

Evolution '70

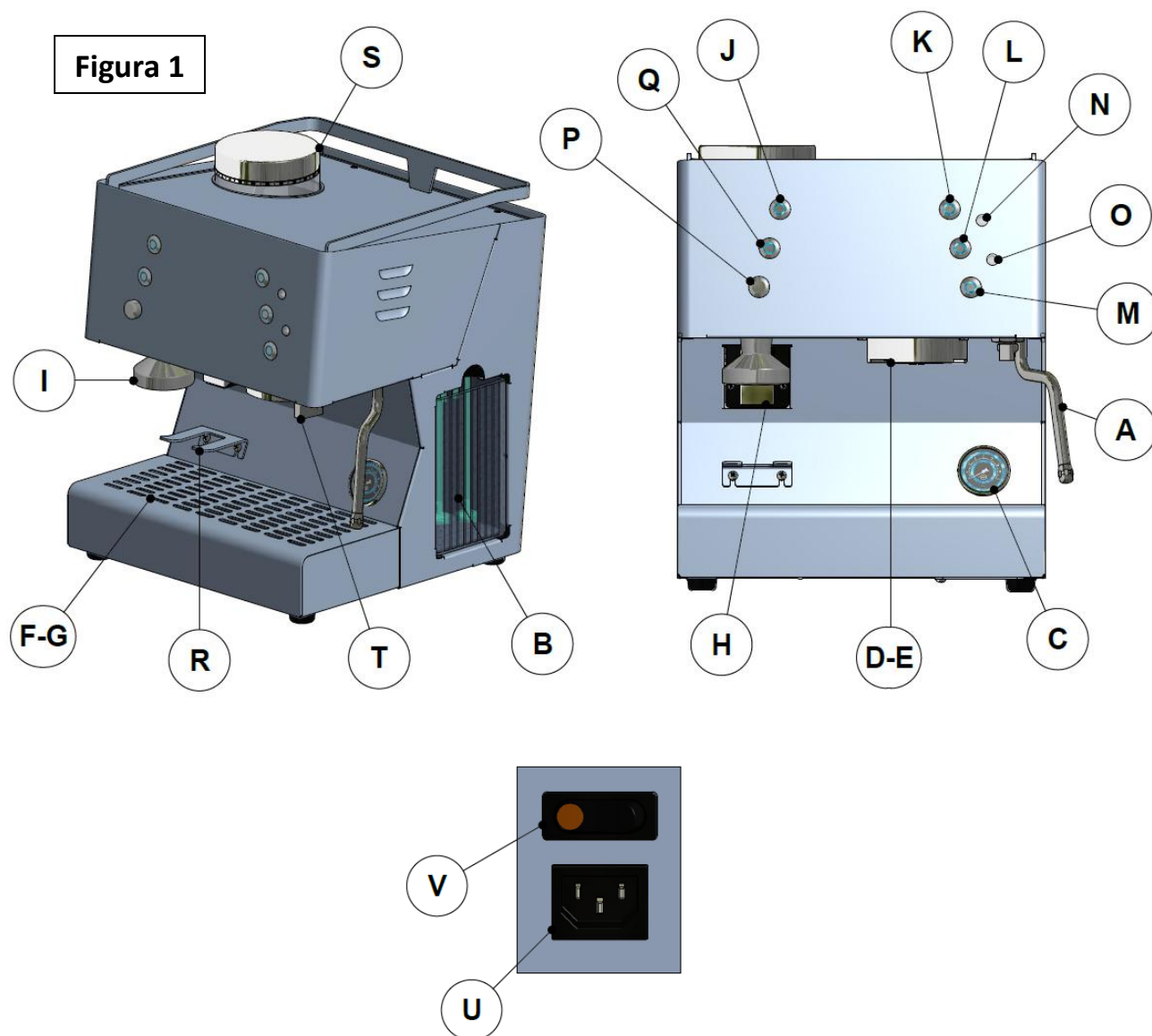


ISTRUZIONI D'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
GEBRUIKERSINSTRUCTIES

INDICE

- 1. SIMBOLI**
- 2. AVVERTENZE**
- 3. DESCRIZIONE**
 - 3.1. Caratteristiche tecniche**
 - 3.2. Sicurezza**
 - 3.3. Vibrazioni**
- 4. CARATTERISTICHE TECNICHE**
 - 4.1. Versioni**
 - 4.2. Dimensioni**
 - 4.3. Dati tecnici**
- 5. LEGENDA**
- 6. DESTINAZIONE D'USO**
- 7. TRASPORTO**
- 8. INSTALLAZIONE**
- 9. FUNZIONAMENTO**
 - 9.1. Riempimento**
 - 9.2. Accensione**
 - 9.3. Accensione e spegnimento**
 - 9.4. Accensione e spegnimento circuito vapore (solo mod. 3140/3145)**
 - 9.5. Erogazione del caffè**
 - 9.6. Erogazione vapore**
 - 9.7. Cappuccino**
 - 9.8. Erogazione acqua calda**
 - 9.9. Regolazione della quantità di caffè macinato (solo mod. 3135/3145)**
 - 9.10. Regolazione della macinatura (solo mod. 3135/3145)**
 - 9.11. Regolazione valvola espansione (pressione pompa)**
- 10. PROGRAMMAZIONE**
 - 10.1. Identificazione dei tasti**
 - 10.2. Preinfusione**
 - 10.3. Programmazione stand-by**
 - 10.4. Programmazione dosi**
 - 10.5. Programmazione della temperatura circuito caffè**
 - 10.6. Reset (impostazioni di fabbrica)**
- 11. MANUTENZIONE**
 - 11.1. Giornaliera**
 - 11.2. Periodica o dopo l'uso intenso della macchina**
 - 11.3. Pulizia gruppo caffè**
 - 11.4. Decalcificazione**
- 12. MESSA FUORI SERVIZIO**
 - 12.1. Temporanea**
 - 12.2. Definitiva**
- 13. INCONVENIENTI POSSIBILI**

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. Per eventuali altre domande, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia o alla nostra sede.



SCHEMA D'IDENTIFICAZIONE DATI DI TARGA:

- 1 Costruttore
- 2 Modello
- 3 Tensione d'alimentazione
- 4 Frequenza elettrica
- 5 Numero di matricola
- 6 Anno di fabbricazione
- 7 Potenza totale della macchina
- 8 Marchi di conformità

PREMESSA

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

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.



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.

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

2. AVVERTENZE

- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc....) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Il cavo di alimentazione deve essere ben steso (evitare arrotolamenti o sovrapposizioni) in posizione non esposta ad eventuali urti o manomissioni di minori, non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e a fonti di calore, non deve essere danneggiato (eventualmente farlo sostituire da personale qualificato)
- E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare prodotti con marchio di certificazioni qualità (tipo IMQ, VDE, +s, ecc....) e controllare che il valore di potenza stampigliato sia comunque superiore all'assorbimento ($A = \text{ampère}$) degli apparecchi allacciati.
- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
 - Efficace messa a terra;
 - Sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;
 - Dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc....) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc....) e in ambienti dove la temperatura non sia inferiore a $+5^{\circ}\text{C}$.
- Non esporre la macchina ad intemperie o installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- In caso di sostituzione di pezzi, rivolgersi ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato ed utilizzare solo ricambi originali.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a $+5^{\circ}\text{C}$.



I colli si possono impilare per un massimo di quattro pezzi dello stesso tipo. Evitare di sovrapporre all'imballo colli pesanti di altro genere. In caso di danni a cose o persone causati da un errata installazione o utilizzo il costruttore non può considerarsi responsabile.

3. DESCRIZIONE

3.1. Caratteristiche tecniche

La macchina è costituita da termoblocchi per il riscaldamento dell'acqua e la produzione del vapore. Prodotta in diverse versioni con scambiatore doppio o singolo e con o senza macinacaffè. La scocca della macchina è composta da una struttura portante in acciaio INOX. Tutte le versioni sono controllate da una scheda elettronica che gestisce il riscaldamento tramite sonde di temperatura e le erogazioni delle bevande. Tutte le versioni sono provviste di dosatura elettronica del volume di acqua per l'erogazione di caffè e di controllo elettronico della temperatura.

3.2. Sicurezza

Gli elementi riscaldanti sono dotati di protettore termico a riarmo manuale che interrompe il riscaldamento in caso di guasto. Il circuito caffè è provvisto di una valvola meccanica a molla per le sovrappressioni regolabile fino ad un massimo di 14 Bar che consente la regolazione della pressione di erogazione del caffè. La pompa elettromagnetica è dotata di protettore termico a riarmo automatico che la protegge in caso di surriscaldamento. Tutti gli organi di riscaldamento e sottoposti a tensione elettrica sono interni alla pannellatura della macchina e non sono accessibili dall'esterno.

3.3. Vibrazioni

La macchina è equipaggiata di piedini in gomma antivibrante. In normali condizioni di lavoro la macchina non genera vibrazioni dannose a persone o cose.

4. CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1. Versioni

Modello	Scambiatore caffè/vapore	Doppio scambiatore	Macina caffè
3130	X		
3140		X	
3135	X		X
3145		X	X

4.2. Dimensioni

Modello	L = mm	H = mm	P = mm	PESO Kg
3130	250	355	335	
3140	250	375	335	
3135	316	382	335	
3145	316	382	335	
Capacità serbatoio acqua				1,8 Lt.
Temperatura ambiente di lavoro				+5°C / +45°C

4.3. Dati tecnici

Modello	Potenza	Corrente	Tensione alimentazione
3130	1150 W	10 A	

3140	1720 W	15 A	110-120 V 50-60 Hz
3135	1250 W	11 A	
3145	1820 W	16 A	
3130	1150 W	5 A	220-230 V 50-60 Hz
3140	1720 W	7,5 A	
3135	1250 W	5,5 A	
3145	1820 W	8 A	

5. LEGENDA (Fig. 1)

- A) Lancia antiscottatura erogazione acqua/vapore
- B) Serbatoio acqua
- C) Manometro
- D) Gruppo erogazione caffè
- E) Portafiltro
- F) Bacinella scarico
- G) Griglia posatazze
- H) Bocchetta macinacaffè (solo mod.3135/3145)
- I) Pressino caffè (solo mod.3135/3145)

- J) Pulsante erogazione dose caffè singolo T1

- K) Pulsante erogazione dose caffè doppio T2

- L) Pulsante erogazione vapore T3

- M) Pulsante erogazione acqua calda T4

- N) Spia segnalazione riscaldamento caffè

- O) Spia segnalazione riscaldamento vapore (Solo mod.3140/3145)

- P) Potenzimetro dose macinatura (Solo mod.3135/3145)

- Q) Pulsante macinatura T5 (solo mod.3135/3145)

- R) Forcella macinacaffè (solo mod.3135/3145)

- S) Tramoggia contenitore caffè in grani (Solo mod.3135/3145)

- T) Manopola regolazione pressione pompa

- U) Presa per cavo di alimentazione

- V) Interruttore generale (ON/OFF)

6. DESTINAZIONE D'USO

La macchina è stata progettata, costruita per l'erogazione della bevanda caffè e la preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc....)

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.



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

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

L'operatore non deve:

- Toccare con le mani le superfici calde, ma utilizzare solo i comandi previsti;
- Intervenire in opere di manutenzione o di trasporto macchina con la spina inserita e la macchina calda;
- Staccare la spina tirando il cavo di alimentazione;
- Utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato;
- Toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi;
- Capovolgere o coricare su un fianco l'imballo e la macchina.
- Lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione o con vapore;
- Immergere la macchina in acqua o in altro tipo di liquido;
- Appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina.
- La macchina non è destinata a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione da una persona responsabile della loro incolumità. Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio;



Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi da procedere all'installazione e uso fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura. E' comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

Controindicazioni d'uso

La macchina va utilizzato solo per l'uso previsto e non per altri scopi come per esempio macinare ed erogare prodotti diversi da caffè o prodotti non alimentari.

7. TRASPORTO

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

Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.

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

- Aprire la parte superiore della confezione, togliere gli accessori e quindi sfilare la macchina dall'involucro.
- Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina ed in caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.

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

8. INSTALLAZIONE

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

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

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



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

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



Non scollegare l'alimentazione della macchina tirando il cavo, ma estrarlo impugnando la spina.

Si consiglia di evitare il collocamento della macchina in nicchie o simili onde evitare disagi operativi, di rifornimento e manutenzione.

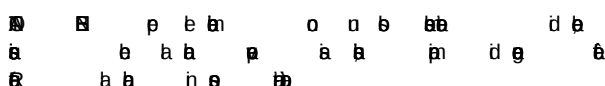
- Il piano sul quale va installata la macchina deve essere ben livellato, asciutto, robusto e stabile ed essere ad una altezza dal pavimento di almeno 80cm;
- Posizionare la macchina ed inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.

9. FUNZIONAMENTO**9.1. Riempimento**

Riempire il serbatoio di acqua, utilizzare possibilmente acqua potabile addolcita. Inserire il serbatoio accertandosi che il tubo pescante in gomma non sia piegato.

9.2. Accensione

Portare l'interruttore generale in posizione 1 per dare alimentazione alla macchina. I led dei pulsanti si accendono in sequenza per 4 secondi quindi si spengono tutti.





Quando si utilizza la macchina per la prima volta, lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del circuito idraulico.

9.3. Accensione e spegnimento

- Tenere premuto il tasto dose caffè singolo  per accendere la macchina. I led si accendono.
- La spia della resistenza caffè  si accende per indicare la fase di riscaldamento. Nelle versioni con doppio scambiatore (solo mod. 3140/3145) è presente la spia della resistenza vapore  che si accende solo dopo che il circuito caffè ha raggiunto la temperatura di esercizio (priorità riscaldamento circuito caffè).
- Per spegnere tenere premuto il tasto dose caffè singolo . I led si spengono.

9.4. Accensione e spegnimento circuito vapore (solo mod. 3140/3145)

- Tenere premuto il tasto vapore  per accendere il circuito vapore. I led dei tasti vapore  e acqua  si accendono.
- Per spegnere tenere premuto il tasto vapore . I led dei tasti vapore  e acqua  si spengono.

9.5. Erogazione del caffè

- Sganciare il portafiltro dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
- Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito) usando l'apposito dosatore. Solo per mod. 3135/3145 vedere paragrafo 9.9 e 9.10.
- Premere il caffè con il pressino in dotazione. Solo nei mod. 3135/3145 il pressino è fissato alla macchina.
- Riagganciare e serrare il portafiltro nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
- Premere il pulsante erogazione caffè  o , dopo alcuni secondi inizia l'erogazione caffè. Raggiunta la dose programmata l'erogazione si interrompe.



Il livello dell'acqua del serbatoio 10 deve essere verificato spesso per evitare che in fase di erogazione del caffè la pompa aspiri aria, diventando improvvisamente rumorosa con conseguente calo di pressione.

In questo caso provvedere a spegnere immediatamente l'erogazione, ripristinare il livello dell'acqua nel serbatoio e ripetere le operazioni di messa in servizio. Si raccomanda di fare attenzione alle parti calde della macchina, in special modo al gruppo erogazione e al tubo vapore. Non mettere mai le mani sotto al tubo vapore e sotto al gruppo quando si effettuano le relative operazioni.

9.6. Erogazione vapore

- Aprire la lancia acqua/vapore ruotandola in senso antiorario.
- Premere il pulsante vapore  la spia lampeggia per indicare il riscaldamento, dopo alcuni secondi inizia l'erogazione di vapore dalla lancia vapore.
- L'erogazione si interrompe al termine del tempo programmato oppure premendo di nuovo .

9.7. Cappuccino

Per ottenere il cappuccino con schiuma cremosa, procedere come segue:

- Utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa di latte.
- Aprire la lancia acqua/vapore ruotandola in senso antiorario.
- Premere il pulsante vapore  la spia lampeggia per indicare il riscaldamento, dopo alcuni secondi inizia l'erogazione di vapore dalla lancia vapore.
- Immergere circa metà tubo nel liquido da scaldare, al termine del tempo programmato l'erogazione si interrompe oppure una volta raggiunta la temperatura desiderata premere nuovamente  per interrompere l'erogazione.
- Versare il latte montato e schiumato nella tazza.
- Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare un po' di vapore per pulire i fori dello spruzzatore e pulire con un panno umido.

9.8. Erogazione acqua calda

- Aprire la lancia acqua/vapore ruotandola in senso antiorario.
- Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto la lancia acqua/vapore.
- Premere il pulsante acqua calda  dopo alcuni secondi inizia l'erogazione di acqua calda dalla lancia acqua/vapore.
- L'erogazione si interrompe al termine del tempo programmato oppure premendo di nuovo .

9.9. Regolazione della quantità di caffè macinato (solo mod. 3135/3145).

- Ruotare in senso antiorario la manopola per la regolazione del tempo di macinatura al minimo.
- Posizionare il portafiltro sulla forcella.
- Premere il tasto macinatura  per avviare la macinatura e verificare che la quantità sia sufficiente per l'erogazione di un caffè. Premere due volte consecutive il tasto  per macinare una dose doppia.
- Ruotare la manopola di regolazione del tempo di macinatura  in senso orario per aumentare la quantità di caffè macinato.

9.10. Regolazione della macinatura (solo mod. 3135/3145)

- Con la manopola di regolazione del tempo di macinatura al minimo .
- Posizionare il portafiltro sulla forcella.
- Premere il tasto macinatura  per avviare la macinatura.
- Verificare che il grado di macinatura sia adeguato per l'erogazione del caffè.
- Ruotare in senso orario la tramoggia per macinare più fine.
- Ruotare in senso antiorario la tramoggia per macinare più grosso.



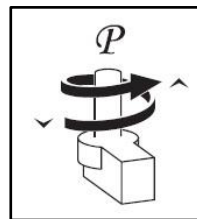
La regolazione del grado di macinatura e della quantità è fondamentale per una buona erogazione di caffè. Se la macinatura è troppo fine o la quantità è elevata il caffè scenderà molto lentamente, mentre se la macinatura è troppo grossa o la quantità è ridotta il caffè scenderà velocemente.

9.11. Regolazione valvola espansione (pressione pompa)

Sotto al frontale vicino al tubo della lancia acqua/vapore è applicata la manopola per la regolazione della valvola che consente di regolare la pressione della pompa per l'erogazione di caffè. Per regolare la pressione procedere come segue:

- Inserire nel porta filtro il caffè con grado di macinatura e quantità corretti.
- Agganciare il porta filtro e attivare l'erogazione caffè.
- Attendere che il manometro visualizzi un valore di pressione stabile quindi agire sulla manopola di regolazione dalla valvola.
- Ruotare in senso orario per diminuire la pressione nel circuito ed in senso antiorario per aumentare la pressione nel circuito.

Si consiglia di regolare la pressione del circuito tra i 9 e i 10 Bar.



10. PROGRAMMAZIONE

10.1. Identificazione dei tasti

- **T1** -  : Tasto erogazione caffè dose singola.
- **T2** -  : Tasto erogazione caffè dose doppia.
- **T3** -  : Tasto erogazione vapore.
- **T4** -  : Tasto erogazione acqua calda.
- **T5** -  : Tasto macinazione (solo mod. 3135/3145).

Alimentando la macchina tramite l'interruttore generale, il dispositivo attiva alternativamente i led dei tasti per 4 secondi in attesa della pressione di un tasto di programmazione. Per entrare in modalità programmazione, è necessario tenere premuto un tasto

tra T1 , T2 , T3 , T4  entro i primi 4 secondi in relazione alle impostazioni che si desidera modificare.

10.2. Preinfusione

- Dopo la pressione prolungata del tasto , si entra nella modalità in cui si può abilitare/disabilitare la funzione di preinfusione.
- Abilitata led ON. Premere il tasto  per disabilitare.
- Disabilitata led OFF. Premere il tasto  per abilitare.
- Tutti i led lampeggiano tre volte per indicare il salvataggio eseguito con successo.

La funzione di preinfusione migliora l'estrazione del caffè, avvia l'erogazione di acqua 2 secondi per bagnare il caffè nel portafiltro e inizia l'erogazione dopo una breve pausa.

10.3. Programmazione standby

- Dopo la pressione prolungata del tasto , si entra nella modalità in cui si può abilitare/disabilitare la funzione di standby.
- Abilitata led ON. Premere il tasto  per disabilitare.

- Disabilitata led OFF. Premere il tasto  per abilitare.
- Tutti i led lampeggiano tre volte per indicare il salvataggio eseguito con successo.

La funzione di standby permette di risparmiare energia spegnendo la macchina dopo 15 minuti di inutilizzo. Quando la macchina passa alla modalità di standby i led dei pulsanti si spengono, è sufficiente premere il tasto  per accendere la macchina.

10.4. Programmazione dosi

- Dopo la pressione prolungata del tasto , si entra nella modalità in cui si possono programmare le dosi di erogazione.
- Premere il tasto  per avviare l'erogazione della dose caffè singolo e premerlo di nuovo al raggiungimento della quantità desiderata. Durante la programmazione il led del tasto lampeggia.
- Premere il tasto  per avviare l'erogazione della dose caffè doppio e premerlo di nuovo al raggiungimento della quantità desiderata. Durante la programmazione il led del tasto lampeggia.
- Premere il tasto  per avviare l'erogazione di vapore e premerlo di nuovo al raggiungimento della quantità desiderata. Durante la programmazione il led del tasto lampeggia. L'erogazione non si attiva fino a quando la temperatura non è stata raggiunta.
- Premere il tasto  per avviare l'erogazione di acqua calda e premerlo di nuovo al raggiungimento della quantità desiderata. Durante la programmazione il led del tasto lampeggia.
- Tutti i led lampeggiano tre volte per indicare il salvataggio eseguito con successo.

Cambiando la regolazione della valvola di espansione (paragrafo 9.11) la dose programmata in precedenza potrebbe non essere la stessa. Si consiglia di effettuare la programmazione dosi solo dopo aver regolato la valvola e la macinatura.

10.5. Programmazione della temperatura circuito caffè (impostazione di fabbrica 107°C)

- Dopo la pressione prolungata del tasto , impostare la temperatura di funzionamento del circuito caffè.
- Premere il tasto  per aumentare la temperatura.
- Premere il tasto  per diminuire la temperatura.

- Lo stato di accensione dei pulsanti indica il valore di temperatura impostato come riportato nella tabella seguente.

Temperatura °C	LED	Stato
99°C	   	Lampeggianti
101°C	  	Lampeggianti
103°C	 	Lampeggianti
105°C		Lampeggianti
107°C	 	Lampeggianti
109°C		ON
111°C	 	ON
113°C	  	ON
115°C	   	ON

- Tutti i led lampeggiano tre volte per indicare il salvataggio eseguito con successo.

10.6. Reset (impostazioni di fabbrica)

- Dopo la pressione prolungata del tasto , si entra nella modalità in cui si può resettare la macchina per tornare alle impostazioni di fabbrica.
- Premere nuovamente il tasto  per confermare l'operazione.
- Tutti i led lampeggiano tre volte per indicare il salvataggio eseguito con successo.

11. MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita.

Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., né detergenti corrosivi o abrasivi, ma usare un panno o una spugna umidi o alcool.

11.1. Giornaliera

- Pulire la carrozzeria con un panno umido o imbevuto di alcool.
- Pulire il tubo della lancia vapore.
- Pulire la doccia e la guarnizione sottocoppa del gruppo con lo spazzolino in dotazione.
- Sciacquare i filtri e il portafiltro con acqua calda e un panno o spugna. Rimuovere accuratamente i residui e le incrostazioni di caffè.
- Controllare e pulire la vaschetta di scarico.

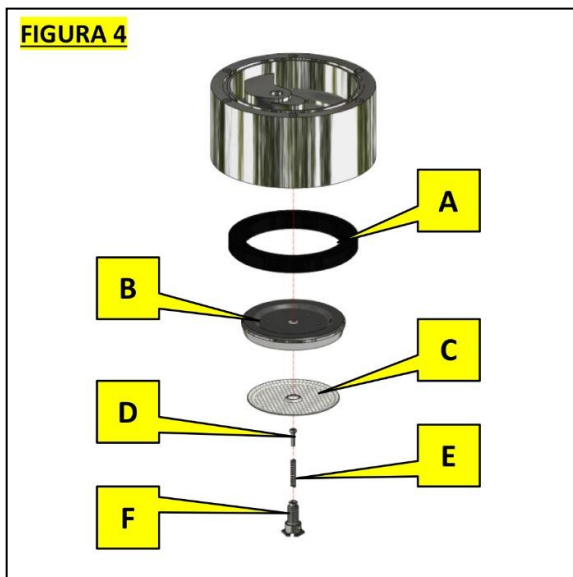
11.2. Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni:

- Immergere i filtri ed il portafiltro in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi e degli oli del caffè, quindi usare un panno o una spugna per rimuoverlo.
- Pulire il serbatoio dell'acqua avendo l'accortezza di riposizionare il tubo di gomma col filtro fino a che tocchi il fondo del serbatoio.

11.3. Pulizia gruppo caffè (figura 4)

- Svitare in senso antiorario con una moneta o con un cacciavite a taglio la vite spruzzatore doccetta del gruppo (figura 4F).
- Una volta svitato rimuovere lo spruzzatore doccetta prestando attenzione a non perdere la molla (figura 4E) ed il chiodino (figura 4D) posti al suo interno.
- Ora si può rimuovere la doccetta (figura 4C) e il disco supporto doccetta (figura 4B).
- Rimuovere la guarnizione (figura 4A) prestando attenzione alla sequenza di montaggio.
- Pulire con lo spazzolino in dotazione la sede della guarnizione ed inserire la nuova guarnizione.
- Pulire il filetto della vite spruzzatore doccetta figura 4F).
- Rimontare tutti i particolari con la sequenza riportata nella figura 4.



11.4. Decalcificazione

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.

- Attendere che la macchina sia fredda.
- Inserire il prodotto decalcificante nel serbatoio acqua.
- Accendere la macchina ed azionare l'erogazione della dose caffè  ripetutamente fino al completo svuotamento del serbatoio.

- Risciacquare il serbatoio e riempirlo con acqua pulita.
- Azionare l'erogazione della dose caffè  ripetutamente fino al completo svuotamento del serbatoio.

Solo nelle versioni con doppio scambiatore (mod. 3240/3245) la decalcificazione deve essere eseguita separatamente per i due circuiti. Per decalcificare il circuito vapore ripetere le operazioni sopra indicate attivando l'erogazione di acqua calda .

12. MESSA FUORI SERVIZIO

12.1. Temporanea

- Svuotare il serbatoio dell'acqua e la vaschetta raccogli gocce.
- Spegner tutti gli interruttori e staccare la spina di alimentazione elettrica.
- Effettuare le operazioni di manutenzione.
- Riporre la macchina in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

12.2. Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a:

- Tagliare il cavo di alimentazione.
- Imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato).

13. INCONVENIENTI POSSIBILI



In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione. I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare dopo aver staccato l'alimentazione elettrica.

A) Non si accende la macchina:

- Controllare che la spina sia inserita nella presa di alimentazione.
- Controllare che vi sia tensione nella rete elettrica di alimentazione e che il salvavita e l'interruttore generale siano inseriti.
- Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.

B) Non eroga caffè:

- Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.
- Ripetere la procedura di programmazione dosi al punto 10.4.

C) Non eroga acqua calda e vapore:

- Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.
- Ripetere la procedura di programmazione dosi al punto 10.4.

E) Erogazione irregolare di caffè:

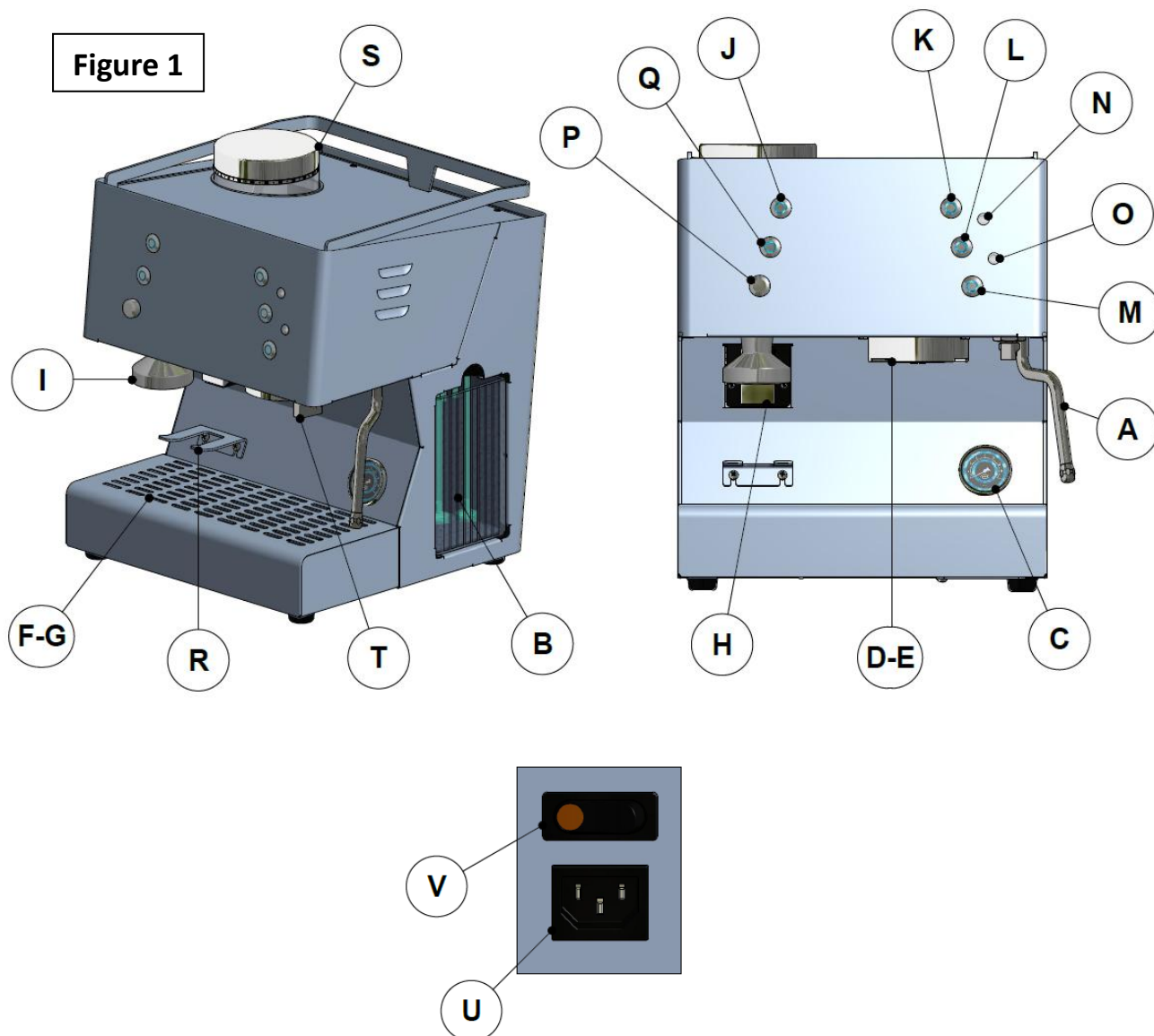
- Pulire il filtro contenuto nel portafiltro.
- Macinatura del caffè, troppo fine o troppo grossa.

Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di alimentazione elettrica, astenersi dall'effettuare interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica qualificato.

CONTENTS

- 1. SYMBOLS**
- 2. WARNINGS**
- 3. DESCRIPTION**
 - 3.1. Technical Characteristics**
 - 3.2. Safety**
 - 3.3. Vibrations**
- 4. TECHNICAL CHARACTERISTICS**
 - 4.1. Versions**
 - 4.2. Dimensions**
 - 4.3. Technical data**
- 5. LEGEND**
- 6. INTENDED USE**
- 7. TRANSPORTATION AND HANDLING**
- 8. INSTALLATION**
- 9. OPERATION**
 - 9.1. Filling**
 - 9.2. Switching on**
 - 9.3. Adjustment of the ON/OFF timer**
 - 9.4. Steam circuit – Switching ON/OFF (only mod. 3140/3145)**
 - 9.5. Coffee delivery**
 - 9.6. Steam delivery**
 - 9.7. Cappuccino**
 - 9.8. Hot water delivery**
 - 9.9. Adjusting the quantity of coffee grind (only mod. 3135/3145)**
 - 9.10. Adjusting the grade of coffee grind (only mod. 3135/3145)**
 - 9.11. Expansion valve adjustment (pump pressure)**
- 10. PROGRAMMING**
 - 10.1. Identifying the keys**
 - 10.2. Pre-infusion**
 - 10.3. Programming standby**
 - 10.4. Programming doses**
 - 10.5. Programming coffee circuit temperature**
 - 10.6. Reset (factor settings)**
- 11. MAINTENANCE**
 - 11.1. Daily**
 - 11.2. Periodic or after a period of intense use**
 - 11.3. Cleaning the coffee group**
 - 11.4. Decalcification**
- 12. DECOMMISSIONING**
 - 12.1. Temporary**
 - 12.2. Definitive**
- 13. PROBLEMS AND REMEDIES**

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.



RATING PLATE DETAILS:

- 1 Manufacturer
- 2 Model
- 3 Power supply
- 4 Mains frequency
- 5 Registration number
- 6 Year of manufacture
- 7 Total machine power
- 8 Compliance markings

INTRODUCTION

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

1. SYMBOLS

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

Follow these instructions to avoid accidents!

2

The numerical symbol, numbers or letters refer to illustrations and parts of the machine such as buttons, lights, etc.



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

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



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

DO NOT DISPOSE OF THIS PRODUCT IN CONTAINERS FOR HOUSEHOLD WASTE.

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

2. WARNINGS

- The packaging material (plastic bags, polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children as they are a potential source of danger.
- Before connecting the machine to power supply, make certain that the rating plate corresponds to the requirements of the electrical grid.
- The power cable must lie flat (avoid curling or overlapping) in a position which is not exposed to any impacts or handling by minors. It must not be placed near liquids, water or heat sources, and must not be damaged (if necessary have qualified personnel replace it).
- The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not advised. Whenever their use is absolutely necessary, only use products with quality certification markings (IMQ, VDE, +S, etc.), and ensure that the power rating stamp is higher than the absorption (A = amps) of the equipment to be attached.
- In the event of doubt or uncertainty, have qualified personnel check the electrical power supply which must correspond to the provisions required by the current safety regulations, including:
 - Proper earthing;
 - Conductor section is suitable for the absorption capacity;
 - Efficient residual current device.
- Position the machine on a hydro-repellent surface (laminated, stainless steel, ceramic, etc.) away from heat sources (ovens, stove tops, fireplaces, etc.) and in an environment where temperature does not drop below +5 °C.
- Do not expose the machine to the elements, or install it in an environment with high humidity, such as a bathroom area.
- If the need for a replacement part arises, contact a distributor or Authorised Retailer and only use original spare parts.
- The machine in its packaging is to be stored in a dry location, free from humidity and protected from the elements. The temperature must not be lower than +5 °C.



A maximum of four packages containing pieces of the same type may be stacked, one on top of the other. Do not stack heavy packages on boxes of a different type. In the event of damage to objects or persons caused by the improper installation or use, the manufacturer can not be considered responsible.

3. DESCRIPTION

3.1. Technical Characteristics

The machine is comprised of thermoblocks which heat the water and produce steam. Different versions, with single or double heat exchangers, and with an optional coffee grinder, are available. The outer shell of the machine is composed of a stainless steel structural frame. All versions are controlled by an electronic circuit board to regulate heat via temperature probes, and manage the delivery of drinks. All versions have an electronic water volume doser for coffee delivery and electronic temperature control.

3.2. Safety

The heating elements are equipped with a thermal protector with manual reset which interrupts the heating in the case of failure. The coffee circuit is equipped with a mechanical spring control valve to regulate overpressure up to a maximum 14 Bar which allows the coffee delivery pressure to be adjusted. The electromagnetic pump is equipped with a thermal protector with an automatic reset which protects against overheating. All of the heating elements and parts under electric tension are within the paneling of the machine and are not externally accessible.

3.3. Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet. In normal working conditions the machine does not generate vibrations which could damage objects or cause injury to persons.

4. TECHNICAL CHARACTERISTICS

4.1. Versions

Model	Coffee/steam heat exchanger	Double exchanger	Coffee grinder
3130	X		
3140		X	
3135	X		X
3145		X	X

4.2. Dimensions

Model	L = mm	H = mm	D = mm	WEIGHT Kg
3130	250	355	335	
3140	250	375	335	
3135	316	382	335	
3145	316	382	335	
Water tank capacity 1.8 Lt.				
Ambient working temperature +5 °C / + 45 °C				

4.3. Technical data

Model	Rating	Current	Power supply
3130	1150 W	10 A	

3140	1720 W	15 A	110-120 V 50-60 Hz
3135	1250 W	11 A	
3145	1820 W	16 A	
3130	1150 W	5 A	220-230 V 50-60 Hz
3140	1720 W	7.5 A	
3135	1250 W	5.5 A	
3145	1820 W	8 A	

5. LEGEND (Fig. 1)

- A) Water/steam anti-scalding dispensing nozzle
- B) Water tank
- C) Pressure gauge
- D) Coffee delivery group
- E) Filter holder
- F) Discharge basin
- G) Cup rest grille
- H) Coffee grinder nozzle (only mod. 3135/3145)
- I) Coffee presser (only mod. 3135/3145)

J) T1 single coffee dose delivery push-button 

J) T2 double coffee dose delivery push-button 

L) T3 steam delivery push-button 

M) T4 hot water delivery push-button 

N) Coffee heating indicator light 

O) Steam heating indicator light 
(Only mod.3140/3145)

P) Coffee grind dose potentiometer 
(Only mod.3135/3145)

Q2) T5 grind coffee push-button  (Only mod. 3135/3145)

R) Coffee grinder fork (only mod. 3135/3145)

S) Coffee bean hopper
(Only mod.3135/3145)

T) Pump pressure regulation knob

U) Power cable socket

V) Main switch (ON/OFF/ON)

6. INTENDED USE

The machine was designed and manufactured for the delivery of coffee drinks and the preparation of hot drinks (tea, cappuccino, etc.).

Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.



The operator must always comply with the instructions for use and maintenance in this manual.

In the event of doubt or irregularities during operation, stop the machine, refrain from performing direct repairs or interventions and contact the authorised service centre.

The operator must not:

- Touch hot surface areas, only using the controls provided;
- Perform maintenance operations or transport the machine with the plug inserted or when the machine is hot;
- Remove the plug by pulling on the power cable;
- Use the machine if the power cable shows damage;
- Touch the machine with wet or damp hands or feet;
- Turn over or lay the machine and packaging on its side.
- Clean the machine using a direct spray or water under pressure, or with steam;
- Immerse the machine in water or any other type of liquid;
- Lean liquid containers against the machine.
- The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, except in the case where they have received assistance or training in the use of the equipment by a person who is responsible for their safety. Adopt the precautions necessary so that children cannot touch the equipment.



Whenever the machine appears to wet or overly damp, do not proceed with installation and use until it can be determined that the machine has completely dried.

In any event, it is necessary to have the service centre perform an inspection to ascertain if any damage has occurred to the electrical components.

Precautions for use

The machine is to be operated only for its intended use and not for any other purpose, such as the grinding and delivery of products which are not coffee or non-food products.

7. TRANSPORTATION AND HANDLING

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

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

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

- Open the upper part of the package, remove the accessories and then slip the machine from the wrapper.
- Check the integrity of the machine, the accessories, the power supply cable and plug, and in the event of damage contact the retailer immediately.



The packaging material (plastic bags, polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children as they are a potential sources of danger. Send packaging material to an authorised waste disposal company.

8. INSTALLATION

The machine is shipped ready for installation in accordance with the data found rating plate.

Ensure that the machine specifications comply with those of the local electrical power supply.

The electrical system must be equipped with an efficient residual current device or an automatic circuit breaker with an efficient earthing system. In the event no electrical safety device is present, have a qualified technician install a two pole rocker switch/thermal-magnetic circuit breaker as required by current safety regulations.



Proper earthing of the device is mandatory. The manufacturer declines all responsibility in the event this health and safety regulation is not respected.

Be careful not to damage the power supply cable by bending, crushing or stresses.



Do not disconnect the power supply to the machine by pulling on the cable. Disconnect by handling the plug.

It is advised to avoid positioning the machine in tight spaces or avoid disruption to its operation, supply or maintenance.

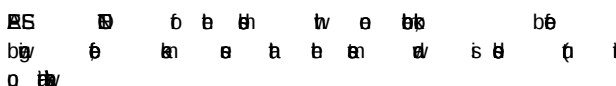
- The surface where the machine is to be installed must be level, dry, durable and stable, and at a height of at least 80 cm from ground;
- Position the machine and connect the power supply cable to the electrical socket.

9. OPERATION**9.1. Filling**

Fill the water reservoir with water, softened, drinking water if possible. Insert the reservoir, making sure that the rubber dip tube is not crimped or bent.

9.2. Switching on

Set the general switch to position 1 to power the machine. The push-button LED lights switch ON, in sequence, for 4 seconds then switch OFF.



When the machine is used for the first time, let approximately 0.5 litres of water flow

through the machine at operating temperature to flush the hydraulic circuit.

9.3. Adjustment of the ON/OFF timer

- Keep the single coffee dose push-button pressed  to switch ON the machine. The LED lights switch ON.
- The coffee resistor indicator light  switches ON to indicate the heating stage has started. In versions with a double heat exchanger (only mod. 3140/3145), there is a steam resistor indicator light  which only switches ON once the coffee circuit has reached operating temperature (coffee circuit priority heating).
- To switch OFF the machine, keep the single coffee dose key pressed . The LED lights switch OFF.

9.4. Steam circuit – Switching ON/OFF (only mod. 3140/3145)

- Keep the steam key pressed  to switch ON steam circuit. The steam and water  keys LED lights  switch ON.
- To switch OFF the steam circuit, keep the steam key pressed . The steam and water  keys LED lights  switch OFF.

9.5. Coffee delivery

- Remove the filter holder from its seat, turning it in the clockwise direction.
- Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted), using the appropriate doser. Only mod. 3135/3145 see sections 9.9 and 9.10.
- Compact the coffee with the supplied presser. Only mod. 3135/3145 has the presser mounted to the machine.
- Replace and tighten the filter holder in its seat, turning it in the anti-clockwise direction.
- Position the cups under the corresponding outlets beneath the filter holder.
- Press the deliver coffee push-button  or , and coffee delivery begins after a few seconds. Once the programmed dose has been delivered, it stops.



The water level in the reservoir 10 must be checked regularly, to avoid the pump sucking air during the coffee delivery stage and unexpectedly becoming noisy with a resulting drop in pressure.

In this case, immediately stop delivery, restore water to the reservoir and repeat the steps required to start the machine for service. It is recommended to pay attention to the hot parts of the machine, especially the delivery group and the steam tap. Never place the hands under the steam nozzle or the group when they are in operation.

9.6. Steam delivery

- Rotate the water/steam nozzle anti-clockwise to open it.
- Press the steam  push-button and the indicator light flashes to indicate heating has started; wait a few seconds before beginning steam delivery from the steam nozzle.
- Delivery stops at the end of the programmed time or by pressing  again.

9.7. Cappuccino

To achieve a 'cappuccino' with a creamy foam, follow these steps:

- Use a tall, narrow container approximately half filler with milk.
- Rotate the water/steam nozzle anti-clockwise to open it.
- Press the steam  push-button and the indicator light flashes to indicate heating has started; wait a few seconds before beginning steam delivery from the steam nozzle.
- Immerse the steam nozzle half-way into the liquid to be heated. Delivery will stop at the end of the programmed delivery time, or having reached the desired temperature, press  once more to stop delivery.
- Pour the whipped, creamy milk into the cup.
- Once the drink is heated, release some steam to clean the sprayer outlet holes and clean with a damp cloth.

9.8. Hot water delivery

- Rotate the water/steam nozzle anti-clockwise to open it.
- Place the container to be used to collect water below the water / steam nozzle.
- Press the deliver hot water  push-button and hot water delivery ifrom the water / steam nozzle will begin after a few seconds.
- Delivery stops at the end of the programmed time or by pressing  again.

9.9. Adjusting the quantity of coffee grind (only mod. 3135/3145).

- Rotate the knob anti-clockwise to adjust the coffee grinding time to its minimum.
- Place the filter holder on the fork.
- Press the manual  grind coffee key to begin grinding and ensure that the quantity is sufficient to deliver a coffee. Press the  key twice to grind a double dose.
- To adjust the grinding time, rotate the knob  clockwise to increase the quantity of coffee grind.

9.10. Adjusting the grade of coffee grind (only mod. 3135/3145)

- With the coffee grinding time adjustment knob  set to the minimum,
- place the filter holder on the fork.
- Press the manual grind coffee  key to begin grinding.
- Ensure the grade of the coffee grind is suitable for coffee delivery.
- Rotate the hopper clockwise for a finer grind.
- Rotate the hopper anti-clockwise for a coarser grind.



Adjusting the grade and the amount of ground coffee is fundamental to ensuring good coffee delivery. If the grind is too fine or the amount is excessive, the coffee will

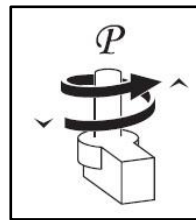
filter through too slowly, while an overly coarse grind or the amount is too little, the coffee will flow too quickly.

9.11. Expansion valve adjustment (pump pressure)

Beneath the front panel, near the water/steam nozzle, there is an adjustable valve which allows the pressure of the coffee delivery pump to be adjusted. To adjust the pressure, do the following:

- Fill the filter holder with the correct grade and quantity of ground coffee.
- Reattach the filter holder and start coffee delivery.
- Wait for the pressure gauge to display a stable pressure value and turn the adjustable knob on the valve.
- Turn in a clockwise direction to lower the pressure in the circuit and clockwise to increase the pressure in the circuit.

It is recommended to adjust the pressure in the circuit to between 9 and 10 Bar.

**10. PROGRAMMING****10.1. Identifying the keys**

- T1 -  : Deliver single coffee dose key.
- T2 -  : Deliver double coffee dose key.
- T3 -  : Steam delivery key.
- T4 -  : Hot water delivery key.
- T5 -  : Grind coffee key (only mod. 3135/3145).

Supplying power to the machine through the main switch, the device activates the LEDs on the keys in alternation for 4 seconds while waiting for a programming key to be pressed. To enter programming mode, press and hold a key one of the following keys:

T1 , T2 , T3 , T4  within four seconds of the setting you wish to modify.

10.2. Pre-infusion

- Press and hold the  key to access and enable/disable the pre-infusion function.
- Enabled if LED light is ON. Press the  key to disable function.
- Disabled if LED light is OFF. Press the  key to enable function.
- All LEDs flash three times to indicate the settings have been saved successfully.

The pre-infusion function improves coffee extraction. Activate water delivery for 2 seconds to soak the coffee in the filter holder and begin delivery after a brief pause.

10.3. Programming standby

- Press and hold the  key to access and enable/disable the standby function.
- Enabled if LED light is ON. Press the  key to disable function.
- Disabled if LED light is OFF. Press the  key to enable function.
- All LEDs flash three times to indicate the settings have been saved successfully.

The standby function saves energy by switching OFF the machine 15 minutes after it was last used. When the machine enters standby mode, the LEDs on the push-buttons turn OFF; to restart the machine, simply press the  key.

10.4. Programming doses

- Press and hold the  key to access and programme the coffee doses to be delivered.
- Press the  key to begin the delivery of a single dose of coffee, and press again when the desired quantity has been reached. The LED on the key flashes during programming.
- Press the  key to begin the delivery of a double dose of coffee, and press again when the desired quantity has been reached. The LED on the key flashes during programming.
- Press the  key to begin the delivery of steam, and press again when the desired quantity has been reached. The LED on the key flashes during programming. Delivery will not begin until the operating temperature has been reached.
- Press the  key to begin the delivery of hot water, and press again when the desired quantity has been reached. The LED on the key flashes during programming.
- All LEDs flash three times to indicate the settings have been saved successfully.

By changing the adjustment on the expansion valve (section 9.11), the previously programmed dose may not be the same. Coffee doses should only be programmed after adjusting the valve and the valve and the grade of the grind.

10.5. Programming coffee circuit temperature (factory setting is 107°C)

- Press and hold the  key to set the operating temperature of the coffee circuit.
- Press the  key to increase the temperature.
- Press the  key to decrease the temperature.
- The status of the LEDs on the keys indicates the temperature value setting as shown in the following table:

Temperature °C	LED	Status
99°C		Flashing
101°C		Flashing
103°C		Flashing
105°C		Flashing

107°C		Flashing
109°C		ON
111°C		ON
113°C		ON
115°C		ON

- All LEDs flash three times to indicate the settings have been saved successfully.

10.6. Reset (factor settings)

- Press and hold the  key to access the reset mode to return the machine to its factory settings.
- Press the  key again to confirm the operation.
- All LEDs flash three times to indicate the settings have been saved successfully.

11. MAINTENANCE



Maintenance operations are to be performed with the machine turned OFF and when cold, with the power supply disconnected from the mains.

For cleaning, do not use any metals or abrasives such as steel wool, wire brushes, needles, etc., as well as corrosive or abrasive detergents. Always use a damp cloth or sponge or one soaked in alcohol.

11.1. Daily

- Clean the outer body with a damp cloth or one soaked in alcohol.
- Clean the spout of the steam nozzle.
- Clean the spray units and the seals under the casing of the delivery units using the special brush supplied.
- Rinse the filters and the filter holder with hot water and a cloth or sponge. Carefully remove any coffee residues or deposits.
- Check and clean the drain pan.

11.2. Periodic or after a period of intense use

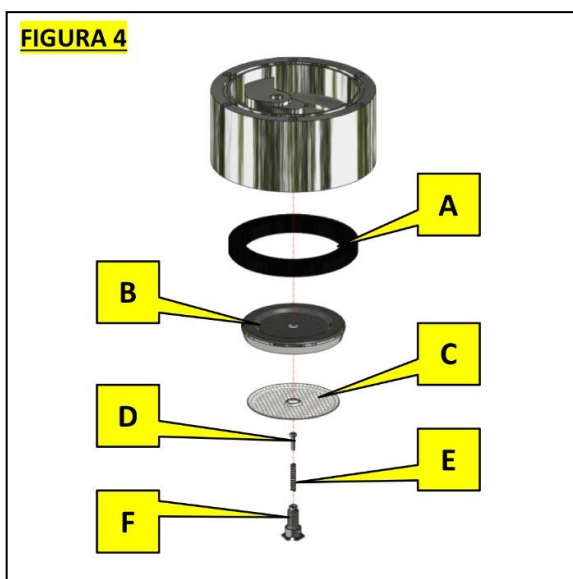
In addition to daily cleaning, perform the following operations:

- Immerse the filters and the filter holder in boiling water for a few minutes to help dissolve coffee greases and oils, then use a cloth or a sponge to remove them.
- Clean the water reservoir taking care to reposition the rubber tube with the filter until it touches the bottom of the reservoir.

11.3. Cleaning the coffee group (figure 4)

- Use a coin or a screwdriver to remove the screws (rotate anti-clockwise) of the coffee group shower spray.

- Once the screws have been removed, remove the spray screen taking care not to lose the spring (figure 4E) and the pin (figure 4D) located within.
- It is now possible to remove the spray screen (figure 4C) and the spray screen disc bracket (figure 4B).
- Remove the gasket (figure 4A) taking care to follow the assembly sequence.
- Use the supplied brush to clean the gasket seat and insert the new gasket.
- Clean the threads of the spray screen screws (figure 4F).
- Reassemble all the parts in the sequence shown in figure 4.



11.4. Decalcification

Use commercially available, non-toxic decalcifying (descaling) products for coffee machines. Follow the instructions for using the product, listed on the packaging.

- Wait until the machine has cooled down.
- Introduce the decalcifying product into the water reservoir.
- Switch ON the machine and press the deliver coffee dose key  repeatedly until the reservoir is completely emptied.
- Rinse the reservoir and fill with fresh, clean water.
- Press the deliver coffee dose key  repeatedly until the reservoir is completely emptied.

In versions with a double heat exchanger (only mod. 3240/3245), decalcification must be performed separately for each of the two circuits. To decalcify the steam circuit, repeat the procedure described above, pressing the deliver hot water  key.

12. DECOMMISSIONING

12.1. Temporary

- Empty the water reservoir and the spill basin.
- Close all switches and remove the power plug from the mains.
- Perform the maintenance operations.
- Store the machine in a dry environment, protected from the elements and with limited access (avoid leaving it in the reach of minors or unfit persons).

12.2. Definitive

Besides carrying out the operations necessary for a temporary stop, do the following:

- Cut the power cable.
- Package the machine in cardboard or other packing material and send it to an authorised waste disposal service.

13. PROBLEMS AND REMEDIES



In the event the power cable is damaged, contact an authorised service centre to have it replaced. The disposable materials used for processing or maintenance, if non-biodegradable or are pollutants, should be placed in separate containers and sent to special waste disposal centres.

Inspections which can be performed by the user are to be performed only after the electrical power supply has been isolated.

A) The machine does not start:

- Check that the plug is connected to the mains.
- Check that there is power supply available and that the residual current device is inserted and the main switch is in the ON position.
- Check the condition of the plug and the power supply cable; if damaged have them replaced by qualified personnel.

B) No coffee is delivered:

- No water in the reservoir; refill with water.
- Repeat the procedure for programming doses in section 10.4.

C) No hot water or steam delivery:

- No water in the reservoir; refill with water.
- Repeat the procedure for programming doses in section 10.4.

E) Irregular delivery of coffee:

- Clean the filter in the filter holder.
- The coffee grounds are too fine or too coarse.



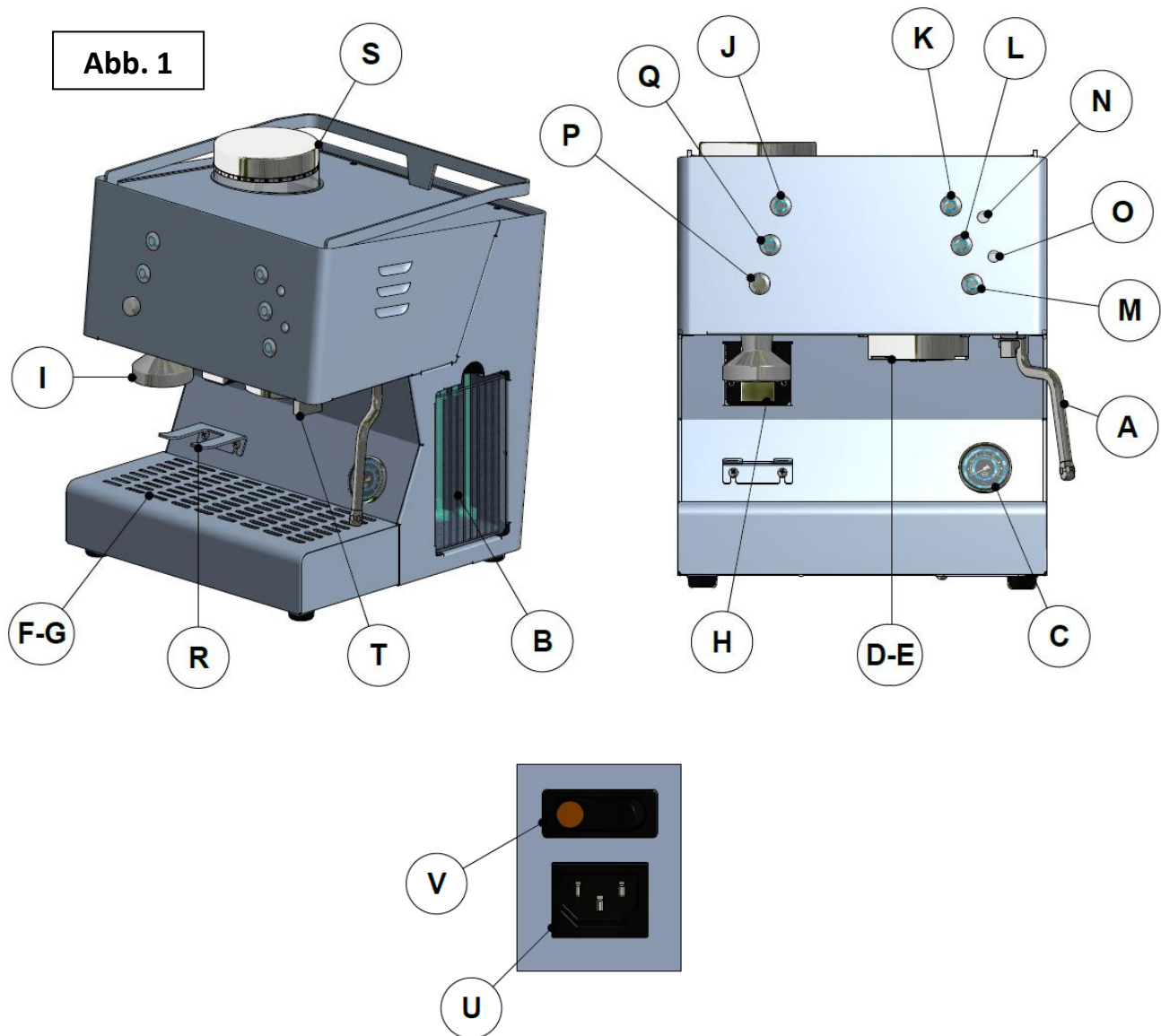
For any other type of irregularity or problem which has not been specified, unplug the power supply cable, do not perform any direct

repairs or inspections and contact a qualified technical service centre.

INHALT

1. SYMBOLE
2. WARNHINWEISE
3. BESCHREIBUNG
 - 3.1. Technische Eigenschaften
 - 3.2. Sicherheit
 - 3.3. Schwingungen
4. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
 - 4.1. Ausführungen
 - 4.2. Abmessungen
 - 4.3. Technische Daten
5. ZEICHENERKLÄRUNG
6. VERWENDUNGSZWECK
7. BEFÖRDERUNG
8. INSTALLATION
9. FUNKTIONSWEISE
 - 9.1. Auffüllen
 - 9.2. Einschalten
 - 9.3. Ein- und Ausschalten
 - 9.4. Ein- und Ausschalten des Dampfkreislaufs (nur Mod. 3140/3145)
 - 9.5. Kaffeeabgabe
 - 9.6. Dampfabgabe
 - 9.7. Cappuccino
 - 9.8. Heißwasserabgabe
 - 9.9. Regulierung der Menge des Kaffeemehls (nur Mod. 3135/3145)
 - 9.10. Regulierung der Mahldauer (nur Mod. 3135/3145)
 - 9.11. Regulierung des Drosselventils (Pumpendruck)
10. PROGRAMMIERUNG
 - 10.1. Tastenbeschreibung
 - 10.2. Voraufguss
 - 10.3. Standby-Programmierung
 - 10.4. Programmierung der Mengen
 - 10.5. Programmierung der Temperatur des Kaffeekreislaufs
 - 10.6. Rücksetzung (Werkseinstellungen)
11. WARTUNG
 - 11.1. Tägliche Wartung
 - 11.2. Regelmäßige Reinigung nach intensivem Gebrauch der Maschine
 - 11.3. Reinigung Brühgruppe
 - 11.4. Entkalkung
12. AUSSERBETRIEBNAHME
 - 12.1. Vorübergehende Außerbetriebnahme
 - 12.2. Endgültige Außerbetriebnahme
13. MÖGLICHE PROBLEME

QUICK MILL möchten Ihnen danken, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um die notwendigen Hinweise zum korrekten Gebrauch und die angemessene Wartung des Produkts zu kennen. Weitere Fragen beantwortete Ihnen gerne Ihr Vertrauenshändler oder unser Kundendienst.



KENNZEICHNUNGSSCHLÜSSEL TYPENSCHILDDATEN:

- 1 Hersteller
- 2 Modell
- 3 Versorgungsspannung
- 4 Stromfrequenz
- 5 Seriennummer
- 6 Baujahr
- 7 Gesamtleistung der Maschine
- 8 Konformitätskennzeichen

VORWORT

Bitte bewahren Sie die Anleitungen an einem sicheren Ort auf, eventuelle Hinweise oder Einzelheiten zu bestimmten Problemfällen erhalten Sie beim Fachpersonal.

1. SYMBOLE

Das Warndreieck kennzeichnet alle wichtigen Hinweise zur Sicherheit der Person.

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

2

Nummern oder Buchstaben sind Hinweise auf Abbildungen und Geräte-teile wie Tasten, Leuchtanzeigen usw.



Die Herstellerfirma haftet nicht für eventuelle Schäden in folgenden Fällen:

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



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

NICHT IN BEHÄLTER FÜR UNSORTIERTEN SIEDLUNGSABFALL WERFEN.

Die mangelnde Beachtung der oben genannten Punkte führt zum Verfall der Garantie.

2. WARNHINWEISE

- Verpackungsmaterialien (Plastikhüllen, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, für die sie gefährlich sein können.
- Vor dem Anschluss der Maschine sicherstellen, dass die Daten des Typenschilds mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Stromkabel muss glatt liegen (ohne Wicklungen oder Überlagerungen), so dass Kinder es nicht erreichen bzw. mitreißen können; es darf nicht in der Nähe von Flüssigkeiten, Wasser und Wärmequellen verlaufen und muss unversehrt sein (beschädigte Kabel sind von Fachpersonal zu ersetzen).
- Es sollten keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwendet werden. Sollten diese jedoch unvermeidbar sein, nur zertifizierte Produkte mit Qualitätskennzeichen (z.B. IMQ, VDE, +s usw.) verwenden und überprüfen, dass der eingetragte Leistungswert über der Aufnahme (A = Ampere) der angeschlossenen Geräte liegt.
- Wenn Sie Zweifel haben oder sich nicht sicher sind, lassen Sie von Fachpersonal prüfen, dass die Stromversorgungsanlage den Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entspricht, darunter:
 - Leistungsfähige Erdung;
 - Für die Stromaufnahme ausreichende Leiterquerschnitte;
 - Leistungsfähiger Fehlerstromschutzschalter.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wasserabstoßende Unterlage (Platte mit Beschichtung, aus Stahl, Keramik usw.), fern von Wärmequellen (Öfen, Herdplatten, Kaminen usw.) und in Räumen, in denen die Temperatur nicht unter +5°C beträgt.
- Das Gerät darf nicht der Witterung ausgesetzt oder in Räumen mit hoher Luftfeuchte, wie Badezimmern aufgestellt werden.
- Zum Ersatz von Teilen wenden Sie sich bitte an einen Vertrags- oder zugelassenen Einzelhändler und verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Das verpackte Gerät muss vor der Witterung geschützt, trocken und ohne Feuchtigkeit gelagert werden. Die Raumtemperatur darf nicht unter +5°C betragen.



Es dürfen höchstens vier gleiche Packungen übereinander gestapelt werden. Bitte stellen Sie keine anderen schweren Packstücke darauf. Der Hersteller haftete nicht bei Personen- und Sachschäden, die durch falsche Installation oder Verwendung verursacht werden.

3. BESCHREIBUNG

3.1. Technische Eigenschaften

Die Maschine besteht aus Heizblöcken zum Erwärmen von Wasser und zur Erzeugung von Dampf. Hergestellt in verschiedenen Ausführungen mit doppeltem oder einfachem Wärmetauscher und mit oder ohne Kaffeemühle. Das Gehäuse des Geräts besteht aus einem tragenden Rahmen aus Edelstahl. Alle Ausführungen verfügen über eine Elektronikplatine, die den Heizvorgang über einen Temperaturfühler und die Abgabe der Getränke steuert. Alle Ausführungen verfügen über elektronische Dosierung der Wassermenge zur Espressoabgabe und elektronische Temperatursteuerung.

3.2. Sicherheit

Die Heizelemente verfügen über einen von Hand rücksetzbaren Schutzschalter, der den Heizvorgang bei einer Panne unterbricht. Der Kaffeekreislauf ist mit einem Federventil ausgestattet, über das der Druck zur Abgabe des Espressos reguliert werden kann, es kann ein Überdruck von maximal 14 bar eingestellt werden. Die elektromagnetische Pumpe verfügt über einen Schutzschalter mit automatischer Rücksetzung, der sie vor Überhitzung schützt. Alle Heizkomponenten und spannungsführenden Teile befinden sich innerhalb des Gerätegehäuses und sind von außen nicht zugänglich.

3.3. Schwingungen

Die Maschine ist mit vibrationshemmenden Gummifüßen ausgestattet. Unter normalen Betriebsbedingungen erzeugt die Maschine keine für Personen oder Sachen schädlichen Schwingungen.

4. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

4.1. Ausführungen

Modell	Wärmetauscher Espresso/Dampf	Doppelwärmetauscher	Kaffeemühle
3130	X		
3140		X	
3135	X		X
3145		X	X

4.2. Abmessungen

Modell	L = mm	H = mm	T = mm	GEWICHT kg
3130	250	355	335	
3140	250	375	335	
3135	316	382	335	
3145	316	382	335	
Fassungsvermögen Wassertank 1,8 l				
Umgebungstemperatur zwischen +5°C / +45°C				

4.3. Technische Daten

Modell	Leistung	Strom	Versorgungsspannung
3130	1150 W	10 A	

3140	1720 W	15 A	110-120 V 50-60 Hz
3135	1250 W	11 A	
3145	1820 W	16 A	
3130	1150 W	5 A	220-230 V 50-60 Hz
3140	1720 W	7,5 A	
3135	1250 W	5,5 A	
3145	1820 W	8 A	

5. ZEICHENERKLÄRUNG (Abb. 1)

- A)** Verbrühungssichere Düse zur Wasser-/Dampfabgabe
B) Wassertank
C) Manometer
D) Kaffeeabgabegruppe
E) Siebträger
F) Ablassschale
G) Tassenrost
H) Kaffeemühlendüse (nur Mod.3135/3145)
I) Espressostampfer (nur Mod.3135/3145)
J) Taste zur Abgabe eines einfachen Espressos T1 
K) Taste zur Abgabe eines doppelten Espressos T2 
L) Taste zur Dampfabgabe T3 
M) Taste zur Heißwasserabgabe T4 
N) Leuchtanzeige Kaffeeerhitzung 
O) Leuchtanzeige Dampferhitzung 
(Nur Mod.3140/3145)
P) Mahlmengenregler 
(Nur Mod.3135/3145)
Q) Mahltaste T5  (Nur Mod.3135/3145)
H) Kaffeemühlengabel (nur Mod.3135/3145)
S) Fülltrichter für Kaffeebohnen
(Nur Mod.3135/3145)
T) Drehregler Pumpendruck
U) Buchse für Netzkabel
V) Hauptschalter (ON/OFF)

6. VERWENDUNGSZWECK

Die Maschine wurde zur Abgabe von Espresso und zur Zubereitung von heißen Getränken (Tee, Cappuccino usw.) projektiert und gebaut.

Andere Anwendungen gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich.



Verwender müssen sich immer an die in diesem Heft enthaltenen Gebrauchs- und Wartungsanweisungen halten.

Bei Zweifeln oder Funktionsstörungen Maschine stoppen, keine Reparaturen oder Arbeiten am Gerät selbst vornehmen, sondern den zugelassenen Reparaturdienst einschalten.

Bitte vermeiden sei es:

- Heiße Oberflächen anzufassen, nur die vorgesehenen Schalter verwenden;
- Die Maschine bei angeschlossenem Stromkabel oder wenn sie noch heiß ist zu warten oder zu befördern;
- Den Stecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen;
- Die Maschine mit beschädigtem Stromkabel zu verwenden;
- Die Maschine mit nassen oder feuchten Händen/Füßen zu berühren;
- Die Maschine oder die Packung mit der Maschine umzukehren oder auf die Seite zu legen;
- Die Maschine mit direktem Wasserstrahl, Hochdruckwasser bzw. Dampf zu reinigen;
- Die Maschine in Wasser oder in andere Flüssigkeiten zu tauchen;
- Behälter mit Flüssigkeiten auf der Maschine abzustellen.
- Die Maschine darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen Fähigkeiten verwendet werden, außer wenn diese von einer für ihre Unversehrtheit verantwortlichen Person angeleitet oder von dieser unterstützt werden. Es sind angemessene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen;



Sollte die Maschine nass oder sehr feucht sein, darf sie erst installiert und verwendet werden, wenn man sichergestellt hat, dass sie getrocknet ist.

In jedem Fall ist zuvor eine Kontrolle durch den Reparaturdienst auszuführen, um sicherzustellen, dass die Elektrokomponenten nicht beschädigt wurden.

Gegenanzeigen zum Gebrauch

Die Maschine ist nur zur vorgesehenen Anwendung zu gebrauchen und nicht für Anderes wie beispielsweise zum Mahlen und zur Abgabe von anderen Flüssigkeiten als Kaffee oder Produkten, die nicht zum Verzehr bestimmt sind.

7. BEFÖRDERUNG

Packung immer aufrecht befördern, siehe dazu die außen auf den Karton gedruckten Hinweise.

Packung nicht umkehren oder auf die Seite legen.

In der Packung befinden sich lose Teile und die zum Lieferumfang gehörenden Unterlagen, die zum späteren Nachlesen aufzubewahren sind.

- Packung oben öffnen, Zubehörteile herausnehmen und anschließend Maschine aus der Packung ziehen.

- Kontrollieren, dass Maschine, Zubehör, Stromkabel und Stecker unversehrt sind, bei Schäden ist der Einzelhändler umgehend zu benachrichtigen.



Verpackungsmaterialien (Plastikhüllen, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine Gefährdung darstellen können.

Verpackungsmaterialien umweltgerecht entsorgen und zu diesem Zweck den zuständigen Stellen zur Entsorgung überführen.

8. INSTALLATION

Die Maschine wird fertig zur Installation nach den Angaben auf dem Typenschild geliefert.

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes mit denen der Maschine übereinstimmen.

Die elektrische Anlage muss mit einem Fehlerstromschutzschalter oder einem Sicherungsautomaten mit leistungsfähiger Erdung ausgestattet sein. Besteht keine elektrische Sicherung, ist ein den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechender 2-poliger Fehlerstromschutzschalter von Fachpersonal zu installieren.



Das Gerät muss geerdet werden. Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Vorschrift zur Unfallverhütung nicht eingehalten wird.



Darauf achten, dass das Stromkabel nicht geknickt oder gequetscht wird bzw. Zugspannung ausgesetzt ist.

Stromkabel der Maschine nicht am Kabel sondern immer am Stecker aus der Steckdose ziehen.

Von der Aufstellung der Maschine in Nischen oder an ähnlichen Orten ist abzuraten, damit Bedienung, Befüllung und Wartung bequem ausgeführt werden können.

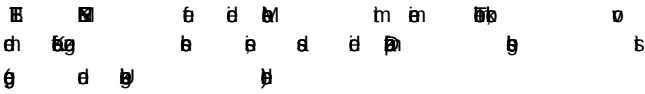
- Der Untergrund, auf dem die Maschine aufgestellt wird, muss eben, trocken, robust und stabil sein, die Höhe über dem Fußboden sollte mindestens 80cm betragen.
- Maschine aufstellen und Stromkabel an die Steckdose anschließen.

9. FUNKTIONSWEISE**9.1. Auffüllen**

Tank mit Wasser füllen (möglichst enthärtetes Trinkwasser verwenden). Tank einsetzen und sicherstellen, dass der Tauchschauch aus Gummi nicht geknickt wird.

9.2. Einschalten

Hauptschalter auf 1 stellen, um die Maschine mit Strom zu versorgen. Die LEDs der Tasten leuchten nacheinander 4 Sekunden lang auf und gehen dann alle aus.



Bei der ersten Verwendung der Maschine etwa 0,5 Liter heißes Wasser aus der Maschine laufen lassen, um den Wasserkreislauf zu spülen.

9.3. Ein- und Ausschalten

- Taste für einen einfachen Espresso  gedrückt halten, um die Maschine einzuschalten. Die LEDs leuchten auf.
- Die Leuchte des Kaffee-Heizwiderstands geht an, um die Heizphase anzuzeigen. Die Ausführungen mit doppeltem Wärmetauscher (nur Mod. 3140/3145) verfügen über eine Leuchte für den Dampfwiderstand, die erst nach Erreichen der Betriebstemperatur des Kaffee-Kreislaufs aufleuchtet (Erwärmung des Kaffee-Kreislaufs ist vorrangig).
- Zum Ausschalten Taste für einen einfachen Espresso gedrückt halten. Die LEDs erlöschen.

9.4. Ein- und Ausschalten des Dampfkreislaufs (nur Mod. 3140/3145)

- Dampftaste gedrückt halten, um den Dampfkreislauf einzuschalten. Die LEDs der Tasten für Dampf und Wasser leuchten auf.
- Zum Ausschalten Dampftaste gedrückt halten. Die LEDs der Tasten für Dampf und Wasser erlöschen.

9.5. Kaffeeabgabe

- Siebträger durch Drehen im Uhrzeigersinn aus seinem Sitz ausspannen.
- Sieb mit Kaffeemehl für ein oder zwei Tassen (je nach eingesetztem Sieb) mit dem entsprechenden Dosierer füllen. Nur für die Mod. 3135/3145, siehe Abschnitte 9.9 und 9.10.
- Kaffeemehl mit dem Stampfer im Lieferumfang pressen. Nur bei den Mod. 3135/3145 ist der Stampfer an der Maschine befestigt.
- Siebträger durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn in seinen Sitz einspannen.
- Tassen unter die Ablauföffnungen im Siebträger stellen.

- Espressoabgabetafel oder drücken, nach einigen Sekunden beginnt die Abgabe. Nach Erreichen der programmierten Menge endet die Abgabe.



Der Wasserstand im Tank 10 muss oft überprüft werden, um zu verhindern, dass die Pumpe bei der Kaffeeabgabe Luft ansaugt, plötzlich laut wird und folglich ein Druckverlust entsteht.

In diesem Fall Kaffeeabgabe sofort stoppen, Wasserstand im Tank wieder herstellen und die Tätigkeiten zur Inbetriebnahme wiederholen. Die heißen Teile der Maschine sind unbedingt mit Vorsicht zu handhaben, insbesondere Brühgruppe und Dampfdüse. Nie die Hände unter die Dampfdüse und die Brühgruppe halten, wenn man Tätigkeiten daran ausführt.

9.6. Dampfabgabe

- Wasser-/Dampfdüse durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn öffnen.
- Dampftaste antippen, die Leuchte blinkt, um den Heizvorgang anzuzeigen, nach einigen Sekunden beginnt die Dampfabgabe aus der Dampfdüse.
- Die Abgabe endet nach Ablauf der programmierten Zeit oder durch erneutes Tippen auf .

9.7. Cappuccino

Zur Herstellung eines Cappuccinos mit cremigem Schaum wie folgt vorgehen:

- Verwenden Sie einen schmalen hohen Behälter, der etwa zur Hälfte mit Milch gefüllt ist.
- Wasser-/Dampfdüse durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn öffnen.
- Dampftaste antippen, die Leuchte blinkt, um den Heizvorgang anzuzeigen, nach einigen Sekunden beginnt die Dampfabgabe aus der Dampfdüse.
- Röhrchen etwa zur Hälfte in die zu erwärmende Flüssigkeit stecken, nach Ablauf der programmierten Zeit endet die Abgabe, andernfalls kann man nach Erreichen der gewünschten Temperatur erneut auf tippen, um die Abgabe zu beenden.
- Die heiße aufgeschäumte Milch in die Tasse gießen.
- Nach dem Erhitzen des Getränks ein wenig Dampf ablassen, um die Düsenöffnungen zu reinigen, mit einem feuchten Lappen abwischen.

9.8. Heißwasserabgabe

- Wasser-/Dampfdüse durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn öffnen.
- Einen zur Aufnahme des Wassers geeigneten Behälter unter die Wasser-/Dampfdüse stellen.
- Heißwassertaste  antippen, nach einigen Sekunden beginnt die Abgabe von heißem Wasser aus der Wasser-/Dampfdüse.
- Die Abgabe endet nach Ablauf der programmierten Zeit oder durch erneutes Tippen auf .

9.9. Regulierung der Menge des Kaffeemehls (nur Mod. 3135/3145)

- Regler der Mahldauer durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn auf den Mindestwert stellen.
- Siebträger auf die Gabel legen.
- Mahltaste  drücken, um das Mahlen des Kaffees zu starten und prüfen, dass die Menge zur Abgabe eines Espressos ausreicht. Taste  zweimal nacheinander drücken, um eine doppelte Kaffeemenge zu mahlen.
- Regler der Mahldauer  im Uhrzeigersinn drehen, um die Menge des gemahlten Kaffees zu erhöhen.

9.10. Regulierung der Mahldauer (nur Mod. 3135/3145)

- Mit Regler der Mahldauer auf Mindestwert .
- Siebträger auf die Gabel legen.
- Auf Mahltaste  drücken, um den Mahlvorgang zu starten.
- Prüfen, dass der Mahlgrad zur Abgabe von Espresso geeignet ist.
- Fülltrichter im Uhrzeigersinn drehen, um feiner zu mahlen.
- Fülltrichter im Gegenuhrzeigersinn drehen, um gröber zu mahlen.



Die Regulierung der Mahldauer und des Mahlgrads ist zur Zubereitung eines guten Espressos ausschlaggebend. Bei zu feinem Mehl oder zu großer Menge fließt der Kaffee zu langsam ab, während er bei zu grobem Mehl oder zu kleiner Menge zu schnell abfließt.

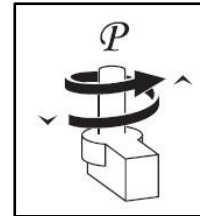
9.11. Regulierung des Drosselventils (Pumpendruck)

Unter der Front bei der Wasser-/Dampfdüse ist ein Drehregler zur Einstellung des Ventils angebracht, um den Pumpendruck zur Kaffeeabgabe zu regulieren. Zur Druckregulierung wie folgt vorgehen:

- Korrekt gemahlene Kaffeemehl in angemessener Menge in den Siebträger einfüllen.
- Siebträger einspannen und Espressoabgabe starten.

- Abwarten, bis die Maschine einen stabilen Druckwert erreicht hat, dann Drehregler des Ventils betätigen.
- Durch Drehen im Uhrzeigersinn sinkt der Druck im Kreislauf und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn steigt er.

Empfohlen ist eine Einstellung des Drucks zwischen 9 und 10 bar.



10. PROGRAMMIERUNG

10.1. Tastenbeschreibung

- T1 -  : Abgabetaste einfacher Espresso.
- T2 -  : Abgabetaste doppelter Espresso.
- T3 -  : Dampf-Abgabetaste.
- T4 -  : Heißwasser-Abgabetaste.
- T5 -  : Mahltaste (nur Mod. 3135/3145).

Beim Einschalten der Stromversorgung der Maschine über den Hauptschalter, leuchten die LEDs der Tasten abwechselnd 4 Sekunden lang auf, bis eine Programmierungstaste gedrückt wird. Um Zugriff zur Programmierung zu bekommen, drückt man innerhalb der ersten 4 Sekunden eine der Tasten T1 , T2 , T3 , T4 , je nach der Einstellung, die man ändern möchte.

10.2. Voraufguss

- Nach längerem Drücken der Taste  gelangt man in den Modus zur Befähigung/Sperrung der Voraufguss-Funktion.
- Befähigt LED AN. Zum Sperren auf  tippen.
- Gesperrt LED AUS. Zur Befähigung auf  tippen.
- Alle LEDs blinken dreimal auf, um anzuzeigen, dass die Einstellung gespeichert wurde.

Die Voraufguss-Funktion verbessert das Brühen des Kaffees, die Wasserabgabe startet für 2 Sekunden, um das Kaffeemehl im Siebträger anzufeuchten, nach einer kurzen Pause beginnt die Abgabe.

10.3. Standby-Programmierung

- Nach längerem Drücken der Taste  gelangt man in den Modus zur Befähigung/Sperrung der Standby-Funktion.
- Befähigt LED AN. Zum Sperren auf  tippen.
- Gesperrt LED AUS. Zur Befähigung auf  tippen.
- Alle LEDs blinken dreimal auf, um anzuzeigen, dass die Einstellung gespeichert wurde.

Mit der Standby-Funktion kann man Energie sparen, denn sie schaltet die Maschine nach 15 Minuten Stillstand aus. Beim Übergang der Maschine in den Standby erlöschen die LEDs der Tasten, durch Druck auf  wird die Maschine wieder eingeschaltet.

10.4. Programmierung der Mengen

- Nach längerem Drücken der Taste  gelangt man in den Modus zur Programmierung der abgegebenen Mengen.
- Auf Taste  drücken, um die Abgabe eines einfachen Espressos zu starten und erneut drücken, wenn die gewünschte Menge erreicht ist. Während der Programmierung leuchtet die LED der Taste.
- Auf Taste  drücken, um die Abgabe eines doppelten Espressos zu starten und erneut drücken, wenn die gewünschte Menge erreicht ist. Während der Programmierung leuchtet die LED der Taste.
- Auf Taste  drücken, um die Dampf-Abgabe zu starten und erneut drücken, wenn die gewünschte Menge erreicht ist. Während der Programmierung blinkt die LED der Taste. Die Abgabe beginnt erst nach Erreichen der Temperatur.
- Auf Taste  drücken, um die Heißwasser-Abgabe zu starten und erneut drücken, wenn die gewünschte Menge erreicht ist. Während der Programmierung leuchtet die LED der Taste.
- Alle LEDs blinken dreimal auf, um anzuzeigen, dass die Einstellung gespeichert wurde.

Ändert man die Regulierung des Drosselventils (Abschnitt 9.11) kann sich eventuell auch die zuvor programmierte Menge ändern. Es ist ratsam, die Mengen erst zu programmieren, nachdem man das Ventil und den Mahlvorgang reguliert hat.

10.5. Programmierung der Temperatur des Kaffeekreislaufs (Werkseinstellung 107°C)

- Nach längerem Druck auf Taste  Betriebstemperatur des Kaffeekreislaufs einstellen.
- Taste  drücken, um die Temperatur zu erhöhen.

- Taste  drücken, um die Temperatur zu senken.
- Der Schaltzustand der Tasten zeigt die eingestellte Temperatur an, siehe dazu die folgende Tabelle.

Temperatur °C	LED-LEUCHTEN	Zustand
99°C	   	Blinkend
101°C	   	Blinkend
103°C	 	Blinkend
105°C		Blinkend
107°C	 	Blinkend
109°C		EIN
111°C	 	EIN
113°C	   	EIN
115°C	   	EIN

- Alle LEDs blinken dreimal auf, um anzuzeigen, dass die Einstellung gespeichert wurde.

10.6. Rücksetzung (Werkseinstellungen)

- Nach längerem Drücken der Taste  gelangt man in den Modus, mit dem die Maschine auf die Werkseinstellungen rückgesetzt wird.
- Taste  noch einmal drücken, um den Vorgang zu bestätigen.
- Alle LEDs blinken dreimal auf, um anzuzeigen, dass die Einstellung gespeichert wurde.

11. WARTUNG



Die Tätigkeiten zur Instandhaltung sind bei ausgeschalteter und kalter Maschine durchzuführen, der Stecker muss vom Stromnetz getrennt sein.

Zur Reinigung weder metallene oder scheuernde Geräte wie Topfreiniger, Metallbürsten, Nadeln usw. verwenden. Ätzende oder scheuernde Mittel vermeiden und ein feuchtes Tuch oder Reinigungsalkohol benutzen.

11.1. Tägliche Reinigung

- Gehäuse mit einem mit Wasser oder Reinigungsalkohol angefeuchteten Tuch abwischen.
- Röhrchen der Dampfdüse reinigen.
- Brühdusche und Dichtung unter der Brühgruppe mit der kleinen Bürste im Lieferumfang reinigen.
- Siebe und Siebträger mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch oder Schwamm reinigen. Kaffeereste oder -verkrustungen sorgfältig entfernen.
- Sammelschale prüfen und reinigen.

11.2. Regelmäßige Reinigung nach intensivem Gebrauch der Maschine

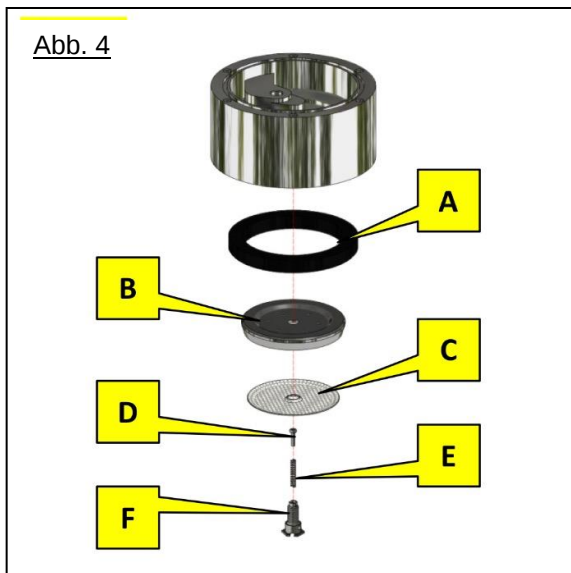
Außer der täglichen Reinigung ist Folgendes auszuführen:

- Sieb und Siebträger einige Minuten lang in heißes Wasser legen, damit die Kaffeevette und -öle sich auflösen können, dann mit einem Tuch oder Schwamm reinigen.
- Wassertank reinigen, dabei darauf achten, dass der Gummischlauch mit Filter anschließend wieder so eingesetzt wird, dass er den Boden des Tanks berührt.

11.3. Reinigung Brühgruppe (Abb. 4)

- Schraube der Brühgruppe der Brühgruppe mit einer Münze oder einem Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn ausschrauben (Abb. 4F).
- Anschließend Brühgruppe abnehmen und dabei darauf achten, dass die Feder (Abb. 4E) und der kleine Nagel (Abb. 4D), die sich darin befinden, nicht verloren gehen.
- Nun kann man die Lochscheibe (Abb. 4C) und die Trägerscheibe (Abb. 4B) entfernen.
- Dichtung (Abb. 4A) entfernen und die Montagereihenfolge beachten.
- Mit der kleinen Bürste im Lieferumfang den Sitz der Dichtung reinigen und die neue Dichtung einsetzen.
- Gewinde der Schraube der Brühgruppe (Abb. 4F) reinigen.
- Alle Komponenten in der in Abb. 4 dargestellten Reihenfolge wieder zusammensetzen.

Abb. 4



11.4. Entkalkung

Verwenden Sie bitte die im Handel erhältlichen ungiftigen Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen. Bitte beachten Sie die auf der Packung angegebenen Anweisungen der Herstellerfirma.

- Abwarten, bis die Maschine sich abgekühlt hat.
- Entkalkungsmittel in den Wassertank füllen.

- Maschine einschalten und Espressoabgabe  wiederholt betätigen, bis der Tank vollkommen entleert ist.
- Tank spülen und mit sauberem Wasser füllen.
- Espressoabgabe  wiederholt betätigen, bis der Tank vollkommen entleert ist.

Nur bei den Modellen mit doppeltem Wärmetauscher (Mod. 3240/3245) muss die Entkalkung für jeden Kreislauf einzeln vorgenommen werden. Zur Entkalkung des Dampfkreislaufs die oben beschriebenen Schritte

wiederholen und dabei die Heißwasserabgabe  betätigen.

12. AUSSERBETRIEBNAHME

12.1. Vorübergehende Außerbetriebnahme

- Wassertank und Tropfschale entleeren.
- Alle Schalter ausschalten, Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Wartungstätigkeiten durchführen.
- Maschine in trockener Umgebung geschützt vor Witterung und geschlossen (nicht zugänglich für Kinder oder unfähige Personen) aufbewahren.

12.2. Endgültige Außerbetriebnahme

Außer den Tätigkeiten zur vorübergehenden Außerbetriebnahme Folgendes ausführen:

- Stromkabel abschneiden.
- Maschine in einen Karton oder anderes Material einpacken und beim zuständigen Personal abgeben (zugelassene Entsorgungsstelle).

13. MÖGLICHE PROBLEME



Im Fall der Beschädigung des Stromkabels wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Reparaturdienst zum Ersatz. Die zu Betrieb oder Wartung verwendeten Restmaterialien sind, falls nicht kompostierbar oder umweltschädlich, in getrennten Behältern zu sammeln und den entsprechenden Sammelstellen zu übergeben.

Überprüfungen, die durch den Verwender nach dem Trennen der Stromversorgung ausgeführt werden können.

A) Die Maschine geht nicht an:

- Prüfen, dass der Stecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Prüfen, dass das Stromversorgungsnetz Spannung führt und dass FI-Schutz- und Hauptschalter eingeschaltet sind.
- Zustand von Stecker und Stromkabel prüfen, sollten diese beschädigt sein, sind sie von Fachpersonal zu ersetzen.

B) Die Maschine gibt keinen Kaffee ab:

- Wassermangel im Tank; Füllstand wieder herstellen.
- Vorgang zur Programmierung der Mengen unter 10.4 wiederholen.

C) Die Maschine gibt kein Heißwasser und Dampf ab:

- Wassermangel im Tank; Füllstand wieder herstellen.
- Vorgang zur Programmierung der Mengen unter 10.4 wiederholen.

E) Ungleichmäßige Kaffeeabgabe:

- Sieb im Siebträger reinigen.
- Der Kaffee ist zu fein oder zu grob gemahlen.

Bei allen anderen, nicht aufgeführten Funktionsstörungen oder Problemen trennen Sie bitte den Stecker von der Stromversorgung, führen Sie keine Reparaturversuche oder Kontrollen selbst durch, sondern wenden Sie sich an den qualifizierten Reparaturdienst.

SOMMAIRE

- 1. SYMBOLES**
- 2. RECOMMANDATIONS**
- 3. DESCRIPTION**
 - 3.1. Caractéristiques techniques**
 - 3.2. Sécurité**
 - 3.3. Vibrations**
- 4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**
 - 4.1. Versions**
 - 4.2. Dimensions**
 - 4.3. Données techniques**
- 5. LÉGENDE**
- 6. UTILISATION PRÉVUE**
- 7. TRANSPORT**
- 8. INSTALLATION**
- 9. FONCTIONNEMENT**
 - 9.1. Remplissage**
 - 9.2. Mise sous tension**
 - 9.3. Mise sous et hors tension**
 - 9.4. Mise sous et hors tension du circuit vapeur (uniquement mod. 3140/3145)**
 - 9.5. Distribution du café**
 - 9.6. Distribution de la vapeur**
 - 9.7. Cappuccino**
 - 9.8. Distribution de l'eau chaude**
 - 9.9. Réglage de la quantité de café moulu (uniquement mod. 3135/3145)**
 - 9.10. Réglage de la mouture (uniquement mod. 3135/3145)**
 - 9.11. Réglage du clapet d'extension (pression de la pompe)**
- 10. PROGRAMMATION**
 - 10.1. Identification des touches**
 - 10.2. Pré-infusion**
 - 10.3. Programmation du mode veille**
 - 10.4. Programmation des doses**
 - 10.5. Programmation de la température du circuit du café**
 - 10.6. Réinitialisation (réglages d'usine)**
- 11. ENTRETIEN**
 - 11.1. Quotidien**
 - 11.2. Périodique ou après une utilisation intensive de la machine**
 - 11.3. Nettoyage de l'unité café**
 - 11.4. Détartrage**
- 12. MISE HORS SERVICE**
 - 12.1. Temporaire**
 - 12.2. Définitive**
- 13. PROBLÈMES POSSIBLES**

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

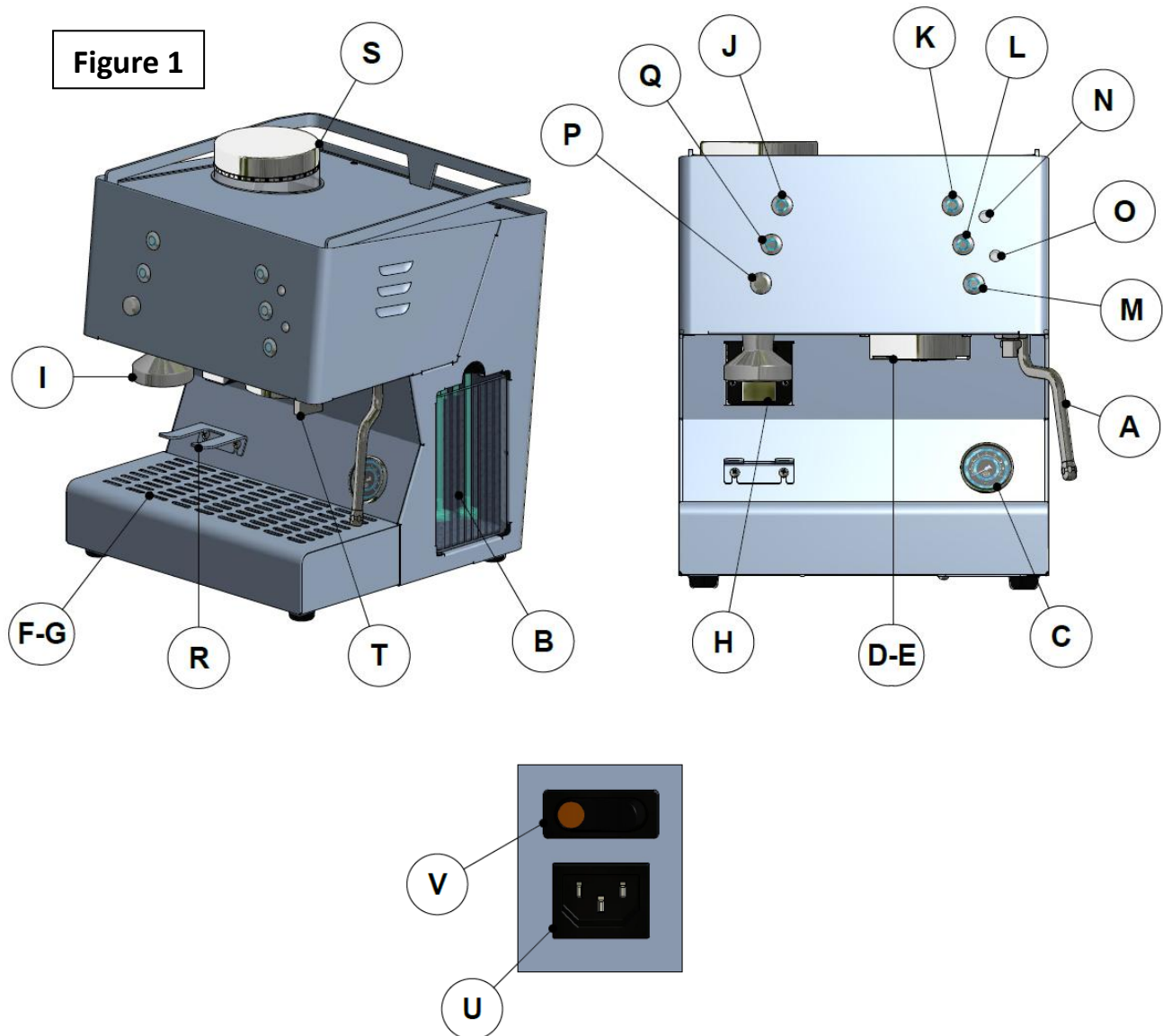


SCHÉMA D'IDENTIFICATION DES DONNÉES DE LA PLAQUE :

- 2 Modèle
- 3 Tension d'alimentation
- 4 Fréquence électrique
- 5 Numéro de série
- 6 Année de fabrication
- 7 Puissance totale de la machine
- 8 Marques de conformité

INTRODUCTION

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. En cas de manque d'information ou de problèmes peu expliqués, s'adresser à un personnel compétent.

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

Le symbole en chiffres ou en lettres indique les références aux illustrations et aux pièces de la machine telles que les touches, les voyants, etc.



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

- des utilisations non conformes aux buts prévus ;
- une altération du cordon d'alimentation ;
- une altération de toute pièce qui compose la machine ;
- une utilisation de composants ou accessoires non originaux ;
- des réparations non effectuées auprès de centres d'assistance 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.

La garantie n'est pas valable si les points susmentionnés ne sont pas observés.

1 Fabricant

2. RECOMMANDATIONS

- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher la machine, vérifier que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être bien déroulé (éviter les enroulements ou les superpositions) dans une position non exposée à des chocs éventuels ou à portée des enfants. Il doit être loin de tout liquide, eau ou sources de chaleur et ne doit pas être endommagé (le faire remplacer par un personnel qualifié si nécessaire).
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges. S'ils sont indispensables, il faut utiliser des produits possédant la marque de certification de qualité (type IMQ, VDE, +s, etc.) et contrôler que la valeur de la puissance estampillée soit supérieure à l'absorption (A = ampère) des appareils branchés.
- En cas de doute ou d'incertitude, faire contrôler par un personnel qualifié l'installation de l'alimentation électrique qui doit répondre aux conditions requises par les réglementations de sécurité en vigueur, parmi lesquelles :
 - une mise à la terre efficace ;
 - une section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption ;
 - un disjoncteur efficace ;
- Placer la machine sur un plan hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.) loin des sources de chaleur (fours, brûleurs, cheminées, etc.) et dans un lieu où la température ne descend pas en dessous de 5°C.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries ou l'installer dans des lieux à l'humidité élevée tels que des salles de bains.
- En cas de remplacement des pièces, s'adresser à un concessionnaire ou à un revendeur agréé et utiliser uniquement des pièces de rechange originales.
- La machine emballée doit être stockée dans un lieu abrité, sec et sans humidité. La température ne doit pas être inférieure à +5°C.



Les colis peuvent être empilés pour un maximum de quatre colis du même type. Éviter de poser sur l'emballage des colis lourds d'un autre type. Le fabricant ne peut pas être considéré responsable en cas de dommages aux choses ou aux personnes provoqués par une mauvaise installation ou utilisation.

3. DESCRIPTION

3.1. Caractéristiques techniques

La machine se compose de deux échangeurs thermoblocs pour le chauffage de l'eau et la production de la vapeur. Elle est produite en différentes versions avec échangeur simple ou double et avec ou sans moulin à café. Le corps de la machine se compose d'une structure porteuse en acier inoxydable. Toutes les versions sont contrôlées par une carte électronique qui gère le chauffage par des sondes de température ainsi que la distribution des boissons. Toutes les versions sont équipées d'un dosage électronique du volume d'eau pour la distribution du café et du contrôle électronique de la température.

3.2. Sécurité

Les éléments chauffants sont équipés d'une protection thermique à ré-enclenchement manuel qui interrompt le chauffage en cas de défaillance. Le circuit du café est muni d'une vanne mécanique à ressort pour la surpression, réglable jusqu'à un maximum de 14 Bar, qui permet le réglage de la pression de distribution du café. La pompe électromagnétique est équipée d'une protection thermique avec ré-enclenchement automatique pour la protéger en cas de surchauffe. Toutes les pièces chauffantes soumises à une tension électrique sont à l'intérieur de la machine et ne sont pas accessibles depuis l'extérieur.

3.3. Vibrations

La machine est équipée de pieds en caoutchouc anti-vibrations. La machine, utilisée dans des conditions normales, ne génère pas de vibrations gênantes pour les personnes ou les choses.

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

4.1. Versions

Modèle	Échangeur café/vapeur	Double échangeur	Moulin à café
3130	X		
3140		X	
3135	X		X
3145		X	X

4.2. Dimensions

Modèle	L=mm	H=mm	P=mm	POIDS KG
3130	250	355	335	
3140	250	375	335	
3135	316	382	335	
3145	316	382	335	
Capacité du réservoir d'eau Litres				1,8
Température ambiante de fonctionnement +5°C/+45°C				

4.3. Données techniques

Modèle	Puissance	Courant	Tension d'alimentation
3130	1150 W	10 A	110-120 V 50-60 Hz
3140	1720 W	15 A	
3135	1250 W	11 A	
3145	1820 W	16 A	
3130	1150 W	5 A	220-230 V 50-60 Hz
3140	1720 W	7,5 A	
3135	1250 W	5,5 A	
3145	1820 W	8 A	

5. LÉGENDE (Fig. 1)

A) Buse anti-brûlures de distribution de l'eau/vapeur

B) Réservoir d'eau

C) Manomètre

D) Groupe de distribution du café

E) Porte-filtre

F) Bac de vidange

G) Grille porte-tasses

H) Bouche du moulin à café (uniquement pour le modèle 3135/3145)

I) Presse-café (uniquement modèle 3135/3145)

J) Touche de distribution de la dose de café simple T1



K) Touche de distribution de la dose de café double T2



L) Touche de distribution de la vapeur T3 

M) Touche de distribution de l'eau chaude T4 

N) Voyant réchauffage café 

N) Voyant réchauffage vapeur 
(uniquement pour le modèle 3140/3145)

P) Potentiomètre dose mouture 
(uniquement pour le modèle 3135/3145)

Q) Touche de mouture T5  (uniquement pour le modèle 3135/3145)

R) Support du moulin à café (uniquement pour le modèle 3135/3145)

S) Trémie du bac à café en grains (uniquement pour le modèle 3135/3145)

T) Bouton de réglage de la pression de la pompe

U) Prise pour le cordon d'alimentation

V) Interrupteur général (ON/OFF)

6. UTILISATION PRÉVUE

La machine a été conçue et fabriquée pour la distribution de café et la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.).

Tout autre usage est à considérer comme inapproprié et donc dangereux.



L'utilisateur doit toujours respecter les indications d'utilisation et d'entretien contenues dans ce mode d'emploi.

En cas de doute ou d'anomalie de fonctionnement, arrêter la machine, ne pas effectuer de réparations ou d'interventions directes et s'adresser à un service après-vente agréé.

L'utilisateur ne doit pas :

- Toucher avec les mains les parties chaudes, mais utiliser uniquement les commandes prévues ;
- Effectuer des opérations d'entretien et de transport de la machine avec la fiche branchée et la machine chaude ;
- Débrancher la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation ;
- Utiliser la machine lorsque le cordon d'alimentation est endommagé ;
- Toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;
- Retourner ou coucher sur un côté l'emballage et la machine ;
- Laver la machine à l'aide de jets d'eau directs ou à la vapeur ;
- Immerger la machine dans l'eau ou dans tout autre type de liquide ;
- Placer des récipients contenant des liquides sur la machine.
- La machine n'est pas prévue pour les personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf dans les cas où ces personnes ont reçu une assistance ou une formation d'une personne responsable de leur sécurité. Prendre des précautions pour empêcher les enfants de jouer avec la machine.



Lorsque la machine est mouillée ou très humide, il faut attendre qu'elle soit complètement sèche avant de procéder à l'installation et à l'utilisation.

Il est cependant nécessaire de faire contrôler la machine au préalable par le service après-vente pour vérifier la présence d'éventuels dommages aux pièces électriques.

Contre-indications

La machine doit être utilisée uniquement pour l'usage prévu et non pas dans d'autres buts comme, par exemple, moulin et distribuer des produits autres que du café ou des produits non alimentaires.

7. TRANSPORT

Pendant le transport, maintenir le colis en position correcte en se référant à l'indication imprimée sur l'extérieur du carton.

Ne pas retourner ou coucher l'emballage sur le côté.

Les pièces détachées et la documentation fournie, à conserver pour d'ultérieures consultations, sont à l'intérieur de l'emballage.

- Ouvrir la partie supérieure de l'emballage, enlever les accessoires et sortir la machine de l'emballage.
- Contrôler l'intégrité de la machine, des accessoires, du cordon d'alimentation et de la fiche et, en cas de dommages, avertir rapidement le revendeur.



Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger. Ne pas jeter dans la nature les éléments d'emballage mais les éliminer en les remettant aux organismes compétents.

8. INSTALLATION

La machine est prête pour l'installation en respectant les données de la plaque.

S'assurer que la ligne électrique possède bien les mêmes caractéristiques que la machine.

L'installation électrique doit être équipée d'un disjoncteur ou d'un interrupteur général automatique avec une bonne mise à la terre. Si aucune sécurité électrique n'est présente, faire installer, par un personnel qualifié, un interrupteur bipolaire magnétothermique différentiel comme prévu par les réglementations de sécurité en vigueur.



Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité lorsque la norme contre les accidents n'est pas respectée.

Attention à ne plier, écraser ou tendre le cordon d'alimentation.

Ne pas débrancher la machine en tirant le cordon mais la débrancher en empoignant la fiche.

Nous conseillons d'éviter l'installation de la machine dans des niches ou similaires afin d'éviter des difficultés lors de l'utilisation, du ravitaillement et de l'entretien.

- Le plan sur lequel la machine est installée doit être à niveau, sec, solide, stable et à une hauteur du sol de 80cm.
- Poser la machine et insérer la fiche dans la prise de courant.

9. FONCTIONNEMENT

9.1. Remplissage

Remplir le réservoir avec de l'eau, utiliser de l'eau potable, si possible adoucie. Insérer le réservoir d'eau en s'assurant que le tube de caoutchouc plongeur n'est pas entortillé.

9.2. Mise sous tension

Régler l'interrupteur général sur la position 1 pour alimenter la machine. Les voyants des touches s'allument en séquence pendant 4 secondes puis s'éteignent tous.

N.B.: pour la machine avec deux thermoblocks, s'assurer que la lance est à l'intérieur de la machine, après du faire du café



Lorsque la machine est utilisée pour la première fois, laisser couler, lorsque la machine est chaude, environ 0,5 litre d'eau pour rincer le circuit d'eau.

9.3. Mise sous et hors tension

- Maintenir appuyée la touche dose de café simple  pour allumer la machine. Les voyants s'allument.
- Le voyant de la résistance du café  s'allume pour indiquer la phase de chauffage. Seulement dans les versions avec double échangeur (uniquement mod. 3140/3145), le voyant de résistance de la vapeur  est présent. Il s'allume uniquement lorsque le circuit du café a atteint sa température de fonctionnement (priorité réchauffage circuit café).
- Pour éteindre, maintenir appuyée la touche dose café simple . Les voyants s'éteignent.

9.4. Mise sous et hors tension du circuit vapeur (uniquement mod. 3140/3145)

- Maintenir appuyée la touche vapeur  pour allumer le circuit vapeur. Les voyants des touches vapeur  et eau  s'allument.
- Pour éteindre, maintenir appuyée la touche dose café simple . Les voyants des touches vapeur  et eau  s'éteignent.

9.5. Distribution du café

- Retirer le porte-filtre de son logement en le tournant vers la droite.
- Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre inséré) en utilisant le doseur fourni. Uniquement pour le mod. 3135/3145 voir paragraphe 9.9 et 9.10.

- Presser le café à l'aide du presse-café fourni. Le presse-café est fixé sur la machine uniquement dans les modèles 3135/3145.
- Replacer et visser le porte-filtre dans son logement en le tournant vers la gauche.
- Placer les tasses sous les trous situés sous le porte-filtre.
- Appuyer sur la touche de dose du café  ou , la distribution du café commencera après quelques secondes. La distribution s'arrête quand la dose programmée est atteinte.



Le niveau d'eau de réservoir 10 doit être souvent vérifié pour éviter que la pompe aspire de l'air lors de la distribution du café, en devenant soudainement bruyante et en entraînant une chute de pression.

Dans ce cas, interrompre immédiatement la distribution, rétablir le niveau d'eau dans le réservoir et répéter les opérations de mise en service. Nous recommandons de faire attention aux parties chaudes de la machine, notamment au groupe de distribution et à la buse de vapeur. Ne jamais mettre les mains sous la buse à vapeur et sous le groupe de distribution lors des différentes opérations.

9.6. Distribution de la vapeur

- Ouvrir la buse eau/vapeur en la tournant vers la gauche.
- Appuyer sur la touche vapeur , le voyant clignote pour indiquer le chauffage. La distribution de la vapeur hors de la buse vapeur commencera après quelques secondes.
- La distribution s'arrête à la fin du temps programmé ou en appuyant à nouveau sur .

9.7. Cappuccino

Procéder comme suit pour obtenir un cappuccino à la mousse crémeuse :

- Utiliser un récipient haut et étroit rempli à moitié de lait.
- Ouvrir la buse eau/vapeur en la tournant vers la gauche.
- Appuyer sur la touche vapeur , le voyant clignote pour indiquer le réchauffage. La distribution de la vapeur hors de la buse vapeur commencera après quelques secondes.
- Immerger la moitié de la buse de la vapeur dans le liquide à réchauffer. À la fin du temps programmé, la distribution se termine ou lorsque la température désirée est atteinte, appuyer de nouveau sur  pour arrêter la distribution.
- Verser le lait monté et mousseux dans la tasse.

- Après avoir réchauffé la boisson, laisser sortir toujours un peu de vapeur afin de ne pas obstruer les trous du gicleur et nettoyer avec un chiffon humide.

9.8. Distribution de l'eau chaude

- Ouvrir la buse eau/vapeur en la tournant vers la gauche.
- Placer le récipient pour recueillir l'eau sous la buse eau chaude/vapeur.
- Appuyer sur la touche eau chaude . La distribution de l'eau chaude hors de la buse vapeur/eau chaude commencera après quelques secondes.
- La distribution s'arrête à la fin du temps programmé ou en appuyant à nouveau sur .

9.9. Réglage de la quantité de café moulu (uniquement mod. 3135/3145)

- Tourner vers la gauche le bouton pour le réglage du temps de mouture au minimum.
- Placer le porte-filtre sur le support.
- Appuyer sur la touche mouture  pour démarrer la mouture et vérifier que la quantité est suffisante pour la distribution d'un café. Appuyer deux fois consécutives sur la touche  pour moudre une double dose.
- Tourner le bouton de réglage du temps de mouture  vers la droite pour augmenter la quantité de café moulu.

9.10. Réglage de la mouture (uniquement mod. 3135/3145)

- Avec le bouton de réglage du temps de mouture au minimum .
- Placer le porte-filtre sur le support.
- Appuyer sur la touche de mouture  pour lancer la mouture.
- Vérifier que le degré de mouture est adapté à la distribution du café.
- Tourner la trémie vers la droite pour moudre plus fin.
- Tourner la trémie vers la gauche pour moudre plus gros.



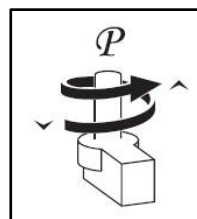
Le réglage du niveau de mouture et de la quantité est essentiel pour une bonne distribution du café. Si le café est moulu trop fin ou la quantité est trop élevée, le café descendra très lentement. Si la mouture est trop grossière, ou la quantité est insuffisante, le café descendra rapidement.

9.11. Réglage du clapet d'extension (pression de la pompe)

la molette de réglage du clapet, située sous la façade, près du tuyau de la buse eau/vapeur, permet de régler la pression de la pompe pour la distribution du café. Procéder comme suit pour régler la pression :

- Verser le café, avec un niveau de mouture et une quantité appropriés, dans le porte-filtre.
- Fixer le porte-filtre et distribuer le café.
- Attendre que le manomètre affiche une valeur de pression stable puis actionner la molette de réglage du clapet.
- Tourner vers la droite pour diminuer la pression dans le circuit et vers la gauche pour augmenter la pression dans le circuit.

Nous conseillons de régler la pression du circuit entre 9 et 10 Bar.



10. PROGRAMMATION

10.1. Identification des touches

- T1** -  : Touche de distribution du café dose simple.
- T2** -  : Touche de distribution du café dose double.
- T3** -  : Touche de distribution de la vapeur.
- T4** -  : Touche de distribution de l'eau chaude.
- T5** -  : Touche de mouture (uniquement mod. 3135/3145)

En alimentant la machine à l'aide de l'interrupteur général, le dispositif active alternativement les voyants des touches pendant 4 secondes dans l'attente de la pression d'une touche de programmation. Pour accéder au mode programmation, il faut maintenir appuyée une

touche entre T1 , T2 , T3 , T4  dans les 4 premières secondes selon les paramètres à modifier.

10.2. Pré-infusion

- Après la pression prolongée de la touche , la fonction de pré-infusion peut être habilitée/déshabillée dans ce mode.

- Voyant ON habilité. Appuyer sur la touche  pour déshabiler.
- Voyant OFF déshabilité. Appuyer sur la touche  pour habiliter.
- Tous les voyants clignotent trois fois pour indiquer que l'enregistrement a réussi.

La fonction de pré-infusion améliore l'extraction du café, elle laisse écouler de l'eau pendant 2 secondes pour humidifier le café dans le porte-filtre puis la distribution commence après une courte pause.

10.3. Programmation du mode veille

- Après la pression prolongée de la touche , la fonction de veille peut être habilitée/déshabillée dans ce mode.
- Voyant ON habilité. Appuyer sur la touche  pour déshabiler.
- Voyant OFF déshabilité. Appuyer sur la touche  pour habiliter.
- Tous les voyants clignotent trois fois pour indiquer que l'enregistrement a réussi.

La fonction de veille économise l'énergie en mettant hors tension la machine après 15 minutes d'inactivité. Quand la machine passe en mode veille, les voyants s'éteignent. Il suffit d'appuyer simplement sur la touche  pour mettre la machine en marche.

10.4. Programmation des doses

- Après la pression prolongée de la touche , les doses de distribution peuvent être habilitée/déshabillée dans ce mode.
- Appuyer sur cette touche  pour lancer la distribution de la dose de café simple et appuyer de nouveau lorsque la quantité désirée est obtenue. Pendant la programmation, le voyant de la touche clignote.
- Appuyer sur cette touche  pour lancer la distribution de la dose de café double et appuyer de nouveau lorsque la quantité désirée est obtenue. Pendant la programmation, le voyant de la touche clignote.
- Appuyer sur cette touche  pour lancer la distribution de la vapeur et appuyer de nouveau lorsque la quantité désirée est obtenue. Pendant la programmation, le voyant de la touche clignote. La distribution ne se déclenche pas tant que la température n'a pas été atteinte.
- Appuyer sur cette touche  pour lancer la distribution de l'eau chaude et appuyer de nouveau lorsque la quantité désirée est obtenue. Pendant la programmation, le voyant de la touche clignote.

- Tous les voyants clignotent trois fois pour indiquer que l'enregistrement a réussi.

En modifiant le réglage du clapet d'extension (paragraphe 9.11), la dose programmée précédemment pourrait ne pas être la même. Nous conseillons d'effectuer la programmation des doses uniquement après avoir réglé le clapet et la mouture.

10.5. Programmation de la température du circuit café (réglage d'usine 107°C)

- Après la pression prolongée de la touche , la température de fonctionnement du circuit du café peut être programmée.
- Appuyer sur la touche  pour augmenter la température.
- Appuyer sur la touche  pour diminuer la température.
- L'état d'allumage des touches indique la valeur de la température configurée comme indiqué dans les tableau suivant.

Température °C	VOYANT	État
99°C		Clignotants
101°C		Clignotants
103°C		Clignotants
105°C		Clignotants
107°C		Clignotants
109°C		ON
111°C		ON
113°C		ON
115°C		ON

- Tous les voyants clignotent trois fois pour indiquer que l'enregistrement a réussi.

10.6. Réinitialisation (réglages d'usine)

- Après la pression prolongée de la touche , le mode permettant de réinitialiser la machine pour revenir aux réglages d'usine est ouvert.
- Appuyer de nouveau sur la touche  pour confirmer.
- Tous les voyants clignotent trois fois pour indiquer que l'enregistrement a réussi.

11. ENTRETIEN



Les opérations d'entretien doivent être effectuées avec la machine éteinte et froide et avec le cordon d'alimentation débranché.

Pendant le nettoyage, ne pas utiliser d'instruments métalliques ou abrasifs de type paille de fer, brosse métallique, aiguille, etc. et des détergents corrosifs ou

abrasifs mais utiliser un chiffon ou une éponge humide ou de l'alcool.

11.1. Quotidien

- Nettoyer le corps avec un chiffon humide ou imbibé d'alcool.
- Nettoyer le tuyau de la buse vapeur.
- Nettoyer l'écoulement et le joint sous la coupe du groupe avec le pinceau fourni.
- Rincer les filtres et le porte-filtre avec de l'eau chaude et un chiffon ou une éponge. Retirer délicatement les résidus et les dépôts café
- Vérifier et nettoyer le bac de vidange.

11.2. Périodique ou après une utilisation intensive de la machine

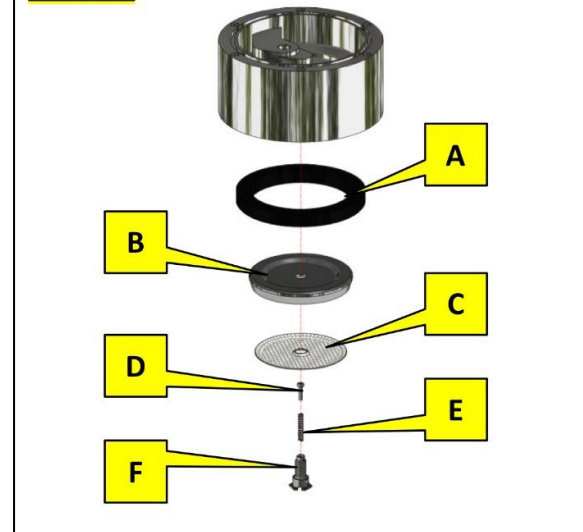
En plus des opérations quotidiennes, procéder comme suit :

- Immerger les filtres et le porte-filtre dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour que les graisses et les huiles du café soient dissoutes, puis utiliser un chiffon ou une éponge pour les retirer.
- Nettoyer le réservoir d'eau en prenant soin de replacer le tuyau en caoutchouc avec le filtre jusqu'à ce qu'il touche le fond du réservoir.

11.3. Nettoyage du groupe café (figure 4)

- Dévisser vers la gauche à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis la vis du pulvérisateur douchette du groupe (figure 4F).
- Une fois dévissé, enlever le pulvérisateur douchette en faisant attention à ne pas perdre le ressort (figure 4E) et le goujon (figure 4D) placé à l'intérieur.
- Maintenant, retirer la douchette (figure 4C) et le disque support de la douchette (figure 4B).
- Retirer le joint (figure 4A) en faisant attention à la séquence d'assemblage.
- Nettoyer, avec le pinceau fourni, le logement du joint et insérer le nouveau joint.
- Nettoyer le filetage de la vis du pulvérisateur douchette (figure 4F).
- Remonter toutes les pièces dans l'ordre indiqué sur la figure 4.

FIGURA 4



11.4. Détartrage

Utiliser des produits détartrants non toxiques pour les machines à café, disponibles dans le commerce. Respecter les instructions du producteur indiquées sur l'emballage du produit.

- Attendre que la machine refroidisse.
- Verser le détartrant dans le réservoir d'eau.
- Allumer la machine et actionner la distribution de la dose de café ☕ à plusieurs reprises jusqu'à la vidange complète du réservoir.
- Rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau propre.
- Actionner la distribution de la dose de café ☕ à plusieurs reprises jusqu'à la vidange complète du réservoir.

Seulement dans les versions avec double échangeur (mod. 3240/3245), le détartrage doit être réalisé séparément pour les deux circuits. Pour détartrer le circuit de vapeur, répéter les opérations ci-dessus, en activant la distribution de l'eau chaude ☕.

12. MISE HORS SERVICE

12.1. Temporaire

- Vider le réservoir d'eau et le bac de récupération des gouttes.
- Éteindre tous les interrupteurs et retirer la fiche d'alimentation.
- Effectuer les opérations d'entretien.
- Ranger la machine dans un lieu sec, à l'abri des intempéries et difficile d'accès (éviter de la laisser à la portée des enfants ou des personnes incapables).

12.2. Définitive

Outre les opérations de mise hors service temporaire, procéder comme suit :

- Couper le cordon d'alimentation.
- Emballer la machine dans un carton ou autre et la remettre au personnel préposé (élimination autorisée des déchets).

13. PROBLÈMES POSSIBLES



En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, s'adresser à un centre après-vente agréé pour le remplacement. Les restes de matériaux utilisés pour la préparation ou l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables et sont polluants, doivent être rangés dans des conteneurs séparés et remis dans les centres spéciaux de tri.

Opérations de contrôle à effectuer par l'utilisateur après avoir débranché l'alimentation électrique.

A) La machine ne s'allume pas :

- Contrôler que la fiche est insérée dans la prise de courant.
- Contrôler que le courant est présent et que le disjoncteur ou l'interrupteur général sont insérés.
- Contrôler les conditions de la fiche et du cordon d'alimentation. S'ils sont endommagés, les faire remplacer par un personnel qualifié.

B) Pas de distribution de café :

- Pas d'eau dans le réservoir. Rétablir le niveau.
- Répéter la procédure de programmation des doses au paragraphe 10.4.

C) Pas de distribution d'eau chaude ou de vapeur :

- Pas d'eau dans le réservoir. Rétablir le niveau.
- Répéter la procédure de programmation des doses au paragraphe 10.4.

E) Distribution irrégulière du café :

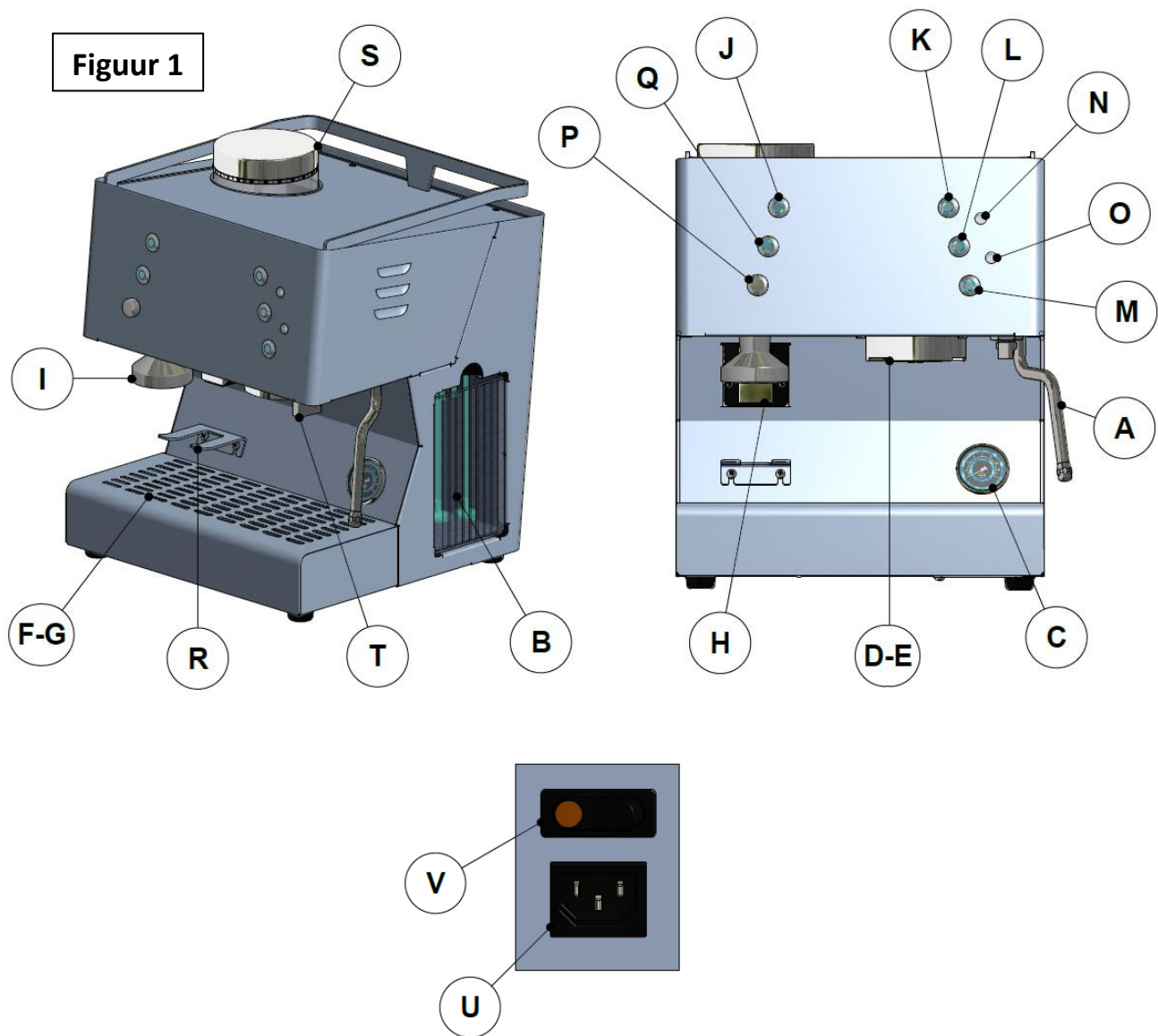
- Nettoyer le filtre contenu dans le porte-filtre.
- Mouture du café trop fine ou trop grosse.

Pour tout autre type de dysfonctionnement ou de problèmes non spécifiés ici, débrancher la fiche de courant, s'abstenir de réparations ou de vérifications directes et contacter un service d'assistance technique qualifié.

INHOUD

1. SYMBOLEN
2. WAARSCHUWINGEN
3. BESCHRIJVING
 - 3.1. Technische kenmerken
 - 3.2. Veiligheid
 - 3.3. Vibraties
4. TECHNISCHE KENMERKEN
 - 4.1. Versies
 - 4.2. Afmetingen
 - 4.3. Technische gegevens
5. LEGENDA
6. GEBRUIKSBESTEMMING
7. TRANSPORT
8. INSTALLATIE
9. WERKING
 - 9.1. Vulling
 - 9.2. Aanzetten
 - 9.3. Aanzetten en uitzetten
 - 9.4. Aanzetten en uitzetten stoomcircuit (alleen mod. 3140/3145)
 - 9.5. Distributie koffie
 - 9.6. Distributie stoom
 - 9.7. Cappuccino
 - 9.8. Distributie warm water
 - 9.9. Afstelling van de hoeveelheid gemaalde koffie (alleen mod. 3135/3145)
 - 9.10. Afstelling van de maling (alleen mod. 3135/3145)
 - 9.11. Afstelling uitzettingsklep (pompdruk)
10. PROGRAMMERING
 - 10.1. Identificatie van de toetsen
 - 10.2. Pre-aftreksel
 - 10.3. Programmering stand-by
 - 10.4. Programmering doseringen
 - 10.5. Programmering van de temperatuur koffiecircuit
 - 10.6. Reset (fabrieksinstellingen)
11. ONDERHOUD
 - 11.1. Dagelijks
 - 11.2. Periodiek of na het intensief gebruik van de machine
 - 11.3. Reiniging koffiegroep
 - 11.4. Ontkalking
12. BUITEN DIENST STELLEN
 - 12.1. Tijdelijk
 - 12.2. Definitief
13. MOGELIJKE PROBLEMEN

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.



IDENTIFICATIESCHEMA GEGEVENS PLAATJE:

- 1 Bouwer
- 2 Model
- 3 Voedingsspanning
- 4 Elektrische frequentie
- 5 Registratienummer
- 6 Bouwjaar
- 7 Totale potentie van de machine
- 8 Conformiteitsmarkeringen

VOORWOORD

De gebruikshandleiding op een veilige plek bewaren voor eventuele informatie of problemen die niet voldoende behandeld worden gelieve contact opnemen met het bevoegde personeel.

1. SYMBOLEN

De waarschuwingssymbool identificeert alle uitleg van belangrijke aard voor de veiligheid van de persoon.

U aan die aanwijzingen houden om ongelukken te voorkomen!

2 Het numerieke symbool, nummers of letters vormen verwijzingen naar illustraties en onderdelen van de machine zoals toetsen, controlelampjes, enz..



Het bouwbedrijf neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor eventuele schade in het geval van:

- Gebruik dat niet conform de voorziene doeleinden is;
- Wijziging van het voedingsnoer;
- Wijziging van elk componentonderdeel van de machine;
- Gebruik van niet originele componenten of accessoires;
- Reparaties die niet uitgevoerd zijn bij aangesloten assistentiecentra;

Het niet in acht nemen van de hierboven genoemde punten doen de garantie vervallen.



Dit product komt overeen met de vereisten op het etikettering die vastgesteld zijn in de Richtlijn RAEE (2002/96/CE). Het aangebrachte symbool geeft aan dat dit elektrische of elektronische product niet weggegooid mag worden in een afvalbak voor huisafval. CATEGORIE VAN HET PRODUCT met verwijzing naar de soorten apparaten die opgenoemd worden in Bijlage 1 van de Richtlijn RAEE, valt

dit product onder categorie 2 "Kleine huishoudelijke apparaten".

NIET WEGGOOIEN IN EEN AFVALBAK VOOR HUISAFVAL.

2. WAARSCHUWINGEN

- De verpakkingselementen (plastic zakken, uitgezet polystyrol, spijkers, karton, enz....) moet niet binnen het bereik van kinderen gelaten worden, aangezien deze potentiële bronnen van gevaar vormen.
- Voordat u de machine verbindt ervoor zorgen dat de gegevens van het plaatse overeenkomen met die van het elektrische distributienetwerk.
- Het voedingsnoer moet goed uitgerold zijn (niet gekruld of overlappend) in positie die niet blootgesteld is aan eventuele stoten of sabotage van minderjarigen, mag niet in de buurt zijn van vloeistof of water en warmtebronnen, mag niet beschadigd worden (eventueel deze laten vervangen oor gekwalificeerd personeel)
- Het gebruik van adapters, meervoudige stekkers en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Wanneer het gebruik hiervan onvermijdelijk mocht blijken, producten gebruiken met teken van kwaliteitscertificaties (zoals IMQ, VDE, +s, enz....) en nagaan dat de potentiewaarde die gedrukt is hoe dan ook hoger is dan de absorptie (A = ampère) van de aangesloten apparaten.
- In geval van twijfel of onzekerheid door gekwalificeerd personeel de installatie van elektrische voeding laten nakijken. Deze moet voldoen aan de vereisten die door de veiligheidsnormen die van kracht zijn uiteengezet worden, waaronder:
 - Efficiënte aarding;
 - Sectie van de geleiders voldoende voor de absorptiepotentie;
 - Goed werkende levensreddende inrichting.
- De machine op een waterafstotend vlak zetten (laminaat, staal, keramiek, enz.....) uit de buurt van warmtebronnen (ovens, gasfornuizen, open haarden, enz.....) en omgevingen waard de temperatuur niet onder de +5°C is.
- De machine niet blootstellen aan weersinvloeden of deze installeren in omgevingen met hoge vochtigheid zoals badkamers.
- In geval van vervanging van de onderdelen u richten tot een concessiehouder of tot een Geautoriseerde Verkoper en alleen originele reserveonderdelen gebruiken.
- De verpakte machine moet in het magazijn gezet worden op een droge plek buiten het bereik van

weersinvloeden en vochtigheid. De temperatuur moet niet onder de +5°C zijn.



De kisten kunnen opgestapeld worden, maar maximaal vier stuks van hetzelfde type. Vermijden dat er op de verpakking andere kisten komen te staan. In het geval van schade aan spullen of personen veroorzaakt door een verkeerde installatie of gebruik kan de bouwer zich niet verantwoordelijk achten.

3. BESCHRIJVING

3.1. Technische kenmerken

De machine bestaat uit thermoblokken voor de verwarming van het water en de productie van de stoom. Geproduceerd in verschillende versies met dubbele of enkele uitwisselaar en met of zonder koffiemaler. De frame van de machine bestaat uit een draagstructuur van roestvrij staal. Alle versies worden bediend door een elektronische kaart die de verwarming beheert via temperatuursondes en de distributies van het drinken. Alle versies zijn voorzien van elektronische dosering van het watervolume voor de koffiedistributie en van elektronische bediening van de temperatuur.

3.2. Veiligheid

De verwarmende elementen zijn uitgerust met thermische beschermer met handmatige hergereedmakin die de verwarming onderbreekt in geval van storing. Het koffiecircuit is uitgerust met een mechanische klep met veer voor de overlappingen die afstelbaar is tot een maximum van 14 Bar die de afstelling van de druk van koffiedistributie toelaat. De elektromagnetische pomp is de uitgerust met thermische beschermer met automatische hergereedmakin die deze beschermt in geval van oververhitting. Alle organen van verwarming en die onderhevig zijn aan elektrische spanning bevinden zich binnenin de panelen van de machine en zijn van buitenaf niet toegankelijk.

3.3. Vibraties

De machine is uitgerust met voetjes van anti-vibrerend rubber. In normale werkomstandigheden worden er geen vibraties gegenereerd die schadelijk zijn voor personen of spullen.

4. TECHNISCHE KENMERKEN

4.1. Versies

Model	Koffie- /stoom- thermoblock	Extra stoom- thermoblock	Koffie- maler
3130	X		
3140		X	
3135	X		X
3145		X	X

4.2. Afmetingen

Model	L = mm	H = mm	P = mm	Gewicht Kg
3130	250	355	335	
3140	250	375	335	
3135	316	382	335	
3145	316	382	335	
Vermogen watertank				1,8 Lt.
Temperatuur werkomgeving				+5°C / +45°C

4.3. Technische gegevens

Model	Potentie	Stroom	Voedingsspanning
3130	1150 W	10 A	110-120 V 50-60 Hz
3140	1720 W	15 A	
3135	1250 W	11 A	
3145	1820 W	16 A	
3130	1150 W	5 A	220-230 V 50-60 Hz
3140	1720 W	7,5 A	
3135	1250 W	5,5 A	
3145	1820 W	8 A	

5. LEGENDA (Fig. 1)

A) Lanceer anti-verbrandingsinrichting distributie water/stoom

B) Watertank

C) Manometer

D) Groep koffiedistributie

E) Filterdrager

F) Lossingsteiltje

G) Rooster om kopjes op te zetten

H) Gaatje koffiemaler (alleen mod.3135/3145)

I) Koffie-aandrukker (alleen mod.3135/3145)

J) Knop distributie enkele koffiedosis T1 

K) Knop distributie dubbele koffiedosis T2 

L) Knop distributie stoom T3 

M) Knop distributie warm water T4 

N) Controlelampje verwarming koffie 

N) Controlelampje verwarming stoom 
(Alleen mod.3140/3145)

P) Potentiometer maaldosis 
(Alleen mod.3135/3145)

Q) Maalknop T5  (alleen mod.3135/3145)

R) Koffiemalvorkje (alleen mod.3135/3145)

S) Trechter container koffiebollen
(Alleen mod.3135/3145)

T) Hendel afstelling pompdruk

U) Stopcontact voor voedingskabel

V) Hoofdschakelaar (ON/OFF)

6. GEBRUIKSBESTEMMING

De machine is ontworpen, gebouwd voor de distributie van de koffiedrank en de bereiding van warme dranken (thee, cappuccino, enz....)

Elk ander gebruik moet beschouwd worden als onjuist en daarom gevaarlijk.



De bediener moet zich altijd aan de gebruik- en onderhoudsaanwijzingen houden in deze handleiding.

In geval van twijfel of storing van werking, de machine stoppen, geen directe reparaties of ingrepen uitvoeren en u wenden tot de geautoriseerde assistentiedienst.

De bediener mag niet:

- Met zijn handen de hete oppervlakken aanraken, maar alleen de voorziene commando's gebruiken;
- Ingrijpen bij onderhoud- of transportwerkzaamheden van de machine met de stekker in het stopcontact en de machine warm;
- De stekker uit het stopcontact halen door aan het snoer te trekken;
- De machine gebruiken als het snoer beschadigd mocht blijken;
- De machine aanraken met natte of vochtige handen;
- De verpakking en de machine omdraaien of op zijn kant leggen.
- De machine wassen met directe waterstralen of onder druk of met stoom;
- De machine onderdompelen in water of in ander soort vloeistof;
- Containers met vloeistof op de machine zetten.

De machine is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met een mentale of fysieke handicap of niet goed ontwikkelde zintuigen, m.u.v. die personen die de machine gebruiken onder toezicht van een verantwoordelijke begeleider.

- De nodige voorzorgsmaatregelen treffen om te voorkomen dat kinderen met het apparaat spelen;



Wanneer de machine nat of vochtig mocht blijken, dient u niet over te gaan tot de installatie en het gebruik totdat alles helemaal droog geworden is.

Het is hoe dan ook nodig om een preventieve controle uit te laten voeren door de assistentiedienst om eventuele schade die de elektrische componenten geleden hebben te constateren.

Wanneer de machine niet te gebruiken

De machine moet alleen gebruikt worden waarvoor deze gemaakt is en niet voor andere doeleinden zoals producten malen en distribueren die geen koffie of geen voedingsmiddelen zijn.

7. TRANSPORT

Tijdens het transport altijd de kist in correcte positie houden, verwijzend naar de aanwijzing die aan de buitenkant van de doos gedrukt staat.

De verpakking niet omdraaien of op een zijkant leggen. In de verpakking bevinden zich de losse onderdelen en de documentatie die erbij hoort en bewaard moet worden voor verdere raadpleging.

- Het bovengedeelte openen, de accessoires eruit nemen en de machine uit de verpakking schuiven.

- Controleren dat de machine, de accessoires helemaal in orde zijn en in geval van schade snel de verkoper waarschuwen.



De verpakkingselementen (plastic zakken, uitgezet polystyrol, spijkers, karton, enz....) moet niet binnen het bereik van kinderen gelaten worden, aangezien deze potentiële bronnen van gevaar vormen. De stukken verpakking niet zomaar weggooien, maar m.b.v. de specifiek hiervoor bedoelde organen alles laten verwerken.

8. INSTALLATIE

De machine is bij aflevering klaar voor installatie volgens de gegevens op de plaat.

Ervoor zorgen dat de elektrische lijn dezelfde kenmerken heeft als de machine.

De elektrische installatie moet uitgerust worden met levensreddend middel of automatische hoofdschakelaar met een efficiënte aardingsstekker. Wanneer er geen elektrische veiligheid mocht zijn, door gekwalificeerd personeel een differentiële, magnothermische bipolaire schakelaar laten installeren zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde veiligheidsnormen.



De verbinding met aarde van het apparaat is verplicht. De bouwer ziet van elke verantwoordelijkheid af wanneer de anti-ongeluksnorm niet gerespecteerd mocht worden.

Opletten het snoer niet te beschadigen met vouwen, plettingen of druk erop.

De voeding van de machine niet loskoppelen door het snoer weg te trekken, maar deze eruit halen door de stekker vast te pakken en die eruit te halen.

Er wordt aangeraden de verbinding van de machine niet op smalle plaatsen of dergelijke plekken te plaatsen om bedieningsongemak en moeilijkheden bij het bijvullen en het onderhoud te voorkomen.

- Het vlak waarop de machine geïnstalleerd moet worden moet goed vlak zijn en droog, robuust en stabiel en moet minstens 80cm. van de grond af staan.
- De machine positioneren en de stekker van het snoer in het stopcontact doen.

9. WERKING

9.1. Vulling

Het waterreservoir vullen, zo mogelijk zoeter gemaakt water drinkwater gebruiken. De tank erin doen, erop lettend dat de vangbuis van rubber niet gebogen is.

9.2. Aanzetten

De hoofdschakelaar in positie 1 brengen om stroom te geven aan de machine. De leds van de knoppen gaan aan in opeenvolging gedurende 4 seconden, vervolgens gaan ze allemaal uit.



Wanneer de machine voor het eerst gebruikt wordt, ongeveer 0,5 liter water laten doorlopen om het hydraulische circuit door te spoelen.

9.3. Aanzetten en uitzetten

- De toets enkele dosis koffie  ingedrukt houden om de machine aan te zetten. De leds gaan aan.
- Het controlelampje van de koffieweerstand  gaan aan om de fase van verwarming aan te geven. In de versies met dubbele uitwisselaar (alleen mod. 3140/3145) is het controlelampje aanwezig van de stoomweerstand  die pas aangaat nadat het koffiecircuit de uitvoeringstemperatuur bereikt heeft (prioriteit verwarming koffiecircuit).
- Om uit te zetten de toets enkele koffiedosis  ingedrukt houden. De leds gaan uit.

9.4. Aanzetten en uitzetten stoomcircuit (alleen mod. 3140/3145)

- De stoomtoets  ingedrukt houden om het stoomcircuit aan te doen. De leds van de stoom-  en watertoetsen  gaan aan.
- Om uit te zetten de toets enkele stoom  ingedrukt houden. De leds van de stoom-  en watertoetsen  gaan uit.

9.5. Distributie koffie

- De filterdrager uit zijn plaats halen door deze rechtsom te draaien.
- De filter met één of twee koffiedosisen (volgens het ingevoerde filter) vullen m.b.v. de speciale doseerder. Alleen voor mod. 3135/3145 zie paragraaf 9.9 en 9.10.
- De koffie aandrukken met het bijgeleverde drukkertje. Alleen in de mod. 3135/3145 zit het drukkertje vast aan de machine.
- De filterdrager op zijn plek weer vastmaken door deze linksom te draaien.
- De koppen positioneren in overeenstemming met de uitgangsgaten die zich onder de filterdrager bevinden.
- Druk op de knop koffiedistributie  of , na enkele seconden begint de koffiedistributie. Nadat

de geprogrammeerde dosis bereikt is wordt de distributie onderbroken.



Het niveau van het water van de tank moet vaak nagegaan worden om te voorkomen dat in fase van koffiedistributie de pomp lucht aanzuigt, zo plotseling lawaaierig wordend met daarop volgende drukafname.

In dit geval toezien op onmiddellijk de distributie uit te zetten, het niveau van het water in de tank herstellen en de handelingen van het inschakelen herhalen. Er wordt aangeraden om op te passen voor de warme onderdelen van de machine, vooral voor de distributiegroep en de stoombuis. De handen niet onder de stoombuis en onder de groep houden wanneer de handelingen in kwestie uitgevoerd worden.

9.6. Distributie stoom

- Open de water-/stoomwijzer door deze linksom te draaien.
- Druk op de stoomknop  het controlelampje knippert om de verwarming aan te geven, na enige seconden begint de distributie van de stoom vanaf de stoomwijzer.
- De distributie onderbreekt aan het einde van de geprogrammeerde tijd of door opnieuw te drukken op .

9.7. Cappuccino

Om de cappuccino te verkrijgen met crèmeachtig schuim, als volgt te werk gaan.

- Een hoge en smalle schaal tot de helft ongeveer opvullen met melk.
- Open de water-/stoomwijzer door deze linksom te draaien.
- Druk op de stoomknop  het controlelampje knippert om de verwarming aan te geven, na enige seconden begint de distributie van de stoom vanaf de stoomwijzer.
- Ongeveer tot de helft de buis onderdompelen in de te verwarmen vloeistof, aan het einde van de geprogrammeerde tijd stopt de distributie of wanneer de gewenste temperatuur bereikt wordt opnieuw drukken op  om de distributie te onderbreken.
- De opgeklopte en opgeschuimde melk in de kop gieten.
- Nadat de drank verwarmd is, een beetje stoom eruit laten komen om de gaten van de spuiters schoon te maken en met een vochtig doekje schoonmaken.

9.8. Distributie warm water

- Open de water-/stoomwijzer door deze linksom te draaien.
- De schaal die bedoeld is voor het opvangen van het water onder de water-/stoomwijzer plaatsen.
- Druk op de warm water-knop  na enige seconden begint de distributie van warm water uit de water-stoomwijzer.
- De distributie onderbreekt aan het einde van de geprogrammeerde tijd of door opnieuw te drukken op .

9.9. Afstelling van de hoeveelheid gemaalde koffie (alleen mod. 3135/3145).

- De hendel linksom draaien voor de afstelling van de maal-tijd op het minimum.
- De filterdrager op het vorkje positioneren.
- De maaltoets  indrukken om het malen te starten en nagaan dat de hoeveelheid voldoende is voor de distributie van één koffie. Twee keer achter elkaar op de toets  drukken om een dubbele dosis te malen.
- De hendel van afstelling van de maal-tijd  rechtsom draaien om de hoeveelheid gemaalde koffie te doen toenemen.

9.10. Afstelling van de maling (alleen mod. 3135/3145)

- Met de hendel van afstelling van de maal-tijd  op het minimum.
- De filterdrager op het vorkje positioneren.
- Druk op de toets malen  om het malen te starten.
- Ga na of de graad van malen geschikt is voor de distributie van de koffie.
- Draai de trechter rechtsom voor het fijner malen.
- Draai de trechter linksom voor het grover malen.



De afstelling van de maalgraad en de fundamentele hoeveelheid voor een goed koffiedistributie. Als de maling te fijn is of de hoeveelheid te groot zal de koffie heel langzaam dalen, terwijl als de maling te grof of de hoeveelheid te klein is zal de koffie snel dalen.

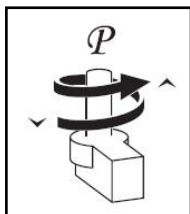
9.11. Afstelling uitzettingsklep (pompdruk)

Onder het voorstuk in de buurt van de buis van de water-/stoomwijzer zit de hendel voor de afstelling van de klep die het toelaat de druk van de pomp af te stellen voor de koffiedistributie. Om de druk af te stellen als volgt te werk gaan:

- In de filterdrager de koffie doen met correctie maal- en hoeveelheidsgraad.
- De filterdrager aanhaken en de koffiedistributie activeren.

- Wacht tot de drukmeter een stabiele druk aangeeft dan de hendel van afstelling vanaf de klep gebruiken.
- Rechtsom draaien om de druk in het circuit te doen afnemen en linksom draaien om de druk in het circuit te doen toenemen.

Er wordt aangeraden de druk van het circuit tussen de 9 en de 10 Bar te laten zijn.



10. PROGRAMMERING

10.1. Identificatie van de toetsen

- T1 - : Toets distributie koffie enkele dosis.
- T2 - : Toets distributie koffie dubbele dosis.
- T3 - : Toets distributie stoom.
- T4 - : Toets distributie warm water.
- T5 - : Toets malen (alleen mod. 3135/3145).

Door de machine te voeden via de hoofdschakelaar, activeert de inrichting afwisselend de leds van de toetsen gedurende 4 seconden in afwachting van de druk van een toets van programmering. Om in modaliteit programmering te betreden, is het nodig om

een toets uit T1 , T2 , T3 , T4 ingedrukt te houden binnen de eerste 4 seconden m.b.t. de instellingen die gewenst worden te wijzigen.

10.2. Pre-aftreksel

- Na het lang ingedrukt houden van de toets , wordt de modaliteit betreden waarin de pre-aftrekselmodaliteit in-/uitgeschakeld kan worden.
- Ingeschakeld led ON. Druk op de toets om uit te schakelen.
- Uitgeschakeld led OFF. Druk op de toets om in te schakelen.
- Alle leds knipperen drie keer om het opslaan aan te geven dat met succes uitgevoerd is.

De functie van pre-aftreksel verbetert de uitname van de koffie, start de waterdistributie 2 seconden om de koffie in de filterdrager nat te maken en de distributie begint na een korte pauze.

10.3. Programmering stand-by

- Na het lang ingedrukt houden van de toets , wordt de modaliteit betreden waarin de standbymodaliteit in-/uitgeschakeld kan worden.
- Ingeschakeld led ON. Druk op de toets om uit te schakelen.
- Uitgeschakeld led OFF. Druk op de toets om in te schakelen.
- Alle leds knipperen drie keer om het opslaan aan te geven dat met succes uitgevoerd is.

De stand-byfunctie laat het toe energie te besparen door de machine uit te doen na 15 minuten van gebruik. Wanneer de machine naar de modaliteit van standby gaat gaan de leds van de knoppen uit, het is

dan voldoende om op de toets te drukken om de machine aan te doen.

10.4. Programmering doseringen

- Na het lang ingedrukt houden van de toets , wordt de modaliteit betreden waarin de distributiedosissen geprogrammeerd kunnen worden.
- Druk op de toets om de distributie te starten van de dosis enkele koffie en druk opnieuw op deze bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid. Tijdens de programmering knippert de led van de toets.
- Druk op de toets om de distributie te starten van de dosis dubbele koffie en druk opnieuw op deze bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid. Tijdens de programmering knippert de led van de toets.
- Druk op de toets om de distributie te starten van stoom en druk opnieuw op deze bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid. Tijdens de programmering knippert de led van de toets. De distributie wordt niet geactiveerd wanneer de temperatuur niet bereikt is.
- Druk op de toets om de distributie te starten van warm water en druk opnieuw op deze bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid. Tijdens de programmering knippert de led van de toets.
- Alle leds knipperen drie keer om het opslaan aan te geven dat met succes uitgevoerd is.

Door de afstelling van de expansieklep (paragraaf 9.11) te veranderen zou de eerder geprogrammeerde dosis niet dezelfde kunnen zijn. Er wordt aanbevolen om de programmering dosissen pas nadat de klep en het malen afgesteld zijn uit te voeren.

10.5. Programmering van de temperatuur koffiecircuit (fabrieksinstelling 107°C)

- Nadat de toets  lang ingedrukt is, de werkingstemperatuur van het koffiecircuit instellen.
- Druk op de toets  om het temperatuur te doen toenemen.
- Druk op de toets  om het temperatuur te doen afnemen.
- De staat van aanzetten van de knoppen geeft de waarde van temperatuur ingesteld zoals gegeven wordt in de volgende tabel aan.

Temperatuur °C	LED	Staat
99°C		Knipperen
101°C		Knipperen
103°C		Knipperen
105°C		Knipperen
107°C		Knipperen
109°C		ON
111°C		ON
113°C		ON
115°C		ON

- Alle leds knipperen drie keer om het opslaan aan te geven dat met succes uitgevoerd is.

10.6. Reset (fabrieksinstellingen)

- Na het lang ingedrukt houden van de toets , wordt de modaliteit betreden waarin de machine gereset kan worden om terug te keren naar de fabrieksinstellingen.
- Opnieuw op de toets  drukken om de handeling te bevestigen.
- Alle leds knipperen drie keer om het opslaan aan te geven dat met succes uitgevoerd is.

11. ONDERHOUD



De onderhoudshandelingen moeten uitgevoerd worden met de machine uit en afgekoeld en met de voedingsstekker eruit getrokken.

Voor de schoonmaak geen metallische of schurende instrumenten gebruiken zoals schuur- of metaalsponzen, naalden, enz...., en ook geen corrosieve of schurende schoonmaakmiddelen, maar een doek of een vochtige spons of alcohol gebruiken.

11.1. Dagelijks

- Het onderstel schoonmaken met een vochtige doek of met een doek waar alcohol op zit.
- De buis van de stoomwijzer schoonmaken.

- De douche en het leertje onder de kop van de groep schoonmaken met het bijgeleverde borsteltje.
- De filters en de draaddrager met water en een doek of spons schoonspoelen. Zorgvuldig de resten en de met koffie aangekoekte delen verwijderen
- Het afvoerkuipje controleren en schoonmaken.

11.2. Periodiek of na het intensief gebruik van de machine

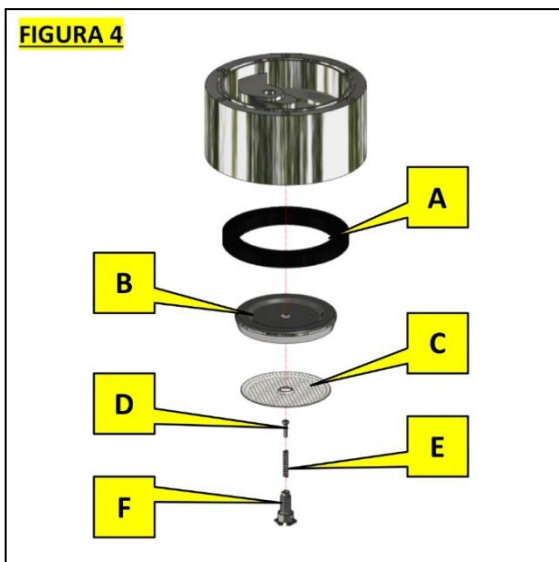
Naast de dagelijkse handelingen, de volgende handelingen uitvoeren:

- De filters en de filterdrager onderdompelen in heet water gedurende een paar minuten om het oplossen van de vetten en van de oliën van de koffie te bevorderen, vervolgens een doek of een spons gebruiken om deze te verwijderen.
- De tank van het water schoonmaken, erop letten de rubberen buis te herpositioneren met de filter totdat deze de onderkant van de tank raakt.

11.3. Schoonmaak koffiegroep (figuur 4)

- De douchesproeischroef van de groep (figuur 4F) linksom losdraaien met een munt of met een schroevendraaier met snede.
- Wanneer de douchesproeier een maal losgedraaid is deze verwijderen, erop letten niet de veer (figuur 4E) en het spijkertje (figuur 4D) die zich binnenin bevinden te verliezen.
- Nu kan de douche (figuur 4C) en de douche-ondersteunende schijf (figuur 4B) verwijderd worden.
- Het leertje (figuur 4A) verwijderen, op de opeenvolging letten van montage.
- Met het bijgeleverde borsteltje de plek van het leertje schoonmaken en het nieuwe leertje erin zetten.
- Het draadje van de douche-sproeischroef (figuur 4F) schoonmaken.
- Alle onderdelen weer monteren met de opeenvolging die in figuur 4 gegeven wordt.

FIGURA 4



11.4. Ontkalking

Ontkalkende producten gebruiken voor koffiemachines van het niet giftige soort, die te koop zijn.

De instructies in acht nemen van de bouwer die gegeven worden op de verpakking van het product.

- Wacht totdat de machine afkoelt.
- Het ontkalkende product in de watertank brengen.
- De machine aandoen en de distributie herhaaldelijk activeren van de koffiedosis  tot de complete leging van de tank.
- De tank onspoelen en deze weer vullen met schoon water.
- Herhaaldelijk de koffiedosis  activeren tot de complete leging van de tank.

Alleen in de versies met dubbele uitwisselaar (mod. 3240/3245) moet de ontkalking apart voor de twee circuits uitgevoerd worden. Om het stroomcircuit te ontkalken de handelingen die hierboven gegeven worden herhalen door activering van de distributie van warm water .

12. BUITEN DIENST STELLEN

12.1. Tijdelijk

- De tank van het water en het druppel-opvangkuipje legen.
- Alle schakelaars uitdoen en de stroomstekker eruit halen.
- De onderhoudshandelingen uitvoeren.
- De machine op een droge plek, uit de buurt van weersomstandigheden en met exclusieve toegang, wegbergen (voorkomen deze binnen bereik van

minderjarigen of niet competente personen te laten).

12.2. Definitief

Naast de handelingen van het tijdelijk buiten bedrijf stellen, toezien op:

- Snijden van het voedingsnoer.
- De machine inpakken met karton of iets soortgelijks en deze afleveren aan het daarvoor specifieke personeel (geautoriseerde afvalophaaldienst).



13. MOGELIJKE PROBLEMEN

In geval van beschadiging van het stroomsnoer, verwijzen naar een geautoriseerd assistentiecentrum voor de vervanging. De afvalmaterialen die gebruikt worden voor de bewerking of het onderhoud, indien deze niet bio-afbreekbaar zijn of vervuilen, moeten deze in aparte containers geplaatst worden en afgeleverd worden in de speciale opvangcentra.

Controlehandelingen die uitvoerbaar zijn door de gebruiker moeten uitgevoerd worden nadat de stroom weggenomen is.

A) Niet toetreden tot de machine:

- Controleren dat de stekker in het stopcontact zit.
- Controleren dat er spanning is in het elektrische voedingsnetwerk en dat het levensreddende middel en de hoofdschakelaar aanstaan.
- De omstandigheden controleren van de stekker en van de voedingskabel, indien deze beschadigd zijn ze laten vervangen door gekwalificeerd personeel.

B) Distribueert geen koffie:

- Geen water in de tank; het niveau doen toenemen.
- De procedure van programmering dosissen bij punt 10.4 herhalen.

C) Distribueert geen warm water en stoom:

- Geen water in de tank; het niveau doen toenemen.
- De procedure van programmering dosissen herhalen.
punt 10.4.

E) Onregelmatige distributie koffie:



- Het filter dat zich in de filterdrager bevindt schoonmaken.
- Malen van de koffie, te fijn of te grof.

Voor elk andere soort storing of probleem dat niet gespecificeerd is, de stekker eruit trekken, geen directe ingrepen uitvoeren van reparatie of controle en zich richten tot de technische en gekwalificeerde assistentiedienst.



Il gusto della perfezione

IMISEVO70PUL