immergere la lancia vapore (**e**) nel liquido da scaldare ed aprire il rubinetto, raggiunta la temperatura desiderata chiudere il rubinetto.



Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare sempre un po' vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.

Erogazione acqua calda

1. Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto alla lancia acqua (**g**).
2. Aprire il rubinetto acqua (**f**) per erogare acqua calda.
3. Una volta raggiunto il livello di acqua desiderato chiudere il rubinetto acqua.

Funzioni dedicate modello 0981 Rubino Plus

Pre-infusione

La funzione di preinfusione permette di bagnare il caffè prima dell'erogazione. La preinfusione, se abilitata, viene avviata tirando la leva di erogazione caffè verso l'alto: il caffè viene prima bagnato e poi erogato. Il tempo di preinfusione viene conteggiato nei secondi di erogazione.

Funzione Standby

La funzione di STANDBY permette alla macchina di mettersi nella condizione di basso consumo attraverso lo spegnimento della resistenza di riscaldamento caldaia.

Se la funzione è attiva e se non vengono eseguite erogazioni, trascorso il tempo impostato a display la macchina si porta automaticamente in Standby: sul display appare la scritta "QUICK".



Per uscire è sufficiente sollevare ed abbassare la leva di erogazione oppure spegnere e riaccendere la macchina.

Funzione ECO

La funzione di ECO permette alla macchina di mettersi nella condizione di basso consumo attraverso l'abbassamento del set point di temperatura della caldaia a 60°C (140°F).

Se la funzione è attiva e se non vengono eseguite erogazioni, trascorso il tempo impostato a display la macchina si porta automaticamente in Eco: sul display appare la scritta "ECO".



Per uscire è sufficiente sollevare ed abbassare la leva di erogazione oppure spegnere e riaccendere la macchina.

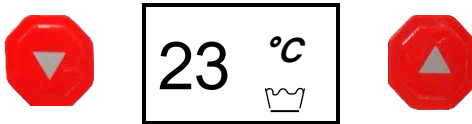
Screen Saver

Trascorsi 30 minuti senza erogazione di caffè, il display viene spento mentre la macchina continua a scaldare.

Per riattivarlo è sufficiente premere uno dei tasti a lato del display.

Assenza acqua in tanica

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme emettendo tre segnalazioni acustiche mentre sul display appare l'indicazione della tanica.



Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

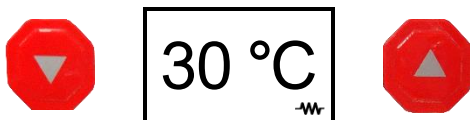
Quando la macchina è in allarme per mancanza d'acqua in tanica, la caldaia continua a scaldare ed è possibile il reintegro del livello d'acqua. Il reintegro è possibile anche quando il riscaldamento viene interrotto a causa della mancanza d'acqua nella caldaia.

Funzioni Display OLED – Menu operatore

Accensione

Portando l'interruttore generale (**k**) in posizione ON, sul display appare il logo QuickMill per qualche secondo e la temperatura dell'acqua. Il simbolo della resistenza nell'angolo destro indica che è in corso il riscaldamento. Quando la macchina è in temperatura il simbolo scompare.

Esempio:

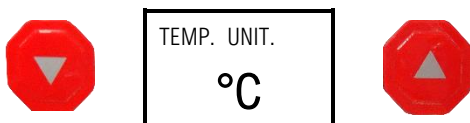


Premendo i tasti laterali è possibile regolare la temperatura in modo diretto. Terminata la regolazione, dopo alcuni secondi dal display scompare la scritta "SET" e il display torna a visualizzare la temperatura reale.

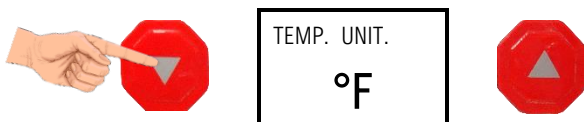
Unità temperatura

Per entrare nel Menù è necessario premere la freccia verso l'alto per cinque secondi.

Il display visualizza l'unità di misura della temperatura



Premendo la freccia di sinistra è possibile impostare i gradi in Fahrenheit.



Eco e Standby

Premendo la freccia destra, si entra nella funzione ECO:

Con la freccia sinistra è possibile attivare la modalità Eco e impostarla su 30', 60', 90' oppure disattivarla.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Esempio:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La freccia destra consente di spostarsi su Standby: la freccia sinistra consente di impostare la funzione su 30', 60', 90' oppure disattivarla.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Esempio:

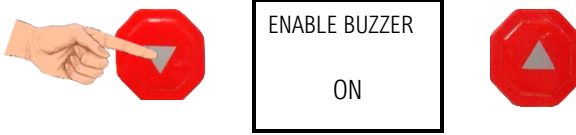


STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Sensore acustico

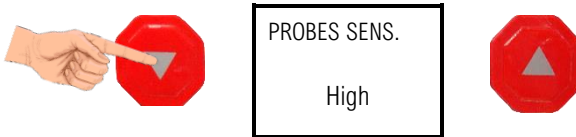
Premendo la freccia destra dal menu *Standby*, si accede al menu *Buzzer*: la freccia sinistra consente di attivare/disattivare la funzione.



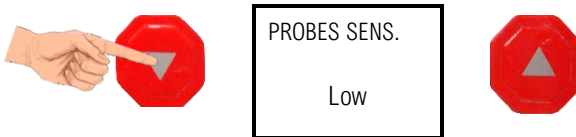
Il segnale acustico, quando attivo, suona tre volte per avvertire della mancanza di acqua.

Probes sensor

Premendo la freccia destra dal menu *Buzzer*, si accede al menu *Probes Sensor*: la freccia sinistra consente di impostare la sensibilità della sonda di livello dell'acqua tra Alta/Media/Bassa.



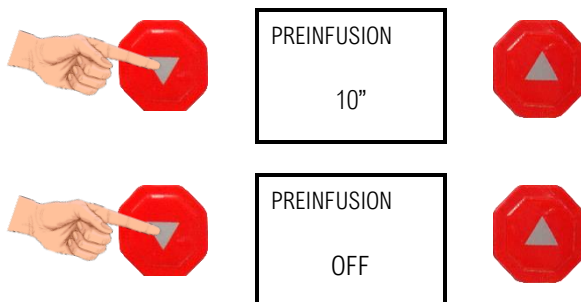
Esempio:



Preinfusione

Premendo la freccia destra dal menu *Probes sensor* è possibile accedere al menu *Preinfusion*.

La freccia di sinistra consente di impostare la durata della preinfusione la quale può variare da 0 a 10 secondi (oppure può essere disabilitata).



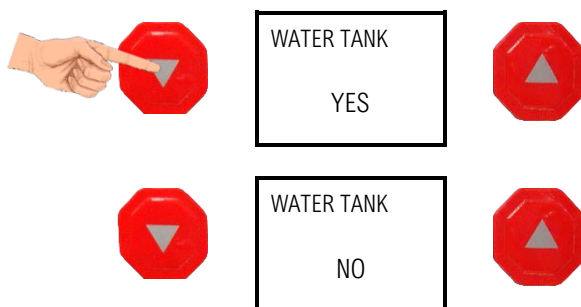
Tanica acqua

Premendo la freccia di destra, dal menu *Preinfusion*, è possibile accedere al menu *Water tank*.



Non modificare questo parametro.

Questa applicazione non è progettata per alimentazioni da rete idrica.



Group Target

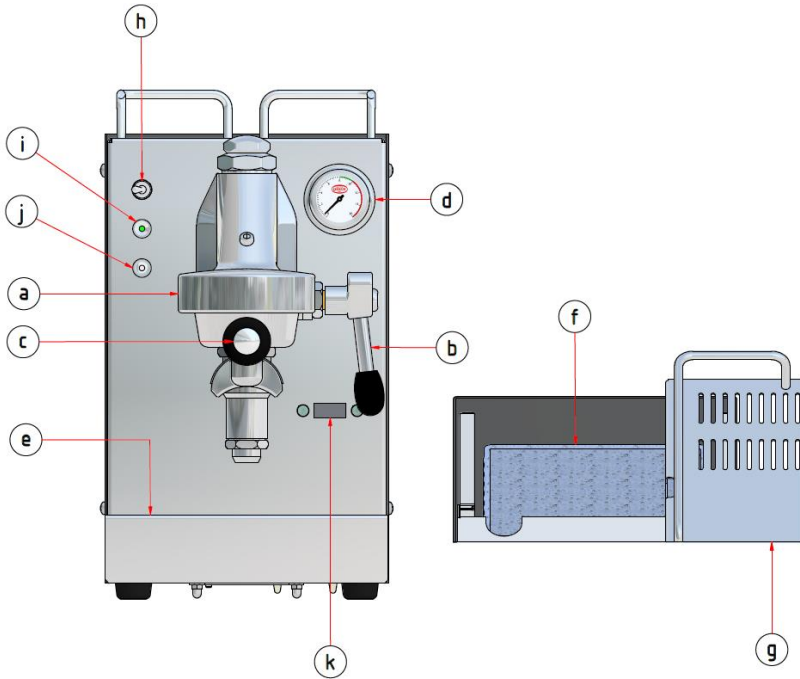
Premendo la freccia destra dal menu *Water tank* è possibile accedere al menu *Group target*.

La freccia di sinistra consente di impostare la temperatura del gruppo da 80°C a 100°C.



Dopo la modifica, attendere cinque secondi prima di uscire dal menu, premendo la freccia destra.

0960 – CAROLA PID



Legenda:

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. Gruppo erogazione caffè | f. Tanica acqua |
| b. Leva erogazione caffè | g. Piano scaldatazze |
| c. Portafiltro | h. Interruttore generale |
| d. Manometro caldaia | i. Spia macchina ON |
| e. Vaschetta raccogli gocce | j. Spia riscaldamento $\text{---}\text{ }\text{---}$ |
| | k. Termopid |

DIMENSIONI l x h x p	199x353x389mm
PESO:	15 Kg
TENSIONE:	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POTENZA:	850 W
CAPACITÀ CALDAIA:	0,75 L
CAPACITÀ TANICA:	1,8 L
TEMPERATURA DI LAVORO	+5°C ÷ +35°C



ACCESSORI



Legenda:

- | | | | |
|----|-----------------------|----|--------------------|
| a. | Filtro due tazze | f. | Spazzolino |
| b. | Filtro una tazza | g. | Tubo ingresso rete |
| c. | Filtro cieco | h. | Pressino in legno |
| d. | Portafiltro una tazza | i. | Tubo di scarico |
| e. | Portafiltro due tazze | | |

FUNZIONAMENTO

Messa in funzione versione interruttore 0-1-2

1. Togliere il coperchio scaldatazze (**g**). Togliere i tubi di carico e scarico e sfilare la tanica dell'acqua.
2. Riempire la tanica di acqua (**f**), utilizzando acqua potabile possibilmente addolcita.
3. Rimettere la tanica dell'acqua nella sua posizione.
4. Accendere la macchina portando l'interruttore (**h**) in posizione 1; la spia (**i**) si accende.
5. Alzare la leva (**b**) del gruppo in posizione erogazione, attendere che esca circa ½ litro d'acqua dal gruppo (caldaia piena) quindi riabbassare la leva.
6. Posizionare l'interruttore (**h**) in posizione 2 per far partire il riscaldamento della caldaia; spia (**j**) accesa.
7. Allo spegnimento della spia (**j**) di riscaldamento, la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

Importante: Assicurarsi che i tubi in silicone siano immersi totalmente nell'acqua e non siano piegati.

Messa in funzione versione interruttore 0-1

1. Togliere il coperchio scaldatazze (**f**). Togliere i tubi di carico e scarico e sfilare la tanica dell'acqua.
2. Riempire la tanica di acqua (**g**), utilizzando acqua potabile possibilmente addolcita.
3. Rimettere la tanica dell'acqua nella sua posizione.
4. Accendere la macchina portando l'interruttore (**h**) in posizione 1; la spia (**i**) si accende. Nel caso di tanica vuota, il display del Termopid indica la lettera "A" lampeggiante.
5. Solo alla prima accensione o dopo aver eseguito il reset del Termopid, il display mostra il messaggio "1ST" (First step) e la macchina non riscalda. Per uscire da questa condizione alzare la leva (**b**) del gruppo in posizione di erogazione per almeno 30 secondi verificando l'uscita dell'acqua dal gruppo (caldaia piena) quindi riabbassare la leva. A questo punto la macchina comincia a scaldare, spia (**j**) accesa, e il display indica la temperatura della caldaia.
6. Allo spegnimento della spia (**j**) di riscaldamento, la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

Importante: Assicurarsi che i tubi in silicone siano immersi totalmente nell'acqua e non siano piegati.

Erogazione del caffè

1. Sganciare il portafiltro (**c**) dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Riagganciare e serrare il portafiltro nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
6. Alzare la leva di erogazione caffè (**b**): dopo alcuni secondi inizia l'erogazione. Raggiunta la dose desiderata abbassare la leva.

Regolazione temperatura caldaia

La gestione della temperatura della caldaia, avviene attraverso un PID dedicato; per i settaggi fare riferimento alla parte "SETTAGGIO E FUNZIONAMENTO TERMOPID" modello CAROLA. Per il modello CAROLA PID fare riferimento al capitolo "FUNZIONAMENTO E PROGRAMMAZIONE TERMOPID" alla parte "TERMOPID TEMPERATURA SINGOLA".

TermoPID singola temperatura



Attraverso uno dei modelli TermoPID montati è possibile regolare la temperatura delle caldaie della macchina.

Durante il normale funzionamento, il display mostra la temperatura attuale della caldaia.

Per l'impostazione della temperatura, seguire la seguente procedura.

Programmazione set-point di temperatura

Per accedere alla programmazione dei set-point di regolazione della temperatura è sufficiente agire come di seguito riportato:

- Con termopid abilitato (acceso), premere il tasto ▼.
- Quando il display visualizza "PrG" premere il tasto ▲ e ▼ per modificare il set point desiderato della temperatura della caldaia.
- Dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato viene memorizzato e il display visualizza la temperatura corrente.

Funzione ECONOMY

La funzione Economy presente sul TERMOPID SINGOLA TEMPERATURA, permette di spegnere il riscaldamento della caldaia se non vengono erogati caffè dopo un tempo programmabile da 10 a 240 minuti.

Quando la macchina è in stato di Economy, sul display termoPID appare la dicitura "ECO". Erogando un caffè o premendo un tasto sul display la macchina esce da Eco e riprende a scaldare come se fosse la prima accensione.

Per inserire e impostare il tempo di ECONOMY è sufficiente agire nel seguente modo:

- Con termoPID abilitato (acceso), premere il tasto ▼ due volte fino a quando il display visualizza "ECO";
- Premere il tasto ▲ e ▼ per inserire OFF e disabilitare la funzione o inserire i minuti dopo i quali deve inserirsi la funzione ECONOMY.
- Dopo tre secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato viene memorizzato e il display visualizza la temperatura corrente.

Preset parametri di fabbrica

Tramite l'operazione di PRESET è possibile riconfigurare l'unità di controllo TermoPID con i parametri di default (dati di fabbrica).

Per effettuare il PRESET è sufficiente agire come di seguito riportato:

- Con il termopid disabilitato premere il tasto ▼.
- Alimentare la scheda.
- Quando il display visualizza "PRS" rilasciare il tasto.
- Togliere alimentazione alla scheda.

I dati di fabbrica (default) sono i seguenti:

F03 - °C	F04 - 0
P – 1,0	
I – 0,01	
D – 2,0	

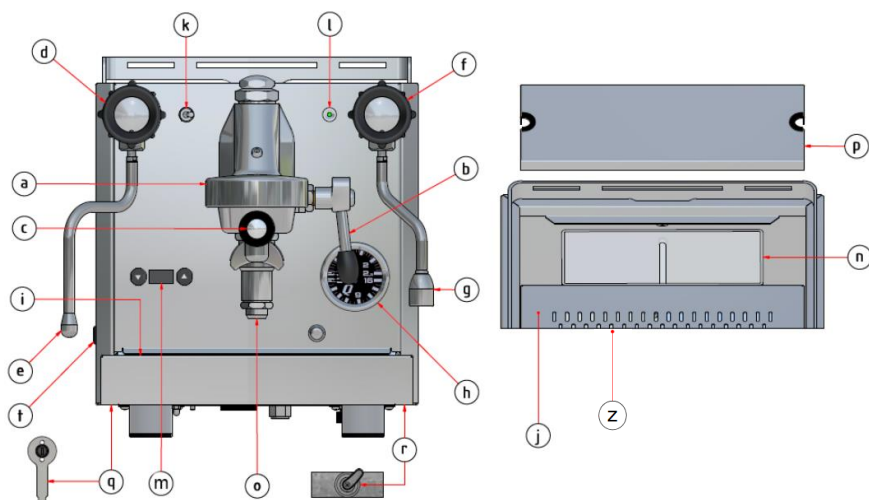
Allarmi

In caso di sonda guasta il display visualizza la scritta A1: l'uscita di regolazione e la programmazione sono disabilitati.

Settaggio e Funzionamento Termopid Modello CAROLA

Con questo modello di TERMOPID, la regolazione del setpoint della temperatura avviene attraverso la posizione dei micro switch come mostrato di seguito.

0993 – ELEVATE R / ELEVATE V



Legenda:

- a. Gruppo erogazione caffè
- b. Leva erogazione caffè
- c. Portafiltro
- d. Rubinetto vapore
- e. Lancia erogatore vapore
- f. Rubinetto acqua calda
- g. Lancia erogatore acqua calda
- h. Manometro caldaia e pompa
- i. Vaschetta raccogli gocce
- j. Piano scaldatazze
- k. Interruttore generale
- l. Spia macchina **ON**
- m. Display OLED
- n. Tanica acqua
- o. Scarico acqua
- p. Coperchio tanica acqua
- q. Chiavetta regegolazione pompa
- r. Rubinetto rete/tanica (solo 0993R)
- t. Regolazione pompa (0993R)
- z. Regolazione pompa (0993)

DIMENSIONI l x h x p	304x358x502mm
PESO	26 Kg
TENSIONE	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POTENZA	1300 - 1700 W
CAPACITÀ CALDAIA CAFFÈ'	0,75 L
CAPACITÀ CALDAIA VAPORE	1,6 L
CAPACITÀ TANICA	3 L
TEMPERATURA DI LAVORO	+5°C ÷ +35°C





La differenza tra le due versioni è la pompa: la prima è *Rotativa* mentre la seconda è *Vibrazione*.

Accessori



Legenda:

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| a. Filtro due tazze | f. Spazzolino |
| b. Filtro una tazza | g. Tubo ingresso rete |
| c. Filtro cieco | h. Pressino in legno |
| d. Portafiltro una tazza | i. Tubo di scarico |
| e. Portafiltro due tazze | |

Messa in funzione

1. Rimuovere il piano scaldatazze (**j**).
2. Riempire la tanica (**n**) con acqua potabile e possibilmente addolcita.
3. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**k**) in posizione ON.
4. La macchina effettua il carico caldaia.
5. Attivare l'erogazione dal gruppo caffè sollevando la leva (**b**): erogare acqua dal gruppo per assicurarsi che il circuito si sia riempito correttamente.
6. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dal display OLED (**m**) e che la lancetta del manometro caldaia (**h**) indichi un valore compreso tra 1 Bar e 1,5 Bar.



Al primo utilizzo lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo attivando l'erogazione caffè.

Timeout riempimento

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con una segnalazione acustica mentre sul display appare il messaggio TIMEOUT. In questo stato di allarme il riscaldamento caldaia non si avvia.

Questa condizione può verificarsi a macchina accesa per la prima volta con caldaia completamente vuota.

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

Se il problema persiste, accertarsi che non ci siano perdite di acqua o ostruzioni del circuito idraulico.

Erogazione del caffè

1. Sganciare dalla propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Agganciare e serrare nella propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
6. Alzare in posizione verticale la leva del gruppo (**b**) per attivare l'erogazione caffè. Dopo alcuni secondi, inizia l'erogazione: i secondi appaiono sul display OLED.



Raggiunta la dose desiderata, e fermata l'erogazione abbassando la leva, dopo qualche secondo, sul display appare nuovamente la temperatura. L'acqua in eccesso fluisce dall'apposito scarico (**o**).

Erogazione vapore

1. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dal display OLED (**m**) ed assicurarsi che la pressione indicata sul manometro caldaia sia superiore a 0,8 Bar.
2. Aprire per qualche secondo il rubinetto vapore (**d**) e scaricare un po' di vapore nella vaschetta raccogli gocce (**i**), quindi immergere la lancia vapore (**e**) nel liquido da scaldare ed aprire il rubinetto, raggiunta la temperatura desiderata chiudere il rubinetto.



Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare sempre un po' vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.

Erogazione acqua calda

1. Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto alla lancia acqua (**g**).
2. Aprire il rubinetto acqua (**f**) per erogare acqua calda.
3. Una volta raggiunto il livello di acqua desiderato chiudere il rubinetto acqua.

Funzioni dedicate modello 0993 Elevate

Pre-infusione

La funzione di preinfusione permette di bagnare il caffè prima dell'erogazione. La preinfusione, se abilitata, viene avviata tirando la leva di erogazione caffè verso l'alto: il caffè viene prima bagnato e poi erogato. Il tempo di preinfusione viene conteggiato nei secondi di erogazione.

Funzione Standby

La funzione di STANDBY permette alla macchina di mettersi nella condizione di basso consumo attraverso lo spegnimento della resistenza di riscaldamento caldaia.

Se la funzione è attiva e se non vengono eseguite erogazioni, trascorso il tempo impostato a display la macchina si porta automaticamente in Standby: sul display appare la scritta "QUICK".



Per uscire è sufficiente sollevare ed abbassare la leva di erogazione oppure spegnere e riaccendere la macchina.

Funzione ECO

La funzione di ECO permette alla macchina di mettersi nella condizione di basso consumo attraverso l'abbassamento del set point di temperatura della caldaia a 60°C (140°F).

Se la funzione è attiva e se non vengono eseguite erogazioni, trascorso il tempo impostato a display la macchina si porta automaticamente in Eco: sul display appare la scritta "ECO".



Per uscire è sufficiente sollevare ed abbassare la leva di erogazione oppure spegnere e riaccendere la macchina.

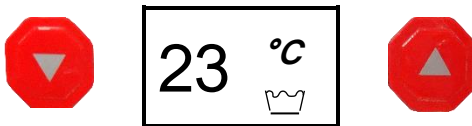
Screen Saver

Trascorsi 30 minuti senza erogazione di caffè, il display viene spento mentre la macchina continua a scaldare.

Per riattivarlo è sufficiente premere uno dei tasti a lato del display.

Assenza acqua in tanica

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme emettendo tre segnalazioni acustiche mentre sul display appare l'indicazione della tanica.



Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

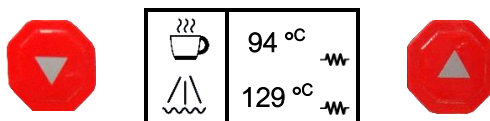
Quando la macchina è in allarme per mancanza d'acqua in tanica, la caldaia continua a scaldare ed è possibile il reintegro del livello d'acqua. Il reintegro è possibile anche quando il riscaldamento viene interrotto a causa della mancanza d'acqua nella caldaia.

Funzioni Display OLED – Menu operatore

Accensione

Portando l'interruttore generale (**k**) in posizione ON, sul display appare il logo QuickMill per qualche secondo e le temperature dell'acqua della caldaia caffè e della caldaia vapore. Il simbolo della resistenza indica che è in corso il riscaldamento. Quando la macchina è in temperatura il simbolo scompare.

Esempio:

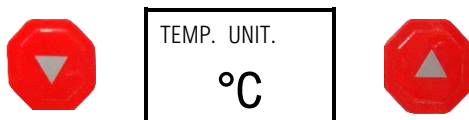


Premendo i tasti laterali è possibile regolare la temperatura caffè in modo diretto. Terminata la regolazione, dopo alcuni secondi dal display scompare la scritta "SET" e il display torna a visualizzare la temperatura reale.

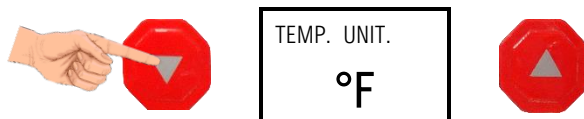
Unità temperatura

Per entrare nel Menù è necessario premere la freccia verso l'alto per dieci secondi.

Il display visualizza l'unità di misura della temperatura



Premendo la freccia di sinistra è possibile impostare i gradi in Fahrenheit.



Eco e Standby

Premendo la freccia destra, si entra nella funzione ECO:

Con la freccia sinistra è possibile attivare la modalità Eco e impostarla su 30', 60', 90' oppure disattivarla.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Esempio:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La freccia destra consente di spostarsi su Standby: la freccia sinistra consente di impostare la funzione su 30', 60', 90' oppure disattivarla.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Esempio:



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Se vengono attivati entrambi, la priorità è dello Standby.

Assicurarsi di avere Standby su OFF se si vuole utilizzare la funzione ECO.

Sensore acustico

Premendo la freccia destra dal menu *Standby*, si accede al menu *Buzzer*: la freccia sinistra consente di attivare/disattivare la funzione.



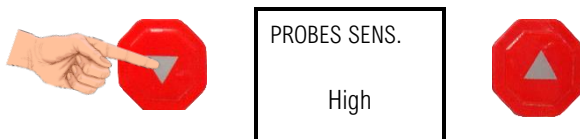
ENABLE BUZZER
ON



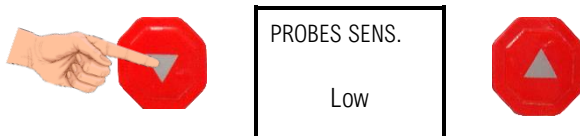
Il segnale acustico, quando attivo, suona tre volte per avvertire della mancanza di acqua.

Probes sensor

Premendo la freccia destra dal menu *Buzzer*, si accede al menu *Probes Sensor*.
la freccia sinistra consente di impostare la sensibilità della sonda di livello dell'acqua tra Alta/Media/Bassa.



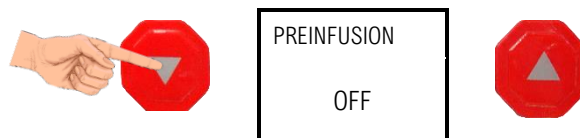
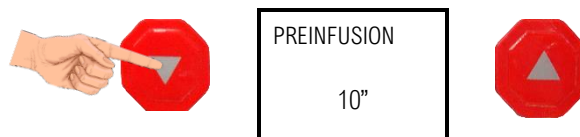
Esempio:



Preinfusione

Premendo la freccia destra dal menu *Probes sensor* è possibile accedere al menu *Preinfusion*.

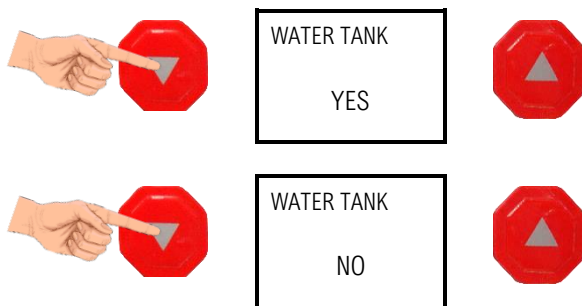
La freccia di sinistra consente di impostare la durata della preinfusione la quale può variare da 0 a 10 secondi (oppure può essere disabilitata).



Tanica acqua

Premendo la freccia destra dal menu *Preinfusion* è possibile accedere al menu *Water Tank*.

La freccia di sinistra consente di abilitare/disabilitare la tanica dell'acqua. Se viene disabilitata, la macchina viene alimentata dalla rete idrica.

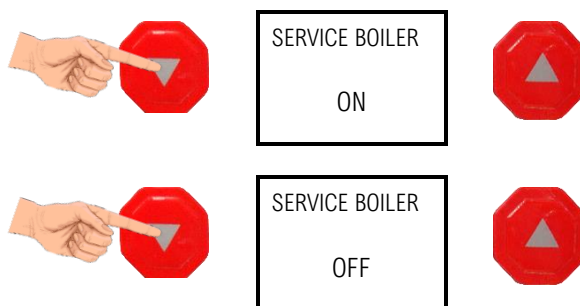


Modificare solo se è installato il KIT di collegamento alla rete idrica.

Caldaia vapore

Premendo la freccia destra dal menu *Water Tank* è possibile accedere al menu *Service Boiler*.

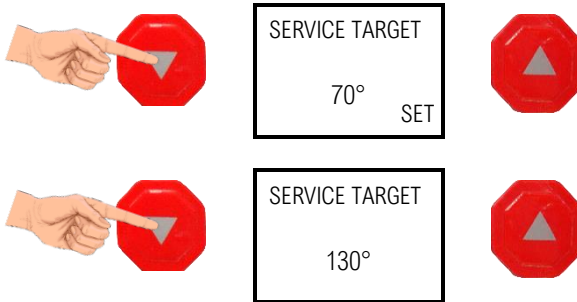
La freccia di sinistra consente di abilitare/disabilitare la caldaia del vapore.



Service Target

Premendo la freccia destra dal menu *Service Boiler* è possibile accedere al menu *Service target*.

La freccia di sinistra consente di impostare la temperatura della caldaia servizi da 70°C a 130°C.



Dopo la modifica, attendere cinque secondi prima di uscire dal menu, premendo la freccia destra.

Group Target

Premendo la freccia destra dal menu *Service target* è possibile accedere al menu *Group target*.

La freccia di sinistra consente di impostare la temperatura del gruppo da 80°C a 100°C.

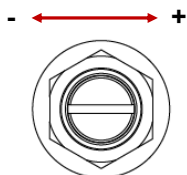


Dopo la modifica, attendere cinque secondi prima di uscire dal menu, premendo la freccia destra.

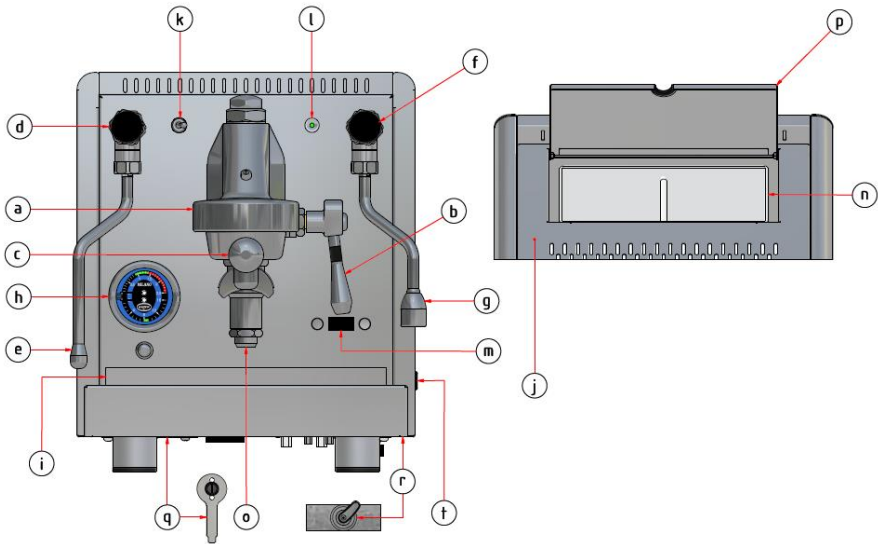
Regolazione valvola pressione pompa

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 9 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (**t**) Mod.0993R o (**z**) Mod.0993 per aumentare o diminuire la pressione

1. Sganciare il porta filtro dal gruppo.
2. Rimuovere il filtro dal porta filtro.
3. Inserire il filtro cieco nel porta filtro.
4. Agganciare il porta filtro al gruppo caffè.
5. Avviare l'erogazione dal gruppo caffè fino al raggiungimento della pressione massima nel circuito visualizzata sul manometro.
6. Rimuove il tappo per accedere alla vite di regolazione.
7. Agire sulla vite di regolazione della valvola, ruotando in senso orario per aumentare la pressione ed in senso anti orario per diminuire la pressione nel circuito.
8. Arrestare l'erogazione.
9. Avviare l'erogazione dal gruppo e verificare la regolazione della pressione visualizzata sul manometro.
10. Ripetere le operazioni sopra citate fino al raggiungimento della regolazione desiderata.



0986 – AQUILA PID



Legenda:

- | | |
|---|--|
| a. Gruppo erogazione caffè | j. Piano scaldatazze |
| b. Leva erogazione caffè | k. Interruttore generale |
| c. Portafiltro | l. Spia macchina ON |
| d. Rubinetto vapore | m. Termopid |
| e. Lancia erogatore vapore | n. Tanica acqua |
| f. Rubinetto acqua calda | o. Scarico acqua |
| g. Lancia erogatore acqua calda | p. Coperchio tanica acqua |
| h. Manometro caldaia +
Manometro pompa | q. Chiavetta regolazione pompa |
| i. Vaschetta raccogli gocce | r. Rubinetto tanica/rete (0=tanica/1=rete) |
| | t. Regolazione pressione pompa |

DIMENSIONI l x h x p	308x363x482mm
PESO	28,5 Kg
TENSIONE	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POTENZA	1300 - 1700 W
CAPACITÀ SERBATOIO	3 L
CAPACITÀ CALDAIA	1,80 L
TEMPERATURA DI LAVORO	+5°C ÷ +35°C



Accessori



Legenda:

- a. Filtro due tazze
- b. Filtro una tazza
- c. Filtro cieco
- d. Portafiltro una tazza
- e. Portafiltro due tazze
- f. Spazzolino
- g. Tubo ingresso rete
- h. Pressino in legno
- i. Tubo di scarico

Messa in funzione

1. Rimuovere il piano scaldatazze (**j**).
2. Riempire la tanica (**n**) con acqua potabile e possibilmente addolcita.
3. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**k**) in posizione ON.
4. La macchina effettua il carico caldaia.
5. Attivare l'erogazione dal gruppo caffè sollevando la leva (**b**): erogare acqua dal gruppo per assicurarsi che il circuito si sia riempito correttamente.
6. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dal display OLED (**o**) e che la lancetta del manometro caldaia (**h**) indichi un valore compreso tra 1 Bar e 1,5 Bar.



Al primo utilizzo lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo attivando l'erogazione caffè.

Timeout riempimento

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con una segnalazione acustica mentre sul display appare il messaggio TIMEOUT. In questo stato di allarme il riscaldamento caldaia non si avvia.

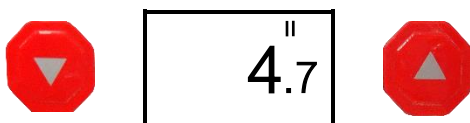
Questa condizione può verificarsi a macchina accesa per la prima volta con caldaia completamente vuota.

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

Se il problema persiste, accertarsi che non ci siano perdite di acqua o ostruzioni del circuito idraulico.

Erogazione del caffè

1. Sganciare dalla propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Agganciare e serrare nella propria sede il portafiltro (**c**) ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
6. Alzare in posizione verticale la leva del gruppo (**b**) per attivare l'erogazione caffè. Dopo alcuni secondi, inizia l'erogazione: i secondi appaiono sul display OLED.



Raggiunta la dose desiderata, e fermata l'erogazione abbassando la leva, dopo qualche secondo, sul display appare nuovamente la temperatura. L'acqua in eccesso fluisce dall'apposito scarico (**o**).

Erogazione vapore

3. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dal display OLED (**m**) ed assicurarsi che la pressione indicata sul manometro caldaia sia superiore a 0,8 Bar.
4. Aprire per qualche secondo il rubinetto vapore (**d**) e scaricare un po' di vapore nella vaschetta raccogli gocce (**i**), quindi immergere la lancia vapore (**e**) nel liquido da scaldare ed aprire il rubinetto, raggiunta la temperatura desiderata chiudere il rubinetto.



Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare sempre un po' vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.

Erogazione acqua calda

4. Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto alla lancia acqua (**g**).
5. Aprire il rubinetto acqua (**f**) per erogare acqua calda.
6. Una volta raggiunto il livello di acqua desiderato chiudere il rubinetto acqua.

Funzioni dedicate modello 0981 Rubino Plus

Pre-infusione

La funzione di preinfusione permette di bagnare il caffè prima dell'erogazione. La preinfusione, se abilitata, viene avviata tirando la leva di erogazione caffè verso l'alto: il caffè viene prima bagnato e poi erogato. Il tempo di preinfusione viene conteggiato nei secondi di erogazione.

Funzione Standby

La funzione di STANDBY permette alla macchina di mettersi nella condizione di basso consumo attraverso lo spegnimento della resistenza di riscaldamento caldaia.

Se la funzione è attiva e se non vengono eseguite erogazioni, trascorso il tempo impostato a display la macchina si porta automaticamente in Standby: sul display appare la scritta "QUICK".



Per uscire è sufficiente sollevare ed abbassare la leva di erogazione oppure spegnere e riaccendere la macchina.

Funzione ECO

La funzione di ECO permette alla macchina di mettersi nella condizione di basso consumo attraverso l'abbassamento del set point di temperatura della caldaia a 60°C (140°F).

Se la funzione è attiva e se non vengono eseguite erogazioni, trascorso il tempo impostato a display la macchina si porta automaticamente in Eco: sul display appare la scritta "ECO".



Per uscire è sufficiente sollevare ed abbassare la leva di erogazione oppure spegnere e riaccendere la macchina.

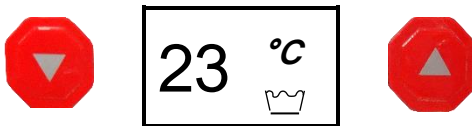
Screen Saver

Trascorsi 30 minuti senza erogazione di caffè, il display viene spento mentre la macchina continua a scaldare.

Per riattivarlo è sufficiente premere uno dei tasti a lato del display.

Assenza acqua in tanica

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme emettendo tre segnalazioni acustiche mentre sul display appare l'indicazione della tanica.



Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

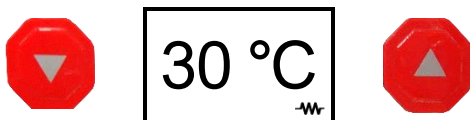
Quando la macchina è in allarme per mancanza d'acqua in tanica, la caldaia continua a scaldare ed è possibile il reintegro del livello d'acqua. Il reintegro è possibile anche quando il riscaldamento viene interrotto a causa della mancanza d'acqua nella caldaia.

Funzioni Display OLED – Menu operatore

Accensione

Portando l'interruttore generale (**k**) in posizione ON, sul display appare il logo QuickMill per qualche secondo e la temperatura dell'acqua. Il simbolo della resistenza nell'angolo destro indica che è in corso il riscaldamento. Quando la macchina è in temperatura il simbolo scompare.

Esempio:

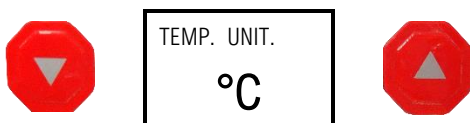


Premendo i tasti laterali è possibile regolare la temperatura in modo diretto. Terminata la regolazione, dopo alcuni secondi dal display scompare la scritta "SET" e il display torna a visualizzare la temperatura reale.

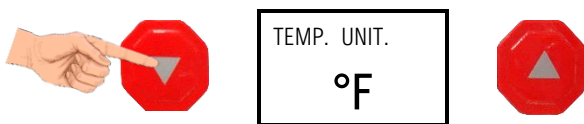
Unità temperatura

Per entrare nel Menù è necessario premere la freccia verso l'alto per cinque secondi.

Il display visualizza l'unità di misura della temperatura



Premendo la freccia di sinistra è possibile impostare i gradi in Fahrenheit.



Eco e Standby

Premendo la freccia destra, si entra nella funzione ECO:

Con la freccia sinistra è possibile attivare la modalità Eco e impostarla su 30', 60', 90' oppure disattivarla.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Esempio:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La freccia destra consente di spostarsi su Standby: la freccia sinistra consente di impostare la funzione su 30', 60', 90' oppure disattivarla.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Esempio:



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Sensore acustico

Premendo la freccia destra dal menu *Standby*, si accede al menu *Buzzer*: la freccia sinistra consente di attivare/disattivare la funzione.



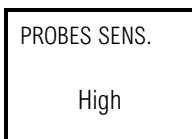
ENABLE BUZZER
ON



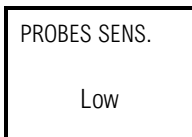
Il segnale acustico, quando attivo, suona tre volte per avvertire della mancanza di acqua.

Probes sensor

Premendo la freccia destra dal menu *Buzzer*, si accede al menu *Probes Sensor*.
la freccia sinistra consente di impostare la sensibilità della sonda di livello dell'acqua tra Alta/Media/Bassa.



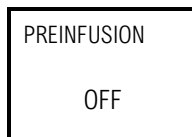
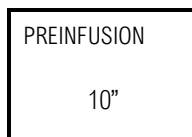
Esempio:



Preinfusione

Premendo la freccia destra dal menu *Probes sensor* è possibile accedere al menu *Preinfusion*.

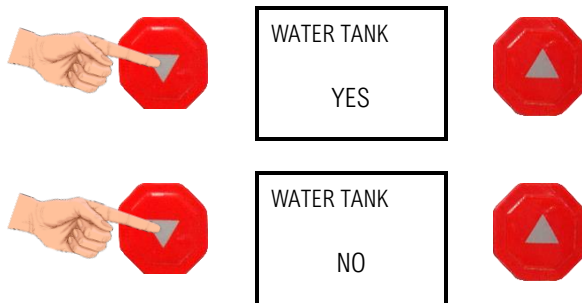
La freccia di sinistra consente di impostare la durata della preinfusione la quale può variare da 0 a 10 secondi (oppure può essere disabilitata).



Tanica acqua

Premendo la freccia destra dal menu *Preinfusion* è possibile accedere al menu *Water Tank*.

La freccia di sinistra consente di abilitare/disabilitare la tanica dell'acqua. Se viene disabilitata, la macchina viene alimentata dalla rete idrica.



Modificare solo se è installato il KIT di collegamento alla rete idrica.

Group Target

Premendo la freccia destra dal menu *Water tank* è possibile accedere al menu *Group target*.

La freccia di sinistra consente di impostare la temperatura del gruppo da 80°C a 100°C.

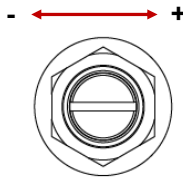


Dopo la modifica, attendere cinque secondi prima di uscire dal menu, premendo la freccia destra.

Regolazione valvola pressione pompa

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 9 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (**t**) per aumentare o diminuire la pressione

1. Sganciare il porta filtro dal gruppo.
2. Rimuovere il filtro dal porta filtro.
3. Inserire il filtro cieco nel porta filtro.
4. Agganciare il porta filtro al gruppo caffè.
5. Avviare l'erogazione dal gruppo caffè fino al raggiungimento della pressione massima nel circuito visualizzata sul manometro.
6. Rimuove il tappo per accedere alla vite di regolazione.
7. Agire sulla vite di regolazione della valvola, ruotando in senso orario per aumentare la pressione ed in senso anti orario per diminuire la pressione nel circuito.
8. Arrestare l'erogazione.
9. Avviare l'erogazione dal gruppo e verificare la regolazione della pressione visualizzata sul manometro.
10. Ripetere le operazioni sopra citate fino al raggiungimento della regolazione desiderata.



1006 – ESSENCE

Caratteristiche

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

Sul lato destro è presente un vano per l'inserimento della tanica d'acqua mentre sotto la parte posteriore sono presenti l'attacco per l'acqua di rete e la valvola di selezione tanica o rete.

Il pulsante presente nella parte frontale accende la macchina mentre il display fornisce le informazioni quali orario, temperature caldaie, stato di Eco, stato di standby, etc. Attraverso la connessione wi-fi della macchina è possibile impostare i settaggi direttamente dal proprio device, quale smartphone, tablet o pc, utilizzando un codice URL.

All'interno della macchina è collocata la caldaia per il riscaldamento dell'acqua e del vapore e la caldaia per il caffè.

Di seguito vengono descritte le parti che compongono la macchina.

Legenda:

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| a. Piano scalda-tazze | l. Portafiltro |
| b. Leva erogazione acqua calda | m. Piano appoggia tazzine |
| c. Leva erogazione vapore | n. Tanica acqua + tubo |
| d. Lancia erogazione acqua calda | o. Vaschetta raccogli gocce |
| e. Lancia erogazione vapore | p. Piedini di appoggio |
| f. Manometro pompa | q. Rubinetto tanica rete |
| g. Manometro pressione caldaia | r. Vaschetta scarico diretto |
| h. Interruttore accensione macchina | s. Regolazione pressione pompa |
| i. Display | t. Chiavetta |
| j. Leva erogazione caffè | u. Collegamento acqua di rete |
| k. Gruppo caffè | |

Dimensioni l x h x p

330x383x490mm

Peso netto

32 Kg

Tensione alimentazione

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

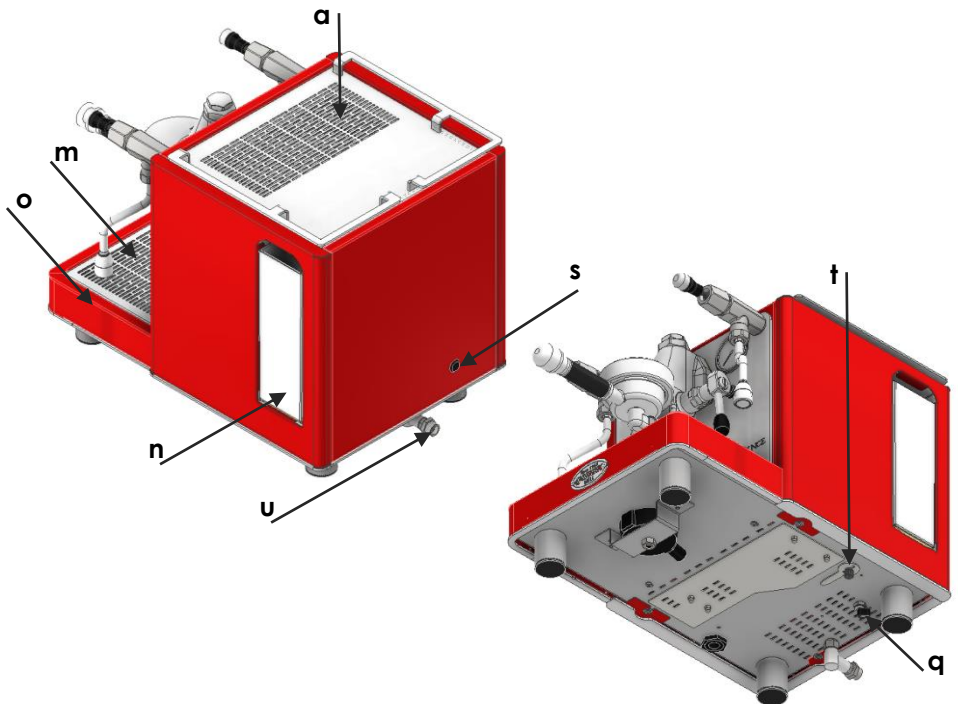
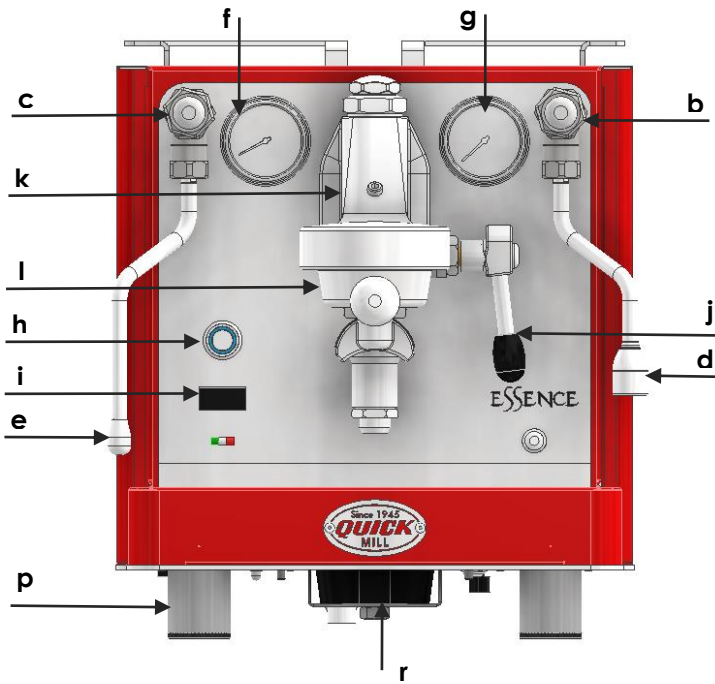
Potenza

1100-1500 W

Temperatura ambiente di lavoro

+5° / +45° C





ACCESSORI



Legenda:

- | | | | |
|----|-----------------------|----|--------------------|
| a. | Filtro due tazze | f. | Spazzolino |
| b. | Filtro una tazza | g. | Tubo ingresso rete |
| c. | Filtro cieco | h. | Pressino in legno |
| d. | Portafiltro una tazza | i. | Tubo di scarico |
| e. | Portafiltro due tazze | | |

FUNZIONAMENTO



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

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

Messa in funzione

Questo modello di macchina ha la possibilità di essere alimentata sia con acqua proveniente da tanica sia da rete idrica.

Collegamento alla tanica

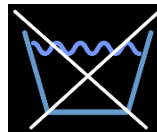
1. Posizionare il rubinetto tanica/rete (q), sottostante la macchina, su "Tanica".
2. Riempire la tanica (n) di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
3. Accendere la macchina tramite l'interruttore generale posto nella parte anteriore della macchina, sopra il display (h).
4. Utilizzando il Wi-Fi di un device, collegarsi alla macchina e sulla pagina dedicata selezionare "alimentazione acqua da tanica", nel caso non sia già selezionata (per il collegamento Wi-Fi e la modifica dei parametri fare riferimento al paragrafo dedicato).
5. La macchina, una volta accesa, esegue il caricamento caldaia fino al raggiungimento del livello. Nel caso il caricamento durasse più del dovuto, sul display appare il messaggio "Timeout". Spegnerla quindi la macchina e riaccenderla per far ripartire il caricamento. Se il messaggio dovesse riapparire, spegnere la macchina e verificare se l'impianto idraulico è ostruito o ci sono perdite di acqua.
6. Al termine del riempimento, le caldaie di riscaldamento dell'acqua e del caffè vengono messe in funzione.



Indicazione delle due temperature

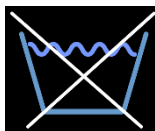


Nel caso in cui la tanica sia piena ma sul display appare il simbolo di “mancanza acqua”, eseguire la procedura di calibrazione sensore dell’acqua come descritto nel paragrafo “*Menu utente /Manutenzione*”.



Assenza acqua in tanica

Nel caso il livello di acqua in tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme e appare il seguente segnale sul display.



Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

Quando la macchina è in allarme per mancanza d’acqua in tanica, la caldaia continua a scaldare ed è possibile il reintegro del livello d’acqua. Il reintegro è possibile anche quando il riscaldamento viene interrotto a causa della mancanza d’acqua nella caldaia.

Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica

Nel caso in cui venisse a mancare l’acqua nella tanica durante l’erogazione del caffè, la macchina va in allarme solo al termine dell’erogazione.

Collegamento alla rete idrica

1. Collegare il tubo di acqua di rete al raccordo sottostante la macchina (u).
2. Posizionare il rubinetto tanica/rete (q) su “rete”.



Per questo modello di macchina è necessario che l'acqua venga raccolta nella vaschetta raccogli gocce e venga convogliata verso lo scarico domestico.

Per questo motivo è necessario collegare la vaschetta di scarico diretta presente sotto la macchina (r) con il tubo di scarico (accessorio “i”) fornito in dotazione.

3. Accendere la macchina tramite l'interruttore generale posto nella parte anteriore della macchina, sopra il display (h).
4. Utilizzando il Wi-Fi di un device, collegarsi alla macchina e sulla pagina dedicata selezionare “alimentazione acqua da rete”, nel caso non sia già selezionata (per il collegamento Wi-Fi e la modifica dei parametri fare riferimento al paragrafo dedicato).

Al primo utilizzo lasciar correre, a macchina calda, circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo erogazione caffè e del circuito idraulico.

COMANDI MANUALI

Erogazione caffè

1. Sganciare il portafiltro (l) dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Riagganciare e serrare il portafiltro nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il porta filtro.
6. Alzare la leva di erogazione caffè (j): dopo alcuni secondi inizia l'erogazione. Raggiunta la dose voluta abbassare la leva. Durante l'erogazione il display mostra i secondi di dosaggio.



Erogazione vapore

1. Dirigere la lancia erogazione vapore (e) verso la vaschetta raccogli gocce (m).
2. Attivare per qualche secondo l'erogazione di vapore con la manopola (c) e scaricare la condensa creatasi nella lancia di erogazione. Chiudere quindi la manopola arrestando l'erogazione.
3. Facendo attenzione alla temperatura della lancia vapore, immergerla per circa metà nel liquido da scaldare.
4. Riattivare l'erogazione del vapore con la manopola. Raggiunta la temperatura desiderata richiudere la manopola.



È consigliabile, una volta terminato il riscaldamento della bevanda, scaricare un po' di vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.

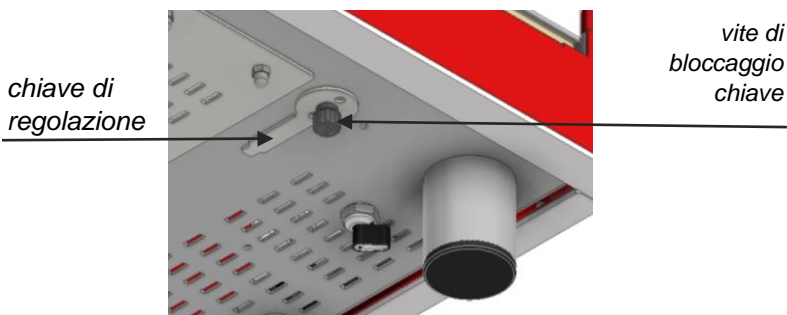
Erogazione acqua calda

1. Porre il recipiente di raccolta acqua sotto il diffusore dell'acqua calda (d).
2. Aprire il rubinetto (b) e richiuderlo al raggiungimento del livello di acqua desiderato.

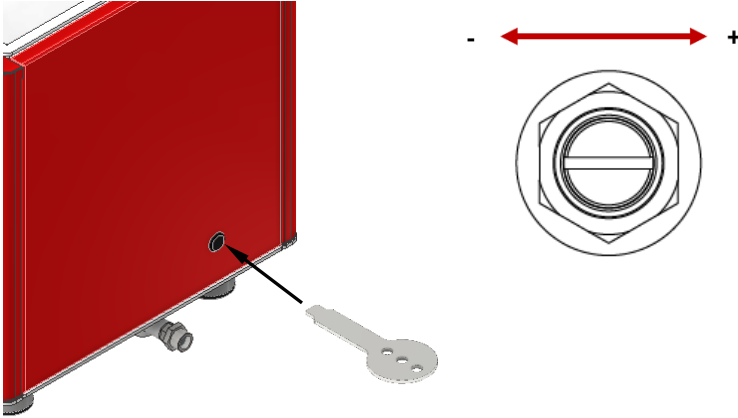
Regolazione valvola pressione pompa

La macchina viene fornita con la valvola pressione pompa (s) regolata a 9 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola per aumentare o diminuire la pressione agendo nel seguente modo:

1. Sganciare il porta filtro dal gruppo;
2. Rimuovere il filtro dal porta filtro;
3. Inserire il filtro cieco nel porta filtro;
4. Agganciare il porta filtro al gruppo caffè;
5. Avviare l'erogazione dal gruppo caffè fino al raggiungimento della pressione massima nel circuito visualizzata sul manometro (f).
6. Accedere alla vite di regolazione rimuovendo il tappo nero in plastica presente nella parte posteriore della macchina.
7. Sotto la macchina è presente la chiave di regolazione: svitare la vite che blocca la chiave e rimuoverla.



8. Inserire la chiave nella vite posteriore.
9. Agire sulla vite di regolazione, ruotando in senso orario per aumentare la pressione ed in senso antiorario per diminuire la pressione nel circuito.

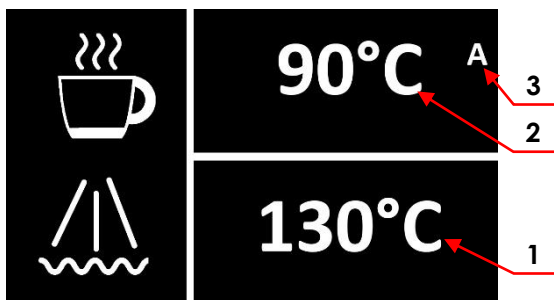


10. Arrestare l'erogazione.
11. Avviare l'erogazione dal gruppo e verificare la regolazione della pressione visualizzata sul manometro (f).
12. Ripetere le operazioni sopra citate fino al raggiungimento della regolazione desiderata.

Si consiglia di regolare la pressione ad un valore massimo di 9 Bar.

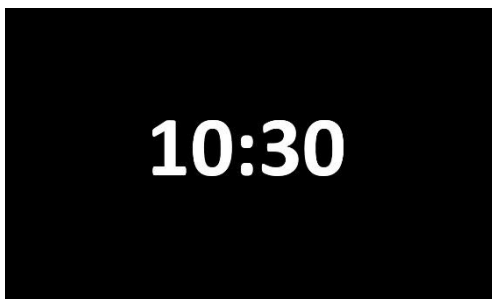
DESCRIZIONE VIDEATE MACCHINA

All'accensione della macchina, sul display appare la seguente videata principale:



1. Temperatura caldaia acqua e vapore
2. Temperatura caffè
3. Accensione/Spegnimento automatico (la **A** indica che la funzione è abilitata).

Questa videata si alterna con quella che indica l'orario.



Dopo 30 minuti di inattività, il display si spegne ma la macchina continua a scaldare.

Per riattivare il display, alzare e abbassare la leva di erogazione caffè.

Videata ECO

Quando la macchina è in condizioni di ECO sul display appare:



Per uscire da questa videata è necessario spegnere la macchina o eseguire l'erogazione di un caffè.

Videata standby

Quando la macchina è in condizione di standby sul display appare:



Per uscire da questa videata è necessario spegnere la macchina.

Videata reset

Per effettuare il reset della macchina riportandola ai valori di fabbrica, procedere come segue:

1. Spegnerne la macchina attraverso il pulsante di accensione/spegnimento generale (h).
2. Alzare la leva di erogazione e riaccendere la macchina.
3. Sul display appare il messaggio di inizio reset "Reset in progress".



4. Attendere qualche minuto per la fine del reset, fin quando appare la seguente videata.



5. Spegnerne la macchina e riportare la leva di erogazione in posizione bassa.

COLLEGAMENTO WI-FI

I valori di tutti i campi presenti e la selezione di tutte le impostazioni sono eseguibili tramite comandi touch e tramite la tastiera del proprio dispositivo.



È possibile il collegamento di un solo dispositivo alla volta.



Se non si riesce ad eseguire il collegamento, riprovare mediante un dispositivo differente (possibilmente il pc): potrebbe essere necessario un aggiornamento o l'utilizzo di un dispositivo di nuova generazione.

Quando il dispositivo è connesso, il pulsante di accensione presente sulla macchina lampeggia.



Ricerca rete


Il primo passaggio è quello di ricercare la rete **QuickMill** sulla lista delle reti disponibili del proprio smartphone.



Inserimento password

Inserire la password: **QUICKMILLGL2B**

← QuickMill*

Password 

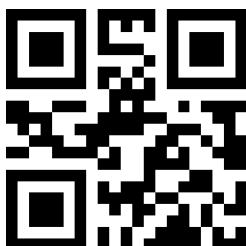
Mostra opzioni avanzate

ANNULLA **CONNETTI**

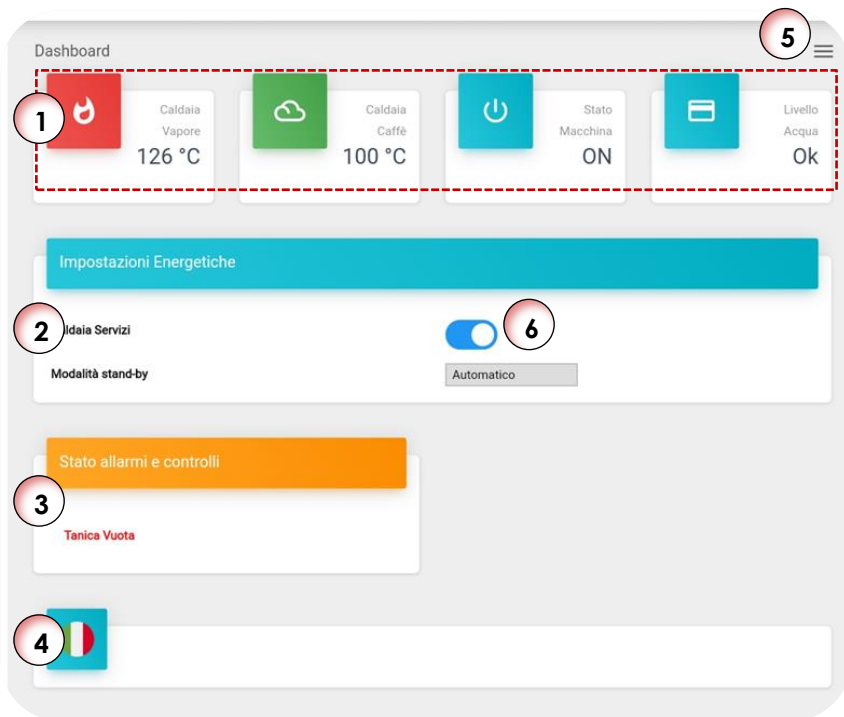


Si consiglia di non modificare la password del Wi-Fi originale della macchina.

Inserire con il browser l'indirizzo IP 192.168.1.1 o scannerizzare il QR-CODE.



Dashboard



1. In questi campi sono visualizzati i parametri dello stato macchina: temperatura caldaie per caffè e vapore, stato macchina (ON/OFF) e lo stato del livello acqua nella tanica.

In questo campo è solo possibile visualizzare i valori reali: per la loro modifica è necessario accedere al menu di manutenzione.

2. Impostazioni energetiche: questi campi consentono di attivare/disattivare la caldaia servizi e la modalità di funzionamento ECO, automatico o manuale.



Imposta una modalità

Automatico

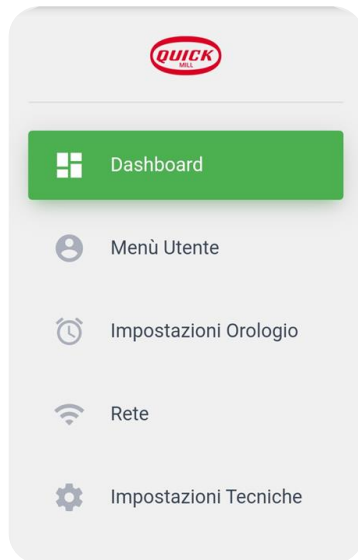
ECO

Manuale

- **Automatico**: la macchina si accende e si spegne secondo i valori riportati nella pagina “*Impostazione orario*”
 - **ECO**: la caldaia vapore e la caldaia caffè impostano la loro temperatura secondo i valori impostati per tale modalità.
 - **Manuale**: la macchina viene accesa e spenta manualmente tramite il pulsante di accensione.
3. Stato allarmi e controlli: In questo campo sono visualizzati gli allarmi presenti in macchina, se presenti.
4. Premendo sulla bandiera è possibile cambiare la lingua in:
- italiano,
 - inglese
 - tedesco.
5. Premendo questo pulsante touch, in alto a destra



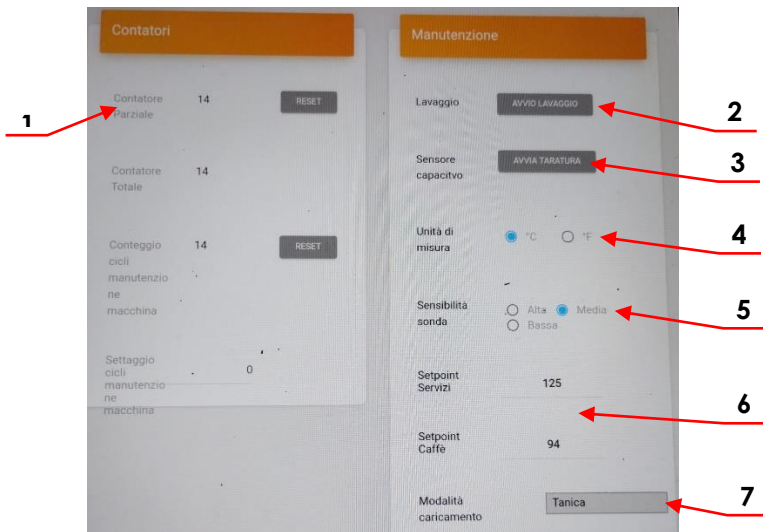
È possibile visualizzare la finestra laterale del menù da dove poter accedere alle diverse schermate.



Premendo la scritta "*Impostazioni tecniche*" è possibile accedere al menu manutenzione.

6. Premendo questo pulsante touch è possibile attivare/disattivare il riscaldamento della caldaia servizi.

Menu utente/Manutenzione



1. **Contatori:** Questo campo mostra i diversi contatori relativi al dosaggio e alla manutenzione.
2. **Avvio pulizia:** Premendo questo pulsante è possibile avviare la pulizia del gruppo caffè. Per interrompere la pulizia spegnere e riaccendere la macchina.
3. **Avvio calibrazione:** Premendo questo pulsante è possibile calibrare il livello del sensore del serbatoio dell'acqua, procedendo come segue:
-Inserire il serbatoio dell'acqua vuoto e completamente asciutto.
-Premere "Avvio calibrazione"; quando il display visualizza il serbatoio vuoto, la calibrazione è terminata.
4. **Unità di misura:** premendo su °C o °F è possibile impostare l'unità di misura della temperatura della caldaia servizi e della caldaia caffè.
5. **Sensibilità sonda:** In questo campo è possibile modificare la sensibilità della sonda di livello dell'acqua delle caldaie. In caso di necessità modificare il settaggio.
6. **Setpoint Vapore / Setpoint Caffè:** In questi campi è possibile impostare la temperatura delle caldaie.
7. **Modalità di carica:** In questo campo è possibile impostare come deve avvenire la carica della caldaia scegliendo tra serbatoio o l'acqua di rete.



Quando non è presente il pulsante "Salva impostazioni", confermare ogni modifica con un tocco del display.

Impostazioni orologio

Impostazioni Orologio

1 Impostazione Orologio

Data: 12/05/2005

Ora: 12:56

2 Impostazione ECO

Timeout ECO [minuti]: 30

ECO [°C]: 60

3 Impostazioni auto ON/OFF

VENERDÌ			VENERDÌ			VENERDÌ		
ON	OFF	Attivo	ON	OFF	Attivo	ON	OFF	Attivo
08:00	12:05		08:00	12:05		08:00	12:05	
13:05	18:00		13:05	18:00		13:05	18:00	

COPIA & INCOLA

VENERDÌ			VENERDÌ			VENERDÌ		
ON	OFF	Attivo	ON	OFF	Attivo	ON	OFF	Attivo
08:00	12:05		08:00	12:05		08:00	12:05	
13:05	18:00		13:05	18:00		13:05	18:00	

DOMENICA		
ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input checked="" type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>

1. Impostazione orologio: in questi campi è possibile impostare la data e l'ora della macchina. Dopodiché, premere *Salva impostazioni*.
2. Impostazione ECO: se attiva, è possibile impostare la temperatura alla quale devono portarsi le caldaie dei servizi e del caffè trascorso il tempo impostato. Dopodiché, premere *Salva impostazioni*.
3. Impostazioni auto ON/OFF: questi campi consentono di impostare l'orario di accensione e spegnimento automatici della macchina su tutti i giorni della settimana. Se si desidera impostarli uguali per tutti i giorni, dopo aver inserito gli orari al lunedì, premere *Copia a tutti* per ripeterli in automatico.

Per ogni giorno, è possibile impostare tre fasce orarie.

La funzione di accensione e spegnimento automatico è attiva solo se la macchina è in modalità automatica (Dashboard menu).



since 1945

LEVER GROUP

OPERATING INSTRUCTIONS

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Traslation of "*Istruzioni originali*"

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.

ELENCO MACCHINE

This instruction manual covers the following machine models:



1. THE GOOD COFFEE

Grinding Capacity and Settings

The coffee grinding serves to increase the **contact surface between the coffee and the water**, enhancing the extraction of these substances by the water. To regulate a correct grinding for espresso coffee, it is necessary to find the right grinding point, the right granulometry.

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

If the **grounds** are **too coarse**, the water would pass through too quickly, not extracting the right quantity of substances from the coffee. The result would be a cup with a pale cream and a watery taste, with little body and aroma.

At this point, (if we have used a good mixture and proper tamping) we should have an espresso with a **hazelnut cream with darker tones**, full body and an intense aroma.

Good Rules to Obtain an Excellent Espresso

1. Purge (or flushing)

This is a fundamental operation to be carried out before every espresso, to ensure maximum hygiene and cleanliness of the beverage. Release the filter holder and deliver water to remove any coffee residue from previous coffees, and clean the machine spray. This is to be always carried out before every new espresso.

2. Filter holder cleaning

After releasing the filter holder, this is to be cleaned with specific brushes or cloths, to remove the coffee residue and all the grounds that have remained in the filter. This serves to eliminate unpleasant tastes of burning caused by the previously used coffee waste.

Accurately free the filter holder from any residue each time, by hand. The first and second steps can be reversed, it is important that both operations are carried out before the extraction.

3. Grinding

To obtain the best taste and freshness, the coffee is always to be ground at the moment of use: in fact, after only 15 minutes from the grinding, the product has already lost about 65% of its aroma. A product in beans is advised, located in the specific hoppers (known also as the bells); the walls are to be always transparent and perfectly clean. It is possible that the bells are found covered with a yellowish stain, this coating is due to the oil contained inside the coffee beans that, over time, oxidates upon contact with the air and causes rancidity.

4. Pressing

After grinding, the coffee has to be pressed with the aid of a manual presser, the only tool that guarantees absolute precision.

5. Filter holder cleaning – second part

Now clean the filter holder again, this time along the edges, to remove any grounds. Without this step, the coffee grounds on the sides of the filter holder will burn during the extraction process, giving an unpleasant taste to the brew. Furthermore, these excess grounds can also cause damage to the rubber gasket inside the machine.

6. Spouts cleaning

After cleaning the filter holder edges, it is necessary to clean the spouts – the two hollow ends from which the brew is poured. These are always to be cleaned before every new extraction, like all the other elements used during the process.

7. Extration

Fit the filter holder; now the brew can be extracted in a time calculated between 20 and 30 seconds, according to the parameters set by Scae (Specialty Coffee Association of Europe).



How to Heat and Dose the Milk

1. Pour the fresh, cold milk into the milk jug, filling it half-way.
2. Use 250 ml to prepare the milk for one cup; use 500 ml to prepare the milk for two cups.
3. Bleed off the steam from the empty wand for a few seconds.
4. Place the jug so that the spout of the steam pipe is just underneath the milk surface. Turn the steam tap to maximum. As the milk heats and increases in volume, it will form a sort of vortex and a sipping noise.
5. Do not move the jug to avoid producing air bubbles.
6. Always keep the steam spout under the milk surface.
7. When the milk reaches approx. 65°C and the jug becomes too hot for the hand, the foam is ready.
8. Switch off the steam pressure and remove the milk jug.
9. Clean the steam pipe with a damp cloth and bleed the spout with the vacuum steam.
10. If there are bubbles on the surface, knock the jug with little jerks on the work surface.
11. Gently rotate the milk jug to mix the milk better.
12. Use the milk promptly to avoid it deflating.

How to Pour the Milk Cream

1. Start to gently pour the milk as soon as it is mounted into the centre of the cup, making sure the cream remains compact.
2. When the milk and the coffee are well mixed and the cup is half full, move your hand more quickly, bringing the beak of the jug to the cup and increasing the dosing angle.
3. Bring the jug to the edge of the cup keeping it near the surface of the drink.
4. To create a decorative effect, continue to pour the milk moving the beak toward the centre in little steps, then finish with a longer step.



Menú



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

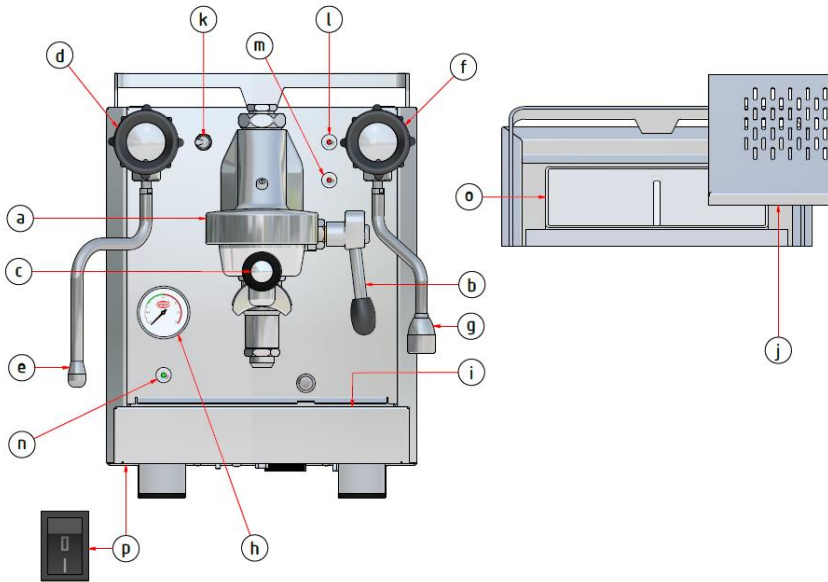


COFFEE WITH ICE CREAM

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



0981 – RUBINO




Legend:

- | | |
|--------------------------|---|
| a. Brew group | i. Drip tray |
| b. Coffee delivery lever | j. Cup warmer |
| c. Filter holder | k. General switch |
| d. Steam valve | l. Heating light |
| e. Stem wand | m. Standby and empty water tank indicator light |
| f. Hot water valve | n. Machine light ON |
| g. Hot water wand | o. Water tank |
| h. Boiler gauge | p. Standby switch |

SIZE l x h x p	265x358x452 mm
WEIGHT:	19,50 Kg
VOLTAGE:	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POWER:	1100-1500 W
BOILER CAPACITY	1,8 L
TANK CAPACITY:	3 L
WORKING TEMPERATURE:	+5°C ÷ +35°C



Commissioning

1. Remove the cup warmer (**j**).
2. Fill the tank (**n**), under the cup warmer, with drinking water, softened if possible.
3. Connect the machine to an electric socket, switch on the machine with the general switch (**k**) in position 1.
4. The machine starts to fill the boiler.
5. Activate the coffee brew group lifting the lever (**b**): deliver water from the group to ensure that the circuit has filled correctly.
6. Wait until the machine reaches the working temperature indicated by the red light  that switches off (**l**) and the boiler gauge pointer (**h**) that is to indicate a value between 1 Bar and 1,5 Bar.




When used for the first time, with the machine warmed, allow an outflow of approx.0,5 litres of water to flush the delivery group activating the coffee delivery.

Coffee brew

1. Remove the filter holder (**c**) from its seat, turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted).
3. Press the coffee with the presser.
4. Place the filter holder (**c**) to its seat, turning it anti-clockwise.
5. Place the cups under the corresponding outlets under the filter holder.
6. Lift the coffee delivery lever (**b**) to the horizontal position to start the coffee brew, and after a few seconds the coffee brew starts.
When the desired amount of coffee has been delivered, lower the group lever to the vertical position.

Steam delivery

1. Wait until the heating light  switches off **(l)** and make sure that the pressure indicated on the boiler gauge is over 0.8 Bar.
2. Open the steam valve **(d)** for a few seconds and discharge a little steam into the drip tray **(i)** then immerse the steam wand **(e)** in the liquid to be heated and open the tap, when the required temperature is reached, close the tap.



After heating the beverage, always discharge a little steam from the wand to clean the spray holes.



For this model, without adjustment PID, the machine temperature management is by means of a specific pressure switch.

Hot water delivery

1. Place the container to collect the water under the hot water wand **(g)**.
2. Open the water tap **(f)** to deliver the hot water.
3. When the required level is reached close the water tap.

Specific functions of model 0981 Rubino

Filling Timeout

If the boiler filling takes longer than 300 seconds, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning and flashing the low water warning light (**m**). In this alarm status the boiler heating does not start.

This condition may occur if the machine is switched on for the first time, with the boiler completely empty.

Switch the machine off, then on again to restart the filling.

If the problem persists, make sure there are no water leakages or clogging in the hydraulic circuit.

No water in the tank

If the water in the tank drops below minimum level, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning flashing the low water warning light (**m**).

To exit from alarm condition, it is sufficient to fill the tank.

When the machine is in alarm condition due to lack of water in the tank, the boiler continues to heat and the water level can be topped-up. This is also possible when the heating is interrupted due to lack of water in the boiler.

Dosing the coffee if there is no water in the tank

If during coffee delivery there is insufficient water in the tank, the machine only generates an alarm after the delivery terminates.

Standby (for machines with this function)

The Standby function allows the machine to put itself into a low consumption condition by switching off the boiler heating element.

The machine automatically switches to Standby after 60 minutes in which no coffee is made.

When the machine is in Standby, the dedicated LED flashes and to restart the boiler heater, simply brew a coffee with the lever.

On the left side of the machine's base, there is a switch (p) which when set to position 1 enables the standby function.

For machines with the standby function without a switch on/under the bedplate, this function is switched on/off as follows:

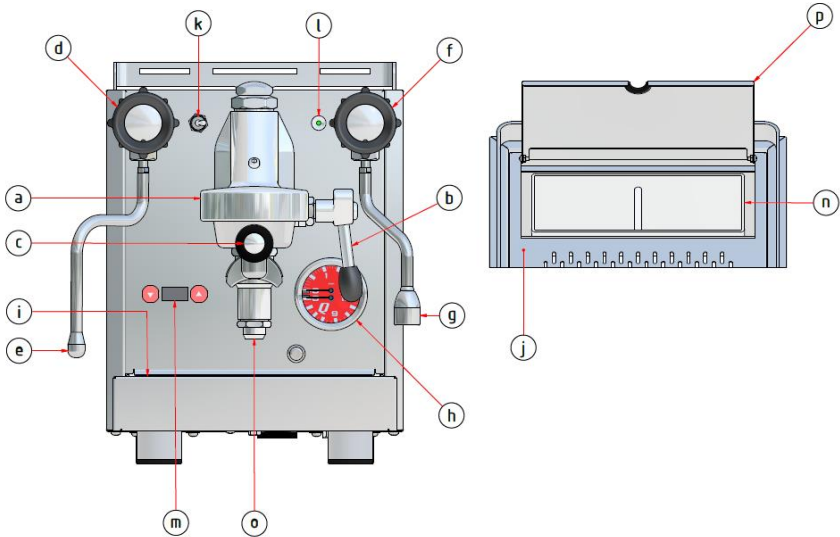
1. Switch off the machine.
2. Hold the lever up as if dispensing coffee.
3. Switch the machine on.
4. LED Standby/Lack of water flashes no. 2 times = Standby not switched on
5. The Standby / Water shortage LED flashes 3 times = Standby engaged
6. Return the lever to the bottom.
7. Switch off the machine.
8. Switch the machine on again.

Repeating the operation switches from the on condition to the off condition and vice versa.

To check whether the automatic standby function is on or off, simply count the number of flashes of the Standby/Less Water LED and the number of audible sounds emitted, as follows:

1. Switch on the machine.
2. Count the number of LED flashes and acoustic sounds:
 - a. LED flashes 2 times and 2 beeps are emitted = Standby not activated.
 - b. LED flashes 3 times and 3 beeps are emitted = Standby on.

0981 – RUBINO PLUS



Legend:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| a. Coffee brewing group | i. Drip tray |
| b. Coffee delivery lever | j. Cup warming shelf |
| c. Filter holder | k. Main switch |
| d. Steam tap | l. Machine indicator light ON |
| e. Steam wand | m. OLED display |
| f. Hot water tap | n. Water tank |
| g. Hot water nozzle | o. Water drain |
| h. Boiler and pump pressure gauge | p. Water tank cover |

DIMENSIONS L X H X P	265x358x452 mm
WEIGHT	20 Kg
VOLTAGE	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POWER	1300 - 1700 W
BOILER CAPACITY	1,8 L
TANK CAPACITY	3 L
WORKING TEMPERATURE	+5°C ÷ +35°C



Accessories



Legend:

- a. Two cups filter
- b. One cup filter
- c. Blind filter
- d. One cup filter holder
- e. Two cups filter holder
- f. Brush
- g. Mains input pipe
- h. Wooden presser
- i. Discharge pipe

Start-up

1. Remove the cup warming shelf (j).
2. Fill the canister (n) with potable and possibly softened water.
3. Connect the machine to an electrical socket, switch on the machine with the main switch (k) in the ON position.
4. The machine loads the boiler.
5. Activate dispensing from the coffee group by lifting lever (b): dispense water from the group to ensure that the circuit is filled correctly.
6. Wait for the machine to reach the operating temperature indicated by the OLED display (m) and for the hand of the boiler pressure gauge (h) to indicate a value between 1 Bar and 1.5 Bar.



When using the machine for the first time, allow approx. 0.5 litres of water to run through the machine while it is hot in order to rinse the group and activate the coffee delivery.

Filling timeout

If the filling of the boiler lasts longer than 120 seconds, the machine goes into alarm with an acoustic signal and the message TIMEOUT appears on the display. In this alarm state the boiler heating does not start.

This condition can occur when the machine is switched on for the first time with a completely empty boiler.

Switch the machine off and on again to restart.

If the problem persists, make sure there are no water leaks or obstructions in the hydraulic circuit.

Coffee dispensing

1. Release the filter holder (c) from its seat by turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (depending on the filter inserted).
3. Press out the coffee with the tamp.
4. Hook and tighten the filter holder (c) into place by turning it anti-clockwise.
5. Position the cups at the outlet holes under the filter holder.
6. Raise the group lever (b) to a vertical position to activate the coffee delivery. After a few seconds, the brewing starts: the seconds appear on the OLED display.



When the desired dose has been reached, and dispensing is stopped by lowering the lever, after a few seconds, the temperature appears again on the display. Excess water flows out of the drain (o).

Steam dispensing

1. Wait for the machine to reach the operating temperature indicated by the OLED display (m) and make sure that the pressure indicated on the boiler pressure gauge is above 0.8 Bar.
2. Open the steam tap (d) for a few seconds and drain some steam into the drip tray (i), then immerse the steam wand (e) in the liquid to be heated and open the tap, once the desired temperature has been reached close the tap.



After heating the beverage, always discharge a little steam from the nozzle to clean the sprayer holes.

Hot water delivery

1. Place the container for collecting water under the water lance (g).
2. Open the water tap (f) to dispense hot water.
3. When the desired water level has been reached, close the water tap.

Dedicated functions model 0981 Rubino Plus

Pre-infusion

The prebrew function allows you to wet the coffee before brewing.

Pre-brewing, if enabled, is initiated by pulling the coffee brewing lever upwards: the coffee is first wetted and then brewed.

The pre-brewing time is counted in the brewing seconds.

Standby function

The STANDBY function allows the machine to go into low consumption condition by switching off the boiler heating element.

If the function is active and no deliveries are made, after the time set on the display, the machine automatically goes to Standby: the word "QUICK" appears on the display.



To exit, simply raise and lower the dispensing lever or switch the machine off and on again.

ECO function

The ECO function allows the machine to go into low consumption condition by lowering the boiler temperature set point to 60°C (140°F).

If the function is active and if no deliveries are made, after the time set on the display, the machine automatically switches to Eco: 'ECO' appears on the display.



To exit, simply raise and lower the dispensing lever or switch the machine off and on again.

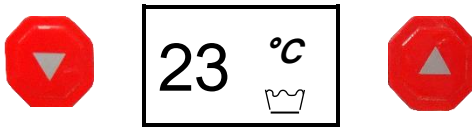
Screen Saver

After 30 minutes without brewing coffee, the display is switched off while the machine continues to heat up.

To reactivate it, simply press one of the buttons on the side of the display.

No water in the tank

If the water level in the tank falls below the minimum level, the machine goes into alarm, emitting three beeps while the tank indication appears on the display.



To exit the alarm condition, simply refill the tank.

When the machine is in alarm due to a lack of water in the tank, the boiler continues to heat and it is possible to make up the water level. Top-up is also possible when heating is interrupted due to a lack of water in the boiler.

OLED Display Functions - Operator Menu

Switching on

When the main switch (k) is turned to the ON position, the QuickMill logo and the water temperature appear on the display for a few seconds. The heating element symbol in the right-hand corner indicates that heating is in progress. When the machine is at temperature the symbol disappears.

Example:

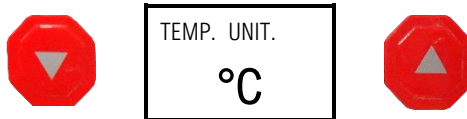


By pressing the side buttons, the temperature can be adjusted directly. When the adjustment is complete, after a few seconds the word " " disappears from the display and the display returns to the actual temperature.

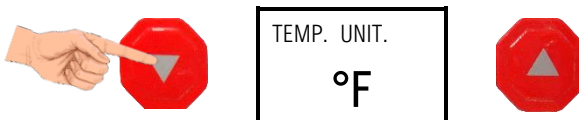
Temperature unit

To enter the menu, press the up arrow for five seconds.

The display shows the temperature unit



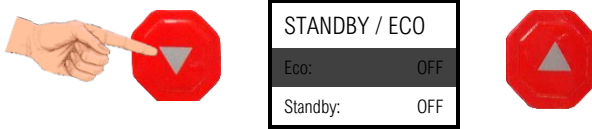
Press the left arrow to set degrees in Fahrenheit.



Eco and Standby

Press the right arrow to enter the ECO function:

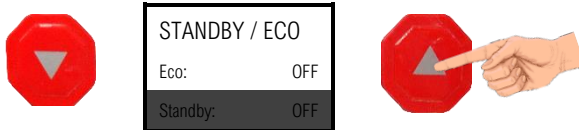
With the left arrow you can activate the Eco mode and set it to 30', 60', 90' or deactivate it.



Example:



The right arrow moves to Standby: the left arrow allows you to set the function to 30', 60', 90' or deactivate it.

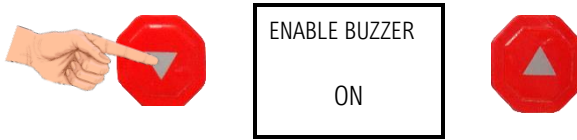


Example:



Acoustic sensor

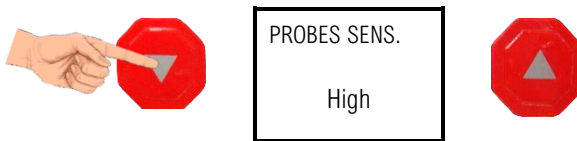
Pressing the right arrow from the Standby menu takes you to the Buzzer menu: the left arrow enables/disables the function.



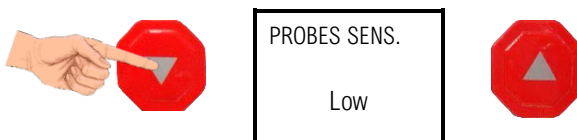
The acoustic signal, when active, sounds three times to warn of a lack of water.

Probes sensor

Pressing the right arrow from the Buzzer menu takes you to the Probes Sensor menu: the left arrow allows you to set the sensitivity of the water level probe between High/Medium/Low.



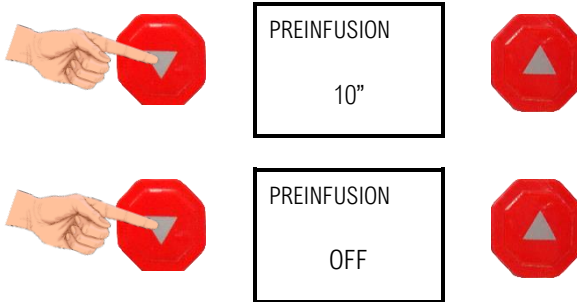
Example:



Preinfusion

Pressing the right arrow from the Probes sensor menu allows access to the Preinfusion menu.

The left arrow allows you to set the duration of preinfusion, which can vary from 0 to 10 seconds (or can be disabled).

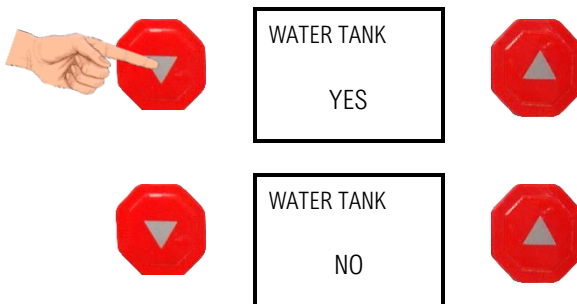


Water tank

Pressing the right arrow, from the Preinfusion menu, you can access the *Water tank* menu.



Do not change this parameter.
This application is not designed power supplies from water mains.



Group Target

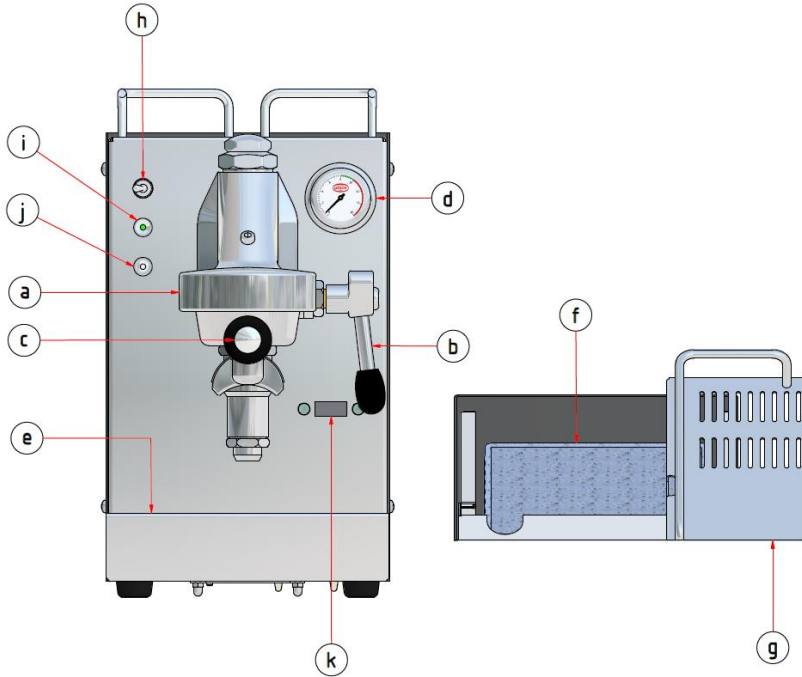
Pressing the right arrow from the Water tank menu takes you to the *Group target* menu.

The left arrow allows you to set the group temperature from 80°C to 100°C.



After editing, wait five seconds before exiting the menu by pressing the right arrow.

0960 – CAROLA PID



Legend:

- | | | | |
|----|-------------------|----|---|
| a. | Coffee brew group | f. | Water tank |
| b. | Coffee brew lever | g. | Cup warmer |
| c. | Filterholder | h. | General switch |
| d. | Boiler gauge | i. | Machine light ON |
| e. | Drip tray | j. | Heating light  |
| | | k. | Termopid |

SIZE l x h x p

199x353x389mm

WEIGHT:

15 Kg

VOLTAGE:

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

POWER:

850 W

BOILER CAPACITY

0,75 L

TANK CAPACITY:

1,8 L

WORKING TEMPERATURE:

+5°C ÷ +35°C



Accessories



Legend:

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| a. Two cups filter | f. Brush |
| b. One cup filter | g. Mains input pipe |
| c. Blind filter | h. Wooden presser |
| d. One cup filter holder | i. Discharge pipe |
| e. Two cups filter holder | |

Commissioning switch version 0-1-2

1. Remove the cup warmer lid (**g**). Take out the delivery and discharge pipes and withdraw the water tank.
2. Fill the water tank (**f**), with drinking water, softened if possible.
3. Return the water tank to its original position.
4. Switch on the machine bringing the switch (**h**) to position 1; the light (**i**) switches on.
5. Raise the group lever (**b**) to delivery position, wait until approx. ½ litre of water pours out from the group (boiler full) then lower the lever.
6. Set the switch (**h**) in position 2 to start the boiler heating; light (**j**) on.
7. When the heater light (**j**) switches off, the machine is ready to deliver the coffee.

Important: Make sure that the silicon tubes are completely immersed in the water and are not bent.

Commissioning switch version 0-1

1. Remove the cup warmer lid (**f**). Take out the delivery and discharge pipes and withdraw the water tank.
2. Fill the water tank (**g**), with drinking water, softened if possible.
3. Return the water tank to its original position.
4. Switch on the machine bringing the switch (**h**) to position 1; the light (**i**) switches on. In the case of empty tank, the Termopid display indicates the letter "A" flashing.
5. Only when the Termopid is first switched on or reset, the display displays the message "1ST" (First step) and the machine does not heat. To exit from this condition, raise the lever (**b**) of the group in the delivery position for at least 30 seconds verifying the water output from the group (full boiler) then lower the lever. At this point the machine starts to heat, light (**j**) on, and the display indicates the temperature of the boiler.
6. When the heater light (**j**) switches off, the machine is ready to deliver the coffee.

Important: Make sure that the silicon tubes are completely immersed in the water and are not bent.

Coffee brew

1. Remove the filter (**c**) holder from its seat, turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted);
3. Press the coffee with the presser.
4. Place the filter holder to its seat, turning it anti-clockwise.
5. Place the cups under the corresponding outlets under the filter holder.
6. Lift the coffee delivery lever (**b**) after a few seconds the coffee starts to brew. When the desired amount of coffee has been delivered, lower the group lever.

Boiler temperature adjustment

The boiler temperature management is carried out by means of a dedicated PID; for the settings, please refer to "SETTING AND THERMOPID OPERATION" model CAROLA. For the CAROLA PID model refer to the chapter "THERMOPID OPERATION AND PROGRAMMING" in the "SINGLE TEMPERATURE THERMOPID" section.

ThermoPID single temperature



Through one of the ThermoPID models mounted, it is possible to adjust the temperature of the machine boilers.

During normal operation, the display shows the current boiler temperature.

To set the temperature, proceed as follows.

Set-point temperature programming

To access the set point temperature adjustment programming, proceed as follows:

- With thermopid enabled (on), press the ▼ button.
- When the display shows "PrG" press the ▲ and ▼ key to change the desired boiler temperature set point.
- After 3 seconds after pressing the last key the data is stored and the display shows the current temperature.

ECONOMY function

The Economy function on the SINGLE TEMPERATURE TERMOPID allows you to turn off the boiler heating if no coffee is brewed after a programmable time of 10 to 240 minutes.

When the machine is in Economy mode, "ECO" appears on the thermoPID display. When a coffee is brewed or a key is pressed on the display, the machine exits Eco and starts heating again as if it were the first time it was switched on.

To enter and set the ECONOMY time, simply act as follows:

- With thermoPID enabled (on), press the ▼ key twice until the display shows "ECO";
- Press the ▲ and ▼ key to enter OFF and disable the function or enter the minutes after which the ECONOMY function must be entered.
- Three seconds after pressing the last key the data is stored and the display shows the current temperature.

Factory parameters preset

With the PRESET operation, the TermoPID control unit can be reconfigured with the default parameters (factory data).

To perform the PRESET, proceed as follows:

- With the termopid disabled. press ▼ .
- Power the board.
- When the display shows “**prs**” release the key.
- Cut-out the power to the board.

The factory data (default) is the following:

F03 - °C	F04 - 0
P – 1,0	
I – 0,01	
D – 2,0	

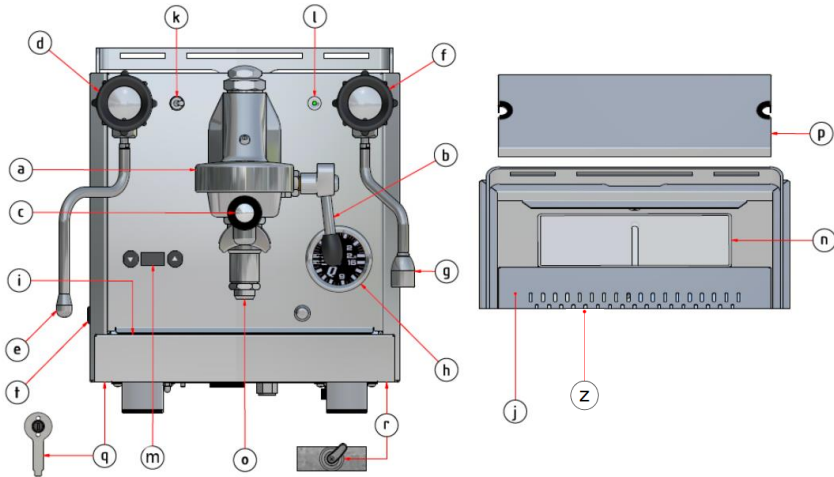
Alarms

In the case of a sensor failure, on the display the caption A1 is shown: the adjustment and programming outputs are disabled.

Termopid Setting and Functioning model CAROLA

With this TERMOPID model, the set point temperature adjustment is through the position of the micro switch as shown below.

0993 – ELEVATE R / ELEVATE V



Legend:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| a. Coffee brewing group | j. Cup warmer |
| b. Coffee delivery lever | k. Main switch |
| c. Filter holder | l. Machine indicator light ON |
| d. Steam tap | m. OLED display |
| e. Steam wand | n. Water tank |
| f. Hot water tap | o. Water drain |
| g. Hot water nozzle | p. Water tank cover |
| h. Boiler and pump pressure gauge | q. Pump adjustment key |
| i. Drip tray | r. Mains/tank tap (0993R only) |
| | t. Pump adjustment (0993R) |
| | z. Pump adjustment (0993) |

SIZE l x h x p	304x358x502mm
WEIGHT:	26 Kg
VOLTAGE:	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POWER:	1300 - 1700 W
COFFEE BOILER CAPACITY	0,75 L
STEAM BOILER CAPACITY	1,6 L
TANCK CAPACITY	3 L
WORKING TEMPERATURE	+5°C ÷ +35°C





The difference between the two versions is the pump: the first is Rotary while the second is Vibration.

Accessories



Legend:

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| a. Two cups filter | f. Brush |
| b. One cup filter | g. Mains input pipe |
| c. Blind filter | h. Wooden presser |
| d. One cup filter holder | i. Discharge pipe |
| e. Two cups filter holder | |

Commissioning

1. Remove the cup warming shelf (**j**).
2. Fill the canister (**n**) with potable and possibly softened water.
3. Connect the machine to an electrical socket, switch on the machine with the main switch (**k**) in the ON position.
4. The machine loads the boiler.
5. Activate dispensing from the coffee group by lifting lever (**b**): dispense water from the group to ensure that the circuit is filled correctly.
6. Wait for the machine to reach the operating temperature indicated by the OLED display (**m**) and for the hand of the boiler pressure gauge (**h**) to indicate a value between 1 Bar and 1.5 Bar.



When using the machine for the first time, allow approx. 0.5 litres of water to run through the machine while it is hot in order to rinse the group by activating the coffee delivery.

Filling timeout

If the filling of the boiler lasts longer than 120 seconds, the machine goes into alarm with an acoustic signal and the message TIMEOUT appears on the display. In this alarm state the boiler heating does not start.

This condition can occur when the machine is switched on for the first time with a completely empty boiler.

Switch the machine off and on again to restart.

If the problem persists, make sure there are no water leaks or obstructions in the hydraulic circuit.

Coffee dispensing

1. Release the filter holder (**c**) from its seat by turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (depending on the filter inserted).
3. Press out the coffee with the tamp.
4. Hook and tighten the filter holder (**c**) into place by turning it anti-clockwise.
5. Position the cups at the outlet holes under the filter holder.
6. Raise the group lever (**b**) to a vertical position to activate the coffee delivery. After a few seconds, the brewing starts: the seconds appear on the OLED display.



When the desired dose has been reached, and dispensing is stopped by lowering the lever, after a few seconds, the temperature appears again on the display. Excess water flows out of the drain (**o**).

Steam supply

1. Wait until the machine reaches the operating temperature indicated by the OLED display (**m**) and make sure that the pressure indicated on the boiler pressure gauge is above 0.8 Bar.
2. Open the steam tap (**d**) for a few seconds and drain some steam into the drip tray (**i**), then immerse the steam wand (**e**) in the liquid to be heated and open the tap, once the desired temperature has been reached close the tap.



After heating the beverage, always discharge a little steam from the nozzle to clean the sprayer holes.

Hot water supply

1. Place the water collection container under the water lance (**g**).
2. Turn on the water tap (**f**) to draw hot water.
3. Once the desired water level has been reached, close the water tap.

Dedicated functions model 0993 Elevate

Pre-infusion

The prebrew function allows you to wet the coffee before brewing. Pre-brewing, if enabled, is initiated by pulling the coffee brewing lever upwards: the coffee is first wetted and then brewed. The pre-brewing time is counted in the brewing seconds.

Standby function

The STANDBY function allows the machine to go into low consumption condition by switching off the boiler heating element.

If the function is active and no deliveries are made, after the time set on the display, the machine automatically goes to Standby: the word "QUICK" appears on the display.



To exit, simply raise and lower the dispensing lever or switch the machine off and on again.

ECO function

The ECO function allows the machine to go into low consumption condition by lowering the boiler temperature set point to 60°C (140°F).

If the function is active and if no deliveries are made, after the time set on the display, the machine automatically switches to Eco: 'ECO' appears on the display.



To exit, simply raise and lower the dispensing lever or switch the machine off and on again.

Screen Saver

After 30 minutes without brewing coffee, the display is switched off while the machine continues to heat up.

To reactivate it, simply press one of the buttons on the side of the display.

No water in the tank

If the water level in the tank falls below the minimum level, the machine goes into alarm, emitting three beeps while the tank indication appears on the display.



To exit the alarm condition, simply refill the tank.

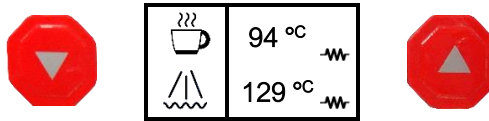
When the machine is in alarm due to a lack of water in the tank, the boiler continues to heat and it is possible to make up the water level. Top-up is also possible when heating is interrupted due to a lack of water in the boiler.

OLED Display Functions - Operator Menu

Switching on

By turning the main switch (**k**) to the ON position, the QuickMill logo appears on the display for a few seconds and the water temperatures of the coffee boiler and steam boiler. The heating element symbol indicates that reheating is in progress. When the machine is at temperature the symbol disappears.

Example:

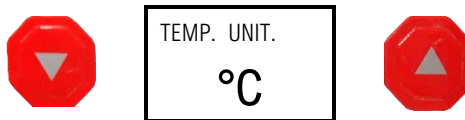


By pressing the side buttons you can adjust the coffee temperature directly. When the adjustment is complete, after a few seconds "SET" disappears from the display and the display returns to the actual temperature.

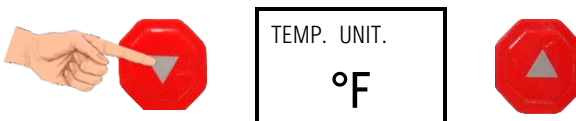
Temperature unit

To enter the menu, press the up arrow for ten seconds.

The display shows the temperature unit.



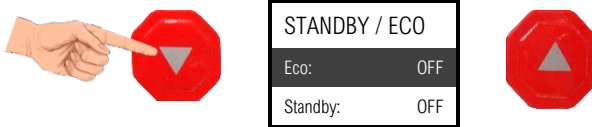
Press the left arrow to set degrees in Fahrenheit.



Eco and Standby

Press the right arrow to enter the ECO function:

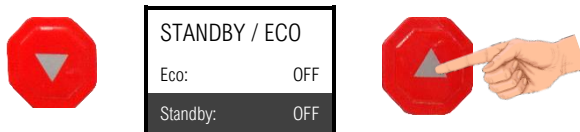
With the left arrow you can activate the Eco mode and set it to 30', 60', 90' or deactivate it.



Example:



The right arrow moves to Standby: the left arrow allows you to set the function to 30', 60', 90' or deactivate it.



Example:



If both are activated, Standby has priority.

Make sure you have Standby set to OFF if you want to use the ECO function.

Acoustic sensor

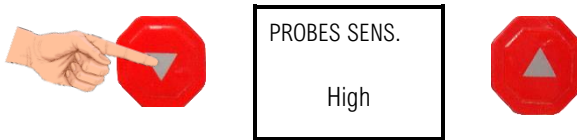
Pressing the right arrow from the Standby menu takes you to the Buzzer menu: the left arrow enables/disables the function.



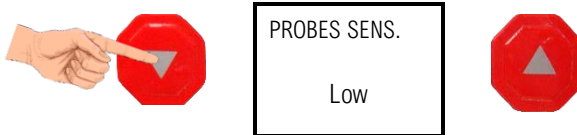
The acoustic signal, when active, sounds three times to warn of a lack of water.

Probes sensor

Pressing the right arrow from the Buzzer menu takes you to the Probes Sensor menu: the left arrow allows you to set the sensitivity of the water level probe between High/Medium/Low.



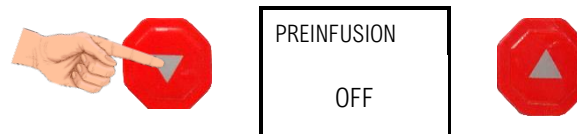
Example:



Preinfusion

Pressing the right arrow from the Probes sensor menu allows access to the *Preinfusion* menu.

The left arrow allows you to set the duration of preinfusion, which can vary from 0 to 10 seconds (or can be disabled).



Water tank

Pressing the right arrow from the Preinfusion menu takes you to the *Water Tank* menu.

The left arrow allows you to enable/disable the water tank. If it is disabled, the machine is fed from the water mains.

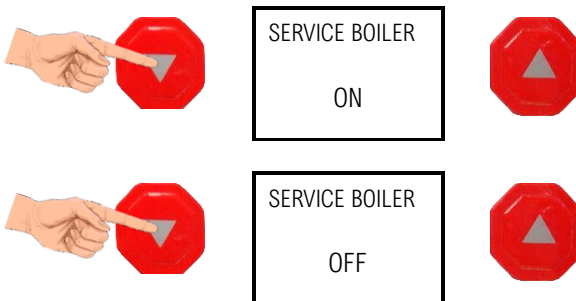


Modify only if the water network connection KIT is installed.

Steam boiler

Pressing the right arrow from the Water Tank menu allows access to the *Service Boiler* menu.

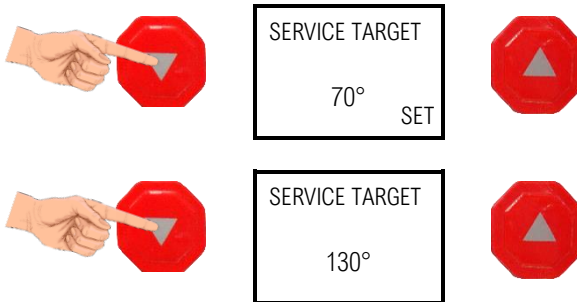
The left arrow enables/disables the steam boiler.



Service Target

Pressing the right arrow from the Service Boiler menu takes you to the *Service target* menu.

The left arrow allows you to set the service boiler temperature from 70°C to 130°C.

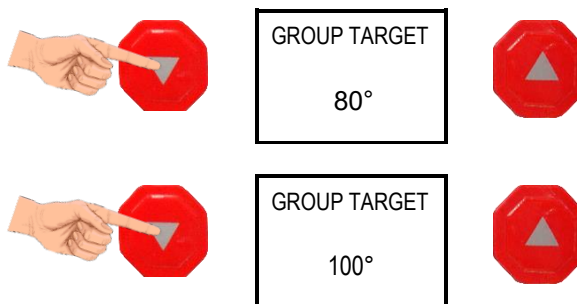


After editing, wait five seconds before exiting the menu by pressing the right arrow.

Group Target

Pressing the right arrow from the Service Target menu takes you to the *Group target* menu.

The left arrow allows you to set the group temperature from 80°C to 100°C.

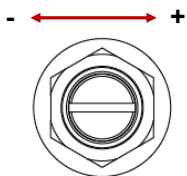


After editing, wait five seconds before exiting the menu by pressing the right arrow.

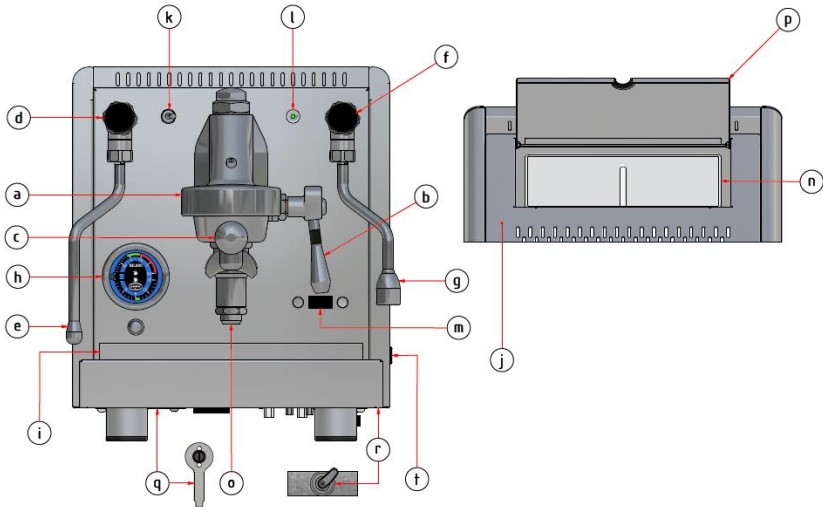
Coffee pressure adjustment valve

The machine is delivered with the valve set at 9 Bar. The end user can adjust the valve (t) Mod.0993R o (z) Mod.0993 to increase or decrease the pressure.

1. Release the filter holder from the group.
2. Remove the filter from the filter-holder.
3. Insert the blind filter in the filter-holder.
4. Attach the filter holder to the coffee brew group.
5. Start the coffee brew group delivery to obtain the maximum pressure in the circuit, shown on the the gauge.
6. Remove the cup warmer plate to have access to the adjustment screw.
7. Act on the valve adjustment screw, turning it clockwise to increase the pressure and anticlockwise to decrease the pressure in the circuit.
8. Stop the delivery.
9. Start the delivery of the group and check the pressure adjustment shown on the gauge.
10. Repeat the above operations until the required adjustment is achieved.



0986 – AQUILA PID



Legend:

- | | |
|---------------------------------|---|
| a. Coffee brew group | k. Main switch |
| b. Coffee delivery level | l. Machine light ON |
| c. Filter holder | m. Termopid |
| d. Steam valve | n. Water tank |
| e. Steam wand | o. Water drain |
| f. Hot water valve | p. Water tank cover |
| g. Hot water wand | q. Pump adjustment key |
| h. Boiler gauge +
Pump gauge | r. Tank/service switch (0=tank/1=service) |
| i. Drip tray | t. Pump pressure adjustment |
| j. Cup warmer | |

SIZE l x h x p	308x363x482mm
WEIGHT:	28,5 Kg
VOLTAGE:	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
POWER:	1300 - 1700 W
BOILER CAPACITY:	1,8 L
TANK CAPACITY:	3 L
WORKING TEMPERATURE:	+5°C ÷ +35°C



Accessories



Legend:

- a. Two cups filter
- b. One cup filter
- c. Blind filter
- d. One cup filter holder
- e. Two cups filter holder
- f. Brush
- g. Mains input pipe
- h. Wooden presser
- i. Discharge pipe

Start-up

1. Remove the cup warming shelf (j).
2. Fill the canister (n) with potable and possibly softened water.
3. Connect the machine to an electrical socket, switch on the machine with the main switch (k) in the ON position.
4. The machine loads the boiler.
5. Activate dispensing from the coffee group by lifting lever (b): dispense water from the group to ensure that the circuit is filled correctly.
6. Wait for the machine to reach the operating temperature indicated by the OLED display (m) and for the hand of the boiler pressure gauge (h) to indicate a value between 1 Bar and 1.5 Bar.



When using the machine for the first time, allow approx. 0.5 litres of water to run through the machine while it is hot in order to rinse the group and activate the coffee delivery.

Filling timeout

If the filling of the boiler lasts longer than 120 seconds, the machine goes into alarm with an acoustic signal and the message TIMEOUT appears on the display. In this alarm state the boiler heating does not start.

This condition can occur when the machine is switched on for the first time with a completely empty boiler.

Switch the machine off and on again to restart.

If the problem persists, make sure there are no water leaks or obstructions in the hydraulic circuit.

Coffee dispensing

1. Release the filter holder (c) from its seat by turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (depending on the filter inserted).
3. Press out the coffee with the tamp.
4. Hook and tighten the filter holder (c) into place by turning it anti-clockwise.
5. Position the cups at the outlet holes under the filter holder.
6. Raise the group lever (b) to a vertical position to activate the coffee delivery. After a few seconds, the brewing starts: the seconds appear on the OLED display.



When the desired dose has been reached, and dispensing is stopped by lowering the lever, after a few seconds, the temperature appears again on the display. Excess water flows out of the drain (o).

Steam dispensing

1. Wait for the machine to reach the operating temperature indicated by the OLED display (m) and make sure that the pressure indicated on the boiler pressure gauge is above 0.8 Bar.
2. Open the steam tap (d) for a few seconds and drain some steam into the drip tray (i), then immerse the steam wand (e) in the liquid to be heated and open the tap, once the desired temperature has been reached close the tap.



After heating the beverage, always discharge a little steam from the nozzle to clean the sprayer holes.

Hot water delivery

4. Place the container for collecting water under the water lance (g).
5. Open the water tap (f) to dispense hot water.
6. When the desired water level has been reached, close the water tap.

Dedicated functions model 0986 Aquila PID

Pre-infusion

The prebrew function allows you to wet the coffee before brewing.

Pre-brewing, if enabled, is initiated by pulling the coffee brewing lever upwards: the coffee is first wetted and then brewed.

The pre-brewing time is counted in the brewing seconds.

Standby function

The STANDBY function allows the machine to go into low consumption condition by switching off the boiler heating element.

If the function is active and no deliveries are made, after the time set on the display, the machine automatically goes to Standby: the word "QUICK" appears on the display.



To exit, simply raise and lower the dispensing lever or switch the machine off and on again.

ECO function

The ECO function allows the machine to go into low consumption condition by lowering the boiler temperature set point to 60°C (140°F).

If the function is active and if no deliveries are made, after the time set on the display, the machine automatically switches to Eco: 'ECO' appears on the display.



To exit, simply raise and lower the dispensing lever or switch the machine off and on again.

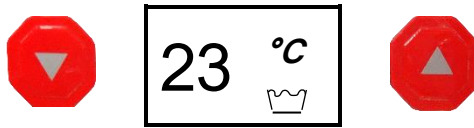
Screen Saver

After 30 minutes without brewing coffee, the display is switched off while the machine continues to heat up.

To reactivate it, simply press one of the buttons on the side of the display.

No water in the tank

If the water level in the tank falls below the minimum level, the machine goes into alarm, emitting three beeps while the tank indication appears on the display.



To exit the alarm condition, simply refill the tank.

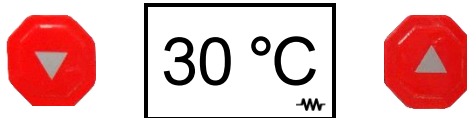
When the machine is in alarm due to a lack of water in the tank, the boiler continues to heat and it is possible to make up the water level. Top-up is also possible when heating is interrupted due to a lack of water in the boiler.

OLED Display Functions - Operator Menu

Switching on

When the main switch (k) is turned to the ON position, the QuickMill logo and the water temperature appear on the display for a few seconds. The heating element symbol in the right-hand corner indicates that heating is in progress. When the machine is at temperature the symbol disappears.

Example:

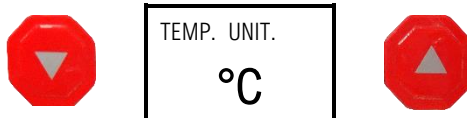


By pressing the side buttons, the temperature can be adjusted directly. When the adjustment is complete, after a few seconds the word " " disappears from the display and the display returns to the actual temperature.

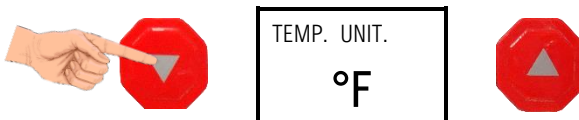
Temperature unit

To enter the menu, press the up arrow for five seconds.

The display shows the temperature unit



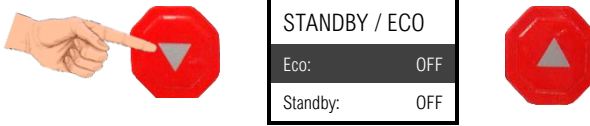
Press the left arrow to set degrees in Fahrenheit.



Eco and Standby

Press the right arrow to enter the ECO function:

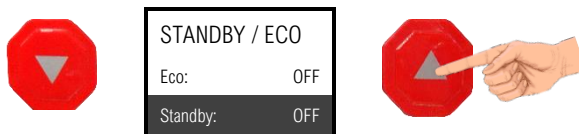
With the left arrow you can activate the Eco mode and set it to 30', 60', 90' or deactivate it.



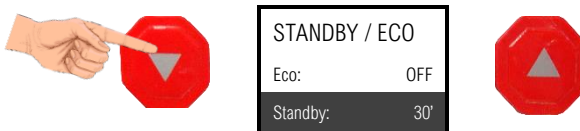
Example:



The right arrow moves to Standby: the left arrow allows you to set the function to 30', 60', 90' or deactivate it.

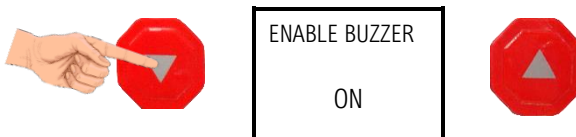


Example:



Acoustic sensor

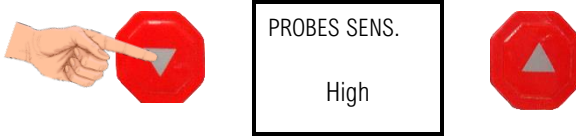
Pressing the right arrow from the Standby menu takes you to the Buzzer menu: the left arrow enables/disables the function.



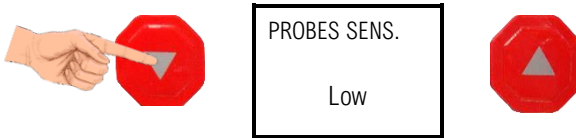
The acoustic signal, when active, sounds three times to warn of a lack of water.

Probes sensor

Pressing the right arrow from the Buzzer menu takes you to the Probes Sensor menu: the left arrow allows you to set the sensitivity of the water level probe between High/Medium/Low.



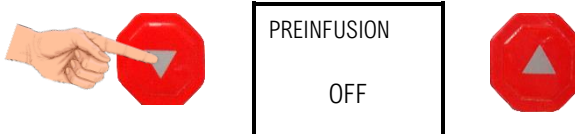
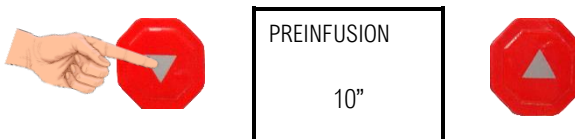
Example:



Preinfusion

Pressing the right arrow from the Probes sensor menu allows access to the Preinfusion menu.

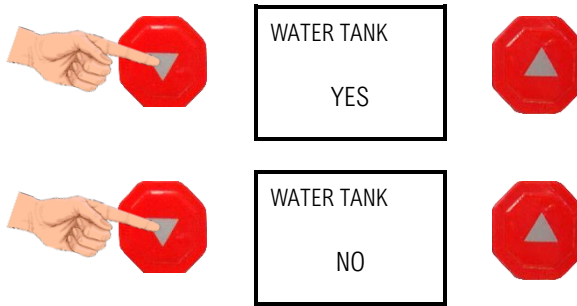
The left arrow allows you to set the duration of preinfusion, which can vary from 0 to 10 seconds (or can be disabled).



Water tank

Pressing the right arrow from the Preinfusion menu takes you to the *Water Tank* menu.

The left arrow allows you to enable/disable the water tank. If it is disabled, the machine is fed from the water mains.

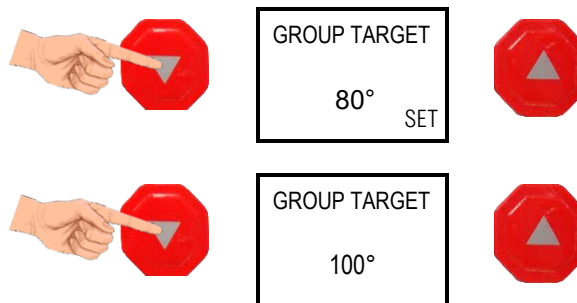


Modify only if the water network connection KIT is installed.

Group target

Pressing the right arrow from the Water tank menu takes you to the *Group target* menu.

The left arrow allows you to set the group temperature from 80°C to 100°C.

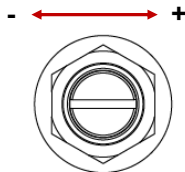


After editing, wait five seconds before exiting the menu by pressing the right arrow.

Coffee pressure adjustment valve

The machine is delivered with the valve set at 9 Bar. The end user can adjust the valve (**t**) to increase or decrease the pressure.

1. Release the filter holder from the group.
2. Remove the filter from the filter-holder.
3. Insert the blind filter in the filter-holder.
4. Attach the filter holder to the coffee brew group.
5. Start the coffee brew group delivery to obtain the maximum pressure in the circuit, shown on the the gauge.
6. Remove the cup warmer plate to have access to the adjustment screw.
7. Act on the valve adjustment screw, turning it clockwise to increase the pressure and anticlockwise to decrease the pressure in the circuit.
8. Stop the delivery.
9. Start the delivery of the group and check the pressure adjustment shown on the gauge.
10. Repeat the above operations until the required adjustment is achieved.



1006 - ESSENCE

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 to insert the can of water and under the rear part there are the connection for the water network and the valve to select can or network.

The button on the front switches on the machine, whereas the display provides information regarding time, boiler temperature, Eco status, standby, etc. Through the machine wi-fi connection, direct setting is possible from other devices such as smartphone, tablet or pc, using a URL code.

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

The parts that make up the machine are described below.

Legend:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| a. Cup-warmer top | l. Filter holder |
| b. Hot water delivery lever | m. Table top for cups |
| c. Steam delivery lever | n. Water can + pipe |
| d. Hot water delivery wand | o. Drip collection reservoir |
| e. Steam delivery wand | p. Resting feet |
| f. Pump gauge | q. Network can tap |
| g. Boiler pressure gauge | r. Direct discharge reservoir |
| h. Machine ignition switch | s. Pump pressure adjustment |
| i. Display | t. Key |
| j. Coffee distribution lever | u. Network water connection |
| k. Coffee group | |

Dimensions l x h x p

330x383x490mm

Net weight

32 Kg

Power supply

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

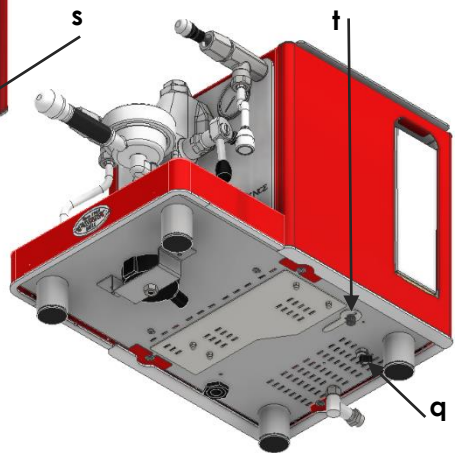
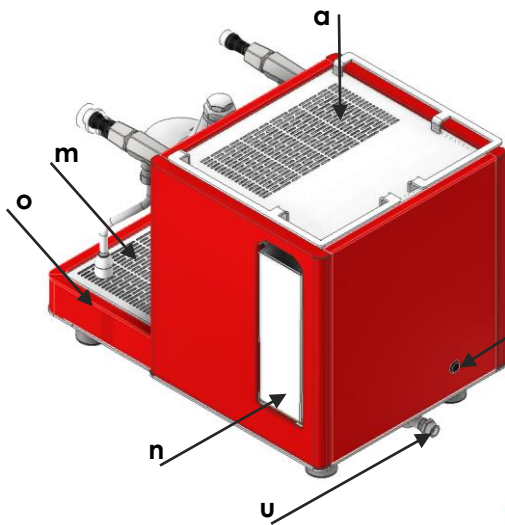
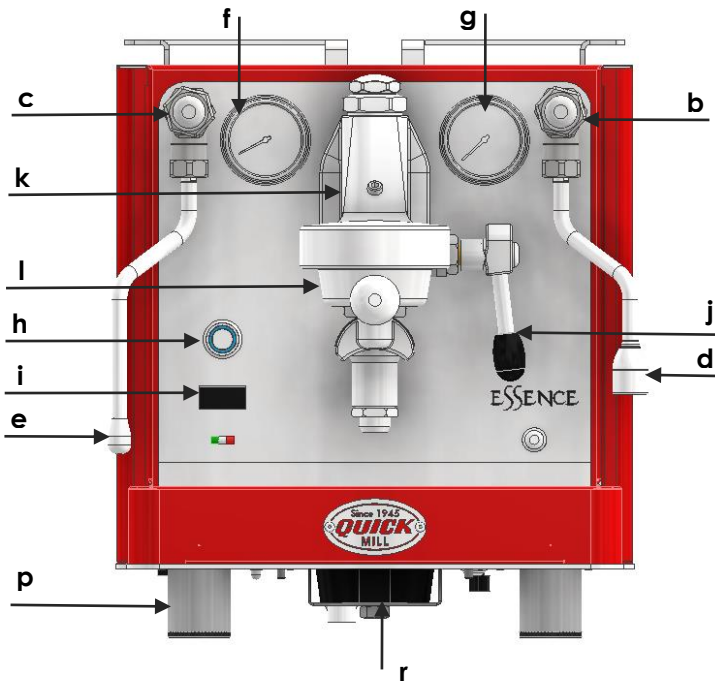
Power

1100-1500 W

Working temperature

+5° / +45° C





ACCESSORIES



Legend:

- a. Two cups filter
- b. One cup filter
- c. Blind filter
- d. One cup filter holder
- e. Two cups filter holder
- f. Toothbrush
- g. Network inlet pipe
- h. Press in wood
- i. Discharge pipe

FUNCTIONING



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

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

Putting into service

This machine model can be supplied either with water from a can or from the water supply.

Connection to can

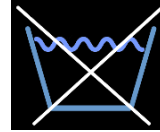
1. Position the can/network tap (q), underneath the machine on “Can”.
2. Fill the can (n) with water (using potable water, preferably softened).
3. Switch on the machine through main switch on the front of the machine, above the display (h).
4. Using the Wi-Fi of a device, connect to the machine and on the relevant page select “water supply from can”, if it has not already been selected (for the Wi-Fi connection and modification of the parameters, see the relevant paragraph).
5. After the machine has been switched on, fill the boiler to reach the level. If the filling lasts longer than necessary, the message “Timeout” will be shown on the display. Then turn off the machine and turn it back on to restart the loading. If the message reappears, turn off the machine and check if the hydraulic system is blocked or there are water leaks.
6. After the filling, the water and coffee heating boilers are set in function.



Indication of the two temperatures

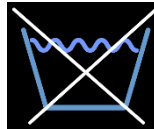


If the can is full but the display shows the “no water” symbol, carry out the water sensor calibration procedure as described in the paragraph “*User menu /Maintenance*”.



No water in can

If the level of the water in the can drops below the minimum level, the machine generates an alarm and the following signal is shown on the display.



To exit from the alarm condition, fill the can.

When the machine is in alarm condition due to lack of water in the can, the boiler continues to heat and it is possible to top-up the water level. It is also possible to top-up when the heating is interrupted because there is no water in the boiler

Coffee dosing when there is no water in the can

If the water is missing in the can during the distribution of the coffee, the machine generates an alarm only after the distribution.

Connection to water network

1. Connect the network water pipe to the coupling underneath the machine (u).
2. Position the can/network tap (q) on “network”.



For this machine model it is necessary that the water is collected in the drips collection reservoir and is conveyed to the domestic drainage.

For this reason it is necessary to connect the direct discharge reservoir located under the machine (r) with the discharge pipe (accessory “i”) supplied.

3. Switch on the machine through the main switch on the front of the machine, above the display (h).
4. Using the Wi-Fi of a device, connect to the machine and on the relevant page select “water supply from network”, if it has not already been selected (for the Wi-Fi connection and modification of the parameters, see the relevant paragraph).

For the first use, with the machine warmed, run approx. 0.5 litres of water to flush the coffee distribution group and the hydraulic circuit.

MANUAL COMMANDS

Coffee brewing

1. Release the filter holder (l) from its housing turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted).
3. Press the coffee with the press.
4. Refit and tighten the filter holder in its housing, turning it anticlockwise.
5. Position the cups under the outlet holes under the filter holder.
6. Raise the coffee distribution lever (j): after a few seconds the delivery starts. When the required dose is reached, lower the lever. During the distribution, the display indicates the dosing seconds.



Steam delivery

1. Direct the steam delivery wand (e) toward the drip collection reservoir (m).
2. For a few seconds, activate the steam delivery with the knob (c) and discharge the condensation created in the delivery wand. Close the knob, stopping the delivery.
3. Paying attention to the temperature of the steam wand, immerse it about half-way in the liquid to be heated.
4. Reactivate the steam delivery with the knob. When the required temperature is reached, close the knob.



After heating the beverage, it is advised to discharge a little steam from the wand to clean the spray holes.

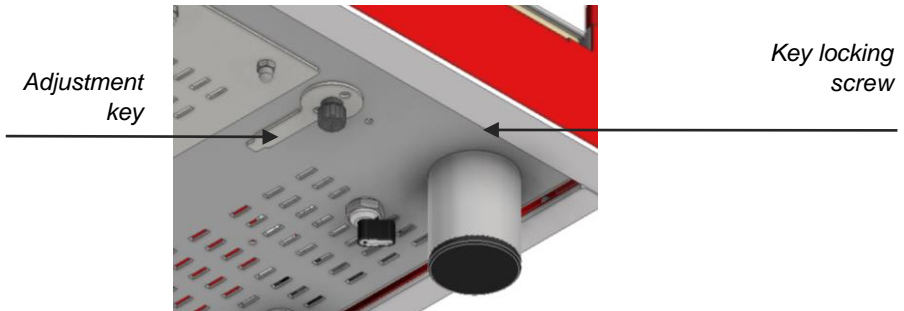
Hot water delivery

1. Place the water collection vessel under the hot water distributor (d).
2. Open the tap (b) and close it when the required water level is reached.

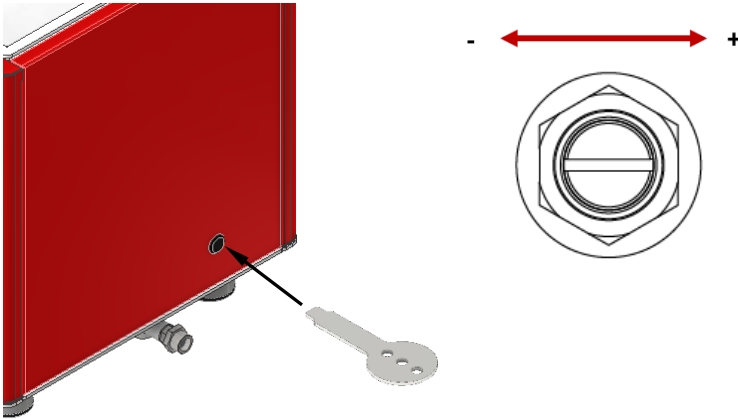
Pump pressure valve adjustment

The machine is supplied with the pump pressure valve (s) adjusted at 9 Bar. The end user can adjust the valve to increase or decrease the pressure proceeding as follows:

1. Release the filter holder from the group;
2. Remove the filter from the filter holder;
3. Insert the blind filter in the filter holder;
4. Latch the filter holder to the coffee group;
5. Start the coffee group delivery to reach maximum pressure in the circuit displayed on the gauge (f).
6. Access the adjustment screw removing the black plastic cap on the rear part of the machine.
7. Under the machine there is the adjustment key: unscrew the screw that locks the key and remove it.



8. Insert the key in the rear screw.
9. Act on the adjustment screw, turning clockwise to increase the pressure and anticlockwise to decrease the pressure in the circuit.

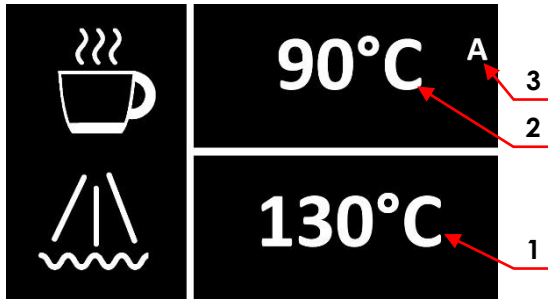


10. Stop the delivery.
11. Start the group delivery and check the pressure displayed on the gauge (f).
12. Repeat the above operations until the required adjustment is obtained.

It is advised to adjust the pressure to a maximum pressure of 9 Bar.

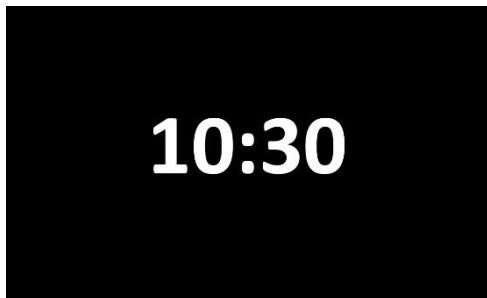
DESCRIPTION OF MACHINE PAGES

When the machine is switched on, the following main screen appears on the display:



1. Boiler temperature water and steam
2. Coffee temperature
3. Auto On/Off (A indicates that function is enabled).

This display alternates with that indicating the time.



After 30 minutes without brewing, the display switches off, but the machine goes on heating.

To reactivate the display, raise and lower the coffee delivery lever.

ECO display

When the machine is in ECO condition the display shows:



To exit from this display is necessary to switch off the machine or deliver a coffee.

Standby display

When the machine is in standby condition, the display shows:



To exit from this display is necessary to switch off the machine.

Reset display

To reset the machine returning it to the factory values, proceed as follows:

1. Switch off the machine through the main on-off button (h).
2. Raise the delivery lever and switch on the machine again.
3. On the display the reset start message is shown: "Reset in progress".



**RESET
IN PROGRESS**

4. Wait a few minutes to end the reset, until the following is displayed.



**Reset
Done**

5. Switch off the machine and bring the delivery lever to low position.

WI-FI CONNECTION

The values of all the fields present and the selection of all the settings are executable through touch commands and through the keyboard of the personal device.



Only one device at a time can be connected.



If the connection does not take place, try again with a different device (perhaps the pc): an update may be necessary or the use of a new generation device.

When the device is connected, the ignition button on the machine flashes.



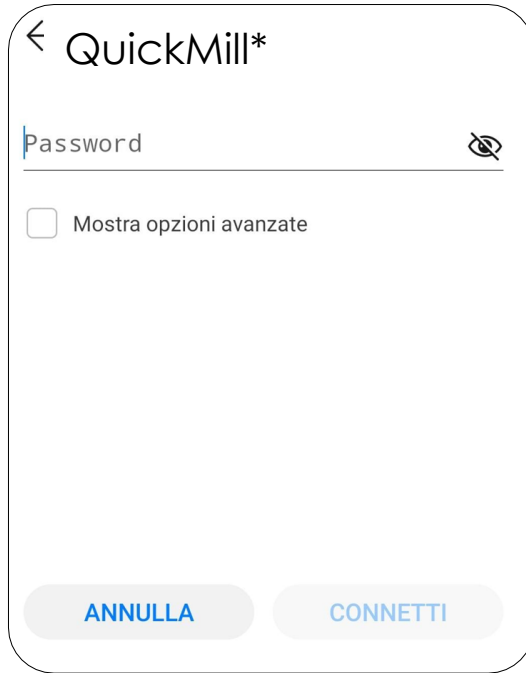
Network search

The first step is to search the **Quickmill** network on the list of available networks of your smartphone.




Password entry

Insert the password: **QUICKMILLGL2B**



QuickMill*

Password 

Mostra opzioni avanzate

ANNULLA CONNETTI



It is recommended not to modify the machine original Wi-Fi password.

Use your browser to enter the IP address 192.168.1.1 or scan the QR-CODE.



Dashboard

The dashboard is titled "Dashboard" and features a top navigation bar with a menu icon (three horizontal lines) and a circled number 5. Below the navigation bar, there are four main status cards, each with a circled number: 1, 2, 3, and 4. Card 1 (red) shows "Caldaia Vapore" at 126 °C. Card 2 (green) shows "Caldaia Caffè" at 100 °C. Card 3 (blue) shows "Stato Macchina" as ON. Card 4 (blue) shows "Livello Acqua" as Ok. Below these cards is a blue bar labeled "Impostazioni Energetiche" with a circled number 2. Underneath, there is a "Modalità Servizi" section with a blue toggle switch (circled 6) and a "Modalità stand-by" section with a grey "Automatico" button. Below that is an orange bar labeled "Stato allarmi e controlli" with a circled number 3, showing "Tanica Vuota". At the bottom, there is a white bar with a small Italian flag icon (circled 4).

1. These fields display the machine status parameters: coffee and steam boiler temperatures, machine status (ON/OFF) and the water level condition in the can.
In this field it is only possible to read the actual values: for the modification it is necessary to access the maintenance menu.

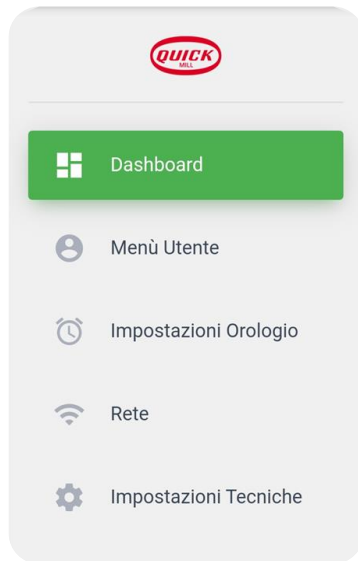
2. Energy settings: These fields allow you to activate/deactivate the service boiler and the ECO operating mode, automatic or manual.



- **Automatic:** the machine switches on and off according to the values indicated on the “*Time setting*” page
 - **ECO:** the steam boiler and coffee boiler set their temperatures according to the values set for that mode.
 - **Manual:** the machine is switched on and off manually through the ignition button.
3. Alarms and controls status: In this field the alarms present in the machine are displayed, if any.
 4. By pressing on the flag, you can change the language to:
 - Italian,
 - English
 - Deutsch.
 5. Pressing this touch button, top right



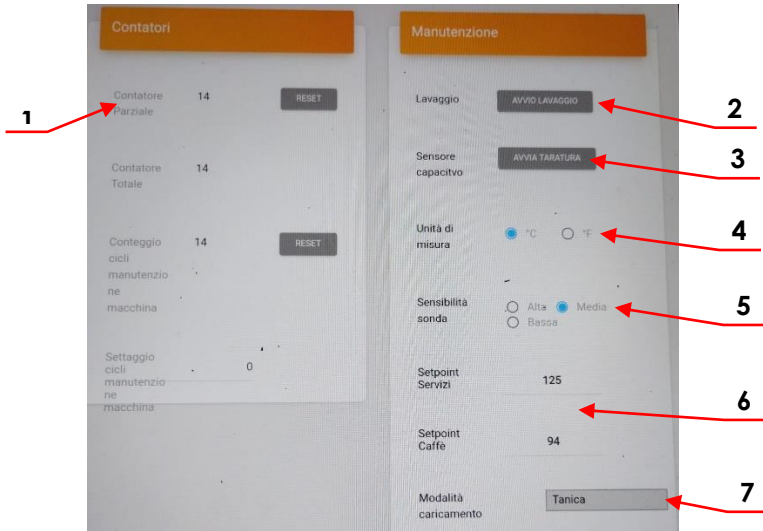
You can view the side window of the menu from where you can access the different screens.



Pressing the caption "*Technical settings*" it is possible to access the maintenance menu.

6. Pressing this touch button is possible to activate/deactivate the heating of the service boiler.

User/maintenance menu



1. **Counters:** This field shows the various counters regarding dosing and maintenance.
2. **Start cleaning:** Pressing this button starts the cleaning of the coffee group. To stop the cleaning, switch off then switch on the machine again.
3. **Start calibration:** Press this button to calibrate the level of the water reservoir sensor, proceeding as follows:
 - Insert the empty and completely dry water reservoir
 - Press "Start calibration"; when the display shows the empty reservoir, the calibration has terminated.
4. **Measure unit:** Pressing °C or °F it is possible to set the temperature measure unit of the service boiler and the coffee boiler.
5. **Sensor sensitivity:** In this field the sensitivity of the water level sensors of the boilers can be modified. If necessary, modify the setting.
6. **Steam setpoint / Coffee setpoint:** In these fields the temperature of the boilers can be set.
7. **Filling mode:** In this field it is possible to set how the boiler is to be filled choosing between reservoir and network water.



When there is no "Save settings" button, confirm each modification touching the display.

Clock setting

Impostazioni Orologio

1 Impostazione Orologio

Data: 12/05/2005

Ora: 12:56

Salva Impostazioni

2 Impostazione ECO

Timeout ECO [minuti]: 30

ECO [°C]: 60

Salva Impostazioni

3 Impostazioni auto ON/OFF

VENERDÌ

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

OK/OK & NEXT

VENERDÌ

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

SABATO

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

DOMENICA

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input checked="" type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>

1. Clock setting: In these fields you can set the date and time of the machine. Then, press *Save Settings*.
2. Setting ECO: if active, it is possible to set the temperature the service and coffee boilers are to reach within the time set. Then, press *Save Settings*.
3. ON/OFF auto settings: These fields allow you to set the automatic on and off time of the machine on all days of the week. If you want to set the same for every day, after entering the times on Monday, press Copy to All to repeat them automatically.

For each day, you can set three time slots.

Automatic on and off is only active if the machine is in automatic mode (Dashboard menu).



since 1945

HEBEL

GRUPPE

GEBRAUCHSANLEITUNG

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Übersetzung von „Istruzioni originali“

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 und Wartung des Produktes zu erhalten. Für eventuelle weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an unsere Büros.

MASCHINENLISTE

Diese Betriebsanleitung bezieht sich auf folgende Maschinentypen:



GUTER KAFFEE

Mahlen einstellen

Der Kaffee wird gemahlen, damit eine größere **Kontaktfläche zwischen Kaffee und Wasser entsteht** und das Wasser die Stoffe besser extrahieren kann. Für die richtige Einstellung zum Mahlen der Kaffeebohnen für den Espresso muss der richtige Mahlpunkt, die richtige Korngröße gefunden werden. Bei **zu fein gemahlenem Kaffee** braucht das Wasser zu lange, um durchzulaufen. In diesem Fall werden alle positiven Stoffe, aber auch einige negative mitgenommen. Bei zu langem Kontakt mit dem Kaffee wird dieser verbrannt. Dadurch erhält der Kaffee einen bitteren, verbrannten Geschmack und eine dünnen, 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 getampert wurde,) erhält man einen Espresso mit **haselnussfarbener Creme mit dunkleren Nuancen**, vollem Körper und intensivem Aroma.

Einige Regeln für einen richtig guten Espresso

1. Spülen (oder Flushen)

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

2. Reinigung des Siebträgers

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

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

3. Mahlen

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

4. Tampern

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

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 Kaffe Zubereitung 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).



Wie Milch erwärmt und dosiert wird

1. Füllen Sie frische, kalte Milch bis zur Hälfte in die Milchkanne.
2. 250 ml dienen für die Zubereitung von Milch für eine Tasse, 500 ml für zwei Tassen.
3. Lassen Sie die Dampfkanne einige Sekunden lang leer laufen, um sie zu reinigen.
4. Führen Sie dann die Dampfdüse knapp unter die Oberfläche der Milch in die Kanne ein. Drehen Sie den Dampfhebel auf Höchstleistung. Durch das Erhitzen dehnt sich das Volumen der Milch aus, es entsteht eine Art Wirbel und ein schlürfendes Geräusch.
5. Bewegen Sie die Kanne nicht, damit keine Luftblasen entstehen.
6. Die Dampfdüse muss immer in die Milch eingetaucht bleiben.
7. Wenn die Milch auf zirka 65°C erhitzt und die Kanne so heiß ist, dass sie gerade noch mit der Hand gehalten werden kann, ist die Milch fertig aufgeschäumt.
8. Schalten Sie den Dampfdruck aus und stellen Sie die Milchkanne ab.
9. Wischen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie zur Reinigung Dampf aus der Düse treten.
10. Wenn Luftblasen an der Oberfläche vorhanden sind, klopfen Sie mit der Kanne mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche.
11. Drehen Sie die Kanne ganz leicht, um die Milch gut zu mischen.
12. Verwenden Sie die Milch so bald wie möglich, damit der Schaum erhalten bleibt.

Milchschaum eingießen

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



Menü



CAFFÈ RISTRETTO

- 90 ml - Tasse
- 20 ml Espresso



ESPRESSO

- 90 ml - Tasse
40 ml Espresso



KAFFEE LUNGO DUNKEL

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



AMERIKANISCHER KAFFEE

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



MACCHIATO

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



MACCHIATO LUNGO

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

FLAT WHITE

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



MILCHKAFFEE

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



WENIG MILCH

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



CAPPUCCINO

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



MOCACCINO

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

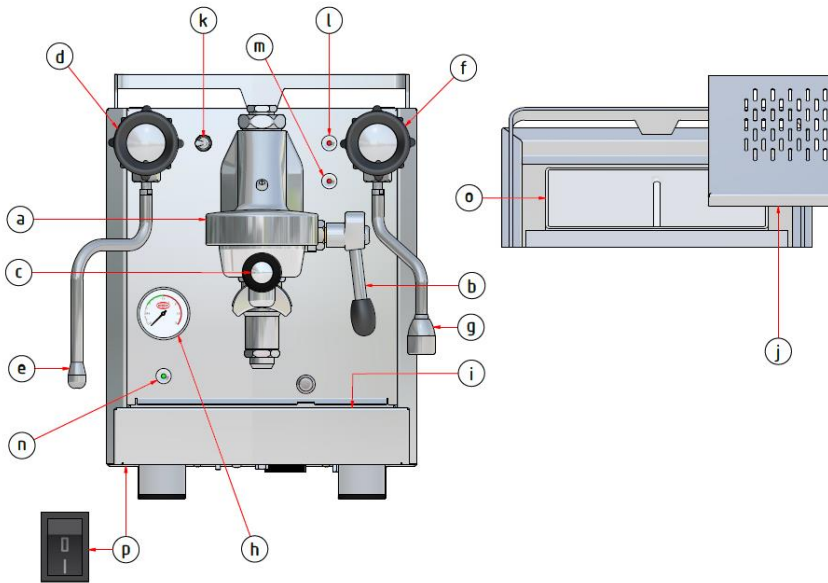


AFFOGATO

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



0981 – RUBINO




Legende:

- | | |
|----------------------------|--|
| a. Brühgruppe | i. Abtropfschale |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe | j. Tassenwärmer |
| c. Siebträger | k. Hauptschalter |
| d. Hahn für Dampfausgabe | l. Meldeleuchte Heizen  |
| e. Dampfzanze | m. Meldeleuchte Wassermangel  und Standby |
| f. Warmwasserhahn | n. Meldeleuchte Maschine ON |
| g. Warmwasserauslauf | o. Wassertank |
| h. Manometer Kessel | p. Standby-Schalter |

ABMESSUNGEN L x H x T	265x358x452 mm
GEWICHT:	19,50 Kg
SPANNUNG:	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
LEISTUNG:	1100-1500 W
FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:	1,8 L
FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:	3 L
ARBEITSTEMPERATUR:	+5°C ÷ +35°C



Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie den Tassenwärmer (**j**) ab.
2. Füllen Sie den Tank (**o**) mit Trinkwasser, das möglichst enthärtet sein sollte.
3. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**k**) auf 1.
4. Die Maschine füllt den Kessel.
5. Aktivieren Sie die Kaffeeausgabe unter Betätigung des Hebels (**b**); lassen Sie Wasser ablaufen, um sicherzustellen, dass der Kreislauf richtig gefüllt ist.
6. Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Dies wird durch das Ausschalten der roten Leuchte  (**l**) und durch den Zeiger des Kessel-Manometers (**h**) gemeldet, das einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigen muss.




Lassen Sie beim erstmaligen Gebrauch zirka 0.5 Liter Wasser von der warmen Maschine ablaufen, um den Kaffeeauslauf und den Hydraulikkreis durchzuspülen.

Kaffeeausgabe

1. Nehmen Sie den Siebträger (**c**) unter Drehung im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger (**c**) unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder fest in seine Aufnahme ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Auslauf unterhalb des Siebträgers.
6. Bringen Sie den Hebel (**b**) in horizontale Stellung für die Kaffeeausgabe, die einige Sekunden später beginnt. Schwenken Sie den Hebel nach Erreichen der gewünschten Portion wieder in vertikale Stellung.

Dampfausgabe

1. Warten Sie, bis die Heizungsleuchte  (l) erlischt und kontrollieren Sie, ob das Manometer des Kessels einen Wert über 0,8 bar anzeigt.
2. Öffnen Sie einige Sekunden lang den Hahn (d) und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale (i) ab. Tauchen Sie die Dampfzange (e) in die zu erwärmende Flüssigkeit und öffnen Sie den Hahn. Schließen Sie den Hahn wieder, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Lassen Sie nach dem Erwärmen des Getränks noch etwas Dampf von der Lanze ab, um die Öffnungen der Düse zu reinigen.



Bei diesem Modell ohne PID-Regelung erfolgt die Steuerung der Maschinentemperatur mittels spezifischer Druckschalter.

Warmwasserausgabe

1. Stellen Sie einen geeigneten Wasserauffangbehälter unter den Wasserauslauf (g).
2. Öffnen Sie den Hahn (f) für die Warmwasserausgabe.
3. Schließen Sie den Wasserhahn wieder, sobald Sie die gewünschte Menge erhalten haben.

Sonderfunktionen des Modells 0981 Rubino

Timeout Füllung

Wenn die Kesselfüllung mehr als 300 Sekunden lang dauert, geht die Maschine in die Alarmbedingung über, es ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Niedrigwasserwarnleuchte (**m**). In diesem Alarmzustand kann die Kesselheizung nicht starten.

Diese Bedingung kann bei eingeschalteter Maschine zum ersten Mal dann eintreten, wenn der Kessel vollkommen leer ist.

Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um die Füllung wieder zu starten.

Ist das Problem weiterhin vorhanden, prüfen Sie, ob der Wasserkreislauf undicht oder verstopft ist.

Tank ohne Wasser

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über, es ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Niedrigwasserwarnleuchte (**m**).

Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

Bei Maschinenalarm wegen Wassermangel im Tank setzt der Kessel seinen Betrieb fort und Wasser kann nachgefüllt werden. Das Nachfüllen ist auch dann möglich, wenn das Heizen wegen Wassermangel im Kessel unterbrochen wird.

Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank

Wenn während der Kaffeeausgabe Wasser im Tank fehlt, geht die Maschine erst am Ende der Ausgabe in die Alarmbedingung über.

Standby-Funktion (bei Maschinen mit dieser Funktion)

Bei Standby geht die Maschine auf einen Zustand mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Heizwiderstand des Kessels wird ausgeschaltet.

Wenn 60 Minuten lang keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine automatisch auf Standby über.

In Standby blinkt die betreffende LED. Es genügt, mit dem Hebel eine Kaffeeausgabe zu betätigen, um die Kesselheizung wieder zu starten.

An der linken Seite der Maschine befindet sich ein Schalter (p), der bei Stellung auf 1 die Standby-Funktion einschaltet.

Bei Maschinen mit Standby-Funktion, aber ohne Schalter seitlich/unterhalb der Maschine wird diese Funktion folgendermaßen ein- bzw. ausgeschaltet:

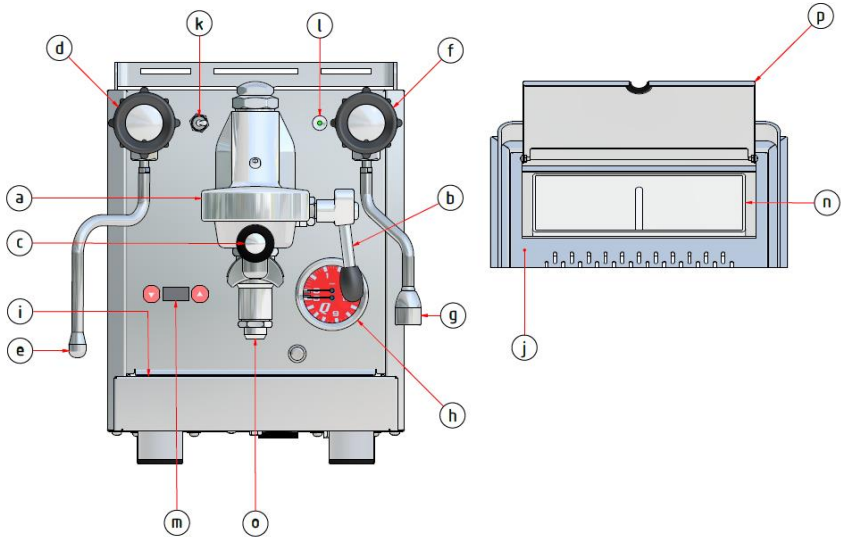
1. Die Maschine ausschalten.
2. Den Hebel nach oben schwenken, wie bei der Kaffeeausgabe.
3. Die Maschine einschalten.
4. Die LED *Standby/Wassermangel* blinkt 2-mal = Standby nicht eingeschaltet.
5. Die LED *Standby/Wassermangel* blinkt 3-mal = Standby eingeschaltet.
6. Den Hebel wieder nach unten schwenken.
7. Die Maschine ausschalten.
8. Die Maschine wieder einschalten.

Bei Wiederholung des Vorgangs geht man vom *eingeschalteten* auf den *ausgeschalteten* Zustand über, und umgekehrt.

Zur Kontrolle, ob die automatische Standby-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die LED *Standby/Wassermangel* blinkt und wie oft das akustische Signal ertönt, wie folgt:

1. Die Maschine einschalten.
2. Zählen, wie oft die LED blinkt und das akustische Signal ertönt.
 - a. Die LED blinkt 2-mal und 2 akustische Signale ertönen = Standby nicht eingeschaltet.
 - b. Die LED blinkt 3-mal und 3 akustische Signale ertönen = Standby eingeschaltet.

0981 – RUBINO PLUS



Legende:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| a. Brühgruppe | i. Abtropfschale |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe | j. Tassenwärmer |
| c. Siebträger | k. Hauptschalter |
| d. Hahn für Dampfausgabe | l. Meldeleuchte Maschine ON |
| e. Dampfzanze | m. OLED-Display |
| f. Warmwasserhahn | n. Wassertank |
| g. Warmwasserauslauf | o. Wasserablass |
| h. Manometer Kessel und Pumpe | p. Wassertankdeckel |

ABMESSUNGEN L x H x T

265x358x452 mm

GEWICHT

20 Kg

VERSORGUNGSSPANNUNG

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

LEISTUNG

1300 - 1700 W

FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL

1,8 L

FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK

3 L

BETRIEBSTEMPERATUR

+5°C ÷ +35°C



Zubehör



Legende:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| a. Sieb für zwei Tassen | f. Bürste |
| b. Sieb für eine Tasse | g. Schlauch Leitungseingang |
| c. Blindsieb | h. Holzpressen |
| d. Siebträger für eine Tasse | i. Abflussrohr |
| e. Siebträger für zwei Tassen | |

Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie den Tassenwärmer (**j**) ab.
2. Füllen Sie den Tank (**n**) mit Trinkwasser, das möglichst enthärtet sein sollte.
3. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**k**) auf ON, um die Maschine einzuschalten.
4. Die Maschine füllt nun den Kessel.
5. Schwenken Sie den Hebel (**b**) zur Kaffeeausgabe nach oben. Lassen Sie Wasser aus der Brühgruppe austreten, um sicherzustellen, dass der Kreis richtig gefüllt ist.
6. Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht, die am OLED-Display (**m**) angezeigt wird, und bis die Zeiger des Kessel-Manometers (**h**) einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigt.



Lassen Sie beim erstmaligen Gebrauch zirka 0,5 Liter Wasser unter Betätigung der Kaffeeausgabe von der warmen Maschine auslaufen, um die Brühgruppe durchzuspülen.

Timeout Füllung

Wenn die Kesselfüllung länger als 120 Sekunden dauert, geht die Maschine auf Alarm über, es ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Meldung TIMEOUT. In diesem Alarmzustand kann die Kesselheizung nicht starten.

Diese Bedingung kann bei eingeschalteter Maschine zum ersten Mal dann eintreten, wenn der Kessel vollkommen leer ist.

Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um die Füllung wieder zu starten.

Ist das Problem weiterhin vorhanden, prüfen Sie, ob der Wasserkreislauf undicht oder verstopft ist.

Kaffeeausgabe

1. Nehmen Sie den Siebträger (**c**) durch Drehen im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger (**c**) unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder fest in seine Aufnahme ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Kaffeeauslauf unterhalb des Siebträgers.
6. Schwenken Sie den Hebel (**b**) in vertikale Stellung für die Kaffeeausgabe. Einige Sekunden später beginnt die Kaffeeausgabe; die Sekunden werden am OLED-Display angezeigt.



Einige Sekunden, nachdem die gewünschte Dosis erreicht und die Kaffeeausgabe durch Senken des Hebels beendet worden ist, zeigt das Display wieder die Temperatur an. Das überschüssige Wasser läuft durch den Auslauf (**o**) ab.

Dampfausgabe

1. Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht, was am OLED-Display (**m**) angezeigt wird, und kontrollieren Sie, ob das Manometer des Kessels einen Wert über 0,8 bar anzeigt.
2. Öffnen Sie einige Sekunden lang den Hahn (**d**) und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale (**i**) ab. Tauchen Sie die Dampfzange (**e**) in die zu erwärmende Flüssigkeit und öffnen Sie den Hahn. Schließen Sie den Hahn wieder, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Lassen Sie nach dem Erwärmen des Getränks noch etwas Dampf von der Lanze ab, um die Öffnungen der Düse zu reinigen.

Warmwasserausgabe

1. Stellen Sie einen geeigneten Wasserbehälter unter den Wasserauslauf (**g**).
2. Öffnen Sie den Hahn (**f**) für die Warmwasserausgabe.
3. Schließen Sie den Wasserhahn wieder, sobald Sie die gewünschte Menge erhalten haben.

Sonderfunktionen des Modells 0981 Rubino Plus

Vorinfusion

Die Funktion der Vorinfusion dient zum Befeuchten des Kaffees vor der Ausgabe. Bei Aktivierung startet die Vorinfusion, sobald der Hebel nach oben geschwenkt wird. Der Kaffee wird zuerst befeuchtet und dann ausgegeben. Die Zeit für die Vorinfusion wird in den Sekunden der Kaffeeausgabe mitgezählt.

Standby-Funktion

Bei STANDBY geht die Maschine auf einen Zustand mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Heizwiderstand des Kessels wird ausgeschaltet.

Wenn die Funktion aktiv ist und keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine nach Ablauf der am Display eingestellten Zeit automatisch auf Standby über und am Display erscheint die Meldung „*QUICK*“.



Zum Verlassen dieses Zustands genügt es, den Hebel für die Kaffeeausgabe nach oben und wieder nach unten zu schwenken oder die Maschine aus- und wieder einzuschalten.

ECO-Funktion

Bei ECO geht die Maschine auf einen Zustand mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Temperatursollwert des Heizkessels wird auf 60°C (140°F) gesenkt.

Wenn die Funktion aktiv ist und keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine nach Ablauf der am Display eingestellten Zeit automatisch auf Eco über und am Display erscheint die Meldung „*ECO*“.



Zum Verlassen dieses Zustands genügt es, den Hebel für die Kaffeeausgabe nach oben und wieder nach unten zu schwenken oder die Maschine aus- und wieder einzuschalten.

Bildschirmschoner

Nach 30 Minuten ohne Kaffeeausgabe schaltet sich das Display aus, die Maschine setzt aber ihren Betrieb fort.

Bei Druck auf eine der Tasten seitlich des Displays wird es wieder aktiv.

Tank ohne Wasser

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine auf Alarm über und es ertönt ein akustisches Signal, während am Display das Zeichen für den Tank erscheint.



Zum Verlassen des Alarmzustands genügt es, den Tank zu füllen.

Bei Maschinenalarm wegen Wassermangel im Tank setzt der Kessel seinen Betrieb fort und Wasser kann nachgefüllt werden. Das Nachfüllen ist auch dann möglich, wenn das Heizen wegen Wassermangel im Kessel unterbrochen wird.

Funktionen des OLED-Displays - Bedienermenü

Einschalten

Sobald der Hauptschalter (**k**) auf ON gestellt wird, werden am Display das Logo QuickMill und die Wassertemperatur einige Sekunden lang angezeigt. Das Symbol des Widerstands in der rechten Ecke weist darauf hin, dass das Heizen stattfindet. Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt dieses Symbol.

Beispiel:

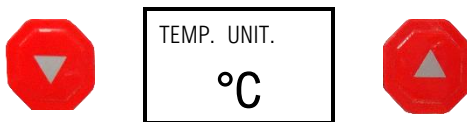


Mit den seitlichen Tasten kann die Temperatur direkt geregelt werden. Nach erfolgter Einstellung erlischt einige Sekunden später die Meldung "SET" am Display, das nun wieder die Ist Temperatur anzeigt.

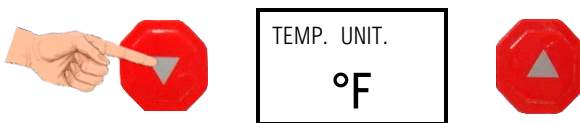
Maßeinheit für Temperatur

Zum Übergehen auf dieses Menü muss der nach oben gerichteten Pfeil fünf Sekunden lang gedrückt werden.

Am Display wird die Maßeinheit der Temperatur angezeigt,



Bei Drücken des linken Pfeils können die Fahrenheit-Grade eingestellt werden.



Eco und Standby

Bei Drücken des rechten Pfeils geht man auf die ECO-Funktion über:

Mit dem linken Pfeil kann der Eco-Modus aktiviert und auf 30', 60', 90' eingestellt oder deaktiviert werden.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Beispiel:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

Mit dem rechten Pfeil wird auf Standby übergegangen: Der linke Pfeil dient zum Einstellen der Funktion auf 30', 60', 90' oder zum Deaktivieren.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Beispiel:

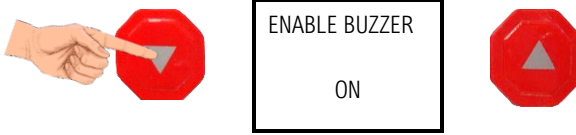


STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Akustischer Sensor

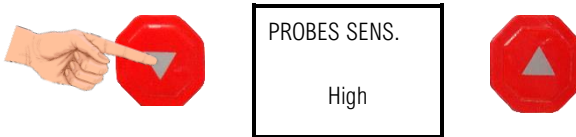
Bei Drücken des rechten Pfeils im Menü *Standby* wird auf das Menü *Buzzer* übergegangen. Der linke Pfeil dient zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion.



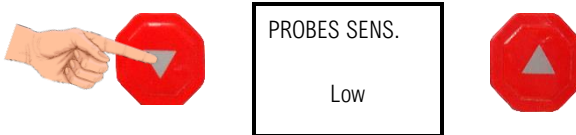
Bei Aktivierung ertönt das akustische Signal dreimal, um auf den Wassermangel hinzuweisen.

Probes Sensor

Bei Drücken des rechten Pfeils im Menü *Buzzer* wird auf das Menü *Probes Sensor* übergegangen. Mit dem linken Pfeil kann die Empfindlichkeit des Fühlers für den Wasserstand zwischen hoch/mittel/niedrig geregelt werden.



Beispiel:



Vorinfusion

Bei Drücken des rechten Pfeils im Menü *Probes sensor* wird auf das Menü *Preinfusion* übergegangen.

Mit dem linken Pfeil wird die Dauer der Vorinfusion eingestellt, die zwischen 0 und 10 Sekunden veränderbar ist (oder ausgeschaltet werden kann).

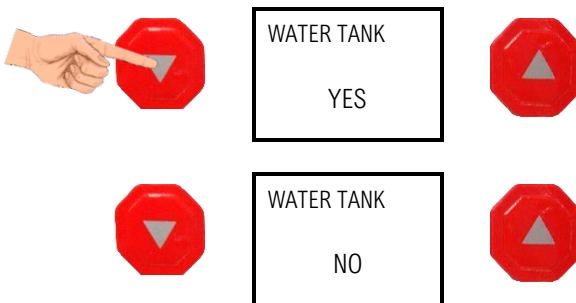


Wasserkarister

Durch Drücken des rechten Pfeils, aus dem Preinfusion-Menü, können Sie auf den manu *Water tank* zugreifen.



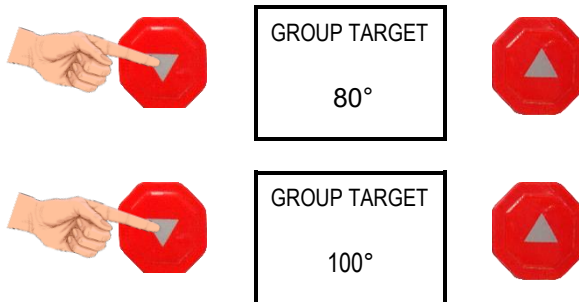
Ändern Sie diesen Parameter nicht.
Diese App ist nicht für Wasserversorgungen ausgelegt.



Group Target

Durch Drücken des Rechtspfeils im Menü Water Tank gelangen Sie in das Menü Group Target.

Mit dem linken Pfeil können Sie die Temperatur der Brühgruppe von 80°C bis 100°C einstellen.



Warten Sie nach der Bearbeitung fünf Sekunden, bevor Sie das Menü durch Drücken der rechten Pfeiltaste verlassen.



Der Unterschied zwischen den beiden Versionen ist die Pumpe: die erste ist eine Rotationspumpe, die zweite eine Vibrationspumpe.

Zubehör



Legende:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| a. Sieb für zwei Tassen | f. Bürste |
| b. Sieb für eine Tasse | g. Schlauch Leitungseingang |
| c. Blindsieb | h. Holzpressen |
| d. Siebträger für eine Tasse | i. Abflussrohr |
| e. Siebträger für zwei Tassen | |

Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Tassenwärmehalterung (**j**).
2. Füllen Sie den Kanister (**n**) mit trinkbarem und eventuell enthärtetem Wasser.
3. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und schalten Sie es mit dem Hauptschalter (**k**) in der Position ON ein.
4. Die Maschine lädt den Boiler.
5. Die Ausgabe aus der Kaffeegruppe durch Anheben des Hebels (**b**) aktivieren: Wasser aus der Gruppe ausgeben, um sicherzustellen, dass der Kreislauf korrekt gefüllt ist.
6. Warten, bis das Gerät die auf dem OLED-Display (**m**) angezeigte Betriebstemperatur erreicht hat und der Zeiger des Kesseldruckmanometers (**h**) einen Wert zwischen 1 Bar und 1,5 Bar anzeigt.



Lassen Sie bei der ersten Inbetriebnahme ca. 0,5 Liter Wasser durch das heiße Gerät laufen, um die Gruppe durch Aktivierung der Kaffeerausgabe zu spülen.

Zeitüberschreitung beim Füllen

Wenn die Befüllung des Kessels länger als 120 Sekunden dauert, wird das Gerät mit einem akustischen Signal in Alarmbereitschaft versetzt und die Meldung TIMEOUT erscheint auf dem Display. In diesem Alarmzustand wird die Kesselheizung nicht gestartet.

Dieser Zustand kann auftreten, wenn das Gerät zum ersten Mal mit einem völlig leeren Kessel eingeschaltet wird.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um es neu zu starten.

Wenn das Problem weiterhin besteht, vergewissern Sie sich, dass keine Wasserlecks oder Verstopfungen im Hydraulikkreis vorhanden sind.

Kaffeeausschank

1. Lösen Sie den Filterhalter (**c**) aus seinem Sitz, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
2. Füllen Sie den Filter mit einer oder zwei Dosen Kaffee (je nach eingesetztem Filter).
3. Den Kaffee mit dem Stampfer auspressen.
4. Den Filterhalter (**c**) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn einhaken und festziehen.
5. Die Tassen an den Auslassöffnungen unter dem Filterhalter anbringen.
6. Heben Sie den Gruppenhebel (**b**) in eine senkrechte Position, um die Kaffeeausgabe zu aktivieren. Nach einigen Sekunden beginnt der Brühvorgang: Die Sekunden werden auf dem OLED-Display angezeigt.



Wenn die gewünschte Dosis erreicht ist und die Abgabe durch Absenken des Hebels gestoppt wird, erscheint nach einigen Sekunden wieder die Temperatur auf dem Display. Überschüssiges Wasser fließt aus dem Abfluss (**o**) ab.

Dampfversorgung

1. Warten Sie, bis die Maschine die auf dem OLED-Display (**m**) angezeigte Betriebstemperatur erreicht hat, und vergewissern Sie sich, dass der auf dem Kesselmanometer angezeigte Druck über 0,8 Bar liegt.
2. Öffnen Sie den Dampfhahn (**d**) für einige Sekunden und lassen Sie etwas Dampf in die Auffangschale (**i**) ab, tauchen Sie dann den Dampfstab (**e**) in die zu erhaltende Flüssigkeit ein und öffnen Sie den Hahn, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Lassen Sie nach dem Erhitzen des Getränks immer ein wenig Dampf aus der Düse ab, um die Sprühöffnungen zu reinigen.

Warmwasserversorgung

1. Stellen Sie den Wasserauffangbehälter unter die Wasserlanze (**g**).
2. Öffnen Sie den Wasserhahn (**f**), um heißes Wasser auszugeben.
3. Wenn der gewünschte Wasserstand erreicht ist, den Wasserhahn schließen.

Spezielle Funktionen Modell 0993 Elevate

Pre-Infusion

Mit der Vorbrühfunktion können Sie den Kaffee vor dem Brühen anfeuchten. Wenn die Vorbrühfunktion aktiviert ist, wird sie durch Ziehen des Hebels für die Kaffeezubereitung nach oben ausgelöst: Der Kaffee wird erst angefeuchtet und dann gebrüht. Die Vorbrühzeit wird in den Brühsekunden mitgezählt.

Standby-Funktion

Mit der Funktion STANDBY kann die Maschine in einen Zustand mit geringem Verbrauch übergehen, indem das Heizelement des Kessels ausgeschaltet wird.

Wenn die Funktion aktiv ist und keine Lieferungen erfolgen, schaltet die Maschine nach der auf dem Display eingestellten Zeit automatisch in den Standby-Modus: Auf dem Display erscheint das Wort "QUICK".



Zum Beenden heben und senken Sie einfach den Dosierhebel oder schalten das Gerät aus und wieder ein.

ECO-Funktion

Mit der ECO-Funktion kann die Maschine in einen Zustand mit geringem Verbrauch übergehen, indem der Sollwert der Kesseltemperatur auf 60°C (140°F) gesenkt wird.

Wenn die Funktion aktiv ist und keine Lieferungen erfolgen, schaltet die Maschine nach der auf dem Display eingestellten Zeit automatisch auf Eco um: "ECO" erscheint auf dem Display.



Zum Beenden heben und senken Sie einfach den Dosierhebel oder schalten das Gerät aus und wieder ein.

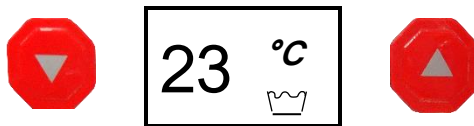
Screen Saver

Wenn 30 Minuten lang kein Kaffee gebrüht wurde, schaltet sich das Display aus, während das Gerät weiter aufheizt.

Um es wieder zu aktivieren, drücken Sie einfach eine der Tasten an der Seite des Displays.

Kein Wasser im Tank

Wenn der Wasserstand im Tank unter den Mindeststand fällt, löst das Gerät einen Alarm aus und gibt drei Pieptöne ab, während das Display die Tankanzeige anzeigt.



Um den Alarmzustand zu beenden, füllen Sie einfach den Tank wieder auf.

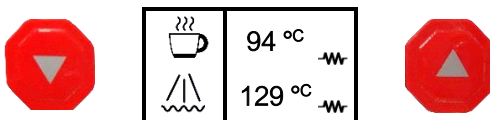
Befindet sich das Gerät aufgrund von Wassermangel im Tank im Alarmzustand, heizt der Kessel weiter und es ist möglich, den Wasserstand aufzufüllen. Das Nachfüllen ist auch möglich, wenn die Heizung wegen Wassermangels im Kessel unterbrochen ist..

OLED-Display-Funktionen - Bedienermenü

Zündung

Wenn Sie den Hauptschalter (k) auf ON stellen, erscheinen auf dem Display für einige Sekunden das QuickMill-Logo und die Wassertemperaturen des Kaffee- und des Dampfboilers. Das Symbol des Heizelements zeigt an, dass die Aufwärmphase im Gange ist. Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol.

Beispiel:

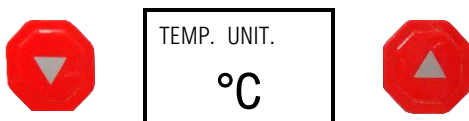


Durch Drücken der seitlichen Tasten können Sie die Kaffeetemperatur direkt einstellen. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, verschwindet nach einigen Sekunden "SET" von der Anzeige und das Display zeigt wieder die aktuelle Temperatur an.

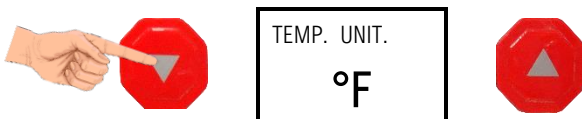
Einheit Temperatur

Um das Menü aufzurufen, drücken Sie zehn Sekunden lang die Pfeiltaste nach oben.

Das Display zeigt die Temperatureinheit an.



Drücken Sie den Pfeil nach links, um die Gradzahl in Fahrenheit einzustellen.



Eco e Standby

Drücken Sie den Pfeil nach rechts, um die ECO-Funktion aufzurufen:

Mit dem linken Pfeil können Sie den Eco-Modus aktivieren und auf 30', 60', 90' einstellen oder deaktivieren.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Beispiel:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

Mit dem rechten Pfeil gelangen Sie in den Standby-Modus: Mit dem linken Pfeil können Sie die Funktion auf 30', 60', 90' einstellen oder deaktivieren.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Beispiel:



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Wenn beide aktiviert sind, hat der Standby-Modus Vorrang.

Vergewissern Sie sich, dass der Standby-Modus auf AUS gestellt ist, wenn Sie die ECO-Funktion nutzen möchten.

Akustischer Sensor

Durch Drücken des Pfeils nach rechts aus dem Standby-Menü gelangen Sie in das Menü "Summer": Mit dem Pfeil nach links können Sie die Funktion aktivieren/deaktivieren.



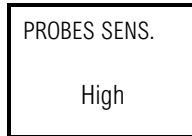
ENABLE BUZZER
ON



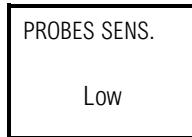
Ist das akustische Signal aktiv, ertönt es dreimal, um vor Wassermangel zu warnen.

Probes sensor

Durch Drücken des rechten Pfeils im Menü "Summer" gelangen Sie zum Menü "Sonden": Mit dem linken Pfeil können Sie die Empfindlichkeit der Wasserstandssonde zwischen Hoch/Mittel/Niedrig einstellen.



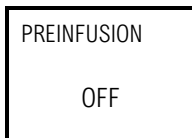
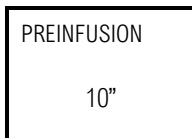
Beispiel:



Preinfusion

Durch Drücken des Pfeils nach rechts im Menü "Sonden" gelangen Sie in das Menü "Preinfusion".

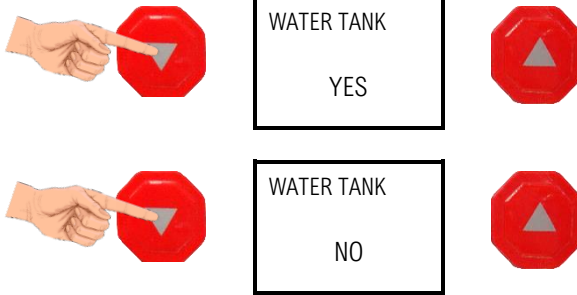
Mit dem linken Pfeil können Sie die Präinfusionsdauer einstellen, die von 0 bis 10 Sekunden variieren kann (oder deaktiviert werden kann).



Wassertank

Wenn Sie im Menü Preinfusion auf den Pfeil nach rechts drücken, gelangen Sie in das Menü Wassertank.

Mit dem linken Pfeil können Sie den Wassertank aktivieren/deaktivieren. Wenn der Wassertank deaktiviert ist, wird das Gerät über das Wassernetz gespeist.

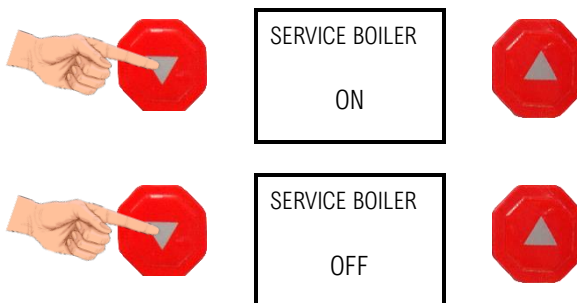


Ändern Sie es nur, wenn das Wasseranschluss-KIT installiert ist.

Dampfkessel

Wenn Sie im Menü Wassertank den Pfeil nach rechts drücken, gelangen Sie in das Menü Service Kessel.

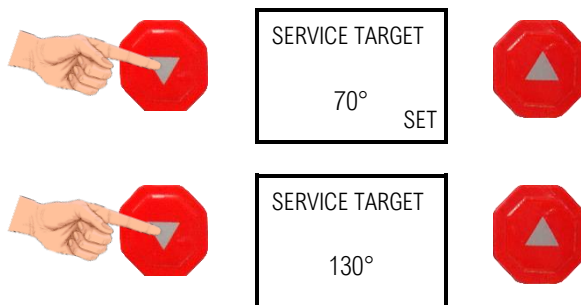
Der linke Pfeil aktiviert/deaktiviert den Dampfkessel.



Service Target

Durch Drücken des Rechtspfeils im Menü Service Boiler gelangen Sie in das Menü Service Ziel.

Mit dem linken Pfeil können Sie die Temperatur des Servicekessels von 70°C bis 130°C einstellen.

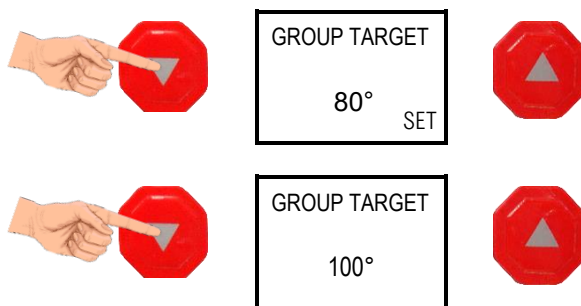


Warten Sie nach der Bearbeitung fünf Sekunden, bevor Sie das Menü durch Drücken der rechten Pfeiltaste verlassen.

Group Target

Durch Drücken des Rechtspfeils im Menü Service Boiler gelangen Sie in das Menü Group Target.

Mit dem linken Pfeil können Sie die Temperatur der Brühgruppe von 80°C bis 100°C einstellen.

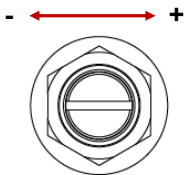


Warten Sie nach der Bearbeitung fünf Sekunden, bevor Sie das Menü durch Drücken der rechten Pfeiltaste verlassen.

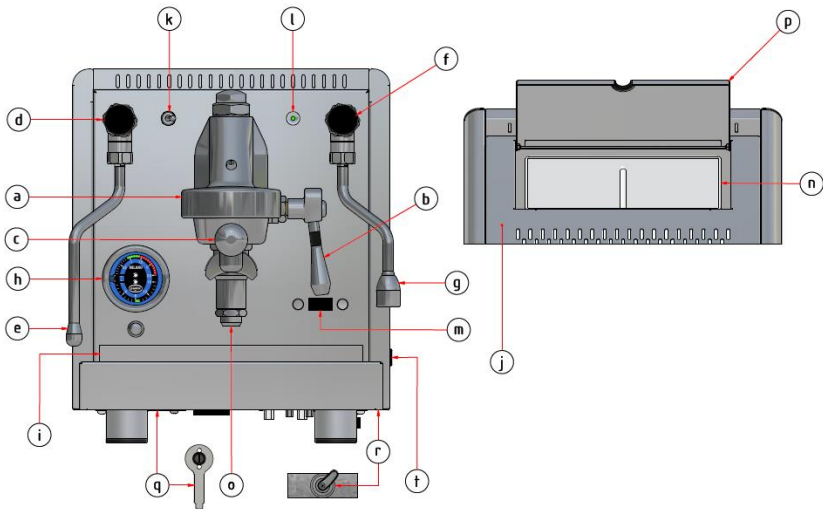
Pumpendruckregelung

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 9 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (t) Mod.0993R o (z) Mod.0993 regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

1. Nehmen Sie den Siebträger ab.
2. Nehmen Sie das Sieb.
3. Aus dem Siebträger.
4. Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein.
5. Setzen Sie den Siebträger wieder ein.
6. Starten Sie die Kaffeeausgabe, bis der vom Manometer angezeigte max. Druck im Kreislauf erreicht ist.
7. Entfernen Sie die Kappe, damit die Stellschraube zugänglich ist.
8. Drehen Sie die Stellschraube des Ventils im Uhrzeigersinn, um den Druck im Kreislauf zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu senken.
9. Stoppen Sie die Ausgabe.
10. Starten Sie die Ausgabe und kontrollieren Sie die vom Manometer angezeigte Druckeinstellung.
11. Wiederholen Sie die oben genannten Maßnahmen so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.



0986 – AQUILA PID



Legende:

- | | |
|--|---|
| a. Brühgruppe | i. Abtropfschale |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe | j. Tassenwärmer |
| c. Siebträger | k. Hauptschalter |
| d. Hahn für Dampfausgabe | l. Maschinenanzeige ON |
| e. Dampfplanze | m. Termopid |
| f. Warmwasserhahn | n. Wassertank |
| g. Warmwasserauslauf | o. Wasserblauf |
| h. Manometer Kessel +
Manometer Pumpe | p. Wassertankdeckel |
| | q. Pumpeneinstellschlüssel |
| | r. Tankschalter/Netzschalter (0=Tanke/1=Netz) |
| | t. Pumpendruckregelung |

ABMESSUNGEN L x H x T

308x363x482mm

GEWICHT:

28,5 Kg

SPANNUNG:

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

LEISTUNG:

1300 - 1700 W

FASSUNGSVERMÖGEN TANK:

3 L

FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:

1,80 L

ARBEITSTEMPERATUR:

+5°C ÷ +35°C



Zubehör



Legende:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| a. Sieb für zwei Tassen | f. Bürste |
| b. Sieb für eine Tasse | g. Schlauch Leitungseingang |
| c. Blindsieb | h. Holzpressen |
| d. Siebträger für eine Tasse | i. Abflussrohr |
| e. Siebträger für zwei Tassen | |

Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie den Tassenwärmer (**j**) ab.
2. Füllen Sie den Tank (**n**) mit Trinkwasser, das möglichst enthärtet sein sollte.
3. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**k**) auf ON, um die Maschine einzuschalten.
4. Die Maschine füllt nun den Kessel.
5. Schwenken Sie den Hebel (**b**) zur Kaffeeausgabe nach oben. Lassen Sie Wasser aus der Brühgruppe austreten, um sicherzustellen, dass der Kreis richtig gefüllt ist.
6. Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht, die am OLED-Display (**o**) angezeigt wird, und bis der Zeiger des Kessel-Manometers (**h**) einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigt.



Lassen Sie beim erstmaligen Gebrauch zirka 0,5 Liter Wasser unter Betätigung der Kaffeeausgabe von der warmen Maschine auslaufen, um die Brühgruppe durchzuspülen.

Timeout Füllung

Wenn die Kesselfüllung länger als 120 Sekunden dauert, geht die Maschine auf Alarm über, es ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Meldung TIMEOUT. In diesem Alarmzustand kann die Kesselheizung nicht starten.

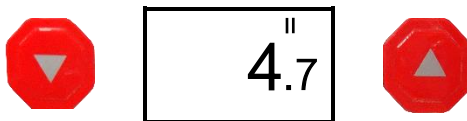
Diese Bedingung kann bei eingeschalteter Maschine zum ersten Mal dann eintreten, wenn der Kessel vollkommen leer ist.

Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um die Füllung wieder zu starten.

Ist das Problem weiterhin vorhanden, prüfen Sie, ob der Wasserkreislauf undicht oder verstopft ist.

Kaffeeausgabe

1. Nehmen Sie den Siebträger (**c**) durch Drehen im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger (**c**) unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder fest in seine Aufnahme ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Kaffeeauslauf unterhalb des Siebträgers.
6. Schwenken Sie den Hebel (**b**) in vertikale Stellung für die Kaffeeausgabe. Einige Sekunden später beginnt die Kaffeeausgabe; die Sekunden werden am OLED-Display angezeigt.



Einige Sekunden, nachdem die gewünschte Dosis erreicht und die Kaffeeausgabe durch Senken des Hebels beendet worden ist, zeigt das Display wieder die Temperatur an. Das überschüssige Wasser läuft durch den Auslauf (**o**) ab.

Dampfausgabe

1. Warten Sie, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht, was am OLED-Display (**m**) angezeigt wird, und kontrollieren Sie, ob das Manometer des Kessels einen Wert über 0,8 bar anzeigt.
2. Öffnen Sie einige Sekunden lang den Hahn (**d**) und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale (**i**) ab. Tauchen Sie die Dampfzange (**e**) in die zu erwärmende Flüssigkeit und öffnen Sie den Hahn. Schließen Sie den Hahn wieder, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Lassen Sie nach dem Erwärmen des Getränks noch etwas Dampf von der Lanze ab, um die Öffnungen der Düse zu reinigen.

Warmwasserausgabe

4. Stellen Sie einen geeigneten Wasserbehälter unter den Wasserauslauf (**g**).
5. Öffnen Sie den Hahn (**f**) für die Warmwasserausgabe.
6. Schließen Sie den Wasserhahn wieder, sobald Sie die gewünschte Menge erhalten haben.

Sonderfunktionen des Modells 0981 Rubino Plus

Vorinfusion

Die Funktion der Vorinfusion dient zum Befeuchten des Kaffees vor der Ausgabe. Bei Aktivierung startet die Vorinfusion, sobald der Hebel nach oben geschwenkt wird. Der Kaffee wird zuerst befeuchtet und dann ausgegeben. Die Zeit für die Vorinfusion wird in den Sekunden der Kaffeeausgabe mitgezählt.

Standby-Funktion

Bei STANDBY geht die Maschine auf einen Zustand mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Heizwiderstand des Kessels wird ausgeschaltet.

Wenn die Funktion aktiv ist und keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine nach Ablauf der am Display eingestellten Zeit automatisch auf Standby über und am Display erscheint die Meldung „*QUICK*“.



Zum Verlassen dieses Zustands genügt es, den Hebel für die Kaffeeausgabe nach oben und wieder nach unten zu schwenken oder die Maschine aus- und wieder einzuschalten.

ECO-Funktion

Bei ECO geht die Maschine auf einen Zustand mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Temperatursollwert des Heizkessels wird auf 60°C (140°F) gesenkt.

Wenn die Funktion aktiv ist und keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine nach Ablauf der am Display eingestellten Zeit automatisch auf Eco über und am Display erscheint die Meldung „*ECO*“.



Zum Verlassen dieses Zustands genügt es, den Hebel für die Kaffeeausgabe nach oben und wieder nach unten zu schwenken oder die Maschine aus- und wieder einzuschalten.

Bildschirmschoner

Nach 30 Minuten ohne Kaffeeausgabe schaltet sich das Display aus, die Maschine setzt aber ihren Betrieb fort.

Bei Druck auf eine der Tasten seitlich des Displays wird es wieder aktiv.

Tank ohne Wasser

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine auf Alarm über und es ertönt ein akustisches Signal, während am Display das Zeichen für den Tank erscheint.



Zum Verlassen des Alarmzustands genügt es, den Tank zu füllen.

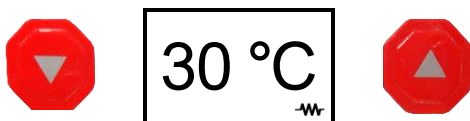
Bei Maschinenalarm wegen Wassermangel im Tank setzt der Kessel seinen Betrieb fort und Wasser kann nachgefüllt werden. Das Nachfüllen ist auch dann möglich, wenn das Heizen wegen Wassermangel im Kessel unterbrochen wird.

Funktionen des OLED-Displays - Bedienermenü

Einschalten

Sobald der Hauptschalter (**k**) auf ON gestellt wird, werden am Display das Logo QuickMill und die Wassertemperatur einige Sekunden lang angezeigt. Das Symbol des Widerstands in der rechten Ecke weist darauf hin, dass das Heizen stattfindet. Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt dieses Symbol.

Beispiel:

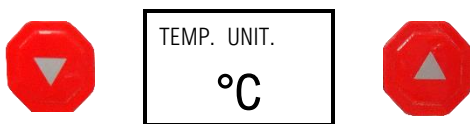


Mit den seitlichen Tasten kann die Temperatur direkt geregelt werden. Nach erfolgter Einstellung erlischt einige Sekunden später die Meldung "SET" am Display, das nun wieder die Ist Temperatur anzeigt.

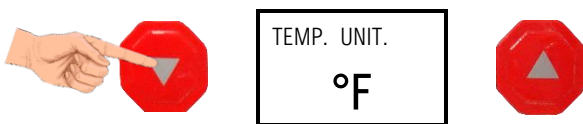
Maßeinheit für Temperatur

Zum Übergehen auf dieses Menü muss der nach oben gerichteten Pfeil fünf Sekunden lang gedrückt werden.

Am Display wird die Maßeinheit der Temperatur angezeigt,



Bei Drücken des linken Pfeils können die Fahrenheit-Grade eingestellt werden.



Eco und Standby

Bei Drücken des rechten Pfeils geht man auf die ECO-Funktion über:

Mit dem linken Pfeil kann der Eco-Modus aktiviert und auf 30', 60', 90' eingestellt oder deaktiviert werden.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Beispiel:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

Mit dem rechten Pfeil wird auf Standby übergegangen: Der linke Pfeil dient zum Einstellen der Funktion auf 30', 60', 90' oder zum Deaktivieren.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Beispiel:



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Akustischer Sensor

Bei Drücken des rechten Pfeils im Menü *Standby* wird auf das Menü *Buzzer* übergegangen. Der linke Pfeil dient zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion.



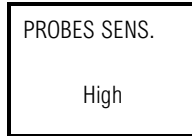
ENABLE BUZZER
ON



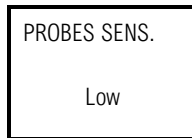
Bei Aktivierung ertönt das akustische Signal dreimal, um auf den Wassermangel hinzuweisen.

Probes Sensor

Bei Drücken des rechten Pfeils im Menü *Buzzer* wird auf das Menü *Probes Sensor* übergegangen. Mit dem linken Pfeil kann die Empfindlichkeit des Fühlers für den Wasserstand zwischen hoch/mittel/niedrig geregelt werden.



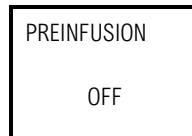
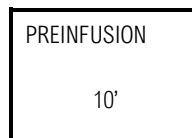
Beispiel:



Vorinfusion

Bei Drücken des rechten Pfeils im Menü *Probes sensor* wird auf das Menü *Preinfusion* übergegangen.

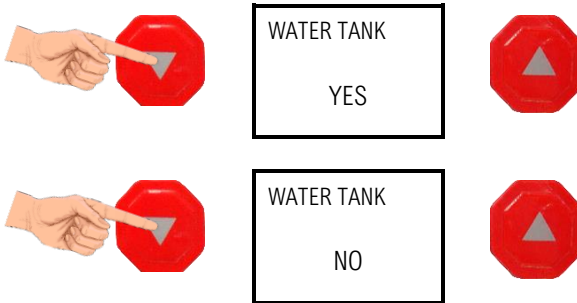
Mit dem linken Pfeil wird die Dauer der Vorinfusion eingestellt, die zwischen 0 und 10 Sekunden veränderbar ist (oder ausgeschaltet werden kann).



Wassertank

Wenn Sie im Menü Preinfusion auf den Pfeil nach rechts drücken, gelangen Sie in das Menü Wassertank.

Mit dem linken Pfeil können Sie den Wassertank aktivieren/deaktivieren. Wenn der Wassertank deaktiviert ist, wird das Gerät über das Wassernetz gespeist.



Ändern Sie es nur, wenn das Wasseranschluss-KIT installiert ist.

Group Target

Durch Drücken des Rechtspfeils im Menü Water Tank gelangen Sie in das Menü Group Target.

Mit dem linken Pfeil können Sie die Temperatur der Brühgruppe von 80°C bis 100°C einstellen.

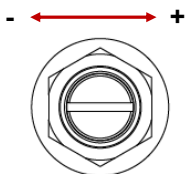


Warten Sie nach der Bearbeitung fünf Sekunden, bevor Sie das Menü durch Drücken der rechten Pfeiltaste verlassen.

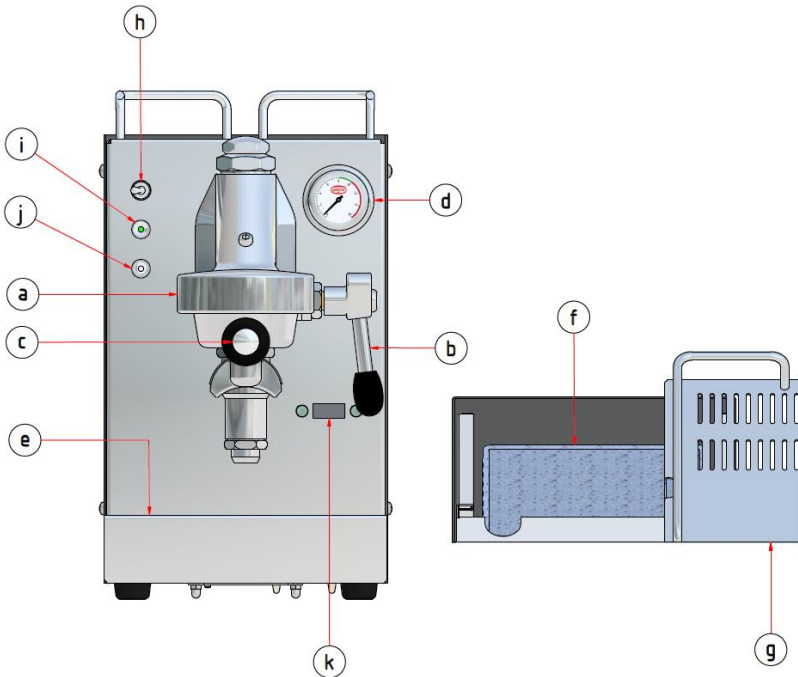
Pumpendruckregelung

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 9 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (t) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.


1. Nehmen Sie den Siebträger ab.
2. Nehmen Sie das Sieb.
3. Aus dem Siebträger.
4. Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein.
5. Setzen Sie den Siebträger wieder ein.
6. Starten Sie die Kaffeeausgabe, bis der vom Manometer angezeigte max. Druck im Kreislauf erreicht ist.
7. Entfernen Sie die Kappe, damit die Stellschraube zugänglich ist.
8. Drehen Sie die Stellschraube des Ventils im Uhrzeigersinn, um den Druck im Kreislauf zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu senken.
9. Stoppen Sie die Ausgabe.
10. Starten Sie die Ausgabe und kontrollieren Sie die vom Manometer angezeigte Druckeinstellung.
11. Wiederholen Sie die oben genannten Maßnahmen so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.



0960 – CAROLA PID



Legende:

- | | | | |
|----|-------------------------|----|---|
| a. | Brühgruppe | f. | Wassertank |
| b. | Hebel für Kaffeeausgabe | g. | Tassenwärmer |
| c. | Siebträger | h. | Hauptschalter |
| d. | Manometer Kessel | i. | Leuchte Gerät ON |
| e. | Abtropfschale | j. | Leuchte Heizung  |
| | | k. | Thermopid |

ABMESSUNGEN L x H x T	199x353x389mm
GEWICHT:	15 Kg
SPANNUNG:	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
LEISTUNG:	850 W
FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:	0,75 L
FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:	1,8 L
ARBEITSTEMPERATUR:	+5°C ÷ +35°C



ZUBEHÖR



Legende:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| a. Sieb für zwei Tassen | f. Bürste |
| b. Sieb für eine Tasse | g. Schlauch Leitungseingang |
| c. Blindsieb | h. Holzpressen |
| d. Siebträger für eine Tasse | i. Abflussrohr |
| e. Siebträger für zwei Tassen | |

Inbetriebnahme Version Schalter 0-1-2

1. Nehmen Sie den Deckel des Tassenwärmers (**g**) ab. Nehmen Sie die Ansaug- und Ablaufschläuche ab und ziehen Sie den Wassertank heraus.
2. Füllen Sie den Wassertank (**f**) und verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder in seine Aufnahme ein.
4. Schalten Sie die Maschine durch Schwenken des Schalters (**h**) in Stellung 1 ein; die Leuchte (**i**) brennt.
5. Bringen Sie den Hebel (**b**) in Ausgabestellung und warten Sie, bis zirka ½ Liter Wasser aus der Gruppe ausläuft (voller Kessel). Schwenken Sie dann den Hebel nach unten.
6. Stellen Sie den Schalter (**h**) auf 2, um die Heizung des Kessels zu starten; die Leuchte (**j**) brennt.
7. Sobald die Leuchte (**j**) erlischt, ist die Maschine fertig für die Kaffeezubereitung.

Wichtig: Kontrollieren Sie, ob die Silikonschläuche vollkommen in das Wasser eingetaucht und nicht geknickt sind.

Inbetriebnahme Version Schalter 0-1

1. Nehmen Sie den Deckel des Tassenwärmers (**f**) ab. Nehmen Sie die Ansaug- und Ablaufschläuche ab und ziehen Sie den Wassertank heraus.
2. Füllen Sie den Wassertank (**g**) und verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder in seine Aufnahme ein.
4. Schalten Sie die Maschine durch Schwenken des Schalters (**h**) in Stellung 1 ein; die Leuchte (**i**) brennt. Bei leerem Tank wird am Thermopid-Display der blinkende Buchstabe „A“ angezeigt.
5. Nur beim ersten Einschalten und nach dem Rücksetzen des Thermopid zeigt das Display die Meldung "1ST" (First step – erster Schritt) an und die Maschine erwärmt sich nicht. Schwenken Sie zum Verlassen dieses Zustands den Hebel (**b**) der Gruppe mindestens 30 Sekunden nach oben in die Ausgabeposition und prüfen Sie dabei, ob Wasser aus der Gruppe tritt (Kessel gefüllt). Schwenken Sie den Hebel dann wieder nach unten. Nun beginnt die Maschine zu wärmen, die Leuchte (**j**) brennt und das Display zeigt die Kesseltemperatur an.
6. Sobald die Leuchte (**j**) erlischt, ist die Maschine fertig für die Kaffeezubereitung.

Wichtig: Kontrollieren Sie, ob die Silikonschläuche vollkommen in das Wasser eingetaucht und nicht geknickt sind.

Kaffeeausgabe

1. Nehmen Sie den Siebträger (**c**) unter Drehung im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder in seine Aufnahme ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Kaffeeauslauf unterhalb des Siebträgers.
6. Schwenken Sie den Hebel für die Kaffeeausgabe (**b**) nach oben; einige Sekunden später beginnt die Ausgabe. Schwenken Sie den Hebel nach Erreichen der gewünschten Menge wieder nach unten.

Regelung der Kesseltemperatur

Das Temperaturmanagement des Kessels erfolgt über einen speziellen PID; die Einstellungen finden Sie unter "EINSTELLUNG UND THERMOPIDBETRIEB" Modell CAROLA. Für das CAROLA PID-Modell siehe das Kapitel "THERMOPID-BETRIEB UND PROGRAMMIERUNG" im Abschnitt "EINZELTEMPERATUR-TERMOPID".

ThermoPID einfache Temperatur



Mit dem jeweils eingebauten Modell des ThermoPID-Reglers wird die Kesseltemperatur der Maschine geregelt.

Während des normalen Betriebs zeigt das Display die aktuelle Kesseltemperatur an.

Die Vorgabe des Temperaturwerts wird folgendermaßen vorgenommen.

Temperatursollwert programmieren

Die Programmierung der Sollwerte für die Temperaturregelung wird auf folgende Weise durchgeführt:

- Wenn Thermopid aktiviert ist (ein), drücken Sie die Taste the ▼.
- Wenn das Display "PrG" anzeigt, drücken Sie die Tasten ▲ und ▼key, um den gewünschten Kesseltemperatur-Sollwert zu ändern.
- Nach 3 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung werden die Daten gespeichert, und das Display zeigt die aktuelle Temperatur an.

Funktion ECONOMY

Die Sparfunktion des EINZELTEMPERATUR-TERMOPIID ermöglicht es Ihnen, die Heizung des Boilers abzuschalten, wenn nach einer programmierbaren Zeit von 10 bis 240 Minuten kein Kaffee gebrüht wird.

Wenn sich das Gerät im Sparmodus befindet, erscheint "ECO" auf der ThermoPID-Anzeige. Wenn ein Kaffee gebrüht oder eine Taste auf dem Display gedrückt wird, verlässt das Gerät Eco und beginnt wieder zu heizen, als ob es zum ersten Mal eingeschaltet worden wäre.

Um die ECONOMY-Zeit einzugeben und einzustellen, gehen Sie einfach wie folgt vor

- Drücken Sie bei aktiviertem (eingeschaltetem) ThermoPID zweimal die Taste ▼, bis auf dem Display "ECO" angezeigt wird;
- Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼key, um OFF einzugeben und die Funktion zu deaktivieren oder die Minuten einzugeben, nach denen die Funktion ECONOMY eingegeben werden muss.
- Drei Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung werden die Daten gespeichert, und das Display zeigt die aktuelle Temperatur an.

Preset Werkparameter

Die ThermoPID-Regelung kann mittels PRESET wieder auf die Defaultwerte (Werkseinstellung) gebracht werden.

Für PRESET ist folgendermaßen vorzugehen:

- Drücken Sie bei deaktiviertem ThermoPID die Taste ▼ .
- Die Kartenbaugruppe muss mit Strom versorgt werden.
- Sobald das Display "prs" anzeigt, lassen Sie die Taste los.
- Trennen Sie die Stromversorgung der Kartenbaugruppe.

Im Werk werden folgende Werte (Default) eingestellt:

F03 - °C	F04 - 0
P – 1,0	
I – 0,01	
D – 2,0	

Alarme

Bei defekter Sonde wird am Display A: angezeigt. Der Regelungsausgang und die Programmierung sind somit deaktiviert.

Einstellung und Funktionsweise Thermopid Modell CAROLA

Bei diesem THERMOPID-Modell erfolgt die Einstellung des Temperatursollwerts mittels Positionierung der Mikroschalter, wie nachstehend dargestellt.

1006 - ESSENCE

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 eine Aussparung zum Einsetzen des Wassertanks, während an der Rückseite der Leitungswasseranschluss und das Ventil zur Auswahl von Tank oder Netz vorhanden sind.

Mit dem Taster an der Vorderseite wird die Maschine eingeschaltet, das Display zeigt die Angaben wie Uhrzeit, Kesseltemperaturen, Eco-Status, Standby usw. an. Über die Wi-Fi-Verbindung der Maschine können die Einstellungen direkt vom eigenen Gerät, wie Smartphone, Tablet oder PC mittels URL-Code vorgenommen werden.

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

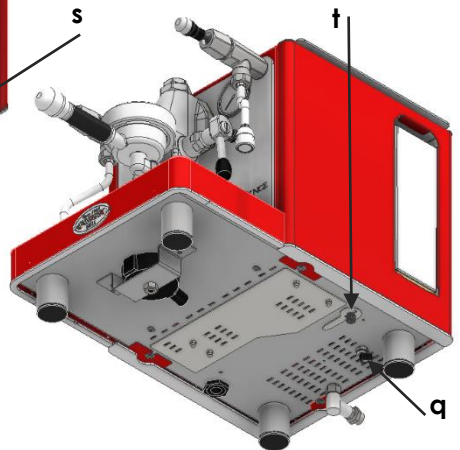
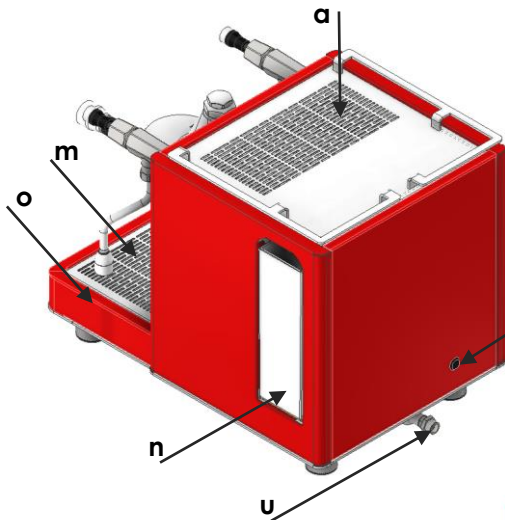
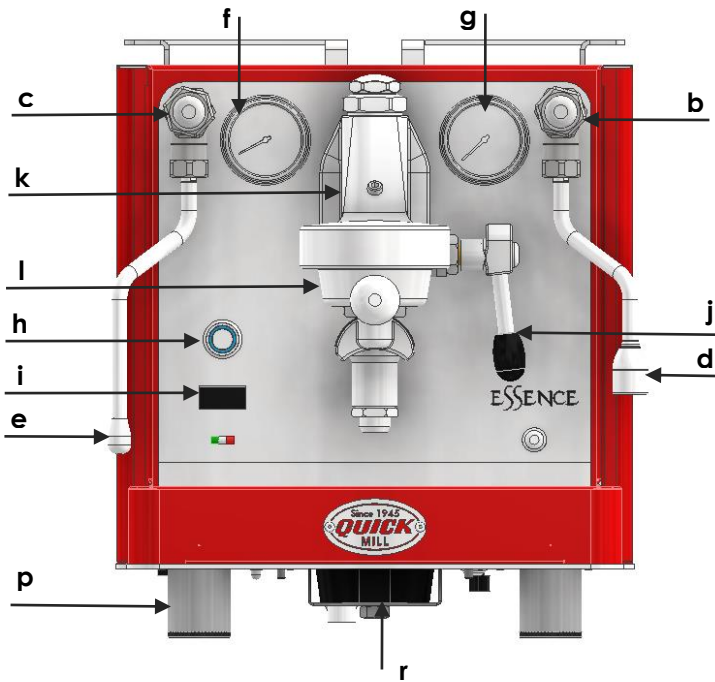
Die diversen Geräteteile werden im Folgenden beschrieben.

Legende:

- | | |
|--|---------------------------------|
| a. Tassenwärmer | l. Siebträger |
| b. Hebel für die Warmwasserausgabe | m. Tassenabstellfläche |
| c. Hebel für Dampfausgabe | n. Wassertank + Schlauch |
| d. Warmwasserlanze | o. Abtropfschale |
| e. Dampfplanze | p. Auflagefüße |
| f. Manometer Pumpe | q. Hahn Tank/Netz |
| g. Manometer Kesseldruck | r. Behälter für direkten Ablauf |
| h. Schalter zum Einschalten der Maschine | s. Pumpendruckregelung |
| i. Display | t. Pumpeneinstellschlüssel |
| j. Hebel für Kaffeeausgabe | u. Leitungswasseranschluss |
| k. Brühgruppe | |

Abmessungen L x H x T	330x383x490 mm
Nettogewicht	32 kg
Versorgungsspannung	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
Leistung	1100-1500 W
Temperatur der Betriebsumgebung	+5° / +45° C





ZUBEHÖR



Legende:

- | | | | |
|----|----------------------------|----|--------------------------|
| a. | Sieb für zwei Tassen | f. | Bürste |
| b. | Sieb für eine Tasse | g. | Schlauch Leitungseingang |
| c. | Blindsieb | h. | Holz tamper |
| d. | Siebträger für eine Tasse | i. | Auslaufrohr |
| e. | Siebträger für zwei Tassen | j. | Düse mit vier Löchern |

FUNKTIONSWEISE



Achten Sie auf die heißen Geräteteile, insbesondere auf die Brühgruppe, die Dampfpflanze und den Heißwasserauslauf. Achten Sie bei der Verwendung der Dampfpflanze darauf, mit den Händen niemals darunter zu greifen, und berühren Sie die Dampfpflanze nicht sofort nach der Verwendung.

Inbetriebnahme

Dieses Maschinenmodell kann vom Tank oder über das Netz mit Wasser versorgt werden.

Tankanschluss

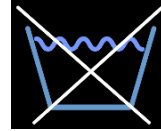
1. Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (q) unterhalb der Maschine auf „Tank“.
2. Füllen Sie den Wassertank (n) (verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser).
3. Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter an der Vorderseite oberhalb des Displays (h) ein.
4. Stellen Sie über Wi-Fi Ihres Geräts die Verbindung mit der Maschine her und wählen Sie auf der betreffenden Seite „Wasserversorgung über Tank“, sollte diese Auswahl noch nicht getroffen worden sein (für die Wi-Fi-Verbindung und die Änderung der Parameter wird auf den diesbezüglichen Abschnitt verwiesen).
5. Sobald die Maschine eingeschaltet ist, füllt sie den Kessel bis zum richtigen Stand. Wenn das Füllen länger dauert als vorgesehen, zeigt das Display die Meldung „Timeout“. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und wieder ein, um den Füllvorgang erneut zu starten. Sollte die Meldung nochmals erscheinen, schalten Sie die Maschine aus und kontrollieren Sie, ob die Hydraulik verstopft ist oder Wasser ausläuft.
6. Sobald das Füllen beendet ist, startet der Betrieb der Heizkessel für Wasser und Kaffee.



Anzeige der beiden Temperaturen

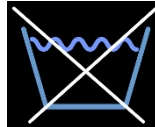


Wenn der Tank voll ist, aber am Display das Symbol für „Wassermangel“ angezeigt wird, muss der Wassersensor eingestellt werden, wie im Abschnitt *“Benutzermenü/Wartung”* beschrieben.



Tank ohne Wasser

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und das Display zeigt das folgende Signal an.



Zum Verlassen des Alarmzustands genügt es, den Tank zu füllen.

Bei Maschinenalarm wegen Wassermangel im Tank setzt der Kessel seinen Betrieb fort und Wasser kann nachgefüllt werden. Das Nachfüllen ist auch dann möglich, wenn das Heizen wegen Wassermangel im Kessel unterbrochen wird.

Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank

Wenn während der Kaffeeausgabe Wasser im Tank fehlt, geht die Maschine erst am Ende der Ausgabe in den Alarmzustand über.

Anschluss an die Wasserleitung

1. Verbinden Sie den Wasserleitungsschlauch mit dem Anschluss (u) unterhalb der Maschine.
2. Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (q) auf "Netz".



Bei diesem Maschinenmodell muss das in der Abtropfschale gesammelte Wasser einem häuslichen Abfluss zugeführt werden.

Daher muss der unter der Maschine vorhandene Abflussbehälter (r) mit dem mitgelieferten Abflussrohr (Zubehör „i“) verbunden werden.

3. Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter an der Vorderseite oberhalb des Displays (h) ein.
4. Stellen Sie über Wi-Fi Ihres Geräts die Verbindung mit der Maschine her und wählen Sie auf der betreffenden Seite „Wasserversorgung über Netz“, sollte diese Auswahl noch nicht getroffen worden sein (für die Wi-Fi-Verbindung und die Änderung der Parameter wird auf den diesbezüglichen Abschnitt verwiesen).

Lassen Sie beim erstmaligen Gebrauch zirka 0.5 Liter Wasser von der warmen Maschine ablaufen, um den Kaffeeauslauf und den Hydraulikkreis durchzuspülen.

MANUELLE BEDIENUNG

Kaffeeausgabe

1. Nehmen Sie den Siebträger (l) unter Drehung im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder in seine Aufnahme ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Kaffeeauslauf unterhalb des Siebträgers.
6. Schwenken Sie den Hebel für die Kaffeeausgabe (j) nach oben; einige Sekunden später beginnt die Ausgabe. Schwenken Sie den Hebel nach Erreichen der gewünschten Portion wieder nach unten. Während der Ausgabe werden am Display die Sekunden angezeigt.



Dampfausgabe

1. Richten Sie die Dampflanze (e) auf die Abtropfschale (m).
2. Aktivieren Sie die Dampfausgabe einige Sekunden lang mit dem Drehschalter (c) und lassen Sie das in der Dampflanze vorhandene Kondenswasser ab. Schließen Sie den Drehschalter, wodurch die Dampfausgabe unterbrochen wird.
3. Tauchen Sie die Dampflanze bis etwa zur Hälfte in die zu erwärmende Flüssigkeit und achten Sie dabei auf die Temperatur der Lanze.
4. Schalten Sie die Dampfausgabe mit dem Drehschalter wieder ein. Schließen Sie die Dampfausgabe mit dem Drehschalter, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.



Lassen Sie nach dem Erwärmen der Flüssigkeit noch etwas Dampf von der Lanze ab, um die Öffnungen der Düse zu reinigen.

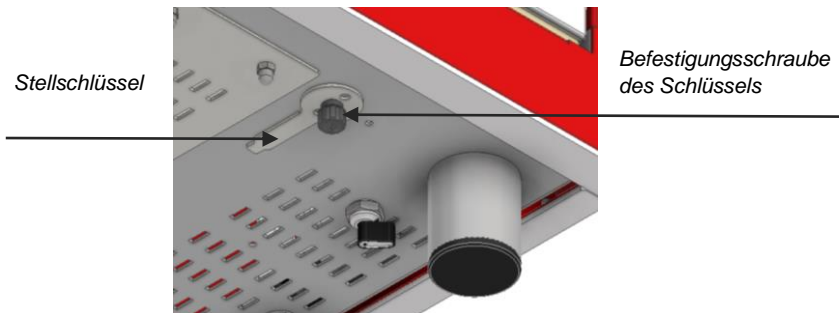
Warmwasserausgabe

1. Stellen Sie den Behälter unter die Warmwasserausgabe (d).
2. Öffnen Sie den Hahn (b) und schließen Sie ihn wieder, sobald Sie die gewünschte Wassermenge erhalten haben.

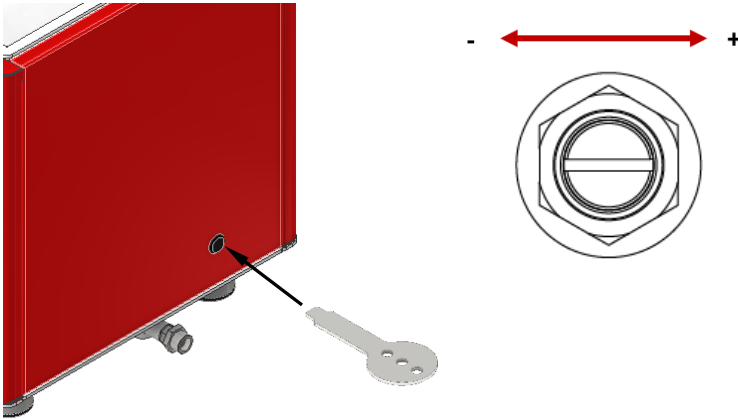
Regelung des Pumpendruckventils

Bei der Lieferung ist das Druckventil der Pumpe (s) auf 9 bar eingestellt. Der Benutzer kann dieses Ventil folgendermaßen regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken:

1. Nehmen Sie den Siebträger ab.
2. Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger.
3. Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein.
4. Setzen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe ein.
5. Starten Sie die Kaffeeausgabe, bis der vom Manometer (f) angezeigte max. Druck im Kreislauf erreicht ist.
6. Nehmen Sie die schwarze Kunststoffkappe von der Stellschraube an der Rückseite der Maschine ab.
7. Unter der Maschine befindet sich der Schlüssel für die Einstellung: Lösen Sie die Schraube, mit der der Schlüssel befestigt ist, und nehmen Sie ihn heraus.



8. Stecken Sie den Schlüssel in die Schraube an der Rückseite.
9. Drehen Sie die Stellschraube im Uhrzeigersinn, um den Druck im Kreislauf zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu senken.

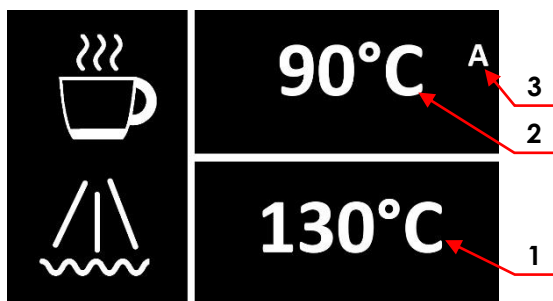


10. Stoppen Sie die Ausgabe.
11. Starten Sie die Ausgabe und kontrollieren Sie die vom Manometer (f) angezeigte Druckeinstellung.
12. Wiederholen Sie die oben genannten Maßnahmen so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.

Es wird empfohlen, den Druck auf einen Wert von höchstens 9 bar zu regeln.

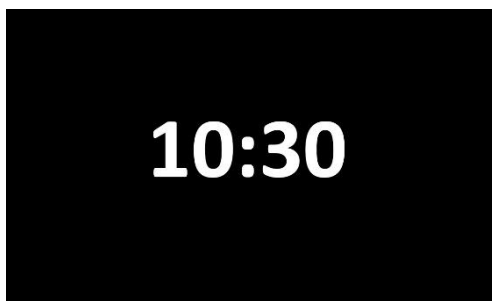
BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, erscheint folgender Hauptbildschirm auf dem Display:



1. Kesseltemperatur für Wasser/Dampf
2. Kaffeetemperatur
3. Automatisches Ein-/Ausstellen (A zeigt an, dass die Funktion aktiviert ist).

Diese Anzeige erscheint abwechselnd mit der Anzeige der Uhrzeit.



Nach 30 Minuten ohne Kaffeebezug schaltet sich das Display aus, jedoch heizt die Maschine weiter.

Zum Wiedereinschalten des Displays muss der Hebel für die Kaffeeausgabe nach oben und nach unten geschwenkt werden.

Displayanzeige ECO

Wenn sich die Maschine in ECO befindet, zeigt das Display Folgendes an:



Zum Verlassen dieser Anzeige muss die Maschine ausgeschaltet oder eine Kaffeeausgabe vorgenommen werden.

Standby-Anzeige

Wenn sich die Maschine in Standby befindet, zeigt das Display Folgendes an:



Zum Verlassen dieser Anzeige muss die Maschine ausgeschaltet werden.

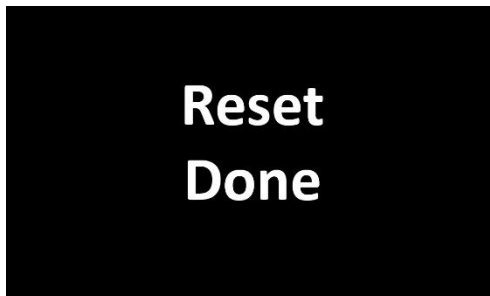
Displayanzeige Reset

Die Maschine kann folgendermaßen auf die im Herstellerwerk eingestellten Werte zurückgesetzt werden:

1. Die Maschine mit dem Hauptschalter (h) ausschalten.
2. Den Hebel für die Ausgabe nach oben schwenken und die Maschine wieder einschalten.
3. Am Display erscheint die Meldung "Reset in progress".



4. Einige Minuten warten, bis Reset beendet ist, wonach die folgende Anzeige erscheint:



5. Die Maschine ausschalten und den Hebel für die Ausgabe nach unten schwenken.

WI-FI-VERBINDUNG

Die Werte aller vorhandenen Felder und die Auswahl aller Einstellungen sind mit Touch-Befehlen und über die Tastatur Ihres Geräts ausführbar.



Es kann nur die Verbindung mit jeweils einem Gerät hergestellt werden.



Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, versuchen Sie nochmals mit einem anderen Gerät (möglichst mit PC): eine Aktualisierung oder die Verwendung eines Geräts neuer Generation könnte erforderlich sein.

Bei Anschluss des Geräts blinkt der Hauptschalter der Maschine.



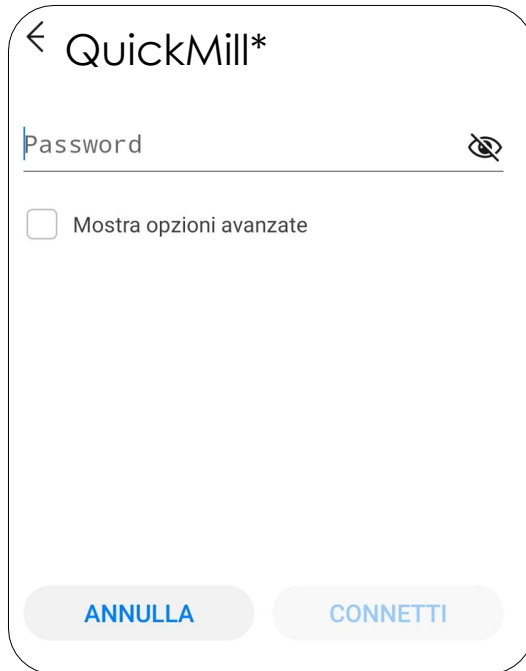
Netzsuche

Der erste Schritt ist die Suche nach dem QuickMill-Netzwerk in der Liste der verfügbaren Netze auf Ihrem Smartphone.




Passworteingabe

Passwort eingeben: **QUICKMILLGL2B**



QuickMill*

Password 

Mostra opzioni avanzate

ANNULLA CONNETTI

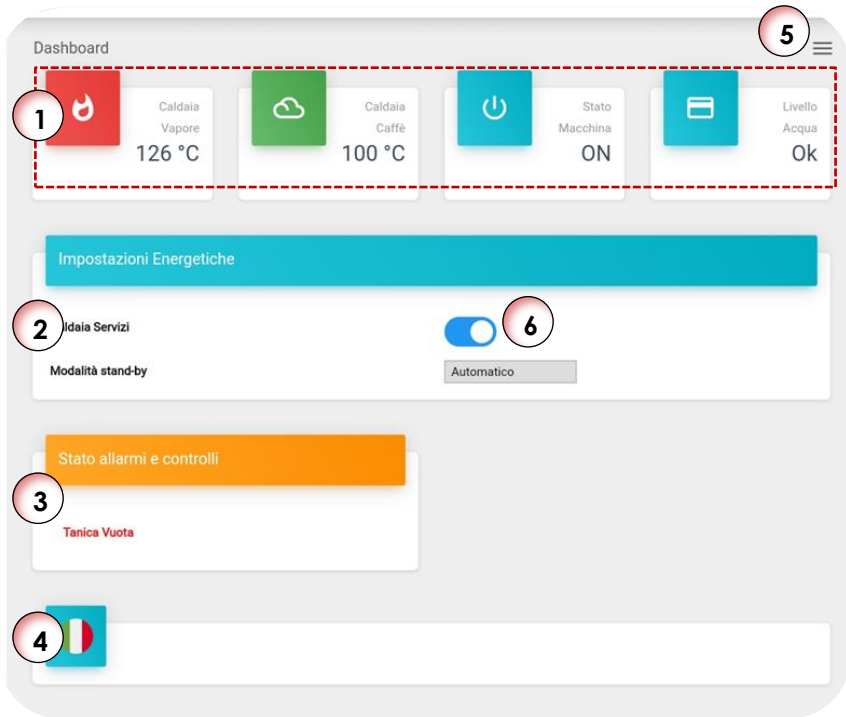


Es wird empfohlen, dass Passwort des Original-Wi-Fi der Maschine nicht zu ändern.

Verwenden Sie Ihren Browser, um die IP-Adresse IP 192.168.1.1 einzugeben oder scannen Sie den QR-CODE.



Dashboard



1. In diesen Feldern werden die Parameter des Maschinenstatus angezeigt: Temperatur Kaffeeessel und Dampf, Maschinenstatus (EIN/AUS) und Wasserstand im Tank.
In diesem Feld werden nur die Echtwerte angezeigt. Um sie zu ändern, muss auf das Wartungsmenü übergangen werden.

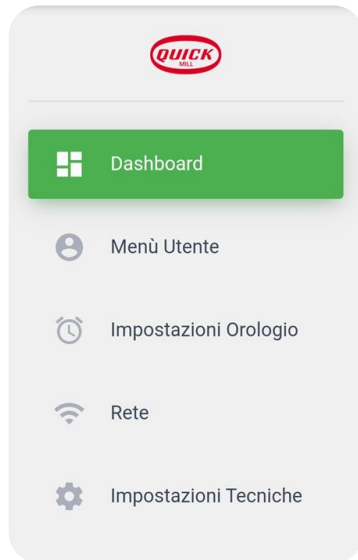
2. Energieeinstellungen: Über diese Felder erfolgt die Aktivierung/Deaktivierung des Kessels, des ECO-Modus sowie des Automatik- oder manuellen Betriebsmodus.



- **Automatik**: Die Maschine schaltet sich nach den Werten ein und aus, die auf der Seite "*Einstellung Uhrzeit*" vorhanden sind.
 - **ECO**: Der Dampf- und der Kaffeekegel stellen ihre Temperatur auf die für diesen Modus vorgegebenen Werte ein.
 - **Hand**: Die Maschine wird von Hand mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.
3. Status der Alarmer und Kontrollen: In diesem Feld werden die im Gerät vorhandenen Alarmer angezeigt, falls vorhanden.
4. Durch Drücken auf die Flagge kann die Sprache ausgewählt werden:
- Italienisch
 - Englisch
 - Deutsch
5. Durch Berühren dieser Schaltfläche in der rechten oberen Ecke kann das



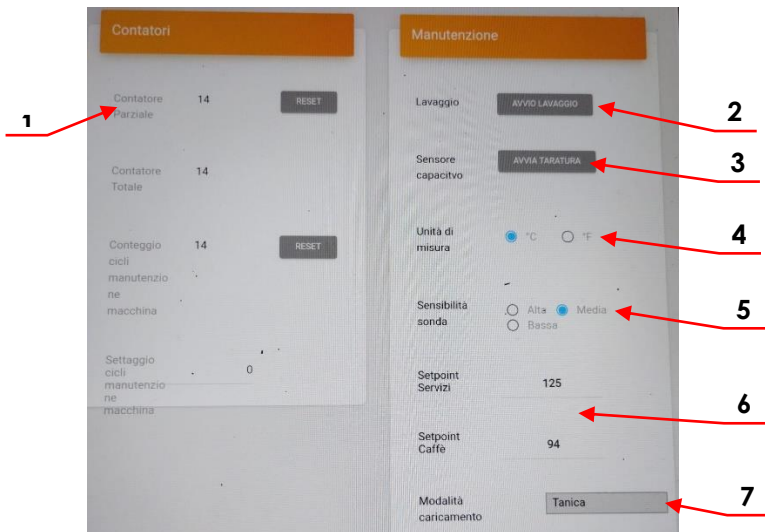
seitliche Menüfenster angezeigt werden, von dem Sie auf die verschiedenen Menüansichten zugreifen können.



Bei Drücken auf "*Technische Einstellungen*" kann auf das Wartungsmenü zugegriffen werden.

6. Mit dieser Touch-Taste kann die Erwärmung des Servicekessels aktiviert bzw. deaktiviert werden.

Benutzermenü / Wartung



1. **Zähler:** Dieses Feld zeigt die verschiedenen Zähler für die Dosierung und die Wartung.
2. **Start Reinigung:** Bei Betätigung dieser Taste wird die Reinigung der Brühgruppe gestartet. Zur Unterbrechung der Reinigung muss die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden.
3. **Start Einstellung:** Mit dieser Taste kann das Sensorniveau des Wassertanks eingestellt werden, und zwar:
 - Den leeren, vollkommen trockenen Wassertank einsetzen.
 - "Start Einstellung" drücken. Sobald das Display den leeren Tank anzeigt, ist die Einstellung beendet.
4. **Maßeinheit:** Bei Betätigung von °C oder °F kann die Maßeinheit für die Temperatur des Servicekessels und des Kaffeekeßsels eingestellt werden.
5. **Fühlerempfindlichkeit:** In diesem Feld kann die Empfindlichkeit des Fühlers für das Wasserniveau der Kessel geändert werden. Falls erforderlich, die Einstellung ändern.
6. **Setpoint Dampf / Setpoint Kaffee:** In diesen Feldern kann die Kesseltemperatur eingestellt werden.
7. **Füllmodus:** In diesem Feld kann eingestellt werden, wie der Kessel gefüllt werden soll. Die Auswahl besteht zwischen Tank und Netz.



Wenn die Taste "Einstellung speichern" nicht vorhanden ist, muss jede Änderung unter Berührung des Displays gespeichert werden.

Einstellung der Uhrzeiten

Impostazioni Orologio

1 Impostazione Orologio

Data: 12/05/2005

Ora: 12:56

2 Impostazione ECO

Timeout ECO [minuti]: 30

ECO [°C]: 60

3 Impostazioni auto ON/OFF

GIUGNESI

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>

MARTESI

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>

MERCOLEDI

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>

GIOVEDI

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>

VENERDI

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>

SABATO

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input type="checkbox"/>

DOMENICA

ON	OFF	Attivo
08:00	12:05	<input checked="" type="checkbox"/>
13:05	18:00	<input checked="" type="checkbox"/>

1. Uhrzeiteinstellung: In diesen Feldern können Sie Datum und Uhrzeit des Geräts einstellen. Anschließend auf *Einstellung speichern* drücken.
2. ECO-Einstellung: Wenn diese Einstellung aktiv ist, kann die Temperatur vorgegeben werden, die der Service- und der Kaffeetank nach Ablauf der eingestellten Zeit erreichen müssen. Danach auf *Einstellung speichern* drücken.
3. Automatik AN/AUS-Einstellungen: In diesen Feldern können Sie die automatische Ein-/Ausschaltzeiten des Geräts für alle Wochentage einstellen. Wenn Sie die Zeiten für alle Tage gleich einstellen möchten, drücken Sie nach der Eingabe der Zeiten für Montag auf *Alle kopieren*, um sie automatisch für die anderen Tage zu wiederholen.

Für jeden Tag können Sie drei Zeitfenster einstellen.

Die Funktion zum automatischen Ein- und Ausschalten ist nur dann aktiv, wenn sich die Maschine im Automatik-Modus befindet (Dashboard menu).



since 1945

LEVER GROUP

MODE D'EMPLOI

MACHINES À CAFÉ PROFESSIONNELLES

Traduction de *Istruzioni originali*

QUICK MILL S.R.L. vous remercie d'avoir choisi ses produits. Avant d'utiliser la machine, nous vous conseillons de lire attentivement cette notice afin d'obtenir les informations nécessaires pour une utilisation correcte et un entretien approprié de votre produit. Adressez-vous à votre revendeur de confiance ou à notre siège pour toute autre éventuelle requête.

LISTE DES MACHINES

Ce manuel d'instructions se réfère aux modèles de machines suivants :



1. LE BON CAFÉ

Capacité et régalge du moulage

Le moulage du café sert à augmenter la surface de contact entre le café et l'eau et permettre à l'eau d'éliminer ces substances. Pour obtenir un moulage approprié pour le café expresso, il faut trouver le bon degré et la bonne granulométrie de moulage.

Si le moulage est trop fin, l'eau pourrait prendre trop de temps à passer et pourrait extraire toutes les substances positives mais aussi quelque mauvaise substance et, en restant trop longtemps en contact avec le café, ce pourrait brûler. On obtiendrait donc un café amer et brûlé au goût, avec une crème subtile et très sombre, peut-être avec une tache blanche au centre (signe d'extraction). Si le moulage est trop grossier, l'eau passerait trop vite et ça ne permettrait pas d'extraire la bonne quantité de substances du café. Le résultat serait une petite tasse avec une crème pâle au goût aqueux, avec peu de corps et d'arôme.

De cette façon (si l'on a utilisé un bon mélange et on a préparé un bon café) le café expresso devrait avoir une crème de noisette avec des nuances plus foncées avec un corps plein et un arôme intense.

Conseils pour obtenir un café expresso parfait

1. Purge (ou flushing)

Une opération fondamentale à effectuer avant chaque expresso, pour garantir une hygiène maximale et la propreté de la boisson. Décrochez le porte-filtre et faire écouler de l'eau pour éliminer les résidus du précédent café et nettoyer les buses de la machine. Cette étape doit être effectuée avant la distribution de chaque expresso.

2. Nettoyage du porte-filtre

Une fois le porte-filtre décroché, il doit être nettoyé avec des brosses spéciales ou des chiffons, pour éliminer les résidus de café et toute la poussière restant dans le filtre. Cela sert à éliminer l'odeur désagréable de brûlé causé par le café précédemment utilisé.

Le porte-filtre doit être complètement et manuellement libéré de tout résidu. La première et la deuxième étape peuvent être inversées, l'important c'est que les deux opérations ont lieu avant l'extraction.

3. Moulage

Le café doit être moulu à l'instant: 15 minutes après le meulage, le produit a déjà perdu environ 65 % des arômes. Cela améliore le goût et la fraîcheur. Il est recommandé d'utiliser un café en grains, placé dans les trémies spéciales (les cloches), dont les parois doivent toujours être transparent et sans tache. Il est possible que les cloches sont recouvertes d'une lueur jaunâtre: cette patine est due à l'huile contenue dans les grains de café qui, au fil du temps, s'oxyde au contact avec l'air et rancit.

4. Pressage

Une fois moulu, le café doit être pressé à l'aide d'un tasseur manuel, qui est le seul outil capable d'assurer une précision maximale.

5. Nettoyage du porte-filtre - deuxième partie

On passe ensuite au nettoyage du porte-filtre, cette fois sur les bords pour enlever l'excès de poussière. Sans cette étape, la poudre de café sur les côtés du porte-filtre va brûler pendant le processus d'extraction, ce qui cause la formation d'arômes désagréables. En outre, cet excès de poudre peut également endommager les joints en caoutchouc à l'intérieur de la machine.

6. Nettoyage des becs

Après avoir nettoyé les bords du porte-filtre, continuer vers les becs, c'est-à-dire les deux extrémités desquelles sort la boisson. Les becs doivent être nettoyés avant chaque distribution du café, de même que tous les autres outils utilisés **pendant le processus.**

7. Extraction

Accrocher le porte-filtre et, enfin, extraire la boisson pendant 20 à 30 secondes, selon les paramètres établis par le Scae (Specialty Coffee Association of Europe).



Chauffage et dosage du lait

1. Verser du lait frais et froid à l'intérieur du pot à lait en le remplissant à moitié.
2. Utiliser 250 ml pour préparer une tasse de lait ; 500 ml de lait à utiliser pour deux tasses.
3. Purger la buse de vapeur pendant quelques secondes.
4. Placer le récipient afin que l'embout de la buse vapeur est juste en dessous de la surface du lait. Tournez le bouton de vapeur à la puissance maximale. Le lait, augmente de volume pendant le réchauffement et produit une sorte de vortex et un bruit pareil au sirote.
5. Ne pas déplacer le récipient de manière à ne pas produire des bulles d'air.
6. Garder la buse de vapeur au-dessous de la surface du lait.
7. Lorsque le lait est environ 65° C et le pot dépasse légèrement le niveau de chaleur supportable par la main, la mousse est prête.
8. Désactiver la pression de vapeur et retirez le pot à lait.
9. Nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide et purger le bec en activant le vapeur à vide.
10. Dans le cas où il y a des bulles sur la surface, battre légèrement le pot à lait sur le plan de travail.
11. Déplacer le pot à lait avec des petites rotations pour mélanger le lait.
12. Utiliser le lait dans un bref délai pour éviter que la crème devienne liquide à nouveau.

Comment verser la crème

1. Verser le lait monté doucement juste au centre de la tasse, en s'assurant que la crème reste compacte.
2. Lorsque le lait et le café sont bien mélangés et que la tasse est à moitié pleine, augmenter la vitesse de la main en portant le bec du lait sur la tasse et en augmentant l'angle de dosage.
3. Porter le bec du lait sur le bord de la tasse, en le gardant près de la surface de la boisson.
4. Pour créer un effet décoratif, continuer à verser le lait en déplaçant la buse vers le centre en petites étapes et terminer par une étape plus longue.



Menu



CAFE COURT

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 20 ml expresso



CAFE EXPRESSO

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 40 ml expresso



GRAND CAFE NOIR

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml expresso



AMERICANO

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml expresso



CAFE-CREME

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 40 ml expresso
- Un peu de crème de lait



GRAND CAFE-CREME

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml expresso
- Un peu de crème de lait

FLAT WHITE

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 40 ml expresso
- 110 ml lait chaud, un peu de crème



CAFE AU LAIT

- Tasse/verre avec une capacité de 220 ml
- 40 ml expresso
- 180 ml lait chaud, un peu de crème



PETIT LAIT

- Verre avec une capacité de 100 ml
- 20 ml expresso
- 80 ml lait chaud, un peu de crème



CAPPUCCINO

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 40 ml expresso
- 11 ml crème de lait



MOCACCINO

- Tasse avec une capacité de 190 ml
- Cioccolato o cacao
- 40 ml expresso
- Un peu de crème de lait

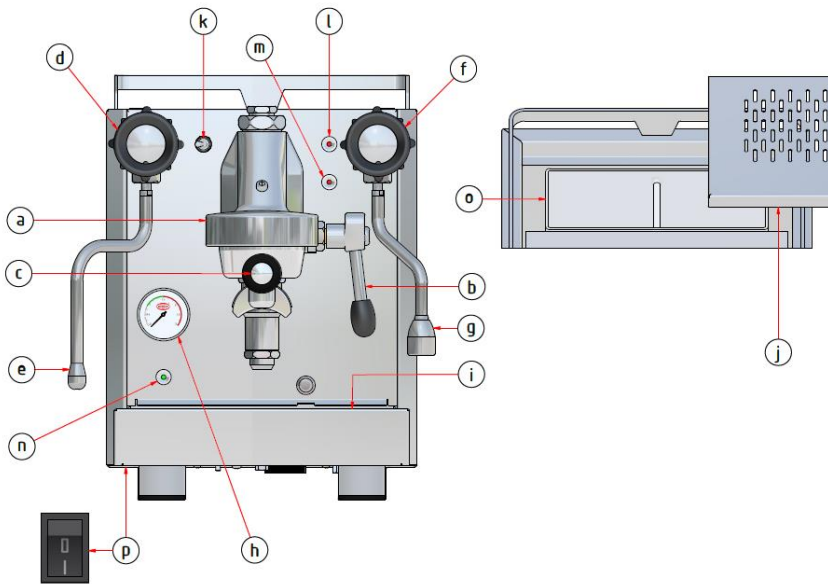


AFFOGATO (GLACE RECOUVERTE D'UN CAFE BRULANT)

- Tasse avec une capacité de 300 ml
- Glace à la vanille
- 40 ml expresso
- Gaufre



0981 – RUBINO



Légende :

- | | |
|---|--|
| a. Groupe café | j. Porte-tasses |
| b. Levier de distribution du café | k. Interrupteur principal |
| c. Porte-filtre | l. Témoin de chauffage |
| d. Soupape du vapeur | m. Indicateur de manque d'eau et fonction Veille/Standby |
| e. Bouse du vapeur | n. Témoin machine en marche |
| f. Robinet d'eau chaude | o. Réservoir d'eau |
| g. Buse de distribution d'eau chaude | p. Interrupteur de Veille/Standby |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | |
| i. Plateau d'égouttage | |

DIMENSIONS l x h x p

265x358x452 mm

POIDS :

19,50 Kg

TENSION :

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

PUISSANCE :

1100-1500 W

CAPACITE CHAUDIERE :

1,8 L

CAPACITE RESERVOIR :


3 L

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :

+5°C ÷ +35°C



Mise en service

1. Enlever le porte-tasses (**j**).
2. Remplir le réservoir (**o**) avec de l'eau potable et éventuellement ramolli.
3. Brancher la machine à une prise électrique et démarrer la machine en portant l'interrupteur (**k**) en position 1.
4. La machine charge la chaudière.
5. Ouvrir l'alimentation du groupe de distribution en soulevant le levier vers le haut (**b**): faire couler l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
6. Attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température indiquée par le voyant rouge  (**l**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.




La première fois qu'on utilise la machine, faire écouler 0,5 litres d'eau per rincer le groupe en activant la distribution du café.

Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Remettre en place le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

Production du vapeur

1. Attendre que le témoin de chauffage  s'éteint (I) et s'assurer que la pression indiquée sur l'indicateur de pression del chaudière dépasse 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (d) et décharger peu de vapeur dans le bac d'égouttage (s), puis immerger la buse du vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet; apres avoir atteint le température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de dsitribution.



Pour ce modèle sans PID de réglage, la gestion de la température de la machine se fait grâce à un interrupteur dédié.

Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (g).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (f) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

Fonctions spéciales du modèle 0981 Rubino

Durée du remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 300 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente et clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**m**). Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**m**).

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

Fonction Veille/Standby (pour les machines pourvues de cette fonction)

La fonction Standby permet à la machine de passer en mode basse consommation en éteignant l'élément chauffant de la chaudière.

La machine se met automatiquement en veille après 60 minutes pendant lesquelles aucun café n'a été préparé.

Lorsque la machine est en veille, la LED dédiée clignote et pour redémarrer le chauffage de la chaudière, il suffit de préparer un café à l'aide de la manette.

Sur le côté gauche de la base de la machine se trouve un interrupteur (p) qui, lorsqu'il est en position 1, active la fonction de veille.

Pour les machines dotées de la fonction de veille sans interrupteur sur le côté/sous le plateau, cette fonction est activée/désactivée comme suit :

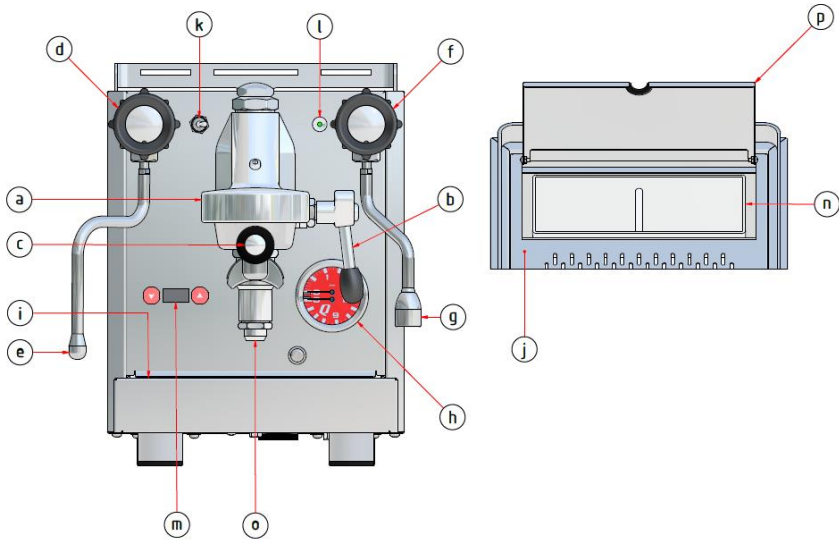
1. Éteignez la machine.
2. Tenez le levier vers le haut comme pour distribuer du café.
3. Mettez la machine en marche.
4. La LED Standby/Manque d'eau clignote 2 fois = Standby non activé.
5. Le voyant Standby / Manque d'eau clignote 3 fois = Standby engagé
6. Ramenez le levier vers le bas.
7. Éteignez la machine.
8. Remettez la machine en marche.

En répétant l'opération, on passe de la condition de marche à la condition d'arrêt et vice versa.

Pour vérifier si la fonction de veille automatique est activée ou non, il suffit de compter le nombre de clignotements du voyant Standby/Less Water et le nombre de sons audibles émis, comme suit :

1. Mettez la machine en marche.
2. Comptez le nombre de clignotements de la DEL et de sons acoustiques :
 - a. La LED clignote 2 fois et 2 bips sont émis = Standby non activé.
 - b. La LED clignote 3 fois et 3 bips sont émis = Standby activé.

0981 – RUBINO PLUS



Legende:

- | | |
|---|--|
| a. Groupe de préparation du café | i. Plateau d'égouttage |
| b. Levier de distribution du café | j. Tablette chauffe-tasses |
| c. Porte-filtre | k. Interrupteur principal |
| d. Robinet à vapeur | l. Le témoin lumineux de la machine est allumé |
| e. Brosse à vapeur | m. Affichage OLED |
| f. Robinet d'eau chaude | n. Réservoir d'eau |
| g. Buse d'eau chaude | o. Drainage de l'eau |
| h. Manomètre de la chaudière et de la pompe | p. Couvercle du réservoir d'eau |

DIMENSIONS l x h x p	265x452x358 mm
POIDS :	20 Kg
TENSION :	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
PUISSANCE :	1300 - 1700 W
CAPACITE CHAUDIERE :	1,8 L
CAPACITE RESERVOIR :	3 L
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C ÷ +35°C



Accessoires



Légende :

- a. Filtre deux tasses
- b. Filtre une tasse
- c. Filtre aveugle
- d. Porte-filtre une tasse
- e. Porte-filtre deux tasses

- f. Brosse
- g. Tuyau d'entré au réseau
- h. Tasseur en plastique
- i. Tasseur en bois

Mise en service

1. Retirez la tablette chauffe-tasses (j).
2. Remplir le bidon (n) d'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Branchez la machine à une prise électrique, mettez-la en marche avec l'interrupteur principal (k) en position ON.
4. La machine charge la chaudière.
5. Activez la distribution du groupe café en soulevant le levier (b) : distribuez l'eau du groupe pour vous assurer que le circuit est correctement rempli.
6. Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (m) et que l'aiguille du manomètre de la chaudière (h) indique une valeur comprise entre 1 Bar et 1,5 Bar.



Lors de la première utilisation, laissez couler environ 0,5 litre d'eau dans la machine lorsqu'elle est chaude afin de rincer le groupe en activant la distribution du café.

Délai de remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure plus de 120 secondes, la machine se met en alarme avec un signal sonore et le message TIMEOUT apparaît sur l'écran. Dans cet état d'alarme, le chauffage de la chaudière ne démarre pas.

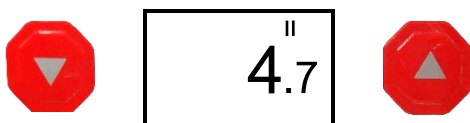
Cette condition peut se produire lorsque la machine est mise en marche pour la première fois avec une chaudière complètement vide.

Éteignez et rallumez la machine pour la faire redémarrer.

Si le problème persiste, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite d'eau ou d'obstruction dans le circuit hydraulique.

Distribution de café

1. Dégagez le porte-filtre (c) de son logement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplissez le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre inséré).
3. Pressez le café avec le tampon.
4. Accrochez et serrez le porte-filtre (c) en place en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Positionnez les coupelles au niveau des trous de sortie sous le porte-filtre.
6. Relevez le levier du groupe (b) en position verticale pour activer la distribution du café. Après quelques secondes, l'infusion commence : les secondes apparaissent sur l'écran OLED.



Lorsque la dose souhaitée est atteinte et que la distribution est arrêtée en abaissant le levier, après quelques secondes, la température apparaît à nouveau sur l'écran. L'excès d'eau s'écoule par le drain (o).

Alimentation en vapeur

1. Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (m) et assurez-vous que la pression indiquée sur le manomètre de la chaudière est supérieure à 0,8 Bar.
2. Ouvrir le robinet de vapeur (d) pendant quelques secondes et évacuer un peu de vapeur dans le bac de récupération (i), puis plonger la baguette à vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet, une fois la température désirée atteinte, fermer le robinet.



Après avoir chauffé la boisson, évacuez toujours un peu de vapeur de la buse pour nettoyer les trous du pulvérisateur.

Alimentation en eau chaude

1. Placez le récipient destiné à recueillir l'eau sous la lance à eau (g).
2. Ouvrez le robinet d'eau (f) pour distribuer de l'eau chaude.
3. Lorsque le niveau d'eau souhaité est atteint, fermez le robinet d'eau.

Fonctions dédiées modèle 0981 Rubino Plus

Pré-infusion

La fonction de préinfusion vous permet de mouiller le café avant de le préparer. La préinfusion, si elle est activée, est lancée en tirant le levier d'infusion du café vers le haut : le café est d'abord mouillé puis infusé. Le temps de préinfusion est compté dans les secondes d'infusion.

Fonction de veille

La fonction STANDBY permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en éteignant l'élément chauffant de la chaudière.

Si la fonction est active et qu'aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine se met automatiquement en veille : le mot "QUICK" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

Fonction ECO

La fonction ECO permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en abaissant le point de consigne de la température de la chaudière à 60°C (140°F).

Si la fonction est active et qu'aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine se met automatiquement en mode Eco : "ECO" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

Screen Saver

Après 30 minutes sans préparation de café, l'écran s'éteint pendant que la machine continue à chauffer.

Pour le réactiver, il suffit d'appuyer sur l'un des boutons situés sur le côté de l'écran.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimum, la machine se met en alarme, émettant trois bips tandis que l'indication du réservoir apparaît sur l'écran.



Pour sortir de la condition d'alarme, il suffit de remplir à nouveau le réservoir.

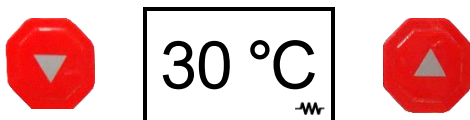
Lorsque la machine est en alarme en raison d'un manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à chauffer et il est possible de rattraper le niveau d'eau. L'appoint est également possible lorsque le chauffage est interrompu en raison d'un manque d'eau dans la chaudière.

Fonctions de l'écran OLED - Menu opérateur

Allumage

Lorsque l'interrupteur principal (k) est mis sur la position ON, le logo QuickMill et la température de l'eau apparaissent sur l'écran pendant quelques secondes. Le symbole de l'élément chauffant dans le coin droit indique que le chauffage est en cours. Lorsque la machine est à température, le symbole disparaît.

Exemple :

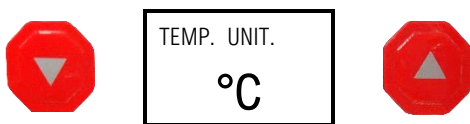


En appuyant sur les boutons latéraux, il est possible de régler directement la température. Lorsque le réglage est terminé, après quelques secondes, le mot " disparaît de l'affichage et l'affichage revient à la température réelle.

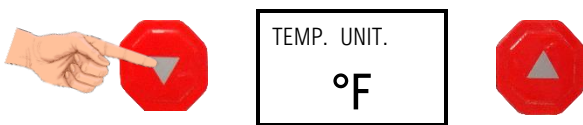
Unité de température

Pour entrer dans le menu, appuyez sur la flèche vers le haut pendant cinq secondes.

L'écran affiche l'unité de température.



Appuyez sur la flèche gauche pour régler les degrés en Fahrenheit.



Eco et Standby

Appuyez sur la flèche droite pour accéder à la fonction ECO :

Avec la flèche gauche, vous pouvez activer le mode Eco et le régler sur 30', 60', 90' ou le désactiver.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Exemple :

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La flèche droite permet de passer en mode veille : la flèche gauche permet de régler la fonction sur 30', 60', 90' ou de la désactiver.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Exemple :

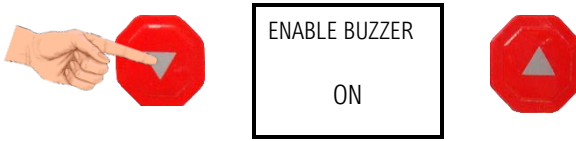


STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Capteur acoustique

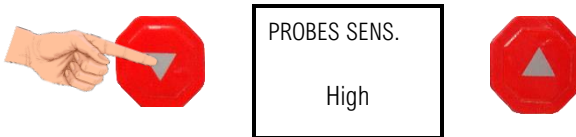
En appuyant sur la flèche droite depuis le menu Standby, on accède au menu Buzzer : la flèche gauche permet d'activer/désactiver la fonction.



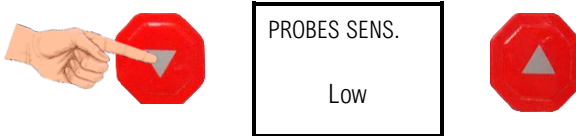
Le signal acoustique, lorsqu'il est actif, retentit trois fois pour avertir d'un manque d'eau.

Capteur à sondes

En appuyant sur la flèche droite du menu Buzzer, vous accédez au menu Capteur de sondes : la flèche gauche vous permet de régler la sensibilité de la sonde de niveau d'eau entre Haut/Moyen/Bas.



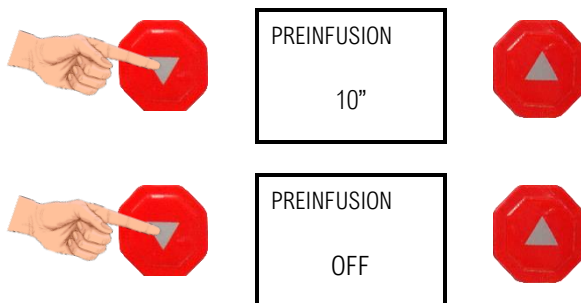
Exemple:



Préinfusion

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu du capteur Sondes, on accède au menu Préinfusion.

La flèche de gauche permet de définir la durée de la pré-infusion, qui peut varier de 0 à 10 secondes (ou peut être désactivée).

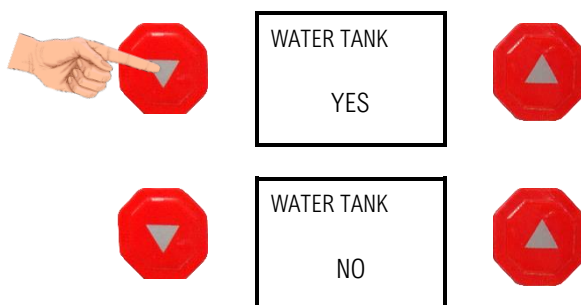


Réservoir d'eau

Premendo la freccia di destra, dal menu Preinfusion, è possibile accedere al menu *Water tank*.



Ne modifiez pas ce paramètre.
Cette application n'est pas conçue pour les alimentations par eau.



Group Target

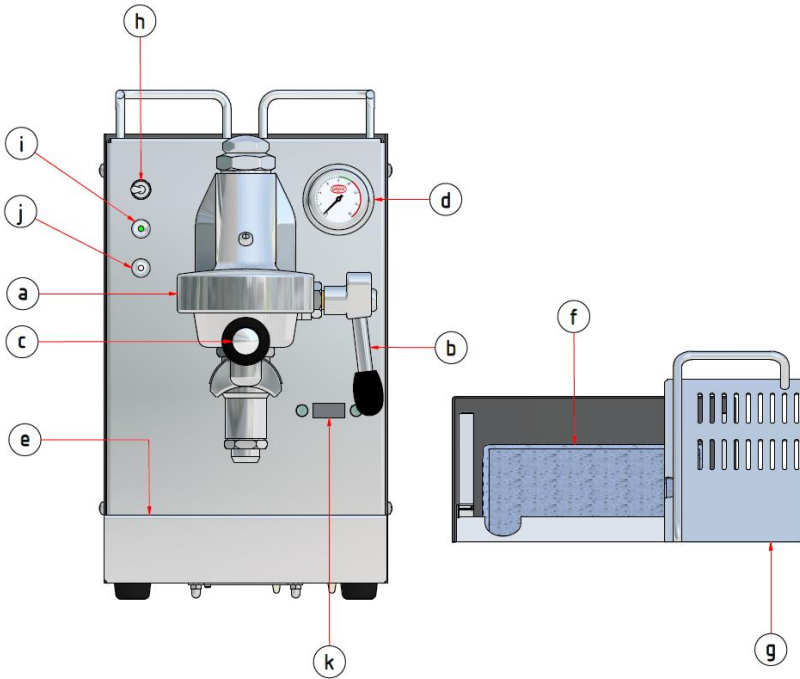
En appuyant sur la flèche droite du menu Water Tank, vous accédez au menu Group Target.

La flèche gauche vous permet de régler la température du groupe café entre 80°C et 100°C.




Après l'édition, attendez cinq secondes avant de quitter le menu en appuyant sur la flèche droite.

0960 – CAROLA PID



Légende:

- a. Groupe de distribution du café
- b. Levier de distribution du café
- c. Porte-filtre
- d. Indicateur de pression de la chaudière
- e. Plateau d'égouttage
- f. Réservoir d'eau
- g. Porte-tasses
- h. Interrupteur principal
- i. Témoin machine allumée
- j. Témoin de chauffage 
- k. PID thermique

DIMENSIONS l x h x p	199x353x389mm
POIDS :	15 Kg
TENSION :	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
PUISSANCE :	850 W
CAPACITE CHAUDIERE :	0,75 L
CAPACITE RESERVOIR :	1,8 L
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :	+5°C ÷ +35°C



Accessoires



Légende :

- a. Filtre deux tasses
- b. Filtre une tasse
- c. Filtre aveugle
- d. Porte-filtre une tasse
- e. Porte-filtre deux tasses

- f. Brosse
- g. Tuyau d'entré au réseau
- h. Tasseur en plastique
- i. Tasseur en bois

Mise en service version interrupteur 0-1-2

1. Retirer le couvercle chauffe-tasses (**g**). Enlever les tuyaux de drainage et faire glisser le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau (**f**) avec de l'eau potable préférablement adoucie.
3. Remettre le réservoir d'eau en place.
4. Allumez l'appareil en portant l'interrupteur (**h**) en position 1, le témoin (**i**) s'allume.
5. Soulever le levier (**b**) du groupe en position de distribution, faire sortir un demi litre d'eau du groupe (chaudière complète), puis baisser le levier.
6. Porter l'interrupteur (**h**) en position 2 pour démarrer la chaudière de chauffage ; le témoin (**j**) s'allume.
7. Une fois le témoin de chauffage (**j**) éteint, la machine est prête à distribuer du café.

Important : S'assurer que les tuyaux en silicone soient totalement immergés dans l'eau et ne soient pas pliés.

Mise en service version interrupteur 0-1

1. Retirer le couvercle chauffe-tasses (**f**). Enlever les tuyaux de drainage et faire glisser le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau (**g**) avec de l'eau potable préférablement adoucie.
3. Remettre le réservoir d'eau en place.
4. Allumez l'appareil en portant l'interrupteur (**h**) en position 1, le témoin (**i**) s'allume. Dans le cas d'un bidon vide, l'écran du Termopid indique la lettre "A" clignotant
5. Seulement à la première mise à feu ou après avoir réinitialisé le Termopid, l'écran affiche le message "1ST" (First step) et la machine ne chauffe pas. Pour sortir de cette condition, relever le levier (**b**) du groupe en position de distribution pendant au moins 30 secondes en vérifiant la sortie de l'eau du groupe (chaudière pleine) puis ré-embroûter le levier. A ce moment la machine commence à chauffer, témoin (**j**) allumé, et l'écran indique la température de la chaudière.
6. Une fois le témoin de chauffage (**j**) éteint, la machine est prête à distribuer du café.

Important : S'assurer que les tuyaux en silicone soient totalement immergés dans l'eau et ne soient pas pliés.

Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants qui se trouvent au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier de distribution du café (**b**): la distribution commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier.

Réglage de la température de la chaudière

La gestion de la température de la chaudière est effectuée au moyen d'un PID dédié ; pour les réglages, veuillez vous référer au modèle CAROLA "RÉGLAGE ET FONCTIONNEMENT THERMOPIDE". Pour le modèle CAROLA PID, voir le chapitre "FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DES THERMOPIDES" dans la section "TERMOPIDES A TEMPERATURE UNIQUE".

ThermoPID à température unique



Par l'intermédiaire de l'un des modèles PID installés, il est possible de régler la température de la chaudière.

En fonctionnement normal, l'écran affiche la température actuelle de la chaudière.

Pour régler la température, suivre les étapes ci-dessous.

Programmation de la température de consigne

Pour entrer dans la programmation de la valeur de thermorégulation de consigne, procéder comme suit:

- - Lorsque le thermopid est activé (on), appuyez sur le bouton the ▼.
- - Lorsque l'écran affiche "PrG", appuyez sur les touches ▲ et ▼key pour modifier le point de consigne de la température de la chaudière.
- - Au bout de 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, les données sont enregistrées et l'écran affiche la température actuelle.

Fonction ECONOMIE

La fonction Économie du TERMOPIDE MONO TEMPÉRATURE vous permet d'arrêter le chauffage de la chaudière si aucun café n'est préparé après un temps programmable de 10 à 240 minutes.

Lorsque la machine est en mode économie, "ECO" apparaît sur l'écran du thermoPID. Lorsqu'un café est préparé ou qu'une touche est actionnée sur l'écran, la machine quitte Eco et recommence à chauffer comme si elle était allumée pour la première fois.

Pour entrer et régler l'heure ECONOMIE, il suffit d'agir comme suit :

- Lorsque la fonction thermoPID est activée (on), appuyez deux fois sur la touche ▼ jusqu'à ce que l'écran affiche "ECO" ;
- Appuyez sur les boutons ▲ et ▼key pour entrer OFF et désactiver la fonction ou entrez les minutes après lesquelles la fonction ECONOMIE doit être entrée.
- Trois secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, les données sont mémorisées et l'écran affiche la température actuelle.

Préréglage des paramètres d'usine

Grâce au préréglage, il est possible de reconfigurer l'unité de contrôle du PID en programmant les paramètres d'usine (réinitialisation).

Pour effectuer le préréglage, agir comme suit :

- Avec le PID désactivé, appuyer ▼.
- Brancher l'alimentation de la carte.
- Lorsque l'afficheur indique « prs », relâcher le bouton.
- Débrancher l'alimentation de la carte.

Les données d'usine (préréglées par défaut) sont les suivantes :

F03 - °C	F04 - 0
P – 1,0	
I – 0,01	
D – 2,0	

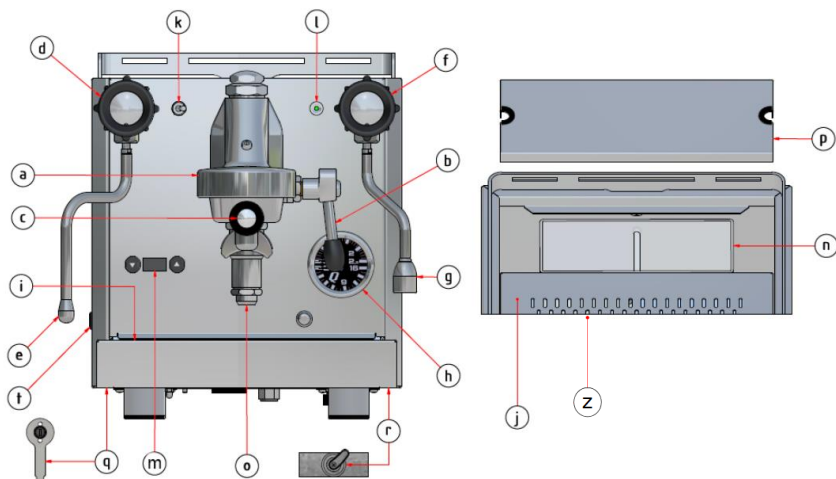
Alarmes

En cas de dérangement de la sonde, l'écran affiche A1 : le contrôle et la programmation sont désactivés.

Réglage et fonctionnement du pid thermique du modèle carola

Pour ce modèle de PID thermique, le réglage de la température de consigne se fait en positionnant les microrupteurs comme indiqué ci-dessous.

0993 – ELEVATE R / ELEVATE V



Légende:

- | | |
|---|---|
| a. Groupe de préparation du café | j. Chauffe-tasses |
| b. Levier de distribution du café | k. Interrupteur principal |
| c. Porte-filtre | l. Voyant lumineux de la machine allumé |
| d. Robinet à vapeur | m. Écran OLED |
| e. Baguette à vapeur | n. Réservoir d'eau |
| f. Robinet d'eau chaude | o. Purgeur d'eau |
| g. Buse d'eau chaude | p. Couvercle du réservoir d'eau |
| h. Manomètre de la chaudière et de la pompe | q. Clé de réglage de la pompe |
| i. Bac de récupération | r. Robinet principal/réservoir (0993R uniquement) |
| | t. Réglage de la pompe (0993R) |
| | z. Réglage de la pompe (0993) |

DIMENSIONS l x h x p

304x358x502mm

POIDS :

26 Kg

TENSION :

200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz

PUISSANCE :

1300 - 1700 W

CAPACITE CHAUDIERE :

0,75 L

CAPACITE RESERVOIR :

1,6 L

TEMPERATURE DE

3 L

FONCTIONNEMENT :

+5°C ÷ +35°C





La différence entre les deux versions est la pompe : la première est rotative tandis que la seconde est à vibration.

Accessoires



Légende :

- a. Filtre deux tasses
- b. Filtre une tasse
- c. Filtre aveugle
- d. Porte-filtre une tasse
- e. Porte-filtre deux tasses

- f. Brosse
- g. Tuyau d'entré au réseau
- h. Tasseur en plastique
- i. Tasseur en bois

Mise en service

1. Retirer la tablette chauffe-tasses (**j**).
2. Remplir le réservoir (**n**) d'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Brancher la machine sur une prise électrique, mettre la machine en marche en plaçant l'interrupteur principal (**k**) sur la position ON.
4. La machine charge la chaudière.
5. Activer la distribution du groupe café en soulevant le levier (**b**) : distribuer l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit est correctement rempli.
6. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (**m**) et que l'aiguille du manomètre de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 Bar et 1,5 Bar.



Lors de la première utilisation, laissez couler environ 0,5 litre d'eau dans la machine lorsqu'elle est chaude afin de rincer le groupe en activant l'écoulement du café.

Délai de remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure plus de 120 secondes, la machine se met en état d'alarme avec un signal sonore et le message TIMEOUT apparaît sur l'écran. Dans cet état d'alarme, le chauffage de la chaudière ne démarre pas.

Cette situation peut se produire lorsque la machine est allumée pour la première fois avec une chaudière complètement vide.

Eteignez et rallumez la machine pour la faire redémarrer.

Si le problème persiste, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit hydraulique.

Distribution de café

1. Dégager le porte-filtre (c) de son logement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre inséré).
3. Presser le café à l'aide du tampon.
4. Accrocher et serrer le porte-filtre (c) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Positionner les tasses dans les trous de sortie sous le porte-filtre.
6. Relever le levier du groupe (b) en position verticale pour activer l'écoulement du café. Après quelques secondes, la préparation commence : les secondes s'affichent sur l'écran OLED.



Lorsque la dose souhaitée est atteinte et que l'on arrête la distribution en abaissant le levier, après quelques secondes, la température apparaît à nouveau sur l'écran. L'eau excédentaire s'écoule par l'orifice d'évacuation (o).

Alimentation en vapeur

1. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (m) et s'assurer que la pression indiquée sur le manomètre de la chaudière est supérieure à 0,8 Bar.
2. Ouvrir le robinet de vapeur (d) pendant quelques secondes et évacuer un peu de vapeur dans le bac de récupération (i), puis plonger la lance à vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet, une fois que la température souhaitée est atteinte, fermer le robinet.



Après avoir chauffé la boisson, évacuez toujours un peu de vapeur de la buse pour nettoyer les orifices du pulvérisateur.

Distribution d'eau chaude

1. Placer le récipient destiné à recueillir l'eau sous la lance à eau (g).
2. Ouvrez le robinet d'eau (f) pour distribuer de l'eau chaude.
3. Lorsque le niveau d'eau souhaité est atteint, fermer le robinet d'eau.

Fonctions dédiées modèle 0993 Elevate

Pré-infusion

La fonction de pré-infusion permet de mouiller le café avant de le préparer. La préinfusion, si elle est activée, est déclenchée en tirant le levier d'infusion vers le haut : le café est d'abord mouillé, puis infusé. Le temps de préinfusion est comptabilisé dans les secondes d'infusion.

Fonction Standby

La fonction STANDBY permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en éteignant l'élément chauffant de la chaudière.

Si la fonction est active et qu'aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine se met automatiquement en Standby : le mot "QUICK" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

Fonction ECO

La fonction ECO permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en abaissant le point de consigne de la température de la chaudière à 60°C (140°F).

Si la fonction est active et si aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine passe automatiquement en mode Eco : "ECO" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

Screen Saver

Après 30 minutes sans préparation de café, l'écran s'éteint pendant que la machine continue à chauffer.

Pour le réactiver, il suffit d'appuyer sur l'un des boutons situés sur le côté de l'écran.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir est inférieur au niveau minimum, l'appareil se met en alarme et émet trois bips tandis que l'écran affiche l'indication du réservoir.



Pour sortir de la situation d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

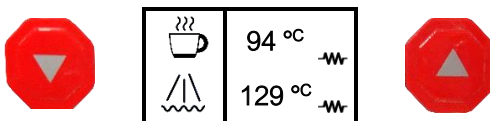
Lorsque la machine est en alarme en raison d'un manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue de chauffer et il est possible de compléter le niveau d'eau. L'appoint est également possible lorsque le chauffage est interrompu en raison d'un manque d'eau dans la chaudière.

Fonctions de l'écran OLED - Menu opérateur

Allumage

En plaçant l'interrupteur principal (**k**) en position ON, le logo QuickMill apparaît sur l'écran pendant quelques secondes ainsi que les températures de l'eau de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur. Le symbole de l'élément chauffant indique que le réchauffage est en cours. Lorsque la machine est à température, le symbole disparaît.

Exemple :

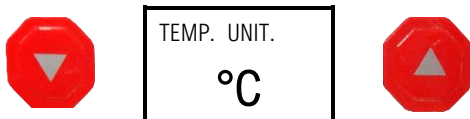


En appuyant sur les boutons latéraux, vous pouvez régler directement la température du café. Lorsque le réglage est terminé, après quelques secondes, "SET" disparaît de l'écran et l'affichage revient à la température réelle.

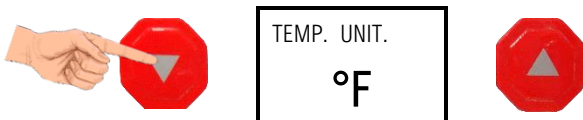
Unité de température

Pour accéder au menu, appuyez sur la flèche vers le haut pendant dix secondes.

L'écran affiche l'unité de température.



Appuyez sur la flèche gauche pour régler les degrés en Fahrenheit.



Eco et Standby

Appuyez sur la flèche droite pour accéder à la fonction ECO:

La flèche gauche permet d'activer le mode Eco et de le régler sur 30', 60', 90' ou de le désactiver.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Exemple:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La flèche droite permet de passer en mode veille : la flèche gauche permet de régler la fonction sur 30', 60', 90' ou de la désactiver..



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Exemple:



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'



Si les deux sont activés, le mode Veille est prioritaire.

Veillez à ce que le mode veille soit réglé sur OFF si vous souhaitez utiliser la fonction ECO..

Capteur acoustique

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu Standby, vous accédez au menu Buzzer : la flèche gauche vous permet d'activer/désactiver la fonction..



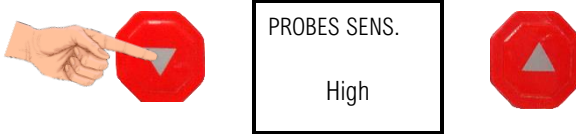
ENABLE BUZZER
ON



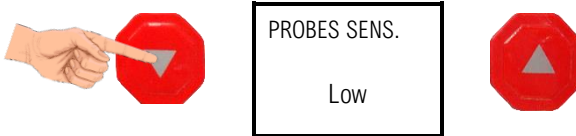
Le signal acoustique, lorsqu'il est actif, retentit trois fois pour avertir d'un manque d'eau..

Probes sensor

En appuyant sur la flèche droite du menu Buzzer, vous accédez au menu Capteur de sondes : la flèche gauche vous permet de régler la sensibilité de la sonde de niveau d'eau entre Haute/Moyenne/Basse..



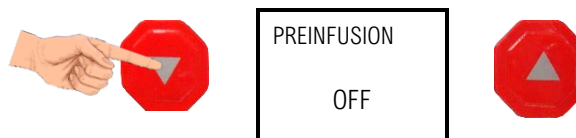
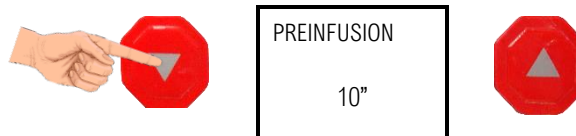
Exemple:



Préinfusion

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu du capteur de sondes, on accède au menu de la *préinfusion*.

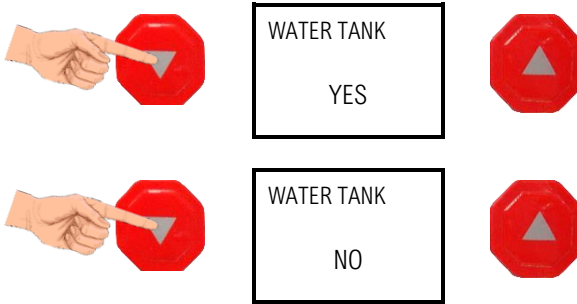
La flèche gauche permet de régler la durée de la préperfusion, qui peut varier de 0 à 10 secondes (ou peut être désactivée).



Réservoir d'eau

En appuyant sur la flèche droite du menu Préinfusion, vous accédez au menu *Réservoir d'eau*.

La flèche gauche vous permet d'activer/désactiver le réservoir d'eau. S'il est désactivé, la machine est alimentée par le réseau d'eau.

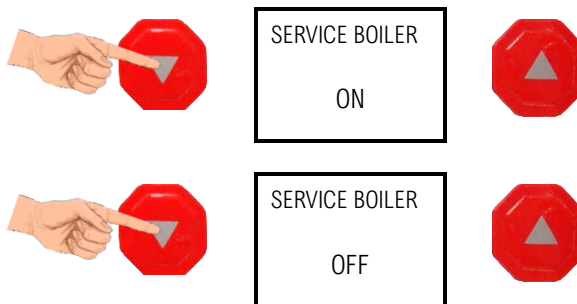


Modifier uniquement si le KIT de raccordement au réseau d'eau est installé.

Chaudière à vapeur

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu Réservoir d'eau, on accède au menu *chaudière à vapeur*.

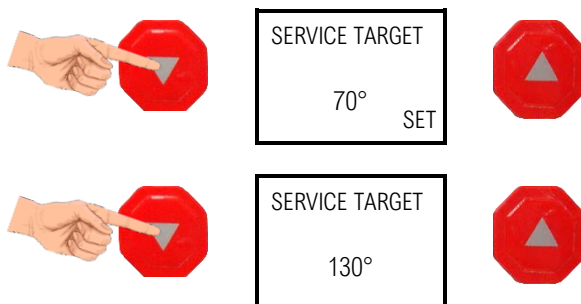
La flèche gauche permet d'activer/désactiver la chaudière à vapeur.



Service Target

En appuyant sur la flèche droite du menu Chaudière de service, vous accédez au menu Cible de service.

La flèche gauche vous permet de régler la température de la chaudière de service entre 70°C et 130°C.



Après l'édition, attendez cinq secondes avant de quitter le menu en appuyant sur la flèche droite.

Group Target

En appuyant sur la flèche droite du menu Water Tank, vous accédez au menu Group Target.

La flèche gauche vous permet de régler la température du groupe café entre 80°C et 100°C.

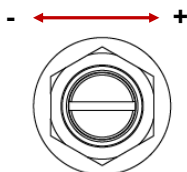


Après l'édition, attendez cinq secondes avant de quitter le menu en appuyant sur la flèche droite.

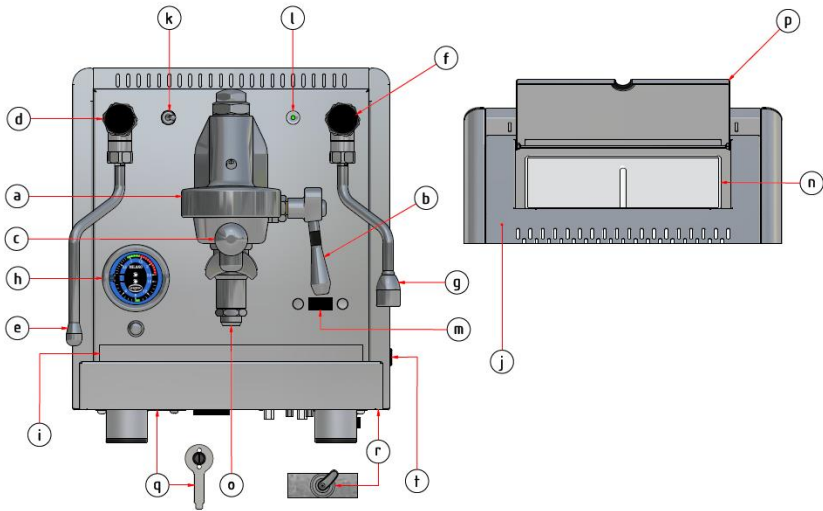
Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 9 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (t) Mod.0993R o (Z) Mod.0993 pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage (s).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



0986 –AQUILA PID



Légende :

- | | |
|---|---|
| a. Groupe café | k. Interrupteur principal |
| b. Levier de distribution du café | l. Témoin de machine en marche |
| c. Porte-filtre | m. PID thermique |
| d. Soupape du vapeur | n. Réservoir d'eau |
| e. Buse du vapeur | o. Drainage de l'eau |
| f. Robinet d'eau chaude | p. Couvercle de bidon d'eau |
| g. Buse de distribution d'eau chaude | q. Clé de réglage de la pompe |
| h. Indicateur de pression de la chaudière +
Indicateur de pression de la pompe | r. Robinet de bidon/filet (0=bidon/1=filet) |
| i. Plateau d'égouttage | t. Réglage de la pression de la pompe |
| j. Porte-tasses | |

DIMENSIONS l x h x p	308x363x482mm
POIDS :	28,5 Kg
TENSION :	200-240 V 50-60 Hz / 120 V 60 Hz
PUISSANCE :	1300-1700 W
CAPACITE RESERVOIR :	3 L
CAPACITE CHAUDIERE :	1,80 L
TEMPERATURE :	+5°C ÷ +35°C



Accessoires



Légende :

- a. Filtre deux tasses
- b. Filtre une tasse
- c. Filtre aveugle
- d. Porte-filtre une tasse
- e. Porte-filtre deux tasses

- f. Brosse
- g. Tuyau d'entré au réseau
- h. Tasseur en plastique
- i. Tasseur en bois

Mise en service

1. Retirer le plan de chauffe (j).
2. Remplir le bidon (n) avec de l'eau potable et si possible adoucie.
3. Brancher la machine sur une prise électrique, allumer la machine avec le commutateur principal (k) en position ON.
4. La machine effectue le chargement de chaudière.
5. Activer la distribution du groupe café en soulevant le levier (b) : distribuer de l'eau à partir du groupe pour s'assurer que le circuit est rempli correctement.
6. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (o) et que l'aiguille du manomètre à chaudière (h) indique une valeur comprise entre 1 bar et 1,5 bar.



Lors de la première utilisation, laisser couler à chaud environ 0,5 litre d'eau pour effectuer le rinçage du groupe en activant la distribution de café.

Délai d'attente de remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure plus de 120 secondes, la machine est mise en alerte avec un signal sonore et le message TIMEOUT apparaît sur l'écran. Dans cet état d'alarme, le chauffage de la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se produire lorsque la machine est allumée pour la première fois avec une chaudière complètement vide.

Éteignez et rallumez la machine pour redémarrer le chargement.

Si le problème persiste, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite d'eau ou d'obstruction du circuit hydraulique.

Préparation du café

1. Aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre inséré).
3. Presser le café à l'aide du tampon.
4. Accrocher et serrer le porte-filtre (c) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Positionner les tasses dans les trous de sortie sous le porte-filtre.
6. Relever le levier du groupe (b) en position verticale pour activer l'écoulement du café. Après quelques secondes, la préparation commence : les secondes s'affichent sur l'écran OLED.



Lorsque la dose souhaitée est atteinte et que l'on arrête la distribution en abaissant le levier, après quelques secondes, la température apparaît à nouveau sur l'écran. L'eau excédentaire s'écoule par l'orifice d'évacuation (o).

Alimentation en vapeur

1. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (m) et s'assurer que la pression indiquée sur le manomètre de la chaudière est supérieure à 0,8 Bar.
2. Ouvrir le robinet de vapeur (d) pendant quelques secondes et évacuer un peu de vapeur dans le bac de récupération (i), puis plonger la lance à vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet, une fois que la température souhaitée est atteinte, fermer le robinet.



Après avoir chauffé la boisson, évacuez toujours un peu de vapeur de la buse pour nettoyer les orifices du pulvérisateur.

Distribution d'eau chaude

1. Placer le récipient destiné à recueillir l'eau sous la lance à eau (g).
2. Ouvrez le robinet d'eau (f) pour distribuer de l'eau chaude.
3. Lorsque le niveau d'eau souhaité est atteint, fermer le robinet d'eau.

Fonctions dédiées modèle 0986 Aquila PID

Pré-infusion

La fonction de pré-infusion permet de mouiller le café avant de le préparer. La préinfusion, si elle est activée, est déclenchée en tirant le levier d'infusion vers le haut : le café est d'abord mouillé, puis infusé. Le temps de préinfusion est comptabilisé dans les secondes d'infusion.

Fonction Standby

La fonction STANDBY permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en éteignant l'élément chauffant de la chaudière.

Si la fonction est active et qu'aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine se met automatiquement en Standby : le mot "QUICK" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

Fonction ECO

La fonction ECO permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en abaissant le point de consigne de la température de la chaudière à 60°C (140°F).

Si la fonction est active et si aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine passe automatiquement en mode Eco : "ECO" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

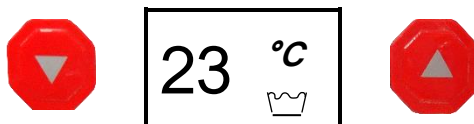
Screen Saver

Après 30 minutes sans préparation de café, l'écran s'éteint pendant que la machine continue à chauffer.

Pour le réactiver, il suffit d'appuyer sur l'un des boutons situés sur le côté de l'écran.

Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir est inférieur au niveau minimum, l'appareil se met en alarme et émet trois bips tandis que l'écran affiche l'indication du réservoir.



Pour sortir de la situation d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

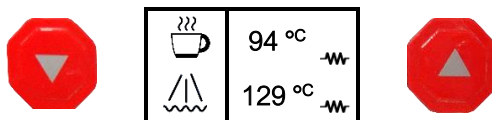
Lorsque la machine est en alarme en raison d'un manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue de chauffer et il est possible de compléter le niveau d'eau. L'appoint est également possible lorsque le chauffage est interrompu en raison d'un manque d'eau dans la chaudière.

Fonctions de l'écran OLED - Menu opérateur

Allumage

En plaçant l'interrupteur principal (**k**) en position ON, le logo QuickMill apparaît sur l'écran pendant quelques secondes ainsi que les températures de l'eau de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur. Le symbole de l'élément chauffant indique que le réchauffage est en cours. Lorsque la machine est à température, le symbole disparaît.

Exemple :

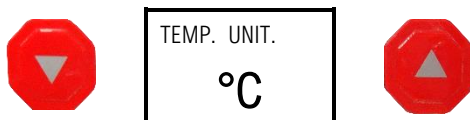


En appuyant sur les boutons latéraux, vous pouvez régler directement la température du café. Lorsque le réglage est terminé, après quelques secondes, "SET" disparaît de l'écran et l'affichage revient à la température réelle.

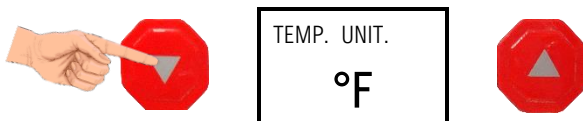
Unité de température

Pour accéder au menu, appuyez sur la flèche vers le haut pendant dix secondes.

L'écran affiche l'unité de température.



Appuyez sur la flèche gauche pour régler les degrés en Fahrenheit.



Eco et Standby

Appuyez sur la flèche droite pour accéder à la fonction ECO:

La flèche gauche permet d'activer le mode Eco et de le régler sur 30', 60', 90' ou de le désactiver.



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Exemple:

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La flèche droite permet de passer en mode veille : la flèche gauche permet de régler la fonction sur 30', 60', 90' ou de la désactiver..



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF



Exemple:



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'

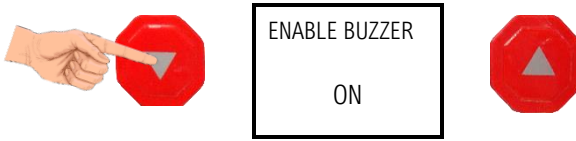


Si les deux sont activés, le mode Veille est prioritaire.

Veillez à ce que le mode veille soit réglé sur OFF si vous souhaitez utiliser la fonction ECO..

Capteur acoustique

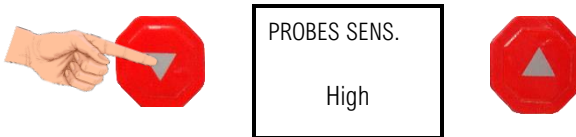
En appuyant sur la flèche droite à partir du menu Standby, vous accédez au menu Buzzer : la flèche gauche vous permet d'activer/désactiver la fonction..



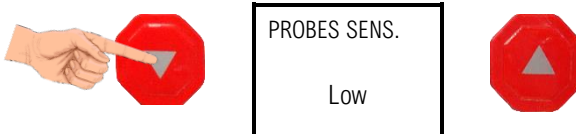
Le signal acoustique, lorsqu'il est actif, retentit trois fois pour avertir d'un manque d'eau.

Probes sensor

En appuyant sur la flèche droite du menu Buzzer, vous accédez au menu Capteur de sondes : la flèche gauche vous permet de régler la sensibilité de la sonde de niveau d'eau entre Haute/Moyenne/Basse..



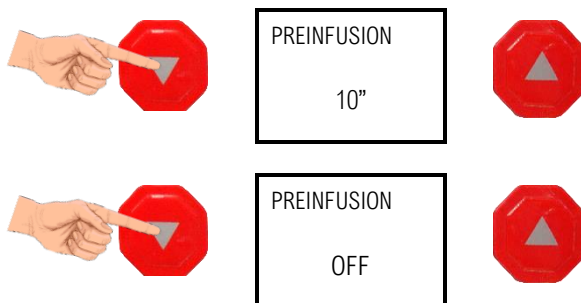
Exemple:



Préinfusion

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu du capteur de sondes, on accède au menu de la *préinfusion*.

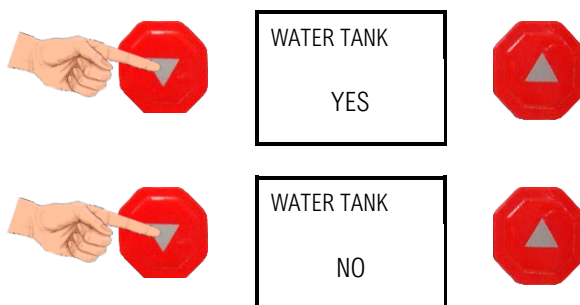
La flèche gauche permet de régler la durée de la préperfusion, qui peut varier de 0 à 10 secondes (ou peut être désactivée).



Réservoir d'eau

En appuyant sur la flèche droite du menu Préinfusion, vous accédez au menu *Réservoir d'eau*.

La flèche gauche vous permet d'activer/désactiver le réservoir d'eau. S'il est désactivé, la machine est alimentée par le réseau d'eau.

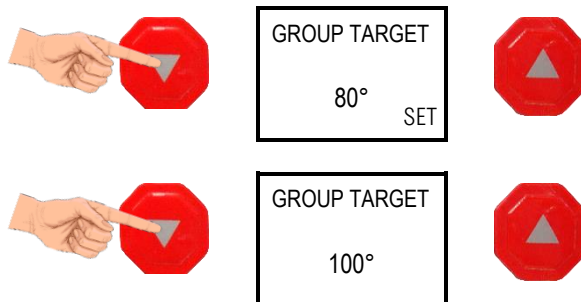


Modifier uniquement si le KIT de raccordement au réseau d'eau est installé.

Group Target

En appuyant sur la flèche droite du menu Water Tank, vous accédez au menu Group Target.

La flèche gauche vous permet de régler la température du groupe café entre 80°C et 100°C.

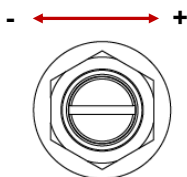


Après l'édition, attendez cinq secondes avant de quitter le menu en appuyant sur la flèche droite.

Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 9 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (t) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage (s).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.





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)