



since 1945

1006

ESSENCE

-

Manuale per Utente e
Manutentore

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

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



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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere eseguita da bambini con età superiore agli otto anni senza sorveglianza.

Punto 9 su MERCATO MONDIALE:



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

10. Non appoggiare contenitori di liquidi sopra la macchina.



Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi da procedere all'installazione e uso fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura.

È comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

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

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

Le caldaie sono dotate di protettore termico che interrompe il riscaldamento in caso di guasto o surriscaldamento.

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

Istruzioni specifiche per il personale di manutenzione:

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

INDICE

Istruzioni specifiche per il personale di manutenzione:	5
PREMESSA.....	8
Simboli.....	8
Avvertenze	9
1. INFORMAZIONI GENERALI	10
Destinazione d'uso	10
Controindicazioni d'uso	10
Informazioni generali	11
Vibrazioni.....	11
2. COMPONENTI MACCHINA E FUNZIONAMENTO	12
Caratteristiche	12
3. ACCESSORI	14
4. TRASPORTO	15
Imballo.....	15
Rimozione dell'imballaggio	15
5. INSTALLAZIONE	16
6. FUNZIONAMENTO	17
Messa in funzione	17
7. COMANDI MANUALI	20
Erogazione caffè	20
Erogazione vapore	20
Erogazione acqua calda.....	21
Regolazione valvola pressione pompa	21
8. DESCRIZIONE VIDEATE MACCHINA	23
Videata ECO	24
Videata standby.....	24
Videata reset.....	25
9. COLLEGAMENTO WI-FI.....	26
Ricerca rete	27

Inserimento password	28
Dashboard.....	29
Menu utente/Manutenzione	32
Impostazioni orologio	34
10. IL BUON CAFFÈ	36
Portata ed impostazioni macinature	36
Buone norme per ottenere un ottimo espresso	37
Come riscaldare e dosare il latte	39
Come versare la crema di latte in tazza	40
Menú	41

PREMESSA

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

Simboli



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



Attenersi a tali indicazioni per evitare incidenti!



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

a / 1

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

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

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



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

NON GETTARE IN UN CONTENITORE PER RIFIUTI DOMESTICI.

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

Avvertenze

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

1. INFORMAZIONI GENERALI

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

Destinazione d'uso

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

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

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

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

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

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

Controindicazioni d'uso



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

Informazioni generali

La macchina deve essere utilizzata introducendo nella tanica acqua dolce e pulita: utilizzare un addolcitore se l'acqua locale è ad alto contenuto minerale. Un accumulo di minerali può ostruire i sistemi idraulici e causare danni alla macchina nonché all'operatore che la utilizza. Viceversa, acque troppo "pure/dolci" possono creare interferenze con i segnali elettronici per quanto riguarda la caldaia ed il livello del serbatoio d'acqua: usare acqua filtrata.

Vibrazioni

La macchina è equipaggiata di piedini in gomma antivibranti.

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

2. COMPONENTI MACCHINA E FUNZIONAMENTO

Caratteristiche

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

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

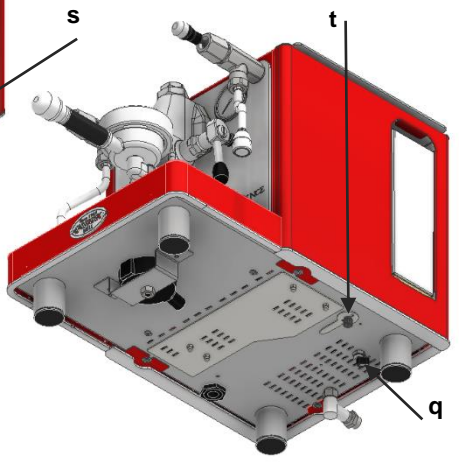
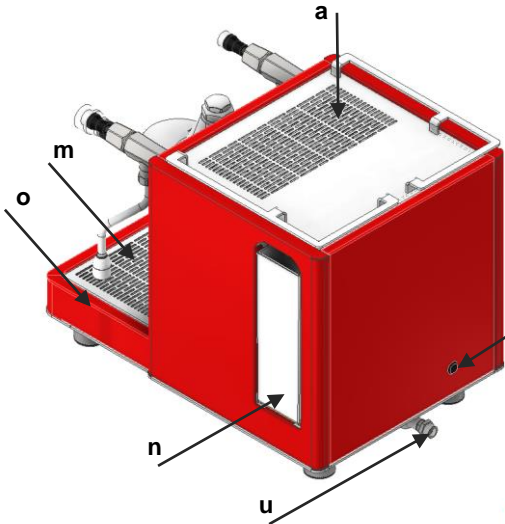
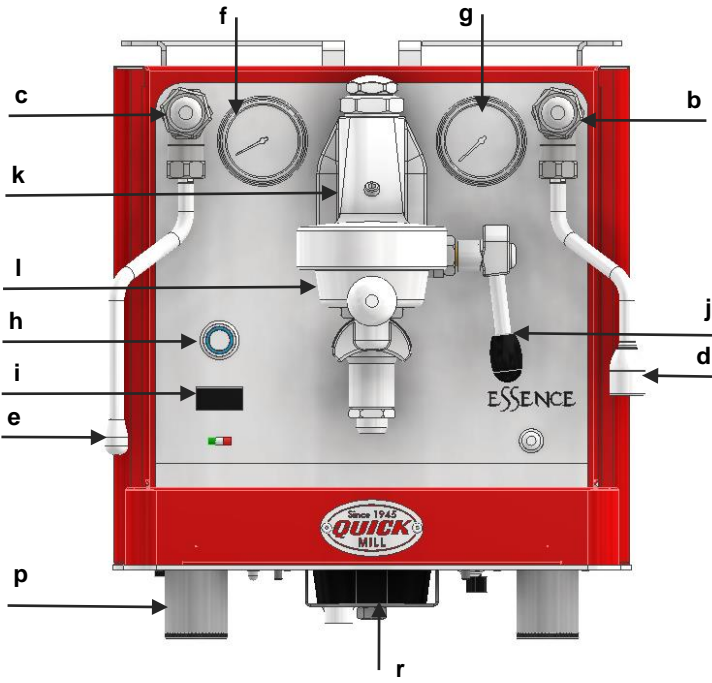
Dimensioni l x h x p 330 x 383 x h 490 mm

Peso netto 32 Kg

Tensione alimentazione 120/220-240 V/ 50-60 Hz

Potenza 1550 W

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



3. 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
- j. Spruzzatore quattro fori

4. TRASPORTO

Imballo

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

Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.

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

Rimozione dell'imballaggio

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

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

5. INSTALLAZIONE

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

La macchina è predisposta per funzionare con una tanica oppure con acqua di rete: nel secondo caso è necessario impostare la modalità di funzionamento tramite applicazione e posizionare correttamente il rubinetto posto nella parte inferiore della macchina.



La macchina viene inizialmente fornita con la configurazione acqua da tanica.

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

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



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

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

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

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

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

6. 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

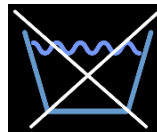
1. Posizionare il rubinetto tanica/rete (q), sottostante la macchina, su "Tanica".
2. Riempire la tanica (n) di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
3. Accendere la macchina tramite l'interruttore generale posto nella parte anteriore della macchina, sopra il display (h).
4. Utilizzando 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

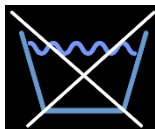


Nel caso in cui la tanica sia piena ma sul display appare il simbolo di “mancanza acqua”, eseguire la procedura di calibrazione sensore dell’acqua come descritto nel paragrafo “*Menu utente /Manutenzione*”.



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.

7. 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.

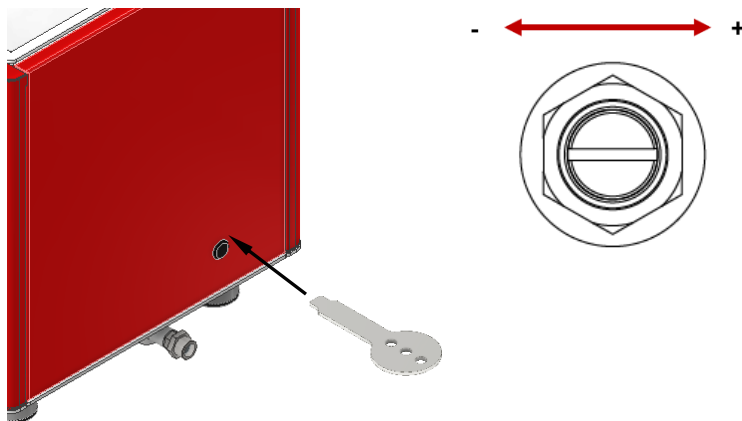
Regolazione valvola pressione pompa

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.

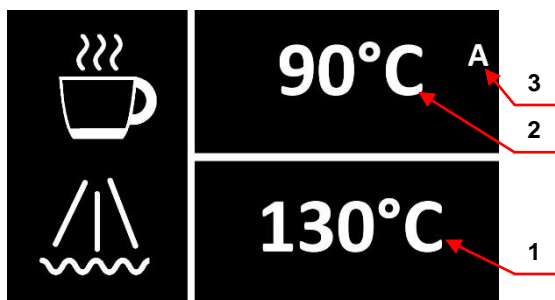


10. Arrestare l'erogazione.
11. Avviare l'erogazione dal gruppo e verificare la regolazione della pressione visualizzata sul manometro (f).
12. Ripetere le operazioni sopra citate fino al raggiungimento della regolazione desiderata.

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

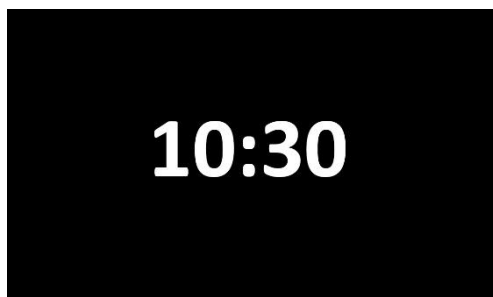
8. DESCRIZIONE VIDEATE MACCHINA

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. Spegnere 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".



**RESET
IN PROGRESS**

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



**Reset
Done**

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

9. 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.



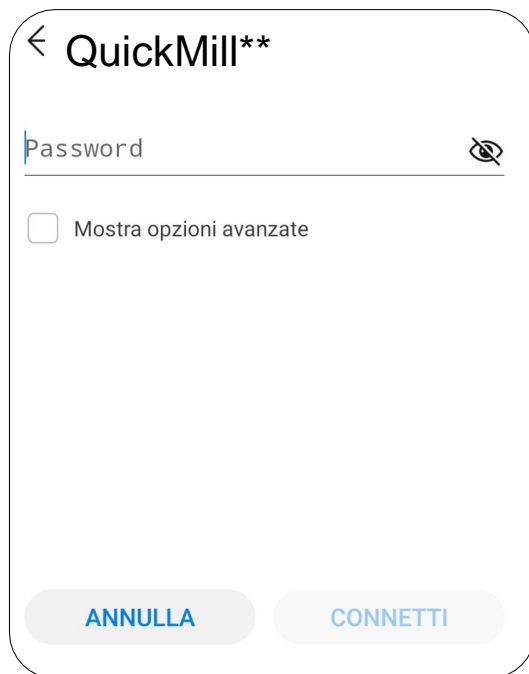
Ricerca rete

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

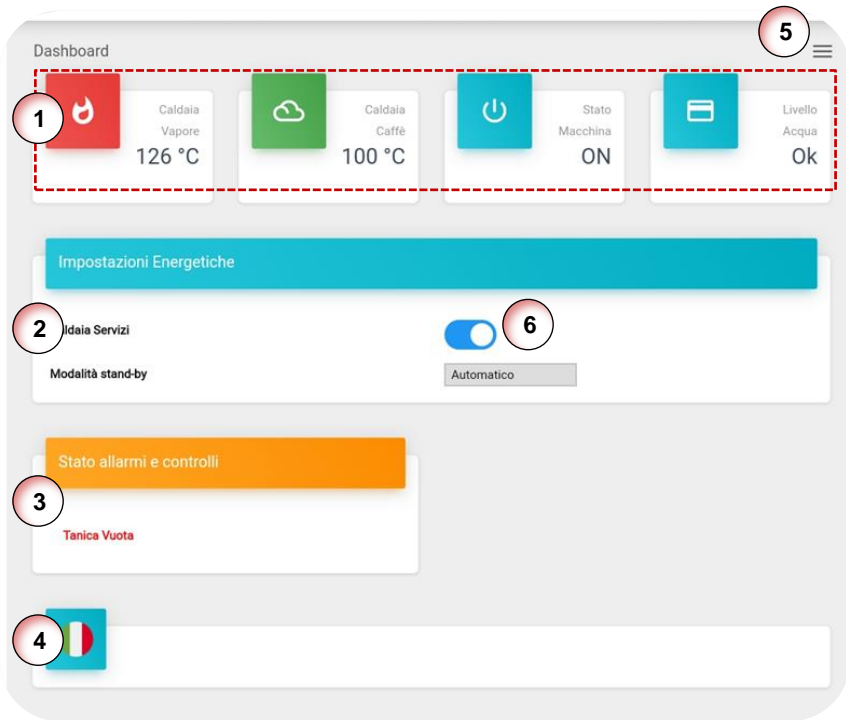


Si consiglia di non modificare la password del Wi-Fi originale della macchina.

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.

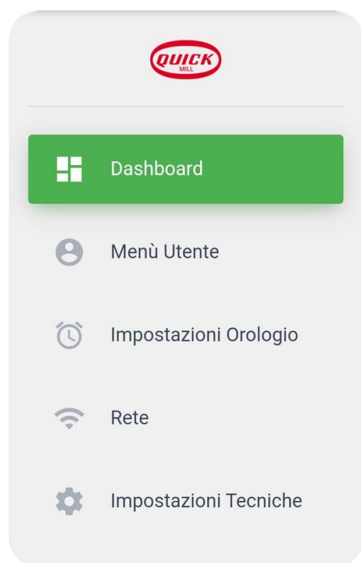
2. Impostazioni energetiche: questi campi consentono di attivare/disattivare la caldaia servizi e la modalità di funzionamento ECO, automatico o manuale.



- **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



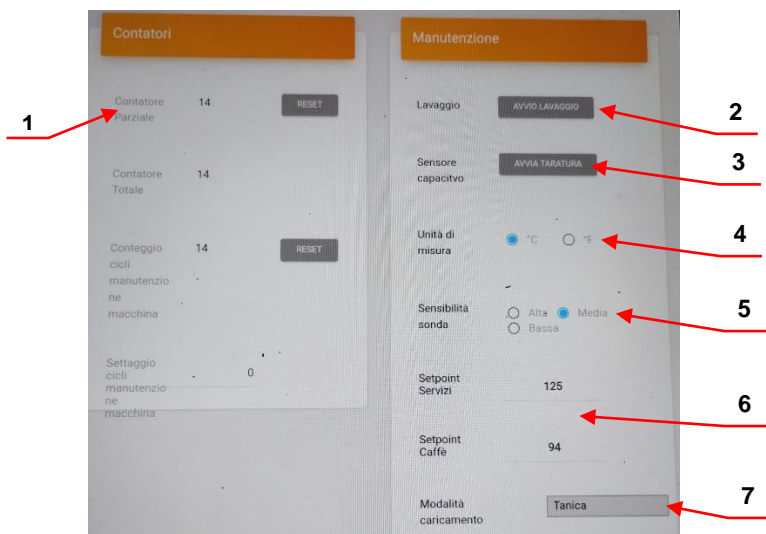
È possibile visualizzare la finestra laterale del menù da dove poter accedere alle diverse schermate.



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 [%]: 60

3 Impostazioni auto ON/OFF

LUNEDÌ

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

MARTEDÌ

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

MERCOLEDÌ

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

GIOVEDÌ

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

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"/>

COPRA & TUTTO

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).

10. 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 in tazza

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



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





since 1945

1006

ESSENCE

-

Handbuch für Fachtechniker
und Service

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

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



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

Punkt 9 zum WELTWEITEN MARKT:

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

Kinder dürfen die Maschine nicht zum Spielen benutzen.



10. Keine Behälter mit Flüssigkeiten auf die Maschine stellen.



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

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

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

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

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

Spezielle Anleitungen für das Wartungspersonal:

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

INHALT

Spezielle Anleitungen für das Wartungspersonal:	47
VORWORT	50
Symbole	50
Warnhinweise	51
1. ALLGEMEINE ANGABEN	52
Bestimmungsgemäße Verwendung	52
Gegenanzeigen	52
Allgemeine Informationen	53
Vibrationen	53
2. MASCHINENBAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE	54
Merkmale	54
3. ZUBEHÖR	56
4. TRANSPORT	57
Verpackung	57
Auspacken	57
5. INSTALLATION	58
6. FUNKTIONSWEISE	59
Inbetriebnahme	59
7. MANUELLE BEDIENUNG	62
Kaffeeausgabe	62
Dampfausgabe	62
Warmwasserausgabe	63
Regelung des Pumpendruckventils	63
8. BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN	65
Displayanzeige ECO	66
Standby-Anzeige	66
Displayanzeige Reset	67
9. WI-FI-VERBINDUNG	68
Netzsuche	69

Passworteingabe.....	70
Dashboard.....	71
Benutzermenü / Wartung.....	74
Einstellung der Uhrzeiten	75
10. GUTER KAFFEE.....	77
Mahlen einstellen	77
Einige Regeln für einen richtig guten Espresso.....	78
Wie Milch erwärmt und dosiert wird.....	80
Wie Sie den Milchschaum richtig in die Tasse gießen	81
Menü	82

VORWORT

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

Symbole



Das Warndreieck kennzeichnet alle wichtigen Erklärungen zur Sicherheit der Person.



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



Hinweis oder Anmerkung bezüglich Schlüsselfunktionen oder nützlicher Informationen.

a / 1

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

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für Schäden in folgenden Fällen:

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



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

NICHT IN BEHÄLTER FÜR UNSORTIERTEN HAUSMÜLL WERFEN.

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

Warnhinweise

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

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Diese Bedienungsanleitung 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 einzelne und doppelte Kaffeeausgabe unter Verwendung von gemahlenem Kaffee, für die Ausgabe von Warmwasser und Dampf geplant und gebaut.

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

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

Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich.

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

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

Gegenanzeigen



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

Allgemeine Informationen

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

Vibrationen

Die Maschine ist mit vibrationshemmenden Gummifüßen ausgestattet.

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

2. MASCHINENBAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE

Merkmale

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

Auf der rechten Seite befindet sich 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.

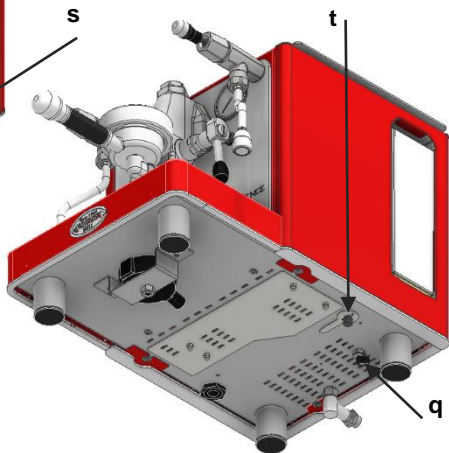
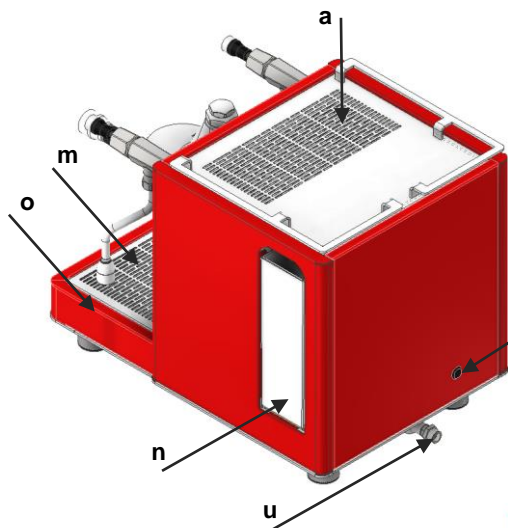
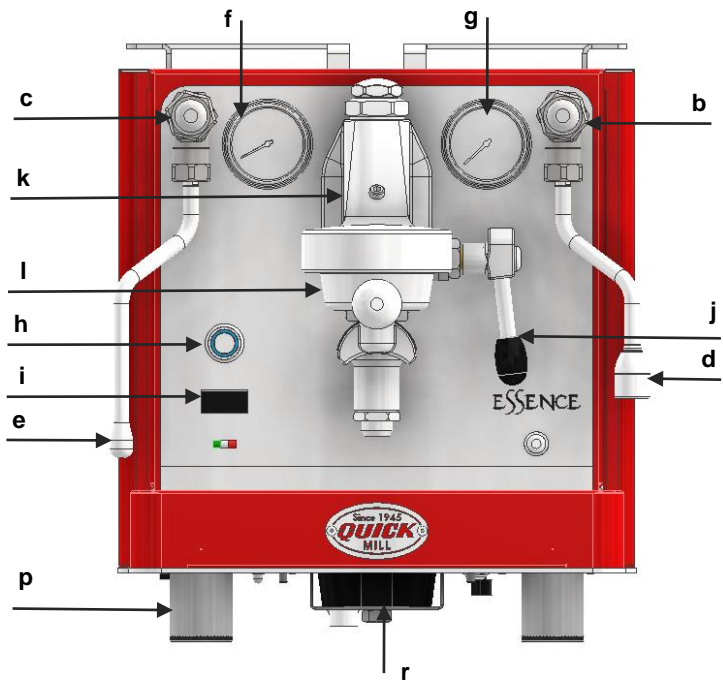
In der Maschine befinden sich der Kessel zum Erhitzen von Wasser und Dampf und der Kessel für den Kaffee.

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. Schlüssel |
| j. Hebel für Kaffeeausgabe | u. Leitungswasseranschluss |
| k. Brühgruppe | |

Abmessungen L x H x T	330 x 383 x h 490 mm
Nettogewicht	32 kg
Versorgungsspannung	120/220-240 V/ 50-60 Hz
Leistung	1550 W
Temperatur der Betriebsumgebung	+5° / +45° C



3. ZUBEHÖR



Legende:

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

4. TRANSPORT

Verpackung

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

Die Verpackung nicht kippen oder auf eine Seite legen.

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

Auspacken

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

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

5. INSTALLATION

Die Maschine wird installationsbereit gemäß den Daten des Typenschilds geliefert.

Die Maschine ist für den Betrieb mit einem Tank oder mit Leitungswasser ausgelegt. Im letzteren Fall muss diese Betriebsweise über die Applikation eingestellt und der Hahn an der Maschinenunterseite richtig positioniert werden.



Die Maschine ist bei der Lieferung für den Betrieb mit Wassertank konfiguriert.

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

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



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

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

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

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

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

6. 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

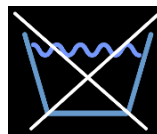
1. Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (q) unterhalb der Maschine auf „Tank“.
2. Füllen Sie den Wassertank (n) (verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser).
3. Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter an der Vorderseite oberhalb des Displays (h) ein.
4. Stellen Sie über Wi-Fi Ihres Geräts 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

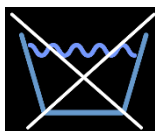


Wenn der Tank voll ist, aber am Display das Symbol für „Wassermangel“ angezeigt wird, muss der Wassersensor eingestellt werden, wie im Abschnitt *“Benutzermenü/Wartung”* beschrieben.



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.

7. 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 Dampfzange (e) auf die Abtropfschale (m).
2. Aktivieren Sie die Dampfausgabe einige Sekunden lang mit dem Drehschalter (c) und lassen Sie das in der Dampfzange vorhandene Kondenswasser ab. Schließen Sie den Drehschalter, wodurch die Dampfausgabe unterbrochen wird.
3. Tauchen Sie die Dampfzange 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.

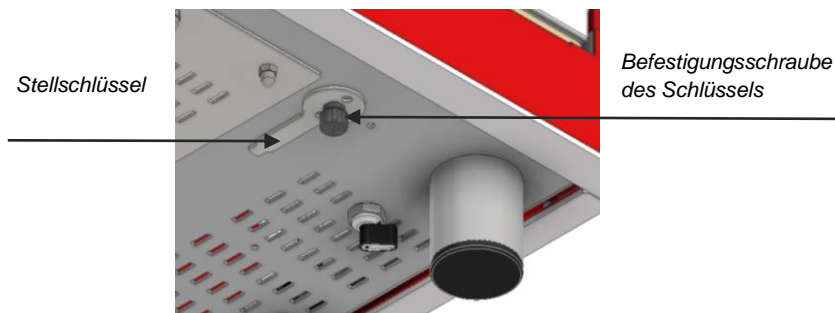
Warmwasserausgabe

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.

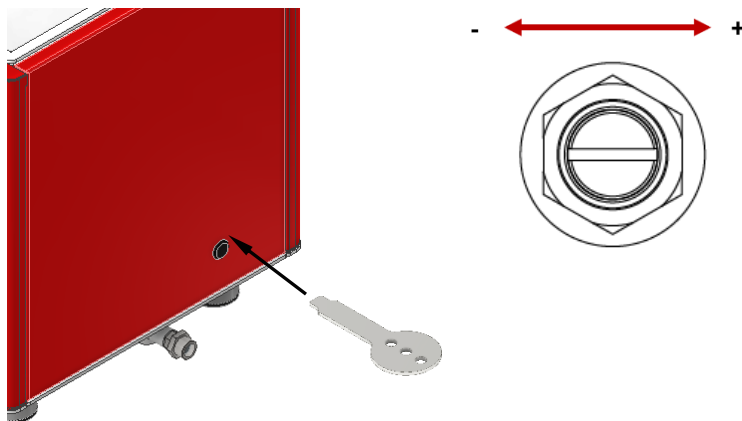
Regelung des Pumpendruckventils

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.

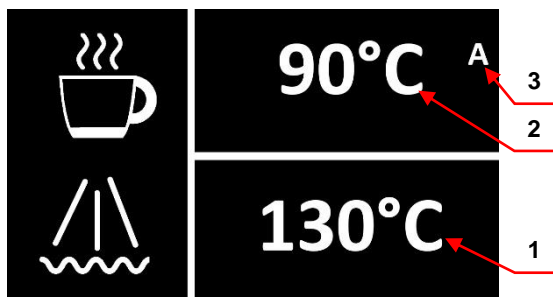


10. Stoppen Sie die Ausgabe.
11. Starten Sie die Ausgabe und kontrollieren Sie die vom Manometer (f) angezeigte Druckeinstellung.
12. Wiederholen Sie die oben genannten Maßnahmen so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.

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

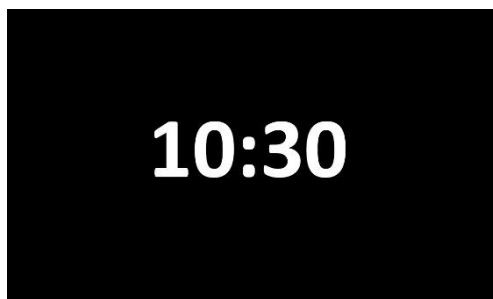
8. BESCHREIBUNG DISPLAYANZEIGEN

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".



**RESET
IN PROGRESS**

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



**Reset
Done**

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

9. 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 

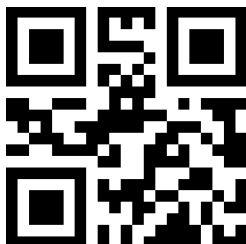
Mostra opzioni avanzate

ANNULLA **CONNETTI**

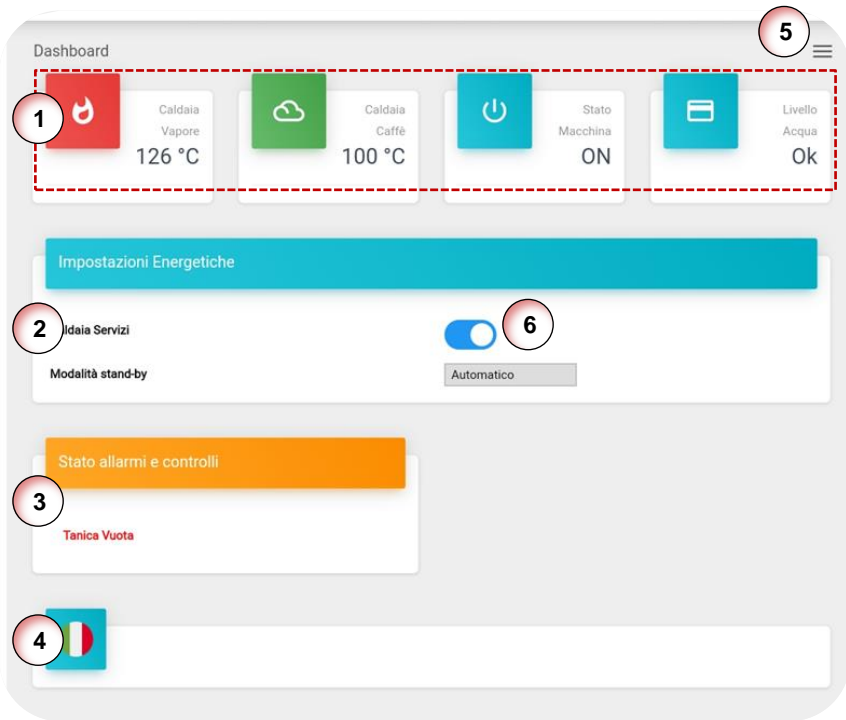


Es wird empfohlen, dass Passwort des Original-Wi-Fi der Maschine nicht zu ändern.

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.

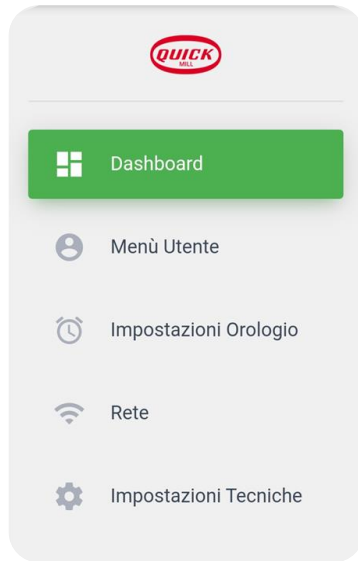
2. Energieeinstellungen: Über diese Felder erfolgt die Aktivierung/Deaktivierung des Kessels, des ECO-Modus sowie des Automatik- oder manuellen Betriebsmodus.



- **Automatik:** Die Maschine schaltet sich nach den Werten ein und aus, die auf der Seite "*Einstellung Uhrzeit*" vorhanden sind.
 - **ECO:** Der Dampf- und der Kaffeekeessel 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



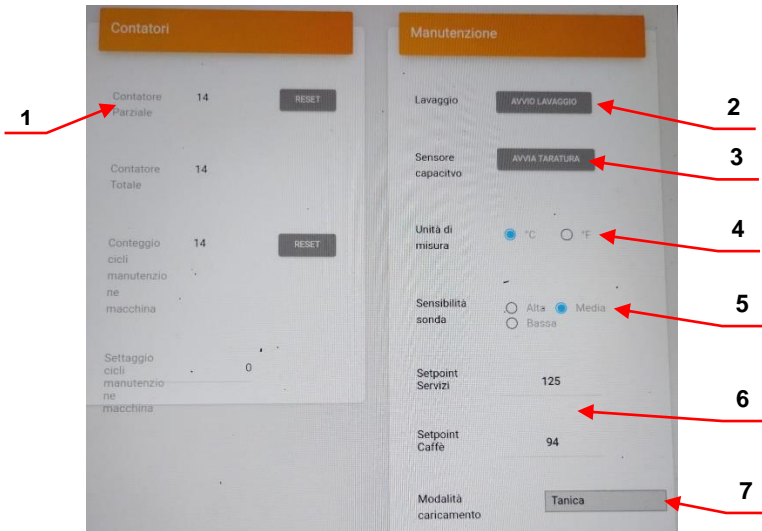
seitliche Menüfenster angezeigt werden, von dem Sie auf die verschiedenen Menüansichten zugreifen können.



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

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

LUNEDÌ

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

MARTEDÌ

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

MERCOLEDÌ

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

GIORNALE

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

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"/>

COPRA & TOUTO

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).

10. GUTER KAFFEE

Mahlen einstellen

Der Kaffee wird gemahlen, damit eine größere Kontaktfläche zwischen Kaffee und Wasser entsteht und das Wasser die Stoffe besser extrahieren kann. Für die richtige Einstellung zum Mahlen der Kaffeebohnen für den Espresso muss der richtige Mahlpunkt, die richtige Korngröße gefunden werden.

Bei zu fein gemahlenem Kaffee braucht das Wasser zu lange, um durchzulaufen. In diesem Fall werden alle positiven Stoffe, aber auch einige negative mitgenommen. Bei zu langem Kontakt mit dem Kaffee wird dieser verbrannt. Dadurch erhält der Kaffee einen bitteren, verbrannten Geschmack und eine dünne, sehr dunkle Creme, eventuell mit einem weißen Fleck in der Mitte (Anzeichen für Überextraktion).

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

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

Einige Regeln für einen richtig guten Espresso

1. SPÜLEN (ODER FLUSHEN)

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

2. REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS

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

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

3. MAHLEN

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

4. TAMPERN

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

5. REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS - ZWEITER TEIL

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

6. REINIGUNG DER AUSLÄUFE

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

7. EXTRAKTION

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

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. Betätigen Sie die Dampfzange einige Sekunden lang, um sie zu reinigen.
4. Führen Sie dann die Dampfzange 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 Dampfzange 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 Zange 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.

Wie Sie den Milchschaum richtig in die Tasse gießen

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



Menü

**CAFFÈ RISTRETTO**

- 90 ml - Tasse
- 20 ml Espresso

**ESPRESSO**

- 90 ml - Tasse
- 40 ml Espresso

**KAFFEE LUNGO
DUNKEL**

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

**AMERIKANISCHER
KAFFEE**

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

**MACCHIATO**

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

**MACCHIATO LUNGO**

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

FLAT WHITE

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

**MILCHKAFFEE**

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

**WENIG MILCH**

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

**CAPPUCCINO**

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

**MOCACCINO**

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

**AFFOGATO**

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





since 1945

1006

ESSENCE

-

User and Maintenance Manual

-

PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES

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



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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

Item 9 on WORLD MARKET:



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

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

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



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

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

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

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

The boilers have thermal protection that stops the heating in the case of failure or overheating.

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

Specific instructions for maintenance staff:

- If stored for long periods at temperatures below 2° C, the equipment hydraulic circuit has to be emptied. Do not switch on the machine before reconditioning it for at least an hour in a place with an appropriate environment temperature.
- The service zones are only to be accessed by technicians with knowledge of the equipment and practical experience, especially regarding safety and hygiene.
- Method and frequency of cleaning are indicated in the "MACHINE CLEANING" section.
- The equivalent weighted acoustic pressure level is less than 70 dB.

TABLE OF CONTENTS

Specific instructions for maintenance staff:	89
INTRODUCTION	92
Symbols.....	92
Warnings	93
1. GENERAL INFORMATION	94
Destination for use	94
Improper use	94
General information	95
Vibrations	95
2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING	96
General characteristics.....	96
3. ACCESSORIES	98
4. TRANSPORT	99
Packaging.....	99
Removal of packaging.....	99
5. INSTALLATION.....	100
6. FUNCTIONING	101
Putting into service	101
7. MANUAL COMMANDS	104
Coffee brewing	104
Steam delivery.....	104
Hot water delivery.....	104
Pump pressure valve adjustment	105
8. DESCRIPTION OF MACHINE PAGES	107
ECO display	108
Standby display	108
Reset display.....	109
9. WI-FI CONNECTION	110
Network search	111

Password entry.....	112
Dashboard.....	113
User/maintenance menu	116
Clock setting.....	117
10. THE GOOD COFFEE.....	119
Scope and grinding settings	119
Good standards to get an excellent espresso	120
How to heat and dose the milk	122
How to pour the cream in a cup.....	123
Menú	124

INTRODUCTION

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

Symbols



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



Follow these instructions to avoid accidents!



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

a / 1

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

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

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



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

DO NOT DISPOSE WITH DOMESTIC HOUSEHOLD WASTE.

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

Warnings

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

1. GENERAL INFORMATION

This instructions manual is fundamental for the safe operation of your coffee machine, therefore it is important to read carefully all the warnings and precautions to be applied, which are described below.

Destination for use

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

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

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

Any other use is improper and therefore hazardous.

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

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

Improper use



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

General information

The machine must be operated with soft, clean drinking water introduced in the tank. If the local water supply has a high mineral content use a water softener. A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injury. Otherwise, very “pure/sweet” water may interfere with the electronic signals read by the machine for both boiler level and water reservoir level indications: use a filtered water.

Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet.

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

2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING

General characteristics

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

On the right side there is a compartment 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

330 x 383 x h 490 mm

Net weight

32 Kg

Power supply

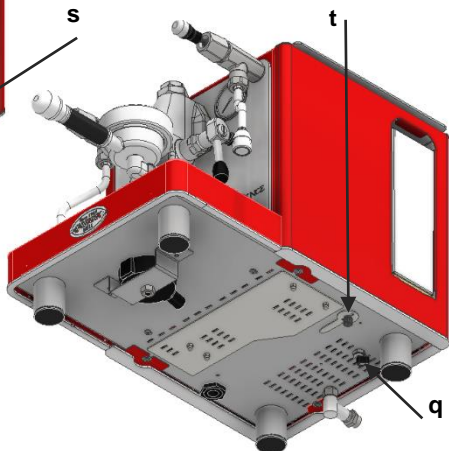
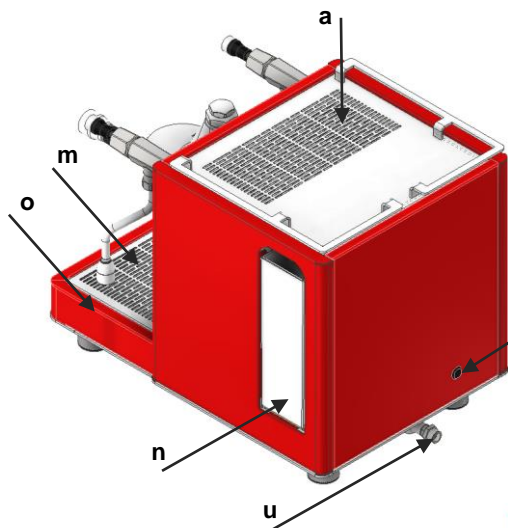
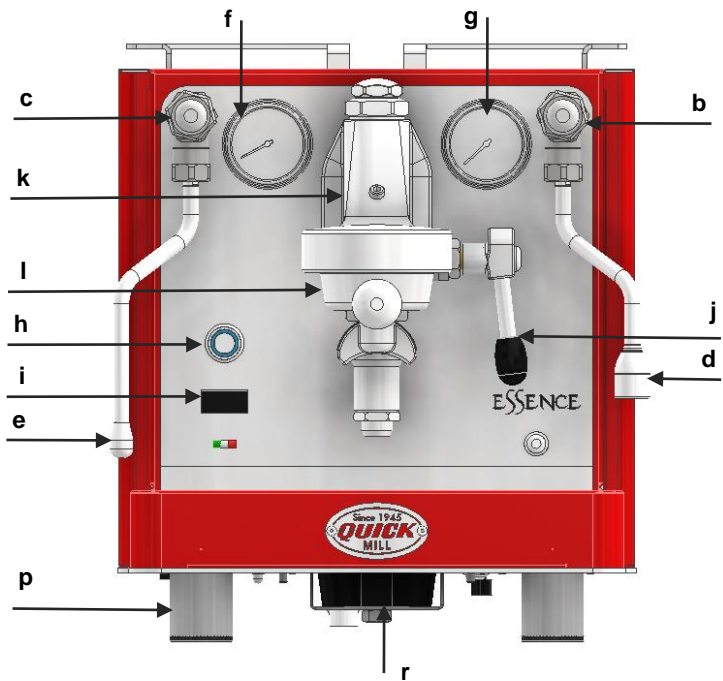
120/220-240 V/ 50-60 Hz

Power

1550 W

Working temperature

+5° / +45° C



3. 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
- j. Spray with four holes

4. TRANSPORT

Packaging

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

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

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

Removal of packaging

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

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

5. INSTALLATION

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

The machine is prepared to function with a can or with network water: in the latter case it is necessary to set the operating mode by correctly applying and positioning the tap located in the lower part of the machine.



The machine is delivered with the water from can configuration.

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

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



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

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

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

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

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

6. 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

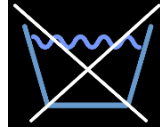
1. Position the can/network tap (q), underneath the machine on “Can”.
2. Fill the can (n) with water (using potable water, preferably softened).
3. Switch on the machine through main switch on the front of the machine, above the display (h).
4. Using the Wi-Fi of a device, connect to the machine and 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

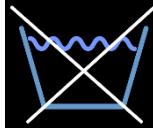


If the can is full but the display shows the “no water” symbol, carry out the water sensor calibration procedure as described in the paragraph “*User menu /Maintenance*”.



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.

7. 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.

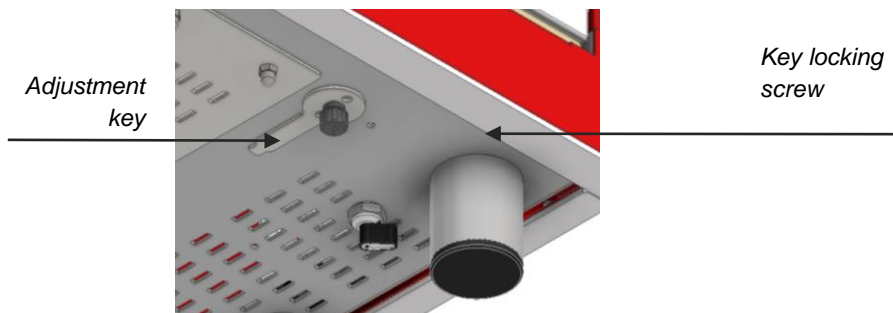
Hot water delivery

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.

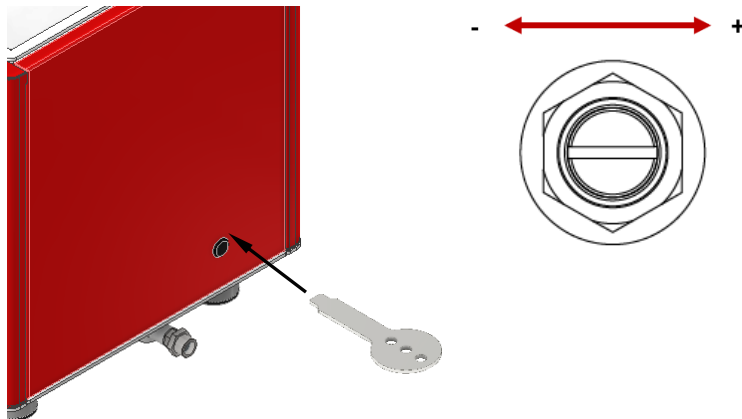
Pump pressure valve adjustment

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.

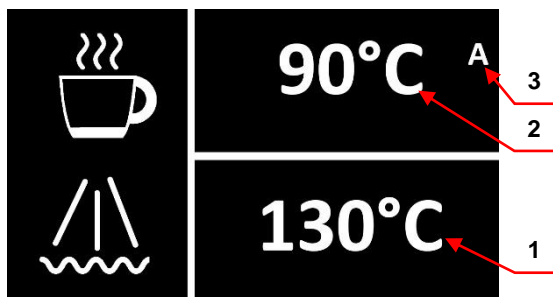


10. Stop the delivery.
11. Start the group delivery and check the pressure displayed on the gauge (f).
12. Repeat the above operations until the required adjustment is obtained.

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

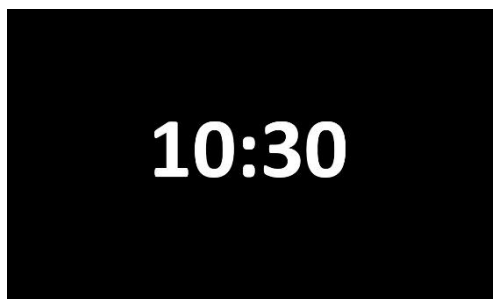
8. DESCRIPTION OF MACHINE PAGES

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.

9. 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.



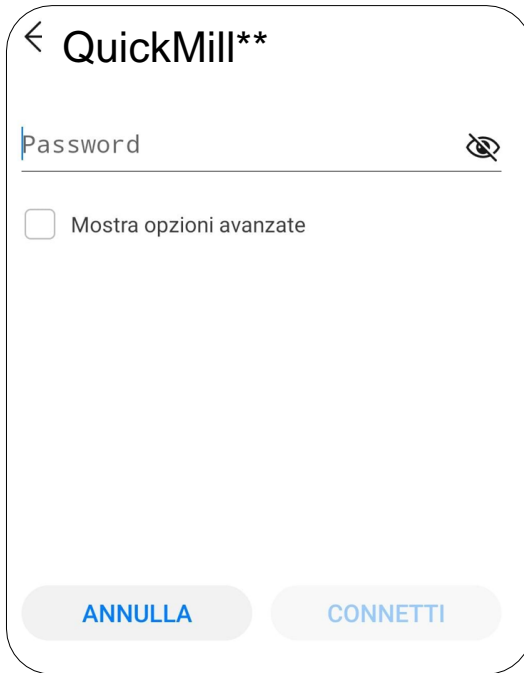
Network search

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

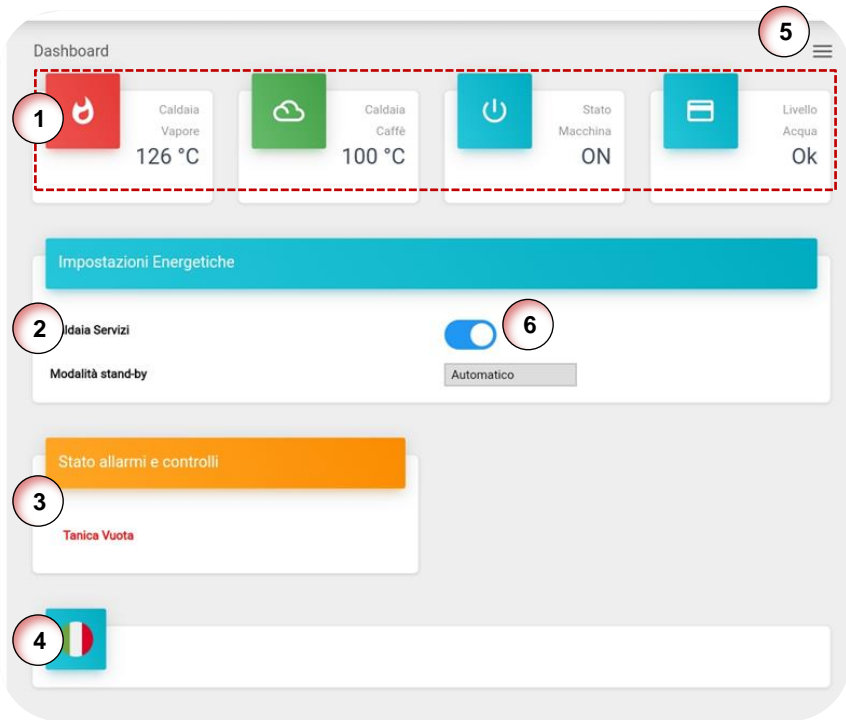


It is recommended not to modify the machine original Wi-Fi password.

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



Dashboard



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.

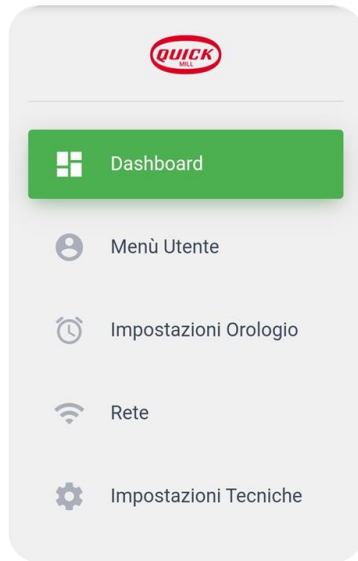
2. Energy settings: These fields allow you to activate/deactivate the service boiler and the ECO operating mode, automatic or manual.



- **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.

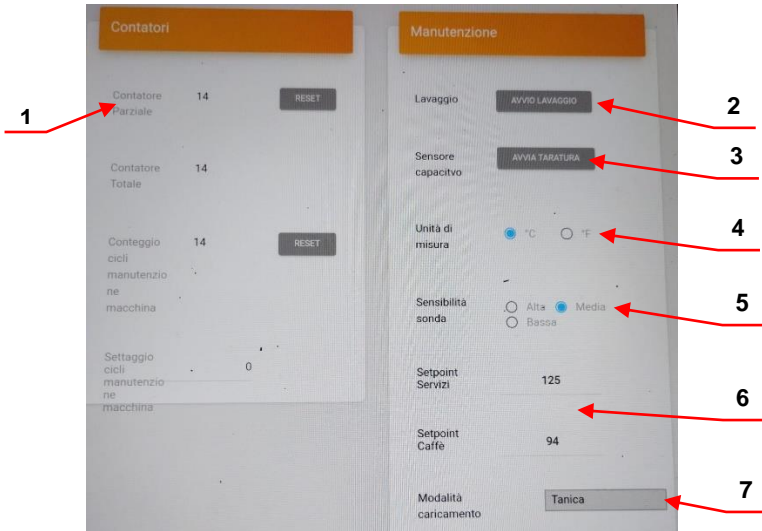
6. Pressing this touch button is possible to activate/deactivate the heating of the service boiler.

User/maintenance menu

Italiano

Deutsch

English



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

2 Impostazione ECO

Timeout ECO [minuti]: 30

ECO [%]: 60

3 Impostazioni auto ON/OFF

LUNEDÌ

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

MARTEDÌ

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

MERCOLEDÌ

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

GIOVEDÌ

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

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"/>

COPRA & TUTTI

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).

10. THE GOOD COFFEE

Scope and grinding settings

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

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

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

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

Good standards to get an excellent espresso

1. PURGE (OR FLUXING)

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

2. CLEANING THE FILTER HOLDER

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

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

3. GRINDING

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

4. PRESSING

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

5. CLEANING THE FILTER HOLDER - SECOND PART

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

6. CLEANING THE SPOUTS

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

7. THE EXTRACTION

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

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. Purge the empty steam wand for a few seconds.
4. Place the jug so that the nozzle of the steam pipe is just under the surface of the milk. Turn the steam tap to maximum power. The milk, warming and increasing in volume will form a sort of vortex with a sipping-type noise.
5. Do not move the jug to avoid producing air bubbles
6. Always keep the steam nozzle under the surface of the milk.
7. When the milk reaches about 65 °C and the jug is slightly hotter than the level supportable by 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 purge the nozzle with vacuum steam.
10. If there are bubbles on the surface, knock the jug with little knocks on the work surface.
11. Turn the milk jug with small rotations to amalgamate the milk well.
12. Use the milk promptly while it is still creamy.

How to pour the cream in a cup

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





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)