

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

INDICE - INDEX

QUICK MILL vi ringrazia per aver scelto un nostro prodotto.

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

I da pag. 5 a pag. 13

GB from pg. 14 to pg. 22

F de la page 23 a la page 32

D von Seite 33 bis Seite 42

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

Before using the machine we suggest you carefully read this manual to obtain the necessary information for correctly using and servicing the product.

If you have any questions please contact your retailer or our offices.

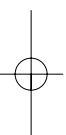
QUICK MILL vous remercie d'avoir choisi ce produit.

Avant de mettre en marche la machine, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi afin d'obtenir les informations nécessaires pour une utilisation correcte et un entretien adapté du produit.

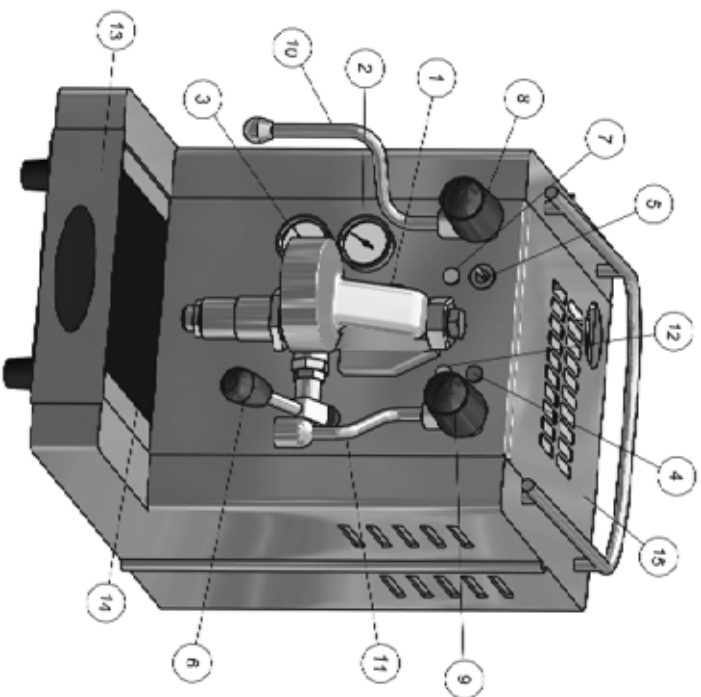
Pour d'éventuelles autres questions, adressez-vous à votre revendeur de confiance ou à notre société.

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

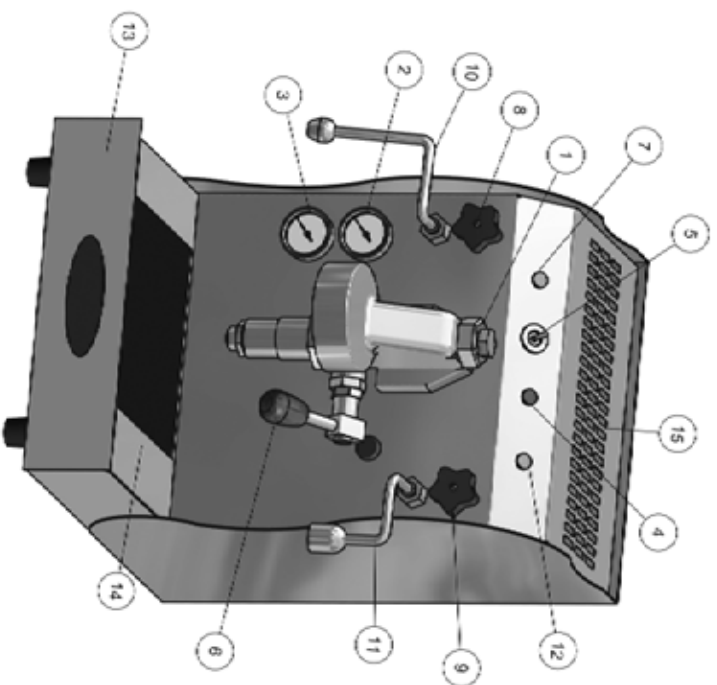
Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, damit Sie alle notwendigen Informationen für den korrekten Gebrauch und die geeignete Wartung des Produkts zur Verfügung haben. Für etwaige weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauenshändler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



MOD. 0980 - 0990 -

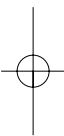


MOD. 0980

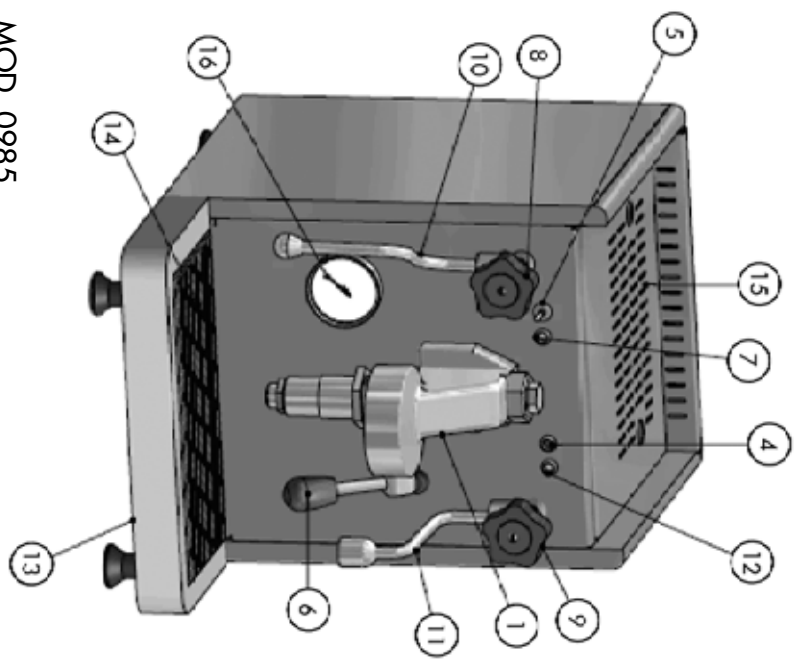


MOD. 0990

QUICK MILL



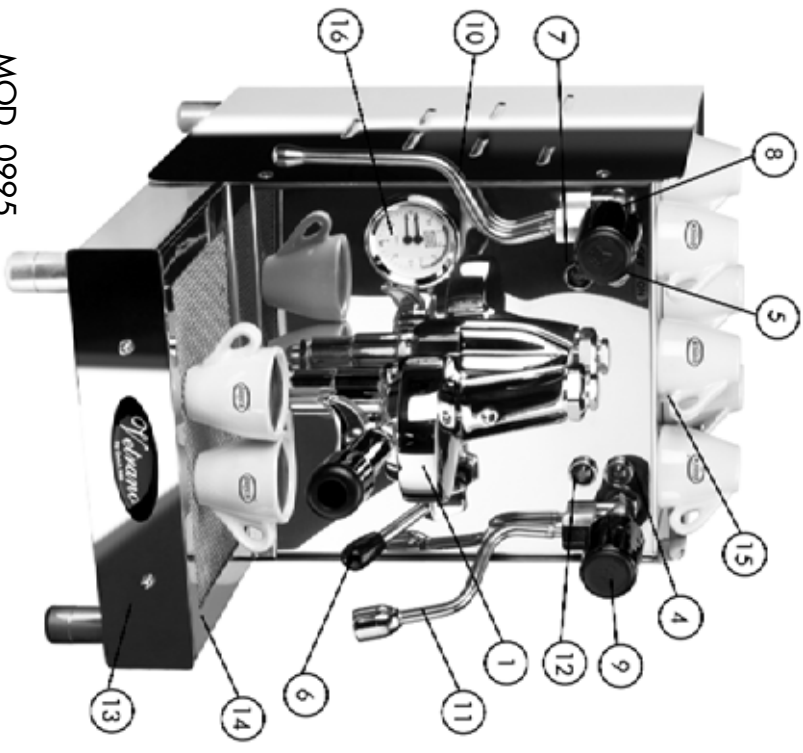
MOD. 0985- 0995



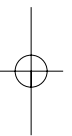
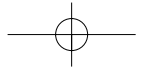
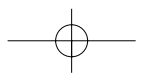
MOD. 0985

4

QUICK MILL



MOD. 0995



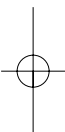
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

I

INDICE:

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

QUICK MILL

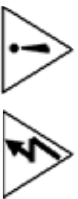


MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

PREMESSA

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

1.1 SIMBOLI



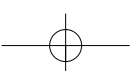
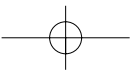
Il triangolo d'avvertimento identifica tutte le spiegazioni di natura importante per la sicurezza della persona. Attenersi a tali indicazioni per evitare incidenti!

2

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



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



L'azienda costruttrice non si assume nessuna responsabilità per eventuali danni in caso di:

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



Questo prodotto risponde ai requisiti sull'etichettatura stabiliti nella Direttiva RAEE (2002/96/CE).

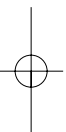
Il simbolo apposto indica che non si deve gettare questo prodotto elettrico o elettronico in un contenitore per rifiuti domestici. **CATEGORIA DEL PRODOTTO** con riferimenti ai tipi di apparecchiature elencate nell'Allegato 1 della Direttiva RAEE, questo prodotto rientra nella categoria 2 "Piccoli elettrodomestici".

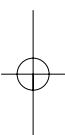
NON GETTARE IN UN CONTENITORE PER RIFIUTI DOMESTICI.



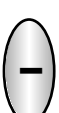
6

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione nominale Vedi targhetta adesiva posta sulla macchina.

Potenza nominale Vedi targhetta adesiva posta sulla macchina.

Alimentazione Vedi targhetta adesiva posta sulla macchina.

Dimensioni **MOD. 0980** - Kg 20 **MOD. 0985** - Kg 20 **MOD. 0990** - Kg 20 **MOD. 0995** - Kg 26
cm. L 29,5 x H 39,5 x P 45 cm. L 31 x H 40 x P 44 cm. L 29,5 x H 39,5 x P 45 cm. L 28 x H 41 x P 45

Serbatoio Estraiibile lt. 3 (mod. 0980-0990-0985) - attacco a rete idrica (mod. 0995)

Pressione pompa 1,3 - 1,5 bar

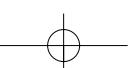
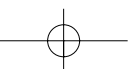
Apparato termico Caldaia in rame

Dispositivi di sicurezza Termostato di sicurezza

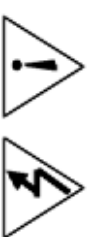
Erogazione vapore Illimitata

Erogazione acqua calda Illimitata

Carrozzeria Acciaio Inox 304



3. NORME DI SICUREZZA

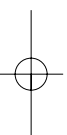


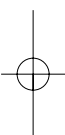
Non toccare le pareti calde (tubo vapore / acqua dopo l'uso) possono provocare ustioni, non mettere a contatto dell'acqua le parti sotto tensione elettrica, possono provocare folgorazioni e cortocircuito.

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

7

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

del corpo, possono provocare ustioni.

3.1 USO E DESTINAZIONE

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

Altri impieghi illeciti o modifiche tecniche che possano procurare danni a cose o persone sono severamente vietati,

Posizionare la macchina per caffè in luoghi sicuri, piani ben livellati e non soggetti a rovesciamenti, lasciare sufficientemente spazio tra le pareti permettendo lo smaltimento del calore dalle apposite fessure, non posare vicino o sopra fonti di calore o fiamme libere il telaio potrebbe subire danni.

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

3.2 PERSONALE UTILIZZATORE

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

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

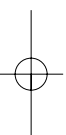
3.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE E ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

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

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

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

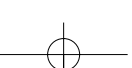


MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



4. DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Gruppo presso fuso a ricircolo acqua
2. Manometro pressione vapore (mod. 0980-0990)
3. Manometro pressione pompa (mod. 0980-0990)
4. Spia ROSSA: riscaldamento
5. Interruttore generale
6. Leva erogazione caffè



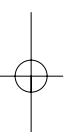
7. Spia VERDE: macchina accesa
8. Rubinetto erogazione vapore
9. Rubinetto erogazione acqua calda
10. Lancia vapore con isolante antiscottatura
11. Lancia acqua con isolante antiscottatura

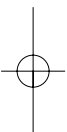
- 12A. Spia VERDE: macchina pronta
- 12B. Spia ROSSA: carico caldaia
(Mod. 0985 - vers. Press. Sirai)
13. Vaschetta raccogli gocce
14. Griglia posa tazze
15. Coperchio scalda tazze
16. Manometro a doppia scala (mod. 0985-0995)

ACCESSORI NON RAPPRESENTATI IN FIGURA

1. Porta filtro 1 tazza completo di filtro
2. Porta filtro 2 tazze completo di filtro
3. Misurino / pressino
4. Filtro cieco

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

5. INSTALLAZIONE

5.1 IMBALLO

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

5.2 ALLACCIAMENTO RETE ELETTRICA

Prima di collegare il cavo elettrico della macchina alla presa di corrente verificare che l'interruttore generale **5** sia posizionato su "OFF".



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

5.3 RIEMPIMENTO SERBATOIO ACQUA

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



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

5.4 MESSA IN FUNZIONE

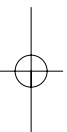
Prima di effettuare la prima volta la messa in funzione o dopo un lungo periodo di inattività eseguire le seguenti istruzioni:

MOD. 0980 0985 - 0990 - 0995

- La leva per l'erogazione del caffè **6** deve essere completamente posizionata verso il basso.
- Il rubinetto vapore **8** deve essere chiuso (girare in senso orario)

10

QUICK MILL

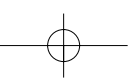


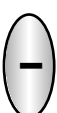
- Il rubinetto dell'acqua **9** deve essere chiuso (girare in senso orario)
- L'interruttore generale è in posizione "OFF"
- La spina non è inserita
- La vaschetta raccogli gocce **13** è nella giusta posizione.

Ora si può iniziare l'operazione di messa in funzione.

- Togliere il coperchio scaldatasse **15**.
- Sfilare i tubi di scarico e carico dal serbatoio dell'acqua.
- Sfilare il serbatoio dell'acqua.
- Pulire accuratamente il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua potabile.
- Rimettere il serbatoio dell'acqua nella sua posizione. (IMPORTANTE: Assicurarsi che i tubi in silicone siano immersi totalmente nell'acqua e non siano piegati).
- Rimettere il coperchio scaldatasse **15** nella sua posizione.
- Inserire la spina nella presa
- Accendere l'apparecchio mettendo l'interruttore generale **5** in posizione "ON"
- La spia rossa di controllo **4** si accende.
- La caldaia si carica automaticamente d'acqua.
- Non appena finisce la ricarica della caldaia, la pompa smette di funzionare e inizia il riscaldamento della macchina.
- Poiché durante la prima carica d'acqua della caldaia viene assorbita parecchia acqua, si consiglia di riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.
- Attendere 3-4 minuti sino a che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura di funzionamento, controllando che la pressione indicata dal manometro del vapore **2** si aggiri fra 1 e 1,4 bar.
- La spia di controllo funzioni **4** si spegne, la spia di macchina pronta **12** si accende.
- Aprire ora il rubinetto vapore **8** per 5 secondi

5.5 TRUCCHI E SUGGERIMENTI



MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

La macchina da caffè 0980/0985/0990/0995 è munita di arresto automatico della pompa che entra in funzione qualora manchi acqua, in modo da evitare che si danneggi. In questo caso spegnere la macchina tramite l'interruttore generale e riempire il contenitore dell'acqua, quindi riaccendere la macchina. Nel caso la macchina abbia aspirato aria (se azionando la leva **6** non esce acqua dal gruppo) spegnete la macchina tramite l'interruttore generale, aprite il rubinetto del vapore e scaricate tutto il vapore. Accendete nuovamente la macchina e lasciate aperto il rubinetto vapore **8**. Se la pompa non si rimette automaticamente in funzione, erogate un po' d'acqua calda dalla lancia acqua calda **11** o dal gruppo **1**, sino a che la pompa entra in funzione. La caldaia viene nuovamente riempita e tramite la lancia vapore viene scaricata l'aria restante nella caldaia. Quando non sentite più alcun rumore della pompa, chiudete nuovamente il rubinetto vapore **8**. Ora la macchina è in fase di riscaldamento. Quando la spia verde di macchina pronta **12** per il funzionamento di accende, la macchina è pronta. Se durante il funzionamento la spia di controllo si accende non ha importanza. La macchina mantiene costantemente la temperatura di funzionamento.

6 EROGAZIONE CAFFÈ TRADIZIONALE

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

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. Usare il porta filtro per una tazza o il portafiltro per 2 tazze con i relativi filtri.
2. Riempire il filtro di caffè macinato con l'apposito misurino e premere il caffè con lo stesso.
3. Inserire il porta filtro nella sede del gruppo erogazione **1** e ruotare in senso antiorario.
4. Posizionare a seconda del filtro utilizzato una o due tazze sotto il porta filtro

QUICK MILL

5. Posizionare verso l'alto la leva erogazione caffè **6**.
6. Quando avete ottenuto la dose di caffè desiderata, tirate la leva completamente verso il basso **6**. (la valvola del gruppo scaricherà nella vaschetta raccogli gocce **13** l'acqua in eccedenza).

IMPORTANTE: Qualora la leva per l'erogazione del caffè non venga posizionata completamente in basso, togliendo il portafiltro uscirebbero degli spruzzi incontrollati d'acqua e di vapore.

Quindi è indispensabile che, dopo la preparazione del caffè, la leva sia posizionata completamente in basso.

-Se il caffè scende troppo rapidamente non otterrete crema nella tazza, in questo caso dovrete usare del caffè macinato più fine oppure cercare, premendo più fortemente il caffè, di ridurre la velocità di infusione.

-Se il caffè scende a gocce o non scende, dovrete usare del caffè macinato più grosso e pressare meno la polvere del caffè.

L'erogazione dovrebbe essere effettuata in 20/25 secondi.

Per avere un caffè alla giusta temperatura, una volta accesa la macchina attendere almeno cinque minuti (fase di riscaldamento) prima di erogare il caffè, lasciando il porta filtro inserito nella sua sede.

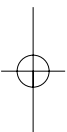
7 EROGAZIONE ACQUA CALDA

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

L'apparecchio deve essere pronto per l'uso come indicato nel paragrafo 5.4

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. Mettete un contenitore sotto la lancia dell'acqua calda **11**.



MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

2. Aprire la manopola del rubinetto acqua calda **9** in senso antiorario. Istantaneamente otterrete il getto d'acqua desiderato.

IMPORTANTE: E' necessario che il tubo di erogazione acqua sia posizionato in profondità del contenitore in modo da evitare scottature a causa di spruzzi d'acqua. Per terminare l'erogazione dell'acqua basta chiudere la manopola.

8 EROGAZIONE VAPORE (CAPPUCCINO)

Durante l'inizio dell'erogazione possono verificarsi alcuni spruzzi di acqua calda.



Il tubo può raggiungere elevate temperature, non toccare con le mani. Pericolo di elevate ustioni.

La macchina deve essere pronta all'uso come indicato al capitolo 5.4 "MESSA IN FUNZIONE"

1. Riempite a metà con del latte un contenitore addatto.
2. Tenete il contenitore sotto la lancia vapore **10**.
3. Immergete profondamente la lancia vapore nel latte.
4. Girate la manopola del vapore **8** in senso antiorario.
5. Portare la lancia vapore **10** appena sotto il livello del latte. Schiumando dovete sentire un rumore sorseggiante che è causato dall'uscita dell'aria, in questo caso siete agendo nel modo corretto. Prima di scaldare il latte è necessario schiumarlo. Infatti il latte caldo non fa schiuma.

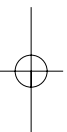
Attenzione: la lancia vapore deve essere sempre pulita dopo ogni uso con un panno umido, in modo che sia sempre pulita e non ci siano resti. Qualora ciò dovesse succedere dovette immergere la lancia vapore in acqua calda per un certo periodo di tempo in modo da poter rimuovere facilmente le incrostazioni.



Lo stesso procedimento può essere adottato per riscaldare

12

QUICK MILL



altre bevande.

9 PULIZIA, RIPARAZIONE O MANUTENZIONE



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

9.5 RIPARAZIONE E MANUTENZIONE

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

9.6 PULIZIA

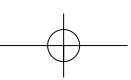
L'acqua contiene sempre una dose di calcare che con il tempo si deposita nelle tubazioni della macchina. Ogni 3/4 mesi bisogna eseguire una decalcificazione quando si presenta una riduzione della portata dell'acqua erogata.



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

10 CONSERVAZIONE E SMALTIMENTO

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



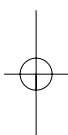
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



11. EVENTUALI ANOMALIE

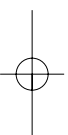
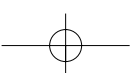
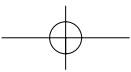
Anomalia	Tipo anomalia	Rimedio
Macchina non funzionante (accensione)	Elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica.
Minima o mancata erogazione di caffè	Idrraulica	Riempire serbatoio acqua.
	Idrraulica	Decalcificare la macchina.
	Idrraulica	Pulire filtri.
	Idrraulica	Ridurre la quantità di caffè nel porta filtro. Macinatura troppo fine.
Erogazione elevata di caffè	Idrraulico	Aumentare la quantità di caffè nel porta filtro.
	Idrraulica	Macinatura troppo grossa.
Perdita di caffè dal gruppo erogazione	Idrraulica	Inserire il porta filtro nella propria sede.
	Idrraulica	Pulire il bordo del porta filtro.
	Idrraulica	Guarnizione porta filtro usurata da sostituire.
	Idrraulica	Ridurre la quantità di caffè nel porta filtro.
Caffè freddo in tazza	Elettrico	Attendere che la spia si spenga.
	Idrraulico	Inserire il porta filtro per il pre riscaldamento.
Pompa rumorosa	Idrraulico	Riempire serbatoio acqua.
	Idrraulica	Controllare tubo aspirazione se ustruito.

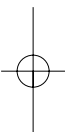
QUICK MILL



CONTENTS:

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





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

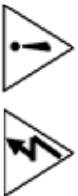


FOREWORD

Keep this instruction handbook in a safe place, for any information or problems not covered in this handbook contact qualified personnel.

1.1 SYMBOLS

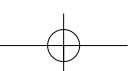
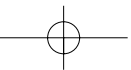
The warning triangle identifies all important explanations related to personal safety. Pay attention to these instructions to prevent accidents!



2 The number or letter numeric symbols indicate references to illustrations and parts of the machine including keys, illuminated buttons, etc.



This symbol indicates important information for obtaining the best machine performance.



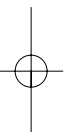
The manufacturer shall not be held liable for any damage in the event of:

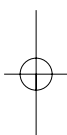
- Uses not in compliance with the intended uses;
- Alteration of the power supply cord;
- Modification of any machine component;
- Use of non-original components or accessories;
- Repairs not made at authorised serviced centres;



This product meets the requirements on labelling established in the WEEE Directive (2002/96/EC). The symbol on the side indicates that this electric or electronic product must not be disposed of in a container for household waste. **PRODUCT CATEGORY** with reference to the types of equipment listed in Annex 1 of the WEEE Directive, this product falls under category 2 "Small appliances".
DO NOT THROW AWAY IN A CONTAINER FOR HOUSEHOLD WASTE.

Failure to comply with the above shall result in forfeiture of the warranty.





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage See adhesive label on machine.

Nominal power See adhesive label on machine.

Power supply See adhesive label on machine.

Dimensions **MOD. 0980** - Kg 20 **MOD. 0985** - Kg 20 **MOD. 0990** - Kg 20 **MOD. 0995** - Kg 26
cm. L 29,5 x H 39,5 x D 45 cm. L 31 x H 40 x D 44 cm. L 29,5 x H 39,5 x D 45 cm. L 28 x H 41 x D 45

Tank Removable 3 litres (mod. 0980-0985-0990) - directer connect (mod. 0995)

Pump pressure 13 - 15 bars

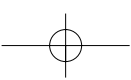
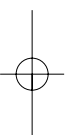
Heating apparatus Copper boiler

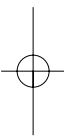
Safety devices Safety thermostat

Steam production Unlimited

Hot water production Unlimited

Body Stainless steel

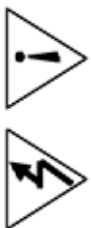




MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

GB

3. SAFETY REGULATIONS



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

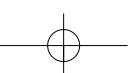
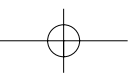
Do not remove the filter holder while dispensing coffee, do not aim steam or hot water towards the body as it can cause burns.

3.1 USE AND DESTINATION

The coffee machine is intended for household use only.

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

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



3.2 USERS

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

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

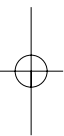
3.3 POWER SUPPLY CORD AND CONNECTION TO THE MAINS

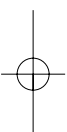
The electricity voltage must match the one listed on the machine plate, connecting it only to an adequate socket.

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

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

To avoid dangerous overheating, completely unwind the cord.

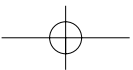




MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

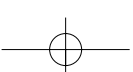
4. DESCRIPTION OF PARTS

1. Die-casted water recirculation unit
2. Steam pressure gauge (mod. 0980-0990)
3. Pump pressure gauge (mod. 0980-0990)
4. RED light: heating
5. Main switch
6. Coffee dispensing lever
7. GREEN light: machine on
8. Steam tap
9. Hot water tap
10. Steam nozzle with anti-burn insulator
11. Water nozzle with anti-burn insulator



12A. GREEN light: machine ready

- 12B. RED light: boiler filling
(Mod. 0985-with Sirai pressostat)
13. Drip tray
14. Cup resting grill
15. Cup warming cover
16. Dual Monometer (mod. 0985-0995)

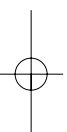


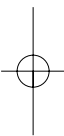
ACCESSORIES NOT SHOWN IN FIGURE

1. 1 cup filter holder complete with filter
2. 2 cup filter holder complete with filter
3. Measuring cup / presser
4. Blind filter

18

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



5. INSTALLATION

5.1 PACKAGING

Keep the original packaging for future use. The original packaging is only to protect the machine during transportation.

5.2 ELECTRICITY CONNECTION

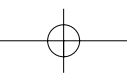
Before connecting the electrical cord of the machine to the power outlet, check that the main switch **5** is positioned on "OFF".



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

5.3 FILLING WATER TANK

Remove the water tank and clean thoroughly. Fill with cold water up to two centimetres from the top. Put it back into its lodging so that the intake tube and delivery tube are inside the tank.



Use natural drinking water, other liquids may damage the tank. Fill the water tank before starting the machine

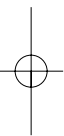
5.4 START UP

Before starting the machine for the first time or after a long period of inactivity, follow these procedures:

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

- Position the coffee dispensing lever **6** in the downward position.
- Close the steam tap **8** (turn in clockwise direction)
- Close the water tap **9** (turn in clockwise direction)
- Turn the main switch "OFF"
- Disconnect the plug
- Position the drip tray **13** correctly.

QUICK MILL



You can now start the machine.

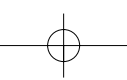
- Remove the cup-warming cover **15**.
- Remove the intake and delivery tubes from the water tank.
- Remove the water tank.
- Thoroughly clean the water tank and fill with drinking water.
- Replace the water tank. (**IMPORTANT:** Make sure the silicon tubes are totally immersed into the water and are not bent).
- Replace the cup-warming cover **15**.
- Connect the plug to the power outlet
- Turn the appliance **ON** by placing the main switch **5** on "ON"
- The red operating light **4** turns on.
- The boiler automatically fills with water.
- Once the boiler has been filled with water, the pump stops operating and the machine starts to heat up.
- A lot of water is absorbed by the boiler on the first water filling, therefore it is recommended to fill the water tank once again.
- Wait 3-4 minutes until the appliance has reached the operating temperature, check that the pressure indicated on the pressure gauge **2** is between 1 and 1.4 bar.
- The operating light **4** urns off, and the machine ready light **12** turns on.
- Open the steam tap **8** for 5 seconds

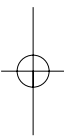
5.5 HINTS AND SUGGESTIONS

The 0980/0985/0990/0995 coffee machine comes with an automatic pump-stop that activates when there is no water to prevent the machine from damaging.

In this case, turn off the machine via the main switch and fill the water container. Turn the machine back on.

If the machine took in air (if the lever **6** is pulled, water does not come out of the unit). Turn the machine off via the main switch, open the steam





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

tap and discharge all the steam. Turn the machine on again and leave the steam tap open **8**. If the pump does not start operating automatically, discharge a little bit of hot water from the hot water nozzle **11** or from the unit **1** until the pump starts working again. The boiler is refilled and the air remaining in the boiler is discharged via the steam nozzle. When you no longer hear noises coming from the pump, close the steam tap **8** again. The machine is now in the heating phase. When the green machine-ready light **12** turns on, the machine is ready to use. It is of no importance if the control light turns on during operation. The machine maintains the operating temperature constant.

6 TRADITIONAL COFFEE DISPENSING



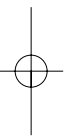
Do not remove the filter holder while the coffee is being dispensed. Danger of burns.

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. Use the one-cup or two-cup filter holder with the relative filters.
2. Fill the ground coffee filter using the measuring cup provided and press down the coffee.
3. Insert the filter holder in the lodging of the dispensing unit **1** and turn in a counter clockwise direction
4. Depending on which filter is used, place one or two cups under the filter holder.
5. Move the coffee dispensing lever upwards **6**.
6. When the desired amount of coffee has been dispensed, pull the lever **6** downwards (the unit's valve will discharge the excess water into the drip tray **13**).

IMPORTANT: If the coffee dispensing lever is not completely in the downward position, spurts of steam and water will be released when the

QUICK MILL



filter holder is removed. Therefore, it is very important that the lever is completely in the downward position after the coffee has been prepared.

- Cream will not form in the cup if the coffee comes out too quickly. In this case, use finely ground coffee or try pressing the coffee down hard to reduce the brewing speed.
 - If the coffee comes out in drops, use coarser ground coffee and press down lightly on the coffee.
- The dispensing should take around 20/25 seconds.



To prepare a coffee at the right temperature, wait for the machine to heat up (at least five minutes) before dispensing the coffee. Leave the filter holder in its lodging.

7 HOT WATER DISPENSING



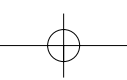
Spurts of hot water may be verified at the beginning of the dispensing process. The tube may become very hot, do not touch the parts that do not come with the anti-burn rubber. Danger of burns

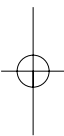
The appliance must be ready to use as indicated in paragraph **5.4**

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. Place a container under the hot water nozzle **11**.
2. Turn the knob of the hot water tap **9** in a counter clockwise direction. You will instantly obtain the desired water jet.

IMPORTANT: The water dispensing tube must be positioned deep into the container to prevent water from spurting, thus causing burns.





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



Close the knob to end the water dispensing.

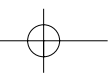
8 STEAM DISPENSING (CAPPUCCINO)

Spurts of hot water may be verified at the beginning of the dispensing process.



The tube may become very hot, do not touch with your hands.
Danger of burns.

The machine must be ready to use as indicated in chapter **5.4** "START UP"



1. Half fill a suitable container with milk.
2. Hold the container under the steam nozzle **10**.
3. Immerge the steam nozzle completely into the milk.
4. Turn the steam knob **8** in a counter clockwise direction.
5. Bring the steam nozzle **10** just below the milk level.

As the milk froths, you should hear a hissing sound caused by the air discharge. This means everything is working correctly.
Before warming the milk, it is necessary to froth it. In fact, hot milk does not froth.

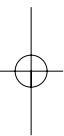
Attention: the steam nozzle must always be cleaned after each use with a soft cloth, so that it is always clean and free of milk deposits.

- If this should happen, immerge the steam nozzle into hot water for some time so that any deposits are easily removed.



The same procedure can be used for heating other drinks.

QUICK MILL



9. CLEANING, REPAIRING OR SERVICING



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

9.1 REPAIRING AND SERVICING

Do not open the machine, in the event of faults requiring repairs or servicing, only contact a Service Centre authorised by **QUICK MILL**. The manufacturer shall not be held liable for inadequate servicing.

9.2 CLEAN

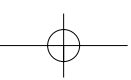
Water always contains some lime which builds up in the machine pipes over time. Descaling needs to be carried out every _ months when the water delivery starts to decrease.

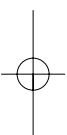


Use descaling products for coffee machines which are non-toxic and available on the market.
Follow the instructions on the product package.

10. STORAGE OR DISPOSAL

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





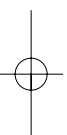
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. TROUBLESHOOTING

Problem	Type of anomaly	Remedy
Machine does not operation (turn on)	Electric	Connect the machine to the electricity network.
Low or no coffee is being dispensed	Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic	Fill the water tank. Decalcify the machine Clean filters Reduce coffee quantity in filter holder. Too fine ground coffee.
Too much coffee is being dispensed	Hydraulic Hydraulic	Increase the amount of coffee in the filter holder. Too course ground coffee.
Coffee leaking from dispensing unit	Hydraulic Hydraulic Hydraulic Hydraulic	Insert the filter holder in its lodging. Clean the edge of the filter holder Filter holder gasket worn. Replace. Reduce the amount of coffee in the filter holder.
Cold coffee in the cup	Electric Hydraulic	Wait for the light to turn off Insert the filter holder for the pre-heating
Noising pump	Hydraulic	Fill the water tank.

22

QUICK MILL



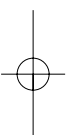
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

F

SOMMAIRE:

- 1. AVANT-PROPOS**
- 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**
- 3. NORMES DE SÉCURITÉ**
- 4. DESCRIPTION DES COMPOSANTS**
- 5. INSTALLATION**
- 6. FOURNITURE CAFÉ TRADITIONNEL**
- 7. FOURNITURE EAU CHAUDE**
- 8. FOURNITURE VAPEUR (CAPPUCCINO)**
- 9. NETTOYAGE, RÉPARATION OU ENTRETIEN**
- 10. CONSERVATION OU ÉLIMINATION**
- 11. ÉVENTUELLES ANOMALIES**

QUICK MILL

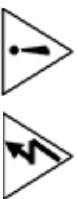


MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

INTRODUCTION

Conservare ce mode d'emploi dans un lieu sûr. S'adresser à un personnel compétent en cas de manque d'informations ou de problèmes insuffisamment expliqués.

1.1 SYMBOLES



Le triangle d'avertissement identifie toutes les explications importantes pour la sécurité des personnes. Suivre ces indications afin d'éviter les accidents !

2



Ce symbole introduit les informations importantes pour obtenir un meilleur fonctionnement de la machine.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages dus :

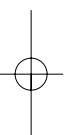
- à des utilisations non conformes aux buts prévus; • à des altérations du cordon d'alimentation;
- à des altérations de toute partie qui compose la machine; • à l'utilisation de composants ou d'accessoires non originaux;
- à des réparations non effectuées auprès de centres après-vente agréés.

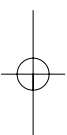


Ce produit répond aux conditions requises sur l'étiquetage établies dans la Directive RAEE (2002/96/CE). Le symbole apposé indique qu'il ne faut pas jeter ce produit électrique ou électronique dans un caisson pour déchets domestiques. **CATÉGORIE DU PRODUIT:** en référence aux types d'appareils énumérés dans l'Annexe 1 de la Directive RAEE, ce produit rentre dans la catégorie 2 "Petits appareils d'électroménager". **NE PAS JETER DANS UN CAISSON POUR DÉCHETS DOMESTIQUES.**

24

QUICK MILL





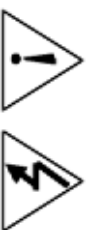
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette adhésive placée sur la machine.			
Puissance nominale	Voir plaquette adhésive placée sur la machine.			
Alimentation	Voir plaquette adhésive placée sur la machine.			
Dimensions	MOD. 0980 - Kg 20	MOD. 0985 - Kg 20	MOD. 0990 - Kg 20	MOD. 0995 - Kg 26
	cm. L 29,5 x H 39,5 x P 45	cm. L 31 x H 40 x P 44	cm. L 29,5 x H 39,5 x P 45	cm. L 28 x H 41 x P 45
Réservoir	Extractible 3 litres (mod. 0980-0985-0990) - branchement direct (mod. 0995)			
Pression pompe	1,3 - 1,5 bars			
Appareil thermique	Chaudière en cuivre			
Dispositifs de sécurité	Thermostat de sécurité			
Fourniture vapeur	Illimitée			
Fourniture vapeur	Illimitée			
Carrosserie	Acier Inox 304			

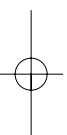
3. NORMES DE SÉCURITÉ

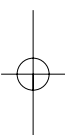


Ne pas toucher les parois chaudes (tuyau vapeur / eau après utilisation) car cela peut provoquer des brûlures. Ne pas mettre l'eau en contact avec les parties sous tension électrique car cela peut provoquer des décharges électriques et des court-circuits. Ne pas enlever le porte-filtre pendant la fourniture du café, ne pas diriger les jets de vapeur ou d'eau chaude vers le corps car cela peut provoquer des brûlures.

25

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

3.1 UTILISATION ET DESTINATION

La machine à café est destinée seulement et uniquement à un usage domestique.

D'autres utilisations illicites ou des modifications techniques qui pourraient provoquer des dommages aux choses et aux personnes sont formellement interdites.

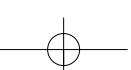
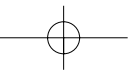
Placer la machine à café dans un lieu sûr, sur des plans à niveau et non sujets à un renversement, laisser suffisamment d'espace avec les murs en permettant ainsi l'évacuation de la chaleur par les fentes prévues à cet effet, ne pas placer près ou sur des sources de chaleur ou près de flammes libres car le châssis pourraient subir des dommages.

Ne pas laisser la machine à café exposée aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) sauf si cela est expressément prévu.

3.2 PERSONNES POUVANT UTILISER LE PRODUIT

Ne pas permettre que la machine à café soit utilisée sans surveillance par des enfants ou par des personnes sans expérience.

Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources de danger potentielles.



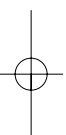
3.3 CÂBLE D'ALIMENTATION ET BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

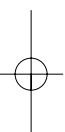
La tension électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette adhésive placée sur la machine, en la branchant uniquement à une prise de courant adaptée.

Le câble d'alimentation, s'il est défectueux, ne doit pas être remplacé par l'utilisateur, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance Technique autorisé par **QUICK MILL**.

Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher la fiche de la prise de courant; ne pas toucher avec les mains mouillées.

Pour éviter les surchauffes dangereuses, dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.



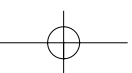


MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



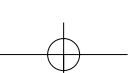
4. DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Groupe, moulé sous pression, à circulation d'eau
2. Manomètre de la pression de la vapeur (mod. 0980-0990)
3. Manomètre de la pression de la pompe (mod. 0980-0990)
4. Voyant ROUGE : chauffe de la machine
5. Interrupteur général
6. Levier de distribution du café



7. Voyant VERT : machine allumée
8. Robinet de distribution de la vapeur
9. Robinet de distribution de l'eau chaude
10. Buse de la vapeur avec isolation anti-brûlures
11. Buse de l'eau avec isolation anti-brûlures

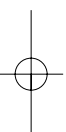
- 12A. Voyant VERT : machine prête
- 12B. Voyant ROUGE: chaudière remplissage
(Mod. 0985-avec pressostat Sirai)
13. Bac d'égouttage
14. Grille pour poser les tasses
15. Couvercle chauffe-tasses
16. Manomètre à double échelle (mod. 0985-0995)

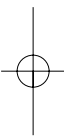


ACCESSOIRES NON REPRÉSENTÉS SUR LA FIGURE

1. Porte-filtre 1 tasse, équipé de filtre
2. Porte-filtre 2 tasses, équipé de filtre
3. Mesure à café/presse-café
4. Filtre aveugle

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

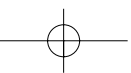
5. INSTALLATION

5.1 EMBALLAGE

Après avoir enlevé l'emballage original, il est recommandé de le conserver en cas de nécessité pour d'autres transports. L'emballage original est prévu uniquement pour protéger la machine pendant le transport.

5.2 BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Avant de brancher le câble électrique de la machine à la prise de courant, vérifier que l'interrupteur général **5** est positionné sur "OFF" ("ARRÊT").



Pour votre sécurité personnelle et celle de d'autres personnes, respecter scrupuleusement les indications du chapitre 3.

5.3 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

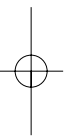
Extraire le réservoir de l'eau et le nettoyer avec soin, le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'à deux centimètres du bord, l'insérer dans son siège afin que le tuyau aspirant **9** et ceux de évacuation **8** se trouvent à l'intérieur du réservoir.



Utiliser de l'eau potable non gazeuse, d'autres liquides peuvent endommager le réservoir.
Ne pas mettre la machine en marche sans avoir rempli précédemment le réservoir de l'eau.

28

QUICK MILL



5.4 MISE EN MARCHÉ

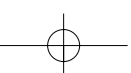
Avant d'effectuer pour la première fois la mise en marche ou après une longue période d'inactivité, suivre les instructions suivantes:

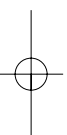
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

- Le levier pour la fourniture de café **6** doit être complètement positionné vers le bas.
- Le robinet vapeur **8** doit être fermé (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
- Le robinet de l'eau **9** doit être fermé (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
- L'interrupteur général est sur la position "OFF" ("ARRÊT")
- La fiche n'est pas connectée au réseau électrique.
- Le bac récupérateur de gouttes de café **13** est dans la bonne position.

On peut maintenant commencer l'opération de mise en marche.

- Ôter le couvercle du chauffe-tasses **15**.
 - Extraire les tuyaux de vidange et de remplissage du réservoir de l'eau.
 - Extraire le réservoir de l'eau.
 - Nettoyer soigneusement le réservoir de l'eau et le remplir d'eau potable.
 - Remettre le réservoir de l'eau dans sa position.
- IMPORTANT:** S'assurer que les tuyaux en silicone sont complètement plongés dans l'eau et qu'il ne sont pas pliés).
- Remettre le couvercle du chauffe-tasses **15** à sa place.

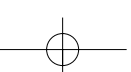
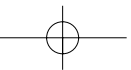




MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général **5** et le mettant sur la position "ON" ("MARCHE")
- Le voyant rouge de contrôle **4** s'allume.
- La chaudière se remplit automatiquement d'eau.
- Dès que le nouveau remplissage de la chaudière est terminé, la pompe arrête de fonctionner et la phase de chauffage de la machine commence.
- Étant donné que pendant le premier remplissage d'eau de la chaudière une quantité considérable d'eau est absorbée, il est recommandé de remplir de nouveau le réservoir de l'eau.
- Attendre 3-4 minutes jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température de fonctionnement, en contrôlant que la pression indiquée par le manomètre de la vapeur **2** soit environ entre 1 et 1,4 bars.
- Le voyant de contrôle des fonctions **4** s'éteint, le voyant **12** s'allume quand la machine est prête.
- Ouvrir maintenant le robinet de vapeur **8** pendant 5 secondes.



5.5 ASTUCES ET SUGGESTIONS

La machine à café 0980/0985/0990/0995 est équipée d'un dispositif d'arrêt automatique de la pompe qui entre en service s'il manque de l'eau, afin d'éviter qu'elle soit endommagée.

Dans ce cas, éteindre la machine grâce à l'interrupteur général et remplir le récipient de l'eau, puis allumer de nouveau la machine.

Au cas où la machine a aspiré de l'air (si en actionnant le levier **6** il ne sort pas d'eau du groupe), éteindre la machine grâce à

l'interrupteur général, ouvrir le robinet de vapeur et décharger toute la vapeur. Puis allumer de nouveau la machine et laisser le robinet vapeur ouvert **8**. Si la pompe ne repart pas automatiquement, faire sortir un peu d'eau chaude par la lance d'eau chaude **11** ou par le groupe **1** jusqu'à ce que la pompe entre en service.

La chaudière se remplit de nouveau et l'air restant qui se trouve dans la chaudière est purgé au moyen de la lance vapeur.

Quand la pompe ne fait plus aucun bruit, fermer de nouveau le robinet de vapeur. La machine **8** est maintenant en phase de chauffage.

Quand le voyant vert s'allume, indiquant que la machine est prête **12** à fonctionner, la machine est prête.

Pendant le fonctionnement, si le voyant de contrôle s'allume, cela n'a pas d'importance.

La machine maintient constamment la température de fonctionnement.

6 FOURNITURE DU CAFÉ TRADITIONNEL



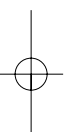
Pendant la fourniture du café, il est interdit de désinsérer le porte-filtre.
Danger de graves brûlures.

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. Utiliser le porte-filtre pour une tasse ou le porte-filtre pour 2 tasses avec les filtres correspondants.
2. Remplir le filtre de café moulu à l'aide de la mesure prévu à cet effet et appuyer légèrement sur le café à l'aide de cette dernière.

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

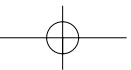
3. Insérer le porte-filtre dans le siège du groupe de fourniture **1** et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Selon le filtre utilisé, placer une ou deux tasses à café sous le porte-filtre.
5. Positionner vers le haut le levier de fourniture café **6**.
6. Après avoir obtenu la dose de café désirée, tirer le levier **6** complètement vers le bas. (La vanne du groupe déchargera l'eau excédante dans le bac récupérateur de gouttes **13**.)


IMPORTANT: Si le levier pour la fourniture du café n'est pas positionné complètement vers le bas, des jets incontrôlés d'eau et de vapeur sortiront au moment d'ôter le porte-filtre.

Il est donc indispensable qu'après la préparation du café, le levier soit positionné complètement vers le bas.

-Si le café descend trop rapidement, on n'obtiendra pas la crème dans la tasse: Dans ce cas, il sera nécessaire d'utiliser du café moulu plus fin ou tenter de réduire la vitesse d'infusion, en appuyant plus fortement sur le café pour le tasser.

-Si le café descend goutte-à-goutte ou ne descend pas, il faudra utiliser du café moulu plus gros et moins tasser la poudre du café. La fourniture devrait être effectuée en 20/25 secondes.




 Pour avoir un café à la bonne température, une fois la machine allumée, attendre au moins 5 minutes (phase de chauffage) avant de fournir un café, en laissant le porte-filtre inséré dans son siège.

30

QUICK MILL



7 FOURNITURE EAU CHAUDE

 Au début de la fourniture, des jets d'eau chaude peuvent se produire. Le tuyau peut atteindre des températures élevées, ne pas toucher avec les mains les parties dépourvues de caoutchouc de protection contre les brûlures. Danger de graves brûlures.

L'appareil doit être prêt à l'utilisation comme indiqué au paragraphe **5.4.**


MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

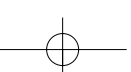
1. Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude **11**.
2. Ouvrir la manette du robinet d'eau chaude **9** en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. On obtient instantanément le jet d'eau désiré.

IMPORTANT: Il est nécessaire que le tuyau de fourniture d'eau soit positionné en profondeur du récipient afin d'éviter des brûlures à cause des jets d'eau.

Pour interrompre la fourniture de l'eau, il suffit de fermer la manette.

8 FOURNITURE VAPEUR (CAPPUCCINO)

 Au début de la fourniture, des jets d'eau chaude peuvent se produire. Le tuyau peut atteindre des températures élevées, ne pas toucher avec les mains. Danger de graves brûlures.



MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

F

La machine doit être prête à l'utilisation comme indiqué au chapitre

5.4 "MISE EN MARCHÉ"

1. Remplir à moitié, avec du lait, un récipient prévu à cet effet.
2. Tenir le récipient sous la lance vapeur
3. Plonger la lance vapeur en profondeur dans le lait.
4. Tourner la manette de la vapeur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Maintenir la lance vapeur à peine sous le niveau du lait.

Pendant la production de la mousse, on entend un bruit particulier dû à la sortie de l'air. Dans ce cas, le mode est alors correct.

Avant de chauffer le lait, il est nécessaire de le faire émulsionner. En effet, le lait chaud ne mousse pas.

Attention: la lance vapeur doit toujours être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide après chaque usage, afin qu'elle soit toujours propre et qu'il ne reste rien dessus.

- Si cela se produit, plonger la lance vapeur dans de l'eau chaude pendant un certain laps de temps afin de pouvoir enlever facilement les incrustations.



La même procédure peut être adoptée pour réchauffer d'autres boissons.

9. NETTOYAGE, RÉPARATION OU ENTRETIEN



Avant de procéder au nettoyage, réparation ou entretien de la machine à café, débrancher la fiche de la prise de

courant et attendre que la machine se refroidisse.

9.1 Réparation et entretien

Ne pas ouvrir la machine; en cas de pannes qui comporteraient des réparations ou des entretiens, s'adresser exclusivement à un Centre d'Après-vente autorisé par **QUICK MILL**.

En cas d'interventions non adaptées, le fabricant décline toute responsabilité.

9.2 Nettoyage

L'eau contient toujours une dose de calcaire qui, avec le temps, se dépose dans les tuyauteries de la machine. Il faut, tous les 3/4 mois, réaliser une décalcification quand une réduction du débit de l'eau est remarquée.



Utiliser des produits décalcifiants pour machine à café de type non toxique se trouvant dans le commerce.

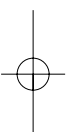
Respecter les instructions du fabricant indiquées sur la confection du produit.

10. CONSERVATION ET ÉLIMINATION

En cas d'une longue inactivité, débrancher la fiche de la machine à café de la prise de courant. Elle doit être protégée des agents atmosphériques (poussières saleté, etc.) en la rangeant dans un lieu sûr non accessible aux enfants.

Si la machine à café ne doit plus être utilisée, il faut la rendre inopérante en taillant le câble d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

QUICK MILL



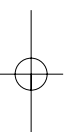
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

11. ÉVENTUELLES ANOMALIES

Anomalie	Type d'anomalie	Solutions
La machine ne fonctionne pas (allumage)	Électrique	Brancher la machine au réseau électrique.
Pas ou peu de café	Hydraulique Hydraulique Hydraulique Hydraulique Hydraulique	Remplir le réservoir d'eau. Désalcifier la machine. Nettoyer les filtres. Réduire la quantité de café dans le porte-filtre. Mouture trop fine.
Fourriture élevée de café	Hydraulique Hydraulique	Augmenter la quantité de café dans le porte-filtre. Mouture trop grosse.
Perte de café du groupe de fourriture	Hydraulique Hydraulique Hydraulique Hydraulique	Insérer le porte-filtre dans son siège. Nettoyer le bord du porte-filtre. Joint porte-filtre usé à remplacer. Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
Café froid dans la tasse	Électrique Hydraulique	Attendre que le voyant s'éteigne. Insérer le porte-filtre pour le préchauffage.
Pompe bruyante	Hydraulique Hydraulique	Remplir le réservoir d'eau. Contrôler si le tuyau d'aspiration est obstrué.

32

QUICK MILL



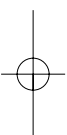
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

D

INHALTSVERZEICHNIS:

- 1. VORBEMERKUNG**
- 2. TECHNISCHE MERKMALE**
- 3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**
- 4. BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN**
- 5. INSTALLATION**
- 6. AUSGABE HERKÖMMLICHER KAFFEE**
- 7. HEIBWASSERAUSGABE**
- 8. DAMPFAUSGABE (CAPPUCCINO)**
- 9. REINIGUNG, REPARATUR UND WARTUNG**
- 10. LAGERUNG UND ENTSORGUNG**
- 11. EVENTUELLE STÖRUNGEN**

QUICK MILL



MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

VORBEMERKUNGEN

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf; für etwaige Informationen oder Probleme, die darin nicht ausführlich behandelt wurden, wenden Sie sich bitte an kompetentes Personal.

1.1 SYMBOLE



2

Das Nummernsymbol, Zahlen oder Buchstaben stehen für Bezugnahmen auf Illustrationen und Geräteteile wie Tasten, Kontrollleuchten usw..

Dieses Symbol hebt wichtige Informationen hervor, dank derer der Gerätebetrieb verbessert werden kann.



Die Herstellerfirma übernimmt in folgenden Fällen keine Haftung für etwaige Schäden:

- wenn das Gerät für Zwecke verwendet wurde, für die es nicht vorgesehen ist;
- Veränderungen am Versorgungskabel;
- Veränderungen irgendwelcher Komponenten der Maschine; • Verwendung nicht originaler Komponenten oder Zubehörteile; • Reparaturen, die nicht bei Vertrags-Servicecentern durchgeführt wurden.



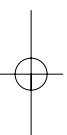
Dieses Produkt entspricht den Anforderungen an die Etikettierung gemäß WEEE-Richtlinie (2002/96/EG).

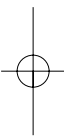
Das Symbol bedeutet, dass dieses Elektro- oder Elektronikprodukt nicht in den Hausmüllcontainer geworfen werden darf. **PRODUKTKATEGORIE** mit Bezugnahmen auf die in Anlage 1 der WEEE-Richtlinie aufgeführten Gerätetypen; dieses Gerät gehört zu Kategorie 2 „Kleine Elektrohaushaltsgeräte“.
NICHT IN DEN HAUSMÜLLCONTAINER WERFEN.



34

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



2. TECHNISCHE MERKMALE

Nennspannung siehe Klebetikett auf dem Gerät.

Nennkraft siehe Klebetikett auf dem Gerät.

Zufuhr siehe Klebetikett auf dem Gerät.

Abmessungen	MOD. 0980 - Kg 20	MOD. 0985 - Kg 20	MOD. 0990 - Kg 20	MOD. 0995 - Kg 26
	cm. L 29,5 x H 39,5 x T 45	cm. L 31 x H 40 x P 44	cm. L 29,5 x H 39,5 x T 45	cm. L 28 x H 41 x T 45

Tank herausnehmbar 3 Lt (mod. 0980-0985-0990) - direkt Anschluss (mod. 0995)

Pumpendruck 1,3 - 1,5 Bar

Thermische Vorrichtung Kupferheizkessel

Sicherheitsvorrichtungen Sicherheitsthermostat

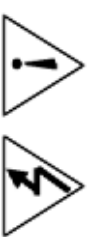
Dampfausgabe unbegrenzt

Warmwasserausgabe unbegrenzt

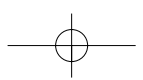
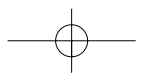
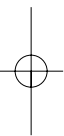
Gehäuse Edelstahl 304

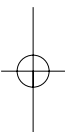
3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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



QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

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

3.1 VERWENDUNG UND ZWECK

Diese Kaffeemaschine ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

Die Kaffeemaschine ist an einem sicheren Ort auf eine ebene Fläche zu stellen, die nicht kippen kann. Zu den Wänden muss genügend Abstand gelassen werden, damit die Wärme durch die entsprechenden Öffnungen abgeleitet werden kann. Das Gerät darf nicht in die Nähe oder auf Wärmquellen oder in die Nähe von offenem Feuer gestellt werden, da das Gehäuse beschädigt werden könnte.

Das Gerät darf niemals atmosphärischen Einflüssen (Regen, Sonne, usw.) ausgesetzt werden, wenn es nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

3.2 BENUTZER

Die unbeaufsichtigte Verwendung des Geräts durch Kinder oder unerfahrene Personen ist zu vermeiden.

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

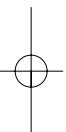
3.3 VERSORGUNGSKABEL UND STROMANSCHLUSSKABEL

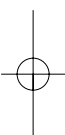
Die elektrische Spannung muss der Angabe auf dem Klebeetikett auf dem Gerät entsprechen; das Gerät darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

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

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

Zur Vermeidung gefährlicher Überhitzungen das Versorgungskabel vollständig auswickeln.



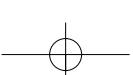
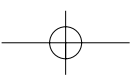


MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



4. BESCHREIBUNG DER ZUBEHÖRE

1. Wasserkreislaufgruppe aus Pressguss
2. Dampfdruckmanometer (mod. 0980-0990)
3. Pumpendruckmanometer (mod. 0980-0990)
4. ROTE Leuchtanzeige: Erwärmung
5. Allgemeinschalter
6. Kaffeausgabehebel
7. GRÜNE Leuchtanzeige: Maschine in Betrieb
8. Dampfversorgungshahn
9. Warmwasserversorgungshahn
10. Dampföse mit Verbrennungsschutzisolierung
11. Wasserdüse mit Verbrennungsschutzisolierung



12A. GRÜNE Leuchtanzeige: Gerät betriebsbereit

12B. ROTE Leuchte: Boiler einfüllung
(Mod. 0985-mit Sirai Pressostat)

13. Tropfen Auffangbehälter

14. Tassenstellrost

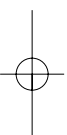
15. Tassenwärmerdeckel

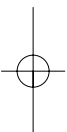
16. Manometer mit Doppelskala (mod. 0985-0995)

AUF DER ABILDUNG NICHT ANGEZEIGTE ZUBEHÖRE

1. Filterhalterung 1 Tasse komplett mit Filter
2. Filterhalterung 2 Tassen komplett mit Filter
3. Messlöffel / Pressvorrichtung
4. Blindfilter

QUICK MILL





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

5. INSTALLIERUNG

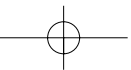
5.1 VERPACKUNG

Nach Entfernung der Originalverpackung sollte diese für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden.

Die Originalverpackung dient lediglich zum Schutz der Maschine während des Transportes.

5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor Anschluss des elektrischen Kabels des Gerätes an das Stromnetz, sicherstellen dass sich der Allgemeinschalter in Position "OFF" befindet.



Zur eigenen Sicherheit und jener anderer Personen, Kapitel 3 strengstens befolgen.

5.3 BEFÜLLUNG DES WASSERTANKS



Wassertank entnehmen, reinigen und mit frischem Wasser bis auf 2 cm vom Rand befüllen, erneut einsetzen und sicherstellen, dass sich das Saugrohr und die Rückflussrohre im Inneren des Tanks befinden.

Trinkwasser ohne Kohlensäure verwenden, andere Flüssigkeiten können den Tank beschädigen. Das Gerät niemals ohne Wasser im Tank betreiben.

38

QUICK MILL



5.4 INBETRIEBNAHME

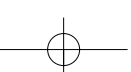
Vor der ersten Inbetriebnahme bzw. nach längerem Stillstand des Geräts folgende Angaben befolgen:

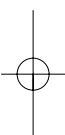
MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

- Der Hebel der Kaffeugabe **6** muss vollständig gesenkt sein.
- Der Dampfhanh **8** muss geschlossen sein (in Uhrzeigersinn drehen)
- Der Wasserhanh **9** muss geschlossen sein (in Uhrzeigersinn drehen)
- Der Allgemeinschalter steht auf Position "OFF"
- Vom Strom abgenommener Stecker.
- Der Tropfensammelbehälter **13** befindet sich in korrekter Lage.

Nun kann die Inbetriebsetzung erfolgen.

- Den Tassenwärmerdeckel **15** abnehmen.
- Die Wasserablauf - und Zufuhrrohre aus dem Tank entfernen.
- Den Wassertank herausziehen.
- Den Tank sorgfältig reinigen und mit Trinkwasser befüllen.
- Den Wassertank wieder in seiner Position anbringen.
- (WICHTIG: sicherstellen, dass sich die Silikonröhren vollständig unter Wasser befinden und nicht verbogen sind!).
- Den Tassenwärmerdeckel **15** wieder in seiner Position anbringen.
- Stecker anschließen
- Durch positionieren des Allgemeinschalters **5** auf Position "ON" das Gerät anschalten
- Es leuchtet die rote Kontrolllampe **4** auf.





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



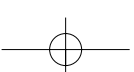
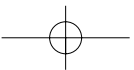
- Der Heizkessel befüllt sich automatisch mit Wasser.
- Nach erfolgter Befüllung stellt die Pumpe ihre Funktion ein und es beginnt das Aufheizen des Gerätes.
- Während der ersten Wasserbefüllung des Heizkessels wird erheblich Wasser verbraucht, es ist daher ratsam den Wassertank erneut zu befüllen.
- 3-4 Minuten warten bis das Gerät seine Betriebstemperatur erreicht hat und kontrollieren, dass am Dampfmanometer **2** zwischen 1 und 1,4 Bar angegeben werden.
- Die Funktionskontrolllampe **4** erlischt, die Leuchtanzeige **12** des Betriebsbereiten Gerätes leuchtet auf.
- Den Dampfahn **8** für 5 Sekunden öffnen.

5.5 TRICKS UND RATSCHLÄGE

Die Kaffeemaschine 0980/0985/0990/0995 ist mit automatischer Blockierung der Pumpe ausgestattet, welche bei fehlendem Wasser in Funktion tritt um Schäden zu vermeiden.

In diesem Falle Gerät mittels Allgemeinschalter ausschalten und den Behälter mit Wasser befüllen; Maschine wieder anschalten.

Sollte die Maschine Luft angesaugt haben (und sollte bei Betätigen des Hebels **6** kein Wasser aus der Gruppe treten), das Gerät mittels Allgemeinschalter ausschalten, Dampfahn öffnen und den ganzen Dampf ablassen. Gerät wieder anschalten und den Dampfahn **8** offen lassen. Sollte die Pumpe nicht automatisch in Funktion treten, entnehmen Sie etwas Wasser aus der Warmwasserdüse **11** oder aus der Gruppe **1**, bis die Pumpe ihre Funktion erneut aufnimmt.



Der Heizkessel wird erneut befüllt und durch die Dampfdüse wird die, im Heizkessel verbliebene Luft, abgelassen. Nachdem man kein Pumpengeräusch mehr hören kann, Dampfahn **8** erneut schließen. Nun befindet sich das Gerät in Aufheizungsphase. Sobald die grüne Funktionslampe **12** aufleuchtet ist die Maschine betriebsbereit. Sollte die Funktionslampe während des Betriebes aufleuchten, ist das unrelevant. Das Gerät behält seine Betriebstemperatur konstant bei.

6. VERSORGUNG MIT HERKOMMLICHEM KAFFEE



Während der Kaffeerversorgung darf die Filterhalterung nicht entfernt werden. Hochgefährliche Verbrennungsgefahr.

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. Die Filterhalterung mit entsprechenden Filtern für 1 oder für 2 Tassen Kaffee verwenden.
2. Filter mit gemahlenem Kaffee und eigenem Dosierungsöffel befüllen und andrücken.
3. Filterhalterung in den Sitz der Versorgungsgruppe **1** anbringen und in umgekehrten Uhrzeigersinn drehen.
4. Je nach Filter 1 oder 2 Tassen unter die Filterhalterung stellen
5. Den Kaffeecupgabel **6** nach oben ziehen.
6. Nach Erhalt der gewünschten Dosis Kaffee, den Hebel **6**

QUICK MILL

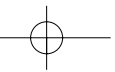




MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

komplett nach unten ziehen.(das Ventil der Gruppe wird das überschüssige Wasser in den Tropfenauffangbehälter **13** entladen.

WICHTIG: sollte der Ausgabehebel nicht komplett gesenkt sein, würden bei Entnahme der Filterhalterung unkontrollierte Wasser - und Dampfspritzer entstehen.
Es ist folglich unenbehlich, dass der Hebel nach der Kaffeeausgabe komplett gesenkt ist.



- Sollte der Kaffee zu schnell abrinnen wird kein Schaum in der Tasse entstehen und es muss in diesem Falle ein feiner gemahlener Kaffee verwendet, oder der Kaffee fester angedrückt werden um die Infusionsgeschwindigkeit zu senken.
- Sollte der Kaffee nur tropfenweise oder gar nicht ausgegeben werden, muss ein gröber gemahlener Kaffee verwendet und das Pulver weniger fest angedrückt werden.
Die Ausgäbe sollte in 20/25 Sekunden erfolgen.



Zum Erhalt eines korrekt temperierten Kaffees, sollte man nach Anschalten der Maschine 5 Minuten vor der Zubereitung des Kaffees warten (Aufheizungsphase) und die Filterhalterung nicht aus Ihrem Sitz entfernen.

7. WARMWASSERVERSORGUNG

40  Während des Ausgabebeginns können einige Warmwasserspritzer erfolgen.

QUICK MILL

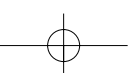


Das Rohr kann hohe Temperaturen erreichen; die nicht mit Verbrennungsschutz ausgestatteten Teile nicht mit den Händen berühren. Schwere Verbrennungsgefahr.

Das Gerät muss wie in Paragraf 5.4 beschrieben, betriebsbereit sein


MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

1. Unter die Warmwasserdüse **11** einen Behälter anbringen .
2. Den Griff des Warmwasserhahns **9** durch Drehen in umgekehrten Uhrzeigersinn öffnen. Sie erhalten so sofort den gewünschten Wasserstrahl.



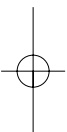
WICHTIG: es ist erforderlich, dass sich das Wasserversorgungsrohr tief im Behälter befindet, um so Verbrennungen in Folge von Wasserspritzern zu vermeiden.
Zum Beenden der Wasserversorgung den Griff einfach schließen.

8. DAMPFAUSGABE (CAPPUCCINO)

 Während des Ausgabebeginns können einige Warmwasserspritzer hervorgehen. Das Rohr kann hohe Temperaturen erreichen, nicht mit den Händen berühren. Hohe Verbrennungsgefahr.

Die Maschine muss gemäss Kapitel **5.4** "INBETRIEBSETZUNG" betriebsbereit sein





MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995



1. Ein geeignetes Gefäß bis zur Hälfte mit Milch füllen.
2. Gefäß unter die Dampfdüse **10** halten.
3. Die Dampfdüse tief ins Milchgefäß tauchen.
4. Dampfgriff **8** in umgekehrten Uhrzeigersinn drehen.
5. Dampfdüse **11** knapp unterhalb des Milchniveaus halten.

Während der Schaumbildung ist auf Grund des Luftausstrittes ein schürfendes Geräusch hörbar. Der Vorgang erfolgt korrekt. Vor der Milcherwärmung muss diese aufgeschäumt werden. Warme Milch lässt sich nicht aufschäumen.

Achtung: die Dampfdüse muss nach jeder Anwendung mit einem feuchten Lappen gereinigt werden damit sich keine Reste ansammeln.

- Sollte dies trotzdem vorkommen, die Dampfdüse einige Zeit in warmes Wasser legen, um eventuelle Verkrustungen zu lösen.



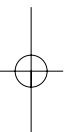
Derselbe Vorgang kann zum erwärmen anderer Getränke angewandt werden.

9 REINIGUNG, REPARATUR UND WARTUNG

Vor Beginn der Reinigungs- Reparatur- oder Wartungsarbeiten an der Kaffeemaschine, den Stecker aus der Steckdose nehmen und abwarten bis die Maschine abkühlt.



QUICK MILL



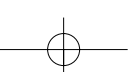
9.5 REPARATUR UND WARTUNG
Maschine nicht öffnen. Im Falle von Schäden welche eine Reparatur erfordern, wenden Sie sich ausschließlich an eine von QUICK MILL autorisierte Kundendienststelle. Im Falle von nicht korrekten Eingriffen lehnt die Herstellerfirma jegliche Haftung ab.

9.6 REINIGUNG
Wasser enthält immer einen Teil Kalk, welcher sich mit der Zeit auf den Rohren der Maschine ablegt. Es muss folglich alle 3 bis 4 Monate eine Entkalkung vorgenommen werden und zwar sobald eine Minderung der Wasserausgabe aufscheint.

Verwenden Sie im Handel erhältliche, ungiftige Entkalkungsprodukte für Kaffeemaschinen. Befolgen Sie auf der Verpackung des Produktes aufgeführte Anweisungen der Herstellerfirma.

10. AUFBEWAHRUNG UND ENTSORGUNG

Im Falle von längerem Stillstand, Stecker der Kaffeemaschine aus der Steckdose nehmen und das Gerät vor Umwelteinflüssen (Staub, Schmutz usw.) schützen, indem dieses sicher vor dem Zugriff von Kindern aufbewahrt wird. Sollte die Kaffeemaschine nicht mehr benutzt werden, diese durch Durchschneiden des Zufuhrkabel nach dessen Entnahme aus der Steckdose, betriebsunfähig machen.



1. EVENTUELLE FEHLFUNKTIONEN

Fehlfunktion	Art der Fehlfunktion	Behabung
Maschine funktioniert nicht (Inbetriebnahme)	elektrisch	Maschine an den Strom anschließen.
Minimale oder ausbleibende Kaffeeausgabe	hydraulisch hydraulisch hydraulisch hydraulisch hydraulisch	Tank mit Wasser befüllen. Maschine entkalken. Filter reinigen. Kaffeemenge in der Filterhalterung reduzieren. zu fein gemahlener Kaffee.
erhöhte Kaffeeausgabe	hydraulisch hydraulisch	Kaffeemenge in der Filterhalterung erhöhen. zu grob gemahlener Kaffee.
Kaffeeverlust aus der Versorgungsgruppe	hydraulisch hydraulisch hydraulisch hydraulisch	Filterhalterung in ihren Sitz einführen. Rand der Filterhalterung reinigen. verschleißige Dichtung an der Filterhalterung. Diese ersetzen. Kaffeemenge in der Filterhalterung reduzieren.
Kalter Kaffee in der Tasse	elektrisch hydraulisch	Erlöschen der Leuchtanzeige abwarten. Filterhalterung für die Vorwärmung einführen.
Geräuschvolle Pumpe	hydraulisch hydraulisch	Tank mit Wasser befüllen. Sicherstellen, dass das Saugrohr nicht verstopft ist

MOD. 0980 - 0985 - 0990 - 0995

CERTIFICATO DI GARANZIA

- 1 - Il prodotto è garantito per un periodo di 12 mesi dalla data di acquisto comprovato dallo scontrino fiscale rilasciato dal rivenditore autorizzato QUICK MILL srl. Il Certificato di Garanzia dovrà essere conservato uniformemente allo scontrino fiscale o un documento valido agli effetti fiscali ed è valido in condizione che vengono riportati gli estremi identificativi del prodotto, il nominativo del venditore e la data della cessante.
- 2 - La Garanzia comprende la sostituzione e la riparazione gratuita dei componenti difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
- 3 - In caso di questo irreparabile o di rifiuto questo della stesso origine, si provvederà nel medesimo giorno dalla data QUICK MILL srl alla sostituzione del prodotto. Questo messo che la Garanzia sul nuovo prodotto termina alla scadenza del contratto originale.
- 4 - La Garanzia non sarà valida per i componenti che dovessero risultare difettosi a causa di irregolarità o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento del prodotto), di errata installazione o manutenzione, di manutenzione, operate da persone non autorizzate, di danni di trasporto, di utilizzo diverso per il quale è stato progettato il prodotto, ovvero di circostanze fortuite, comunque, non possono deducersi gli interventi necessari l'installazione e l'addebiamento agli impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel libretto di istruzioni.
- 5 - La Garanzia è esclusa in caso di uso improprio del prodotto ed in particolare di uso non domestico.
- 6 - La QUICK MILL srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto d'Istruzioni" e, concernenti, specificamente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione del prodotto.
- 7 - Per gli interventi a domicilio, l'utente è obbligato a corrispondere il "canonico" per spese di trasferimento a domicilio in vigore dalla data dell'intervento, i rischi e le spese di trasporto del prodotto relative agli interventi presso i Centri di Assistenza tecnica indicati dalla QUICK MILL srl sono sempre a completo carico dell'utente.
- 8 - La presente Garanzia è valida esclusivamente in Italia. Per gli altri paesi i termini e le condizioni possono variare in base alla legislazione locale e comunque l'onere della Garanzia è assunto dall'organizzazione importatrice o distributrice della specificazione. Si invita il Cliente a verificare i termini, le condizioni della garanzia e servizio di assistenza post vendita locali.

QUICK MILL

WARRANTY CONDITIONS

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

CONDITIONS DE GARANTIE

- 1- Le produit est sous garantie pour la période de 12 mois à partir de la date d'achat. Sur le certificat de Garantie il faut que soient indiqués la date de livraison, le modèle du produit et l'adresse du revendeur. Afin qu'il soit valide le certificat de Garantie il doit être présenté avec la facture ou un document fiscal qui certifie l'achat.
- 2- La Garantie assure la substitution et le dépannage gratuits de tous le composants défectueux à l'origine pour défauts de fabrication.
- 3- En cas de panne irréparable ou de plusieurs pannes de la même origine, on pourra (selon la décision sans appel des Ets. QUICK MILL srl) à remplacer le produit, il est bien entendu que dans ce cas la garantie du nouveau produit va évoluer à l'échance originale.
- 4- La "Garantie" n'est pas valable pour les pièces défectueuses à la suite de négligence ou de négligence dans l'utilisation (non-observances des instructions pour le fonctionnement de l'appareil), pour mauvaise installation ou entretien, pour entretiens exécutés par du personnel non autorisé, pour dommages de transport, pour une différente utilisation du produit, en tout cas pour de circonstances qui ne peuvent remonter à défauts de fabrication.
- 5- La "garantie" n'est pas valable pour une utilisation improprie du produit et en particulier pour une utilisation non-ménagère.
- 6- QUICK MILL srl décline toute responsabilité pour dommages à personnes, choses ou animaux à la suite de l'insobserance de tous les renseignements et prescriptions indiqués sur le "Libret d'Instruction" en particulier pour ce qui concerne l'installation, le branchements, l'utilisation et l'entretien du produit.
- 7- Pour éventuelles dépannages à domicile l'utilisateur il est obligé à correspondre la "contribution de frais de déplacement à domicile en vigueur à la date du service. Les risques et les frais de transport du produit concernent les dépannages chez les "Centres de Service technique" conseillés par QUICK MILL srl sont toujours tout à charge de l'utilisateur.
- 8- La présente "garantie" est valable uniquement en Italie. Pour l'étranger la "garantie" est assurée directement par l'importateur ou le distributeur selon la législation du pays. Un conseil de vérifier les conditions de la "garantie" et du service dépannage assurés.

GARANTIEBINGUNGEN

1. Das Gerät wird eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum gewährt. Die steuerpflichtige Rechnungsbilgung muß den Namen des autorisierten Verkäufers sowie das Verkaufsdatum und die vollständigen Produktkenn- und Seriennummer (S/N) enthalten. Bei einem Eintrag durch technisches Personal müssen die Garantiezeitlichkeit und der steuerpflichtige Rechnungsbilgung vorgewiesen werden, um den gültigen Garantieanspruch zu bestätigen.
2. Als Garantieleistung versteht man den kostenlosen Austausch oder die Reparatur der defekten Bauteile, die sich als Fabrikationsdefekte erweisen können.
3. In einem Fall von unregelmäßigen Defekt oder bei einem wiederholten Defekt gleicher Störungsursache, wird — nach Überprüfung und Feststellung des Sachverhaltes durch den Hersteller — das Gerät ausgetauscht. Die Garantie für das Neugerät ist dann gültig bis zum Ablauf der ursprünglichen Garantie ab Kaufdatum.
4. Nicht durch die Garantie gedeckt sind alle Teile, die wegen nachlässiger Handhabung, Nichtbeachtung der Betriebsanweisung für das Gerät, falsche Installation oder Installationsfehler, Instandhaltung durch nicht autorisiertes Personal oder transportbedingte Defekt werden sowie alle Unfälle, die nicht als Fabrikationsdefekte anerkannt werden können. Von der Garantie ausgeschlossen sind Einträge, die die Installation und den Anschluß an Versorgungsleitungen sowie die Instandhaltungen, die in der Betriebsanweisung angegeben sind, betreffen.
5. Die Garantie ist außerdem ausgeschlossen in allen Fällen von nicht hauseigenem Gebrauch.
6. Die Herstellerrfirma lehnt jede Verantwortung für eventuelle Schäden, die direkt oder indirekt an Menschen, Sachen oder Haustieren durch Nichtbeachtung der Betriebsanweisung entstanden sein, komplett ab, insbesondere bei Nichtbeachtung der Hinweise die Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung des Gerätes betreffen.
7. Wenn ausdrücklich ein Hausbesitz gewünscht ist, sind die erzielten Fahrt- und Arbeitskosten, vom Auftraggeber zu tragen. Falls Ggelt bei einem technischen Kundendienst, der von der Herstellerrfirma angeordnet wird, transportiert werden sollte, liegt das Transportrisiko bei dem Auftraggeber. Wird das Gerät durch den Kundendienst beim Auftraggeber abgeholt, liegt das Transportrisiko bei der kundendienstfirma. Die transport- und Frachtkosten gehen in jedem Fall zu Lasten des Benutzers.
8. Diese eingeschränkte Garantie bezieht sich auf italienisches Recht und ist nur in Italien gültig. Bestehend Bedingungen und Fristen abweichend. Demnach tritt der Importeur oder Wiederverkäufer in dem betreffenden Land für die Garantie ein. Wir raten daher dem Verbraucher sich vom Händler die örtlich gültigen Fristen und Bedingungen für Garantieleistungen schriftlich bestätigen zu lassen.



- Macchina per caffè Istruzioni d'uso
- Coffee machine Operating instructions
- Machine à café Instructions pour l'utilisation
- Kaffee-Maschine Bedienungsanleitung



Le Tradizionali

Mod. 0980 Andreja

Mod. 0990 Anita

Mod. 0985 Aquila

Mod. 0995 Vetrano