since 1945

HEBEL-KAFFEE-AUTOMAT

-

GEBRAUCHSANLEITUNG

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

Die Firma **QUICK MILL s.r.l.** dankt Ihnen, dass Sie sich für eines ihrer Produkte entschieden haben. Bevor Sie die Maschine in Betrieb setzen, bitten wir Sie, diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen, da sie die notwendigen Angaben für den richtigen Gebrauch und die fachgerechte Wartung des Produkts enthält. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an unsere Firma.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für die folgenden Maschinenmodelle:

0977 – X58 – LUCCA

INHALT

VORWORT 5
Symbole 5
Hinweise 6
1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN 7
Bestimmungsgemäße Verwendung 7
Gegenanzeigen 7
Sicherheitshinweise 8
Allgemeine Informationen 9
Sicherheit 10
Vibrationen 10
Lärm 10
2. BESTANDTEILE DER MASCHINE UND FUNKTIONSWEISE 11
Merkmale 11
Inbetriebnahme 13
Kaffeeausgabe 13
Dampfausgabe 14
Warmwasserausgabe 14
Regelung der Kesseltemperatur 14
Regelung des Kaffeedruckventils 14
Spezifische Funktionen des Modells 0977 16
3. UNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG DES THERMOPID-REGLERS 17
ThermoPID Einzeltemperatur 17
Alarme 18
4. ZUBEHÖR 19
5. TRANSPORT 20
Verpackung 20
Auspacken 20
6. INSTALLATION 21

7. REINIGUNG DER MASCHINE 22
Reinigung der Baugruppen 22
WARTUNG 23
Täglich 23
Regelmäßig oder nach intensivem Gebrauch der Maschine 23
Außerordentliche Wartung 24
Entkalken 24
MÖGLICHE STÖRUNGEN 25
10. AUSSERBETRIEBSETZUNG 27
Vorübergehend 27
Endgültig 27
11. DER GUTE KAFFEE 28
Menü 33

VORWORT

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Für weitere Informationen oder bei Fragen, auf die hier nicht ausreichend eingegangen wird, wenden Sie sich bitte an das Fachpersonal.

Symbole



Die dreieckigen Gefahrenzeichen weisen auf sehr wichtige Angaben für die Personensicherheit hin.



Diese Angaben müssen beachtet werden, um Unfälle zu vermeiden!



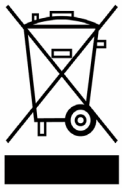
Hinweis oder Angabe einer Schlüsselfunktion oder nützlicher Informationen.

a

Das Buchstabensymbol weist auf Darstellungen und Maschinenteile, wie Tasten, Meldeleuchten usw. hin.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden im Fall von:

- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- Beschädigung des Stromversorgungskabels;
- Veränderung eines beliebigen Bauteils der Maschine;
- Verwendung von Bauteilen oder Zubehör, die keine Originalteile sind
- Reparaturen, die nicht bei den zugelassenen Servicestellen ausgeführt werden;



Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Richtlinie für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EG) hinsichtlich der Produktkennzeichnung. Das Symbol bedeutet, dass dieses elektrische oder elektronische Produkt nicht in einen Behälter für Hausmüll geworfen werden darf. PRODUKTKATEGORIE in Bezug auf die im Anhang I der Richtlinie für Elektro- und Elektronik-Altgeräte genannten Gerätetypen: Dieses Produkt gehört zur Kategorie 2 „Haushaltskleingeräte“.

NICHT IN EINEN ABFALLBEHÄLTER FÜR HAUSMÜLL WERFEN.

Bei Nichtbeachtung der oben aufgeführten Punkte verfällt die Garantie.

Hinweise

- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styroporteile, Nägel, Pappe usw.) darf für Kinder nicht zugänglich sein, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.
- Kontrollieren Sie, ob die Daten des Typenschilds jenen des Stromnetzes entsprechen, bevor Sie die Maschine anschließen.
- Das Anschlusskabel muss gerade liegen (Aufrollen oder Überlagern vermeiden). Es darf keiner Gefahr durch Stöße oder Manipulation durch Minderjährige ausgesetzt sein. Es darf sich nicht in der Nähe von Flüssigkeiten, Wasser oder Hitzequellen befinden und es darf nicht beschädigt sein (von Fachpersonal wechseln lassen, falls erforderlich).
- Es wird davon abgeraten, Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen zu verwenden. Sollten solche Geräte dennoch erforderlich sein, müssen Produkte verwendet werden, die mit einem Qualitäts-prüfzeichen markiert sind (wie IMQ, VDE, +s usw.). Dabei ist zu kontrollieren, ob der angegebene Leistungswert höher ist als die Stromaufnahme (A = Ampere) der angeschlossenen Geräte.
- Lassen Sie im Zweifelsfall oder bei Ungewissheit von Fachleuten prüfen, ob die Stromversorgungsanlage den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, und zwar:

  1. effiziente Erdung;
  2. Leiterquerschnitt für die Stromaufnahme ausreichend;
  3. funktionstüchtiger Schutzschalter.

- Stellen Sie die Maschine auf einer wasserabweisenden Fläche (Laminat, Stahl, Keramik usw.) und von Hitzequellen entfernt (Öfen, Kochfelder, Kamine usw.) in Räumen auf, in denen die Temperatur nicht unter 5 °C sinkt.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt oder in Räumen mit hoher Feuchtigkeit, wie z.B. Badezimmern, installiert werden.
- Wenn Bauteile gewechselt werden müssen, wenden Sie sich an einen Vertragshändler oder Wiederverkäufer und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Die verpackte Maschine muss in einem vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit geschützten, trockenen Raum aufbewahrt werden. Die Temperatur darf nicht unter +5°C liegen.
- Es dürfen maximal vier Packstücke des gleichen Typs übereinander gestapelt werden. Vermeiden Sie, schwere Packstücke anderer Art auf die Verpackung zu stellen.

1. Bei Personen- oder Sachschäden infolge falscher Installation oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine ist für die Zubereitung von Kaffee und heißen Getränken (Tee, Cappuccino usw.) geplant und gebaut.

Die Maschine ist für den Gebrauch im eigenen Haushalt oder in Umgebungen bestimmt, wie:

1. Geschäfte, Büros und andere Arbeitsräume
2. ländliche Tourismusbetriebe
3. Beherbergungsbetriebe wie Hotels oder Ferienwohnungen
4. Garnis.

Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich.

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

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

Gegenanzeigen

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

Sicherheitshinweise

- Prüfen Sie, ob die Daten des Typenschildes mit jenen der Stromversorgung übereinstimmen, an die die Maschine angeschlossen wird.
- Stellen Sie vor dem Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sicher, dass Durchfluss und Nennleistung den max. Energieverbrauchswerten entsprechen, die am Gerät angegeben sind.
- Es sollten keine Adapter oder Verlängerungen verwendet werden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da sie Schäden verursachen können.
- Bei Schäden am Kabel, Stecker oder an einem sonstigen Teil oder bei Funktionsstörungen darf die Maschine nicht verwendet werden. Senden Sie in diesem Fall die Maschine an den Hersteller Quick Mill zurück.
- Die in dieser Anleitung beschriebenen Maschinen sind ausschließlich für die Herstellung von Kaffee, Heißwasser und Dampf für heiße Getränke geplant und hergestellt. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch eine sachwidrige Verwendung entstehen.
- Beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät vor Problemen elektrischer Art zu schützen:

  1. Tauchen Sie die Maschine, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit ein. Die inneren Bauteile dürfen nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten gelassen werden.
  2. Vermeiden Sie, dass am Stromkabel gezogen wird.
  3. Verwenden Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
  4. Erlauben Sie Kindern nicht, die Maschine zu verwenden oder mit ihr zu spielen.
  5. Verwenden Sie die Maschine nicht barfuß.
  6. Schütten Sie keine Flüssigkeiten über der Maschine aus.
  7. Setzen Sie die Maschine nicht der Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee oder extremen Temperaturen aus.

- Verwenden Sie immer nur von Quick Mill zertifizierte Ersatzteile und Zubehör.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.

- Die Maschine darf von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt, eingewiesen und von den Risiken in Kenntnis gesetzt werden, die mit dem Gebrauch der Maschine zusammenhängen
- Die Reinigung und Pflege der Maschine darf von Kindern nur unter Aufsicht vorgenommen werden.
- Der Gebrauch der Maschine ist nur jenen Personen gestattet, die ihre Verwendung kennen und Erfahrung damit haben, besonders was Sicherheit und Hygiene anbelangt.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung in einem Bereich geeignet, wo Wasserstrahl vorhanden sein kann.
- Die Maschine muss auf eine waagrechte Fläche in geeigneter Höhe gestellt werden, damit sich ihr oberer Bereich auf mehr als 1,2 m Höhe befindet.
- Bei Funktionsstörungen, defekten Teilen oder Betriebsausfall muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von Fachleuten von Quick Mill ausgeführt werden. Setzen Sie sich dazu mit dem Kundendienst von Quick Mill in Verbindung.

Allgemeine Informationen

Die Maschine darf nur mit sauberem Süßwasser verwendet werden. Bei stark mineralhaltigem Wasser ist ein Enthärter zu benutzen. Die Hydrauliksysteme können durch Kalkansammlungen verstopft werden und Maschinenschäden verursachen. „Zu weiches" Wasser kann Störungen der elektronischen Signale für den Heizkessel und den Wassertank verursachen. In diesem Fall gefiltertes Wasser verwenden.

Angaben für den Anschluss an die Wasserleitung:

1. Max. Eingangsdruck 0,8 MPa (8 bar).

   Bei höherem Leitungsdruck ein Druckreduzierventil anbringen.

2. Min. Eingangsdruck 0,4 Mpa (4 bar).

3. Verwenden Sie immer die mit der Maschine gelieferten Schläuche.

Die Maschine darf nicht von Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung ohne vorherige Einweisung verwendet werden.

Sicherheit

Der Kessel ist mit einem mechanischen Überdruckventil mit Feder ausgestattet, das auf 10 bar eingestellt ist, und mit einem Wärmeschutzgerät, das im Schadensfall die Heizung unterbricht.

Der Dampfkessel ist mit einem auf 2,3 bar eingestellten Sicherheitsventil und mit einem Wärmeschutzgerät ausgestattet, das im Schadensfall die Heizung unterbricht.

Die Pumpe ist mit einem Wärmeschutzgerät mit automatischer Rückstellung ausgestattet, um sie vor Überhitzung zu schützen.

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

Vibrationen

Die Maschine ist mit vibrationshemmenden Gummifüßen ausgestattet. Bei normalen Arbeitsbedingungen entstehen keine für Personen oder Sachen schädlichen Vibrationen.

Lärm

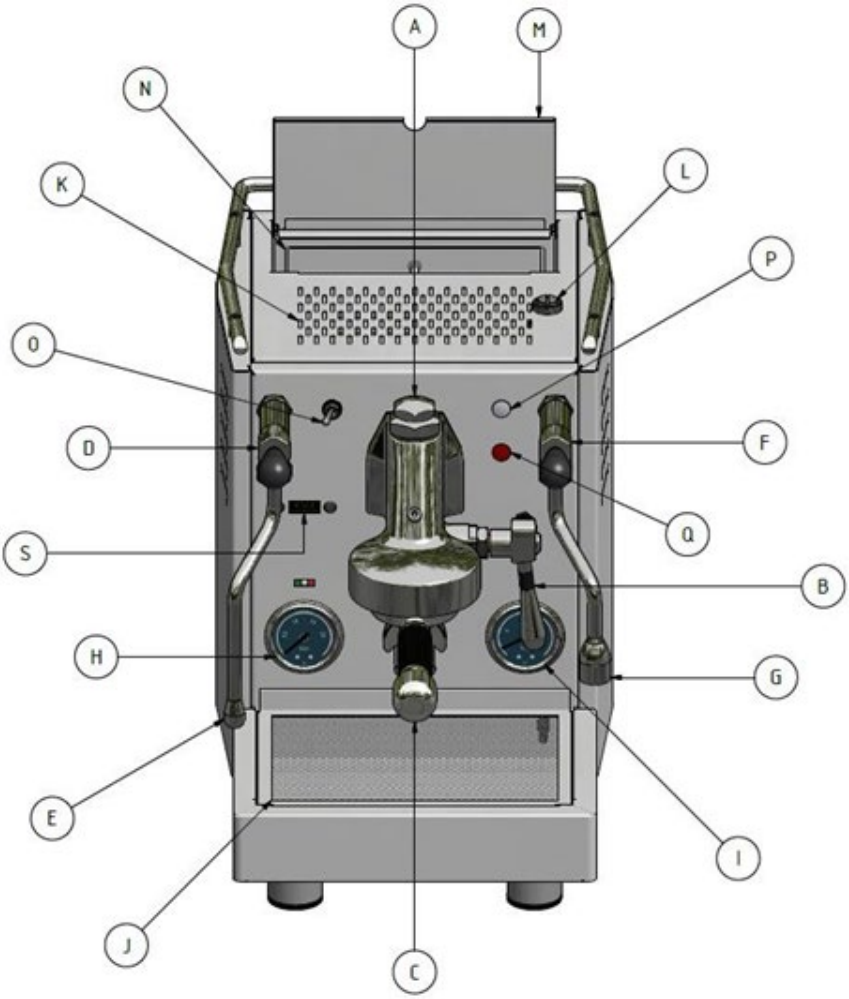
Aufgrund der Betriebsmerkmale der Maschine liegt der Schallpegel mit A-Bewertung unter 70 dB

2. BESTANDTEILE DER MASCHINE UND FUNKTIONSWEISE

Merkmale

Nachstehend werden die Bauteile der Maschinen und ihre Funktionsweise beschrieben.

0977 – X58 – LUCCA



Legende:

a. Kaffeeauslauf
b. Hebel für Kaffeeausgabe
c. Siebträger
d. Hahn für Dampfausgabe
e. Dampflanze
f. Warmwasserhahn
g. Warmwasserauslauf
h. Manometer Kessel
i. Manometer Pumpe
j. Abtropfschale
k. Tassenwärmer
l. Druckregelventil
m. Wassertankdeckel
n. Wassertank
o. Hauptschalter
p. Meldeleuchte Maschine ON
q. Meldeleuchte Heizen
r. Meldeleuchte Kesselfüllung (falls vorhanden)
s. ThermoPID

GRÖSSE	290x480x380 mm
GEWICHT	24 kg
SPANNUNG	220/230V – 50/60Hz - 115V – 60Hz
LEISTUNG	1500W
TANKINHALT	3 LITER
KESSELINHALT	1,60 LITER
BETRIEBSTEMPERATUR	+5°C ÷ +35°C

Inbetriebnahme

1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks (**m**).
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 (o) auf 1. Die Maschine ist somit eingeschaltet, was durch die grüne Leuchte **ON** (p) gemeldet wird.
4. Die Maschine füllt den Kessel, was durch die eingeschaltete rote Leuchte (r) gemeldet wird.
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  (q) und durch den Zeiger des Kesselmanometers (h) gemeldet, der einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigen muss.

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. Bringen Sie den Hebel (b) in horizontale Stellung für die Kaffeeausgabe, die einige Sekunden später beginnt. Senken Sie den Hebel nach Erreichen der gewünschten Portion wieder in vertikale Stellung

Dampfausgabe

1. Warten Sie, bis die Heizungsleuchte (q) erlischt und kontrollieren Sie, ob das Manometer des Kessels (h) einen Wert über 0,8 bar anzeigt.
2. Öffnen Sie einige Sekunden lang den Hahn (d). Lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale (j) ab, tauchen Sie die Dampflanze (e) dann 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 der Flüssigkeit 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.

Regelung der Kesseltemperatur

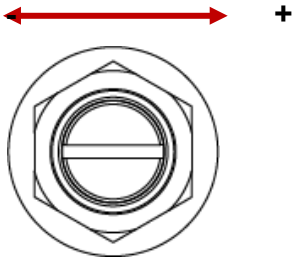
Die Kesseltemperatur wird über THERMOPID geregelt, siehe Kapitel „FUNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG DES THERMOPID-REGLERS“ unter „THERMOPID EINZELTEMPERATUR“.

Regelung des Kaffeedruckventils

Bei der Lieferung der Maschine ist das Kaffeedruckventil (**l**) auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (**l**) 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 (**i**) des Pumpendrucks angezeigte max. Druck im Kreislauf erreicht ist.
6. Entfernen Sie den Tassenwärmer, damit die Stellschraube (**l**) zugänglich ist

7. Drehen Sie die Stellschraube des Ventils im Uhrzeigersinn, um den Druck im Kreislauf zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu senken.
8. Stoppen Sie die Ausgabe.
9. Starten Sie die Ausgabe und kontrollieren Sie die vom Manometer (i) angezeigte Druckeinstellung.
10. Wiederholen Sie die oben genannten Maßnahmen so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.



Stellschraube des Ventils

Es wird empfohlen, den Druck auf einen Wert zwischen maximal 12 bar und mindestens 9 bar zu regeln.

Spezifische Funktionen des Modells 0977

Timeout Füllung

Wenn die Kesselfüllung mehr als 300 Sekunden lang dauert, geht die Maschine auf Alarm über, es ertönt ein akustisches Signal und die Meldeleuchte für Wassermangel (**r**, falls vorhanden) blinkt. 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 auf Alarm über, es ertönt ein akustisches Signal und Meldeleuchte für Wassermangel (r, falls vorhanden) blinkt.

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.

3. UNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG DES THERMOPID-REGLERS

ThermoPID Einzeltemperatur



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

Bei normalem Betrieb 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:

- Drücken Sie bei aktiviertem (eingeschaltetem) ThermoPID die Taste ▼.
- Sobald das Display “PrG” anzeigt, drücken Sie die Taste ▲ und ▼zum Ändern des Sollwerts für die Kesseltemperatur.
- 3 Sekunden nach Betätigung der letzten Taste wird der Wert gespeichert und das Display zeigt die vorhandene Temperatur an.

ECONOMY-Funktion

Die am THERMOPID EINZELTEMPERATUR vorhandene Economy-Funktion dient zum Ausschalten der Kesselheizung, wenn in einer zwischen 10 und 240 Minuten programmierbaren Zeit keine Kaffeeausgabe erfolgt.

Wenn sich die Maschine in Economy befindet, ist am Display des ThermoPID die Anzeige “ECO” sichtbar. Bei Kaffeeausgabe oder Druck auf eine Taste am Display verlässt die Maschine den ECO-Zustand und beginnt zu heizen wie bei der Ersteinschaltung. Geben Sie die Zeit für ECONOMY folgendermaßen ein:

- Drücken Sie bei aktiviertem (eingeschaltetem) ThermoPID zweimal die Taste ▼, bis das Display „ECO“ anzeigt.
- Drücken Sie die Taste ▲ und ▼, um OFF einzugeben und die Funktion auszuschalten oder um die Minuten einzustellen, nach deren Ablauf sich die ECONOMY-Funktion einschalten muss.
    - 3 Sekunden nach Betätigung der letzten Taste wird der Wert gespeichert und das Display zeigt die vorhandene Temperatur an.

Preset Werksparameter

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.
- Lassen Sie die Taste los, sobald das Display “PRS” anzeigt.
- 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

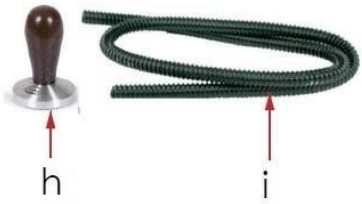
Alarme

Bei defekter Sonde wird am Display A1 angezeigt. Der Regelungsausgang und die Programmierung sind somit deaktiviert.

4. ZUBEHÖR







Legende:

a. Sieb für zwei Tassen
b. Sieb für eine Tasse
c. Blindsieb
d. Siebträger für eine Tasse
e. Siebträger für zwei Tassen
f. Bürste
g. Schlauch Leitungseingang
h. Holztamper
i. Auslaufrohr

5. TRANSPORT

Verpackung

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

Die Verpackung nicht kippen oder auf eine Seite legen.

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

- Öffnen Sie die Verpackung an der Oberseite, nehmen Sie die Zubehörteile und dann die Maschine heraus.
- Kontrollieren Sie, ob die Maschine, das Zubehör, das Anschlusskabel und der Stecker in Ordnung sind. Verständigen Sie bei Beschädigung sofort den Händler.

Auspacken

- Kontrollieren Sie die Packung genau, um sicherzustellen, dass keine Anzeichen von Beschädigung der Maschine vorhanden sind.
- Kontrollieren Sie nach Entfernung der Verpackung, ob die Maschine beschädigt ist.
- Bewahren Sie die Verpackung der Maschine auf, wenn sie für einen künftigen Transport erforderlich ist.
- Kindern soll der Zugang nicht erlaubt werden.
- Bei sichtbaren Fehlern oder Beschädigungen der Maschine setzen Sie sich bitte sofort mit dem vom Hersteller befugten Händler in Verbindung, um Vorsichtsmaßnahmen ergreifen zu können.

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

6. INSTALLATION

Die Maschine wird bereit für die Installation gemäß den Daten des Typenschilds geliefert.

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

Die Stromversorgungsanlage muss mit einem Schutzschalter oder einem Sicherheitsautomaten mit effizienter Erdung ausgestattet sein. Ist keine elektrische Sicherheit vorhanden, muss ein zweipoliger Fehlerstrom-Leistungsschutzschalter von Fachpersonal gemäß den gültigen Sicherheitsvorschriften installiert werden.

Die Erdung des Geräts ist vorgeschrieben.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn diese Sicherheitsvorschrift nicht beachtet wird.

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

Ziehen Sie beim Trennen der Maschine von der Stromversorgung niemals am Kabel, sondern fassen Sie den Stecker mit den Händen an.

Es wird empfohlen, die Maschine nicht in Nischen oder ähnlichen Ausnehmungen aufzustellen, um Schwierigkeiten beim Betreiben, Nachfüllen und Warten zu vermeiden.

- Die Fläche, auf der die Maschine installiert werden soll, muss eben, trocken, ausreichend tragfähig und stabil sein. Ihre Höhe vom Boden muss 80 cm betragen.
- Stellen Sie die Maschine auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

7. REINIGUNG DER MASCHINE



Zum Reinigen der Maschine keinen Wasserstrahl und keine metallischen oder reibenden Gegenstände, wie Stahlwollepads, Metallbürsten, Nadeln usw. oder Reinigungsmittel verwenden, sondern einen feuchten Lappen oder Schwamm.

Eine sorgfältige, genaue Reinigung der Maschine ist für ihre Zuverlässigkeit, Lebensdauer und Betriebssicherheit sehr wichtig.

- Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger und waschen Sie es mit sauberem Wasser. Verwenden Sie dazu am besten auch eine Bürste.
- Mindestens einmal pro Woche muss die Dichtung der Brühgruppe mit der speziellen Bürste auch dann gereinigt werden, wenn der Kaffee normal ausgegeben wird.
- Reinigen Sie den Wassertank 8 und setzen Sie dabei den Gummischlauch mit Filter so wieder ein, dass er den Tankboden berührt.
- Mit der Maschine wird ein Blindsieb geliefert, um die Gruppe reinigen zu können. Dies muss mindestens einmal pro Woche erfolgen, um den Kaffeesatz aus dem Kreislauf zu entfernen.

Reinigung der Baugruppen

1. Nehmen Sie den Siebträger ab.
2. Nehmen Sie den Filter aus dem Siebträger und setzen Sie das Blindsieb ein.
3. Hängen Sie den Siebträger wieder ein.
4. Starten Sie die Kaffeeausgabe für einen Zeitraum von 15 Sekunden und halten Sie diese wieder an. Wiederholen Sie diesen Vorgang 10- bis 15-mal.

WARTUNG



Die Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter, abgekühlter Maschine und bei gezogenem Netzstecker vorgenommen werden.



Zum Reinigen der Maschine keinen Wasserstrahl und keine metallischen oder reibenden Gegenstände, wie Stahlwollepads, Metallbürsten, Nadeln usw. oder Reinigungsmittel verwenden, sondern einen feuchten Lappen oder Schwamm.

Täglich

- Das Gehäuse, das Dampfrohr, die Düse und die Dichtung der Gruppe reinigen.
- Den Ablaufbehälter kontrollieren und reinigen, falls erforderlich.
- Das Sieb und den Siebträger mit heißem Wasser und einem Lappen oder Schwamm reinigen.

Regelmäßig oder nach intensivem Gebrauch der Maschine

Außer den täglichen Arbeiten ist Folgendes durchzuführen:

- Tauchen Sie die Siebe und Siebträger einige Minuten lang in kochendes Wasser, um das Fett des Kaffees zu lösen. Verwenden Sie dann einen Lappen oder einen Schwamm, um es zu entfernen.

Außerordentliche Wartung

Mit der Maschine wird ein Blindsieb geliefert, um die Gruppe reinigen zu können. Dies muss mindestens einmal pro Woche erfolgen, um den Kaffeesatz aus dem Kreislauf zu entfernen.

1. Nehmen Sie den Siebträger ab.
2. Nehmen Sie den Filter aus dem Siebträger und setzen Sie das Blindsieb ein.
3. Hängen Sie den Siebträger wieder ein.
4. Starten Sie die Kaffeeausgabe für einen Zeitraum von 15 Sekunden und halten Sie diese wieder an. Wiederholen Sie diesen Vorgang 10- bis 15-mal.

Entkalken

Geben Sie den Entkalker in den Wassertank und starten Sie die Ausgabe über die Brühgruppe und den Wasserhahn. Lassen Sie die Maschine zirka eine Stunde lang eingeschaltet, um das Entkalkungsmittel wirken zu lassen. Schalten Sie danach die Maschine wieder aus und füllen Sie sauberes Wasser in den Tank.

Schalten Sie die Ausgabe und den Wasserhahn ein. Schalten Sie danach die Maschine aus und lassen Sie den Druck von den beiden Kesseln ab.

Sobald die Maschine abgekühlt ist, öffnen Sie die Hähne und lassen Sie das Wasser der beiden Kessel ab.

Schließen Sie die Ablasshähne und setzen Sie die Maschine wieder in Betrieb.

MÖGLICHE STÖRUNGEN



Wenden Sie sich bei Beschädigung des Netzkabels an einen autorisierten Kundendienst, denn zum Wechseln ist ein Spezialwerkzeug erforderlich.

Die beim Arbeiten oder Warten entstandenen, nicht abbaubaren Abfälle müssen in getrennten Behältern aufbewahrt und geeigneten Sammelstellen übergeben werden.

Die vom Benutzer durchzuführenden Kontrollen dürfen erst dann erfolgen, wenn die Maschine von der Stromversorgung getrennt ist.

- Die Maschine schaltet sich nicht ein:

1. Kontrollieren, ob der Stecker angeschlossen ist.
2. Kontrollieren, ob Strom im Netz vorhanden ist und ob der Schutzschalter oder der Hauptschalter eingeschaltet ist.
3. Den Zustand des Netzsteckers und des Versorgungskabels kontrollieren; wenn sie beschädigt sind, müssen sie von Fachpersonal gewechselt werden.

- Keine Kaffeeausgabe:

1. Kein Wasser im Tank; Wasser nachfüllen.
2. Überhitzung der Pumpe wegen übermäßiger Verwendung. Warten, bis die Pumpe abgekühlt und der Wärmeschutzschalter zurückgesetzt ist.

- Kaffeeausgabe unregelmäßig

1. Das im Siebträger enthaltene Sieb reinigen.
2. Kaffee zu fein oder zu grob gemahlen.

- Keine Warmwasser- oder Dampfausgabe

1. Kein Wasser im Tank; Wasser nachfüllen.
2. Düsen verstopft; die Düsen der Dampflanze mit einer Nadel reinigen.

Bei jeder weiteren, nicht angegebenen Störung den Netzstecker ziehen, keine eigenen Reparatur- oder Kontrollmaßnahmen ergreifen, sondern einen qualifizierten technischen Kundendienst herbeirufen.



10. AUSSERBETRIEBSETZUNG

Vorübergehend

- Entleeren Sie den Wassertank und die Abtropfschale.
- Schalten Sie alle Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Führen Sie die Wartungsarbeiten aus.
- Stellen Sie die Maschine in einem trockenen, vor Witterungseinflüssen und vor dem Zugriff Unbefugter geschützten Raum ab (sie darf für Kinder und für Menschen mit eingeschränkten Fähigkeiten nicht zugänglich sein).

Endgültig

Außer den Maßnahmen für die vorübergehende Außerbetriebsetzung ist noch Folgendes erforderlich:

- Schneiden Sie das Versorgungskabel ab.
- Verpacken Sie die Maschine mit Pappe oder sonstigem Material und übergeben Sie die Maschine dem zuständigen Personal (autorisierte Abfallentsorgung oder Abholung von Altmaterial).



Die beim Arbeiten oder Warten entstandenen, nicht abbaubaren, umweltschädlichen Abfälle müssen in getrennten Behältern aufbewahrt und geeigneten Sammelstellen übergeben werden.

11. DER GUTE KAFFEE

Durchfluss und Einstellung des Mahlens

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. Das ergibt einen Kaffee mit bitterem, verbranntem Geschmack und einer dünnen, sehr dunklen 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.

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.

1. Tampern

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

2. 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.

3. Reinigung der Ausläufe

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

4. Extraktion

Hängen Sie den Siebträger ein und extrahieren Sie 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 Dampflanze 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 Dampfhahn 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 kleinen Schritten in Richtung 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



ANMERKUNGEN:



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

Januar 2022

Überprüfung 0