



since 1945

# GRUPPO A LEVETTA

ISTRUZIONI D'USO

**PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES**

*Istruzioni originali*

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

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

- 0960 – CAROLA – CAROLA PID
- 0980 – MILANO
- 0980 – ANDREJA - ANDREJA PID
- 0980 – ANDREJA DOSATA
- 0981 – RUBINO
- 0981 – RUBINO PLUS
- 0993 – ELEVATE R / ELEVATE V
- 0985 – AQUILA
- 0985 – AQUILA PID
- 0986 – AQUILA
- 0986 – AQUILA PID
- 0992 – QM 67- 2 BOILER PID
- 0995 – VETRANO - 2 BOILER PID
- 0995 – VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID

## INDICE

<b>INDICE</b> .....	<b>3</b>
<b>PREMESSA</b> .....	<b>5</b>
Simboli .....	5
Avvertenze .....	6
<b>1. INFORMAZIONI GENERALI</b> .....	<b>7</b>
Destinazione d'uso.....	7
Controindicazioni d'uso.....	7
Istruzioni di sicurezza.....	8
Informazioni generali.....	10
Sicurezza .....	10
Vibrazioni .....	10
Rumore .....	10
<b>2. COMPONENTI MACCHINE E FUNZIONAMENTI</b> .....	<b>11</b>
0960 – CAROLA – CAROLA PID.....	11
0980 – MILANO .....	14
0980 – ANDREJA – ANDREJA PID.....	19
0980 – ANDREJA DOSATA .....	24
0981 – RUBINO .....	32
0981 – RUBINO PLUS.....	37
0993 – ELEVATE R / ELEVATE V.....	46
0985 – 0986 – AQUILA E AQUILA PID .....	58
0992 – QM67 - 2 BOILER PID .....	70
0995 – VETRANO - 2 BOILER PID .....	76
0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID .....	83
<b>3. FUNZIONAMENTO E PROGRAMMAZIONE TERMOPID</b> .....	<b>91</b>
TermoPID doppia temperatura.....	91
Allarmi.....	92

Italiano

English

Deutsch

Français

	TermoPID singola temperatura .....	93
	Allarmi .....	94
	Settaggio e Funzionamento Termopid Modello CAROLA .....	94
	Tabella Termopid (Modello 0960 CAROLA) .....	95
<b>4.</b>	<b>ACCESSORI .....</b>	<b>98</b>
<b>5.</b>	<b>TRASPORTO .....</b>	<b>99</b>
	Imballo .....	99
	Rimozione dell'imballaggio .....	99
<b>6.</b>	<b>INSTALLAZIONE .....</b>	<b>101</b>
	Allacciamento idrico modello 0993 .....	101
<b>7.</b>	<b>PULIZIA DELLA MACCHINA .....</b>	<b>102</b>
	Pulizia dei gruppi .....	102
<b>8.</b>	<b>MANUTENZIONE .....</b>	<b>103</b>
	Giornaliera .....	103
	Periodica o dopo l'uso intenso della macchina .....	103
	Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni: .....	103
	Manutenzione straordinaria .....	104
	Decalcificazione .....	104
<b>9.</b>	<b>INCONVENIENTI POSSIBILI .....</b>	<b>105</b>
<b>10.</b>	<b>MESSA IN FUORI SERVIZIO .....</b>	<b>107</b>
	Temporanea .....	107
	Definitiva .....	107
<b>11.</b>	<b>IL BUON CAFFÈ .....</b>	<b>108</b>
	Portata Ed Impostazioni Macinature .....	108
	Buone Norme Per Ottenere Un Ottimo Espresso .....	109
	Come Riscaldare e Dosare il Latte .....	111
	Come Versare la Crema di Latte .....	112
	Menú .....	113

## PREMESSA

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

### Simboli



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



Attenersi a tali indicazioni per evitare incidenti!



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

a

La lettera 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 2012/19/UE Il simbolo apposto indica che non si deve gettare questo prodotto elettrico o elettronico in un contenitore per rifiuti domestici. CATEGORIA DEL PRODOTTO con riferimenti ai tipi di apparecchiature elencate nell'Allegato 1 della Direttiva RAEE, questo prodotto rientra nella categoria 2 "Piccoli elettrodomestici".

NON GETTARE IN UN CONTENITORE PER RIFIUTI DOMESTICI.

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

Italiano

English

Deutsch

Français

## 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).
- È sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare prodotti con marchio di certificazioni qualità (tipo IMQ, VDE, +s, ecc....) e controllare che il valore di potenza stampigliato sia comunque superiore all'assorbimento (A = ampere) 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:
  1. Efficace messa a terra.
  2. Sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento.
  3. Dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C.
- Non esporre la macchina ad intemperie o installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- In caso di sostituzione di pezzi, rivolgersi ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato ed utilizzare solo ricambi originali.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5°C.
- I colli si possono impilare per un massimo di 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.

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

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

### Destinazione d'uso

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

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

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

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

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

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

### Controindicazioni d'uso

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

Italiano

English

Deutsch

Français

## Istruzioni di sicurezza

- Verificare che i dati della targhetta di valutazione corrispondano a quella dell'alimentazione elettrica principale alla quale la macchina sarà collegata.
- Prima di collegare la macchina all'alimentazione elettrica, assicurarsi che la portata e la potenza nominale siano adatte al massimo consumo di energia indicati sulla macchina.
- Si sconsiglia l'uso di accessori quali adattatori o prolunghie non consigliate dal produttore in quanto potrebbero causare danneggiamenti.
- Non utilizzare la macchina se essa presenta danni al cavo, alla spina, a qualsiasi altra parte o non funziona correttamente. Rispedire la macchina al Costruttore Quick Mill.
- Le macchine descritte in questo manuale sono state progettate e prodotte per la sola produzione di caffè, acqua calda e vapore per bevande calde. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pericoloso. Il costruttore non si ritiene responsabile per eventuali danni causati da un uso non corretto.
- Seguire le seguenti precauzioni per proteggere la macchina da problemi elettrici:
  1. Non immergere la macchina, il cavo o le spine in acqua o altro liquido; Non lasciare le parti interne a contatto con liquidi.
  2. Evitare che il cavo di alimentazione venga tirato o allungato.
  3. Non utilizzare la macchina con le mani bagnate.
  4. Non permettere l'uso della macchina a bambini né che giochino con essa.
  5. Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
  6. Non rovesciare liquidi sopra la macchina.
  7. Non esporre la macchina a luce solare, pioggia, neve e temperature estreme.
- Utilizzare sempre parti di ricambio ed accessori certificati Quick Mill.
- Prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina e scollegare l'alimentazione elettrica.
- La macchina può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanti di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o istruiti, comprendendo i rischi coinvolti all'utilizzo della macchina.



- La pulizia e la manutenzione della macchina possono essere svolte da bambini solo sotto supervisione.
- L'uso della macchina è consentito solo a personale che abbia acquisito conoscenza ed esperienza all'utilizzo della stessa, in particolare riguardo la sicurezza e l'igiene.
- La macchina non è adatta per l'installazione in un'area dove possono essere usati getti d'acqua.
- La macchina deve essere posizionata su un piano orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina si superiore a 1,2 m.
- Se la macchina presenta difetti di funzionamento, parti compromesse o smette di funzionare, spegnerla e scollegare l'alimentazione elettrica: non tentare di riparare la macchina. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato Quick Mill. Contattare l'assistenza Quick Mill.

Italiano

English

Deutsch

Français

## Informazioni generali

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

Indicazioni per il collegamento alla rete idrica:

1. Pressione di ingresso massima 0,8 MPa (8 bar).

Se la pressione di rete dovesse risultare più alta, adottare un riduttore di pressione.

2. Pressione di ingresso minima 0,4 Mpa (4bar).

3. Utilizzare sempre i tubi forniti con la macchina.

La macchina non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o mancanza di esperienza se non previa istruzione a riguardo.

## Sicurezza

La caldaia caffè è dotata di una valvola meccanica a molla per le sovrappressioni tarata a 10 bar e di un protettore termico che interrompe il riscaldamento in caso di guasto.

La caldaia vapore è dotata di una valvola di sicurezza tarata a 2,3 Bar ed un protettore termico che interrompe il riscaldamento in caso di guasto.

La pompa 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.

## Vibrazioni

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

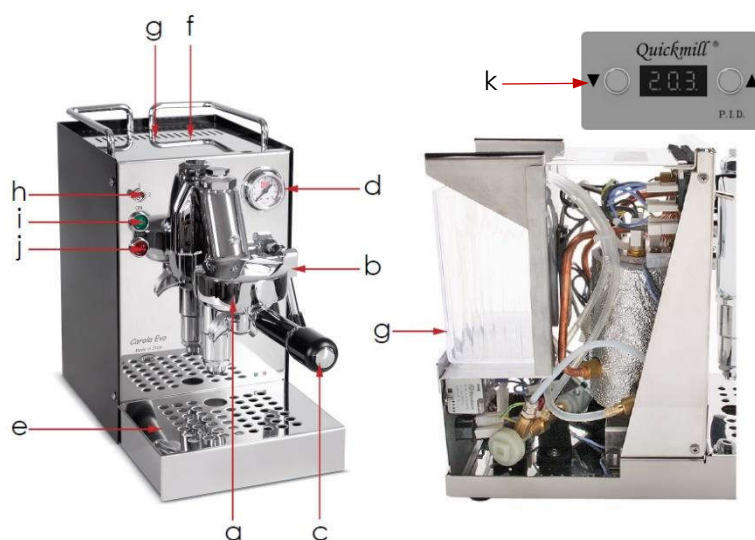
## Rumore

Le caratteristiche di funzionamento della macchina sono tali per cui il livello di pressione sonora ponderato risulta inferiore ai 70 dB (A).


## 2. COMPONENTI MACCHINE E FUNZIONAMENTI

Di seguito vengono descritte le parti che compongono le macchine e il loro funzionamento.

### 0960 – CAROLA – CAROLA PID



*Legenda:*

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

<b>DIMENSIONI l x h x p</b>	35200x330x385 mm
<b>PESO:</b>	15 Kg
<b>TENSIONE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA:</b>	850 W
<b>CAPACITÀ CALDAIA:</b>	0,75 LITRI
<b>CAPACITÀ TANICA:</b>	1,8 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C + +35°C

### Messa in funzione versione interruttore 0-1-2

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

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

### Messa in funzione versione interruttore 0-1

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

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

### Erogazione del caffè

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

### Regolazione temperatura caldaia

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

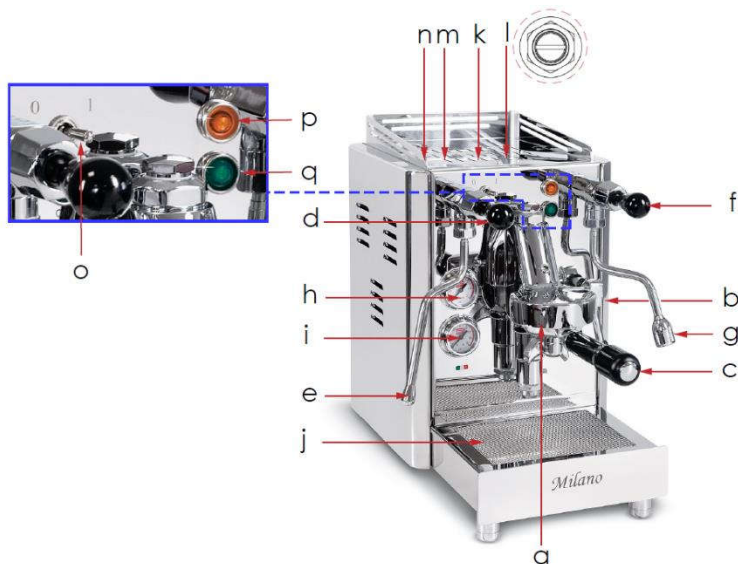
Italiano

English


Deutsch

Français

## 0980 – MILANO




### Legenda:

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| a. Gruppo erogazione caffè      | j. Vaschetta raccogli gocce   |
| b. Leva erogazione caffè        | k. Piano scalda tazze   |
| c. Portafiltro                  | l. Valvola regolazione pressione  |
| d. Rubinetto vapore             | m. Tappo tanica acqua   |
| e. Lancia erogatore vapore      | n. Tanica acqua   |
| f. Rubinetto acqua calda        | o. Interruttore generale + spia macchina ON   |
| g. Lancia erogatore acqua calda | p. Spia riscaldamento  |
| h. Manometro caldaia            | q. Spia macchina pronta (se presente)   |
| i. Manometro pompa              |   |

<b>DIMENSIONI</b> l x h x p	225x410x445 mm
<b>PESO</b>	21 Kg
<b>TENSIONE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA:</b>	1500 W
<b>CAPACITÀ TANICA:</b>	3 LITRI
<b>CAPACITÀ CALDAIA</b>	1,60 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO:</b>	+5°C ÷ +35°C

### \*Messa in funzione

1. Rimuovere il tappo carico serbatoio (m).
2. Riempire la tanica (n), presente sotto lo scaldatazze, con acqua potabile e possibilmente addolcita.
3. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (o) in posizione 1, la spia verde ON si accende.
4. La macchina effettua il carico caldaia.
5. Attivare l'erogazione dal gruppo caffè azionando la leva (b), erogare acqua dal gruppo per assicurarsi che il circuito si sia riempito correttamente.
6. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dalla spia arancione  spenta (p) e dalla lancetta del manometro caldaia (h) che deve indicare un valore compreso tra 1 Bar e 1,5 Bar. Quando la macchina ha raggiunto la temperatura di esercizio si accende anche la spia verde (q) che indica macchina pronta.

### Erogazione del caffè

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


Italiano

English

Deutsch

Français

### Erogazione vapore

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



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

### Erogazione acqua calda

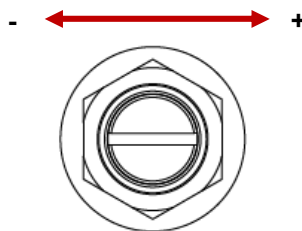
1. Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto alla lancia acqua (g)
2. Aprire il rubinetto acqua (f) per erogare acqua calda.
3. Una volta raggiunto il livello di acqua desiderato chiudere il rubinetto acqua.



### Regolazione valvola pressione caffè

La macchina viene fornita con la valvola pressione caffè (I) regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola per aumentare o diminuire la pressione.

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



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.

## Funzioni dedicate modello 0980 Milano

### Timeout riempimento

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

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### Assenza acqua in tanica

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

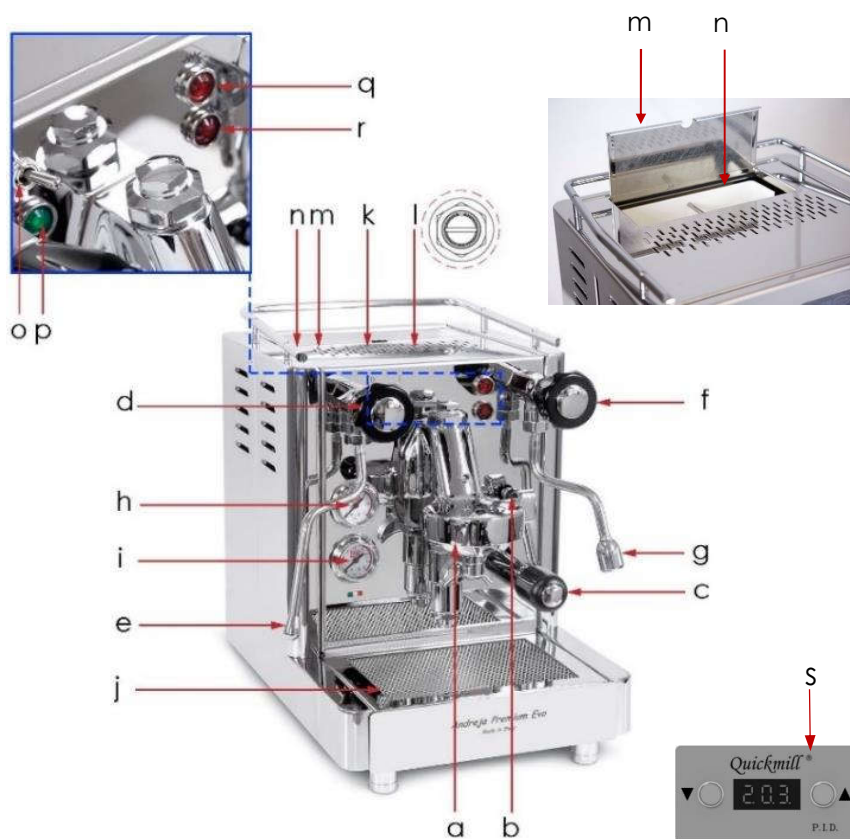
Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

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


### Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica

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

## 0980 – ANDREJA – ANDREJA PID



### Legenda:

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| a. Gruppo erogazione caffè      | k. Piano scaldatazze  |
| b. Leva erogazione caffè        | l. Valvola regolazione pressione  |
| c. Portafiltro                  | m. Coperchio tanica acqua   |
| d. Rubinetto vapore             | n. Tanica acqua   |
| e. Lancia erogatore vapore      | o. Interruttore generale  |
| f. Rubinetto acqua calda        | p. Spia macchina ON   |
| g. Lancia erogatore acqua calda | q. Spia riscaldamento  |
| h. Manometro caldaia            | r. Spia carico caldaia (se presente)  |
| i. Manometro pompa              | s. Termopid   |
| j. Vaschetta raccogli gocce     |   |

Italiano


English

Deutsch

Français

<b>DIMENSIONI l x h x p:</b>	290x405x445 mm
<b>PESO</b>	24 KG
<b>TENSIONE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA</b>	1500W
<b>CAPACITÀ TANICA</b>	3 LITRI
<b>CAPACITÀ CALDAIA</b>	1,60 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C ÷ +35°C


### Messa in funzione

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

### Erogazione del caffè

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

### Erogazione vapore

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



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

### Erogazione acqua calda

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

### Regolazione temperatura caldaia

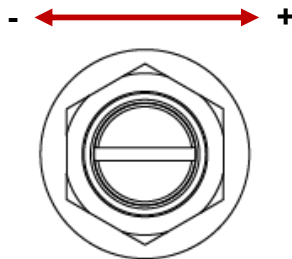
Per il modello 0980 – ANDREJA PID la gestione della temperatura della caldaia avviene attraverso il TERMOPID: fare riferimento al capitolo “FUNZIONAMENTO E PROGRAMMAZIONE TERMOPID” alla parte “TERMOPID TEMPERATURA SINGOLA”.

### Regolazione valvola pressione caffè

La macchina viene fornita con la valvola regolazione pressione caffè (I) regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (I) per aumentare o diminuire la pressione.

1. Sganciare il porta filtro dal gruppo.
2. Rimuovere il filtro dal porta filtro.
3. Inserire il filtro cieco nel porta filtro.
4. Agganciare il porta filtro al gruppo caffè.
5. Avviare l'erogazione dal gruppo caffè fino al raggiungimento della pressione massima nel circuito visualizzata sul manometro (i) pressione pompa.
6. Rimuovere il piano scaldante per accedere alla vite di regolazione (I).

7. Agire sulla vite di regolazione della valvola, ruotando in senso orario per aumentare la pressione ed in senso anti orario per diminuire la pressione nel circuito.
8. Arrestare l'erogazione.
9. Avviare l'erogazione dal gruppo e verificare la regolazione della pressione visualizzata sul manometro (i).
10. Ripetere le operazioni sopra citate fino al raggiungimento della regolazione desiderata.



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.

## Funzioni dedicate modello 0980 Andreja

### **Timeout riempimento**

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

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### **Assenza acqua in tanica**

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

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

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

### **Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica**

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

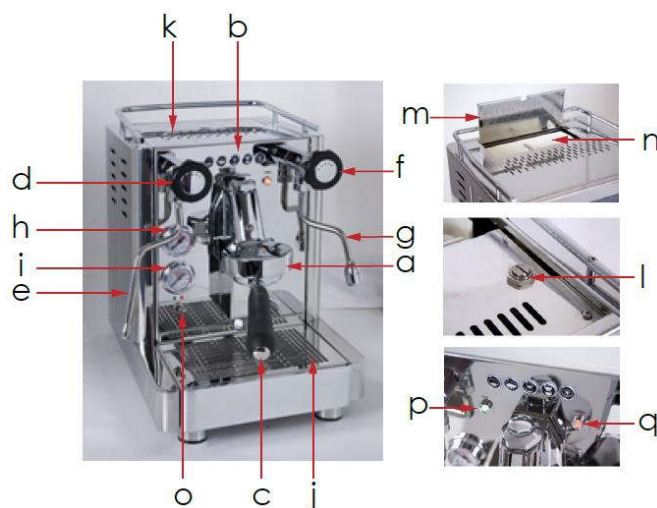
Italiano

English


Deutsch

Français

## 0980 – ANDREJA DOSATA



### Legenda:

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

<b>DIMENSIONI l x h x p:</b>	290x405x445 mm
<b>PESO</b>	24 Kg
<b>TENSIONE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA</b>	1500W
<b>CAPACITÀ TANICA</b>	3 LITRI
<b>CAPACITÀ CALDAIA</b>	1,80 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C ÷ +35°C



### Messa in funzione

1. Sollevare il coperchio tanica (**m**) e riempire la tanica (**n**) di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
2. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**o**) in posizione 1 ed attendere che la macchina ricarichi la caldaia e raggiunga la temperatura di esercizio: la spia rossa (**q**) riscaldamento deve essersi accesa e spenta.

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

### Erogazione del caffè

1. Sganciare il portafiltro (**c**) dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Riagganciare e serrare il portafiltro nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
6. Premere il tasto della dose desiderata (come descritto nella sezione "Funzioni e regolazioni"). Fatta eccezione della dose continua, l'erogazione terminerà automaticamente in base alla programmazione di fabbrica o a quella del cliente.

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 al gruppo quando si effettuano le relative operazioni.

### Erogazione vapore

1. Attivare per qualche secondo l'erogazione di vapore con la manopola (**d**) e scaricare la condensa creatasi nel tubo vapore all' interno della vaschetta raccogli gocce (**j**) quindi chiudere l'erogazione di vapore.
2. Immergere circa metà lancia vapore (**e**) nel liquido da scaldare, riattivare l'erogazione del vapore con la manopola. Raggiunta la temperatura desiderata richiudere la manopola.



È consigliabile una volta terminato di riscaldare la bevanda, scaricare sempre un po' di vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.

### Erogazione acqua calda

1. Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto al diffusore acqua calda, quindi aprire il rubinetto (**f**) e richiuderlo al raggiungimento di livello di acqua desiderato.

### Funzioni e Regolazioni



Nel presente libretto istruzioni e per facilitarne la descrizione all'uso, ciascun tasto viene numerato nel seguente modo:

1

2

3

4

5



Tasto 1 = espresso

Tasto 2 = caffè lungo

Tasto 3 = espresso doppio

Tasto 4 = doppio caffè lungo

Tasto 5 = dose continua

## Comandi dosaggio caffè

Sulla parte frontale della macchina sono presenti i tasti illuminati di dosaggio.



Tasto 1 = espresso

Tasto 2 = caffè lungo

Tasto 3 = espresso doppio

Tasto 4 = doppio caffè lungo

Tasto 5 = dose continua

Utilizzando uno dei tasti dal 1 al 4, la macchina parte con l'erogazione fermandosi al raggiungimento della dose memorizzata (vedere "Settaggio dosi"). Nel caso del tasto 5 "dose continua", l'erogazione deve essere terminata schiacciando nuovamente lo stesso tasto.

## Settaggio dosi

La dosatura del caffè avviene in maniera automatica attraverso i tasti dedicati ai quali, di fabbrica, vengono assegnate delle quantità di default.

Nel caso si vogliano modificare le quantità dei dosaggi, agire come segue:

1. Accendere la macchina.
2. Premere il tasto 5 (dose continua) fino a farlo lampeggiare.
3. Premere uno dei tasti dosaggio da 1 a 4 per avviare la dosatura.
4. Ripremere lo stesso tasto per fermare il dosaggio a quantità desiderata.
5. La macchina ha memorizzato la dose.
6. Eseguire la programmazione con un altro tasto oppure uscire dalla programmazione attendendo 5 secondi o ripremendo il tasto 5.

Italiano

English

Deutsch

Français

## Visualizzazione e regolazione temperatura caldaia

La gestione della temperatura della caldaia avviene grazie alla scheda elettronica presente nella macchina.

La visualizzazione e/o la modifica della temperatura dell'acqua contenuta nella caldaia avvengono attraverso i 5 tasti del dosaggio.

Per visualizzare la temperatura impostata, accendere la macchina tenendo premuti i tasti 1+5.

I tasti 1,2 e 3 cominciano a lampeggiare secondo la seguente modalità di esempio:

- tasto 1 (centinaia) = n° 1 lampeggio
- tasto 2 (decine) = n° 2 lampeggi
- tasto 3 (unità) = n° 4 lampeggi

Con questi lampeggi, la temperatura di setpoint è 124 °C.

Per modificare il setpoint di temperatura, utilizzare i tasti 4 e 5 nel seguente modo:

- tasto 4 diminuisce
- tasto 5 aumenta

Spegnere e riaccendere la macchina per la memorizzazione del nuovo valore di setpoint di temperatura.

Il range di temperatura settabile va da 120°C a 128°C mentre il valore di fabbrica impostato è di 123°C.

## Funzione di Standby/Economy

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

La macchina può essere portata, in tale modalità manualmente a macchina accesa premendo in sequenza i tasti 5 e 3 oppure in automatico dopo 20 minuti che non vengono richieste erogazioni di caffè.

In entrambi i casi quando la macchina è in Standby/Economy, tutti i tasti si spengono tranne il tasto 1 che lampeggia ogni 2 secondi.

Per uscire dallo Standby/Economy è sufficiente premere uno dei 5 tasti di dosaggio.

Per inserire la funzione di Standby/Economy automatico dopo 20 minuti di non erogazione del caffè, seguire la seguente modalità:

1. Spegnerne la macchina.
2. Premere contemporaneamente i tasti 3+5.
3. Accendere la macchina.
4. Il tasto 1 lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
5. Il tasto 1 lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.
6. Premere il tasto 4 per diminuire i lampeggi (disinserimento Standby/Economy).
7. Premere il tasto 5 per aumentare i lampeggi (inserimento Standby/Economy).
8. Spegnerne la macchina.
9. Accendere la macchina.

Per verificare se la funzione di Standby/Economy automatico è inserita o meno, è sufficiente contare il numero di lampeggi del tasto 1 ad ogni accensione della macchina nella seguente modalità:

1. Accendere la macchina.
2. Attendere che tutti i tasti si illuminano e si spengono.
3. Contare il numero dei lampeggi del tasto 1.
4. Il tasto 1 lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
5. Il tasto 1 lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.

#### Ripristino valori di fabbrica

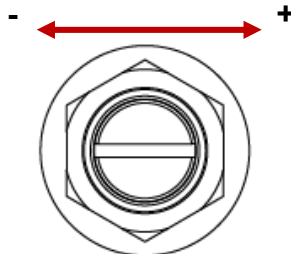
Per ripristinare i valori di fabbrica della macchina, seguire la seguente modalità:

1. Spegnerne la macchina.
2. Premere contemporaneamente i tasti 1+3+5.
3. Accendere la macchina.
4. Rilasciare i tasti quando questi lampeggiano.

## Regolazione valvola pressione caffè

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (1) per aumentare o diminuire la pressione.

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



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.

## Funzioni dedicate modello 0980 Andreja Dosata

### **Timeout riempimento**

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente e facendo lampeggiare i tasti di dosaggio. In questo stato di allarme il riscaldamento caldaia non si avvia.

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### **Assenza acqua in tanica**

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente e facendo lampeggiare i tasti di dosaggio.

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

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

### **Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica**

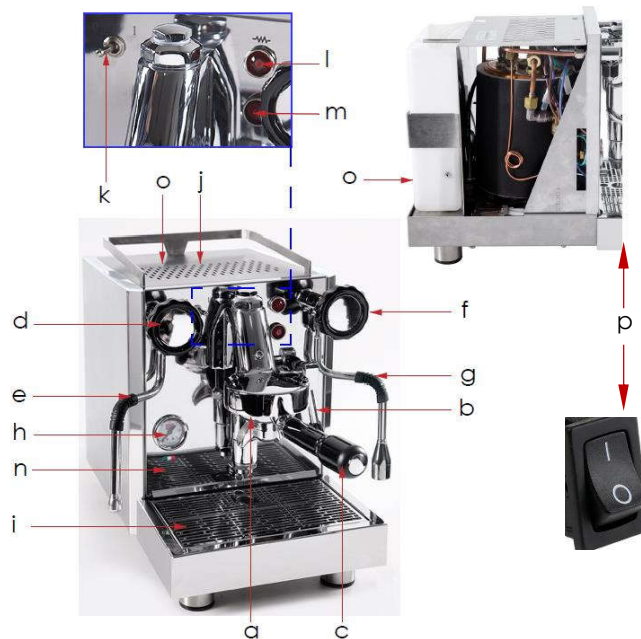
Nel caso in cui venisse a mancare acqua in tanica durante l'erogazione del caffè, la macchina va in allarme solo al termine dell'erogazione.



Italiano

English

Deutsch

Français


**0981 – RUBINO****Legenda:**

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

<b>DIMENSIONI l x h x p</b>	265x345x452 mm
<b>PESO</b>	19,50 Kg
<b>TENSIONE</b>	220/230 v – 50/60 Hz - 115 v – 60 Hz
<b>POTENZA</b>	1500 W
<b>CAPACITÀ CALDAIA</b>	1,8 LITRI
<b>CAPACITÀ TANICA</b>	3 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C + +35°C



### Messa in funzione

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




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

### Erogazione del caffè

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

### Erogazione vapore

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



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



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

### Erogazione acqua calda

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

## Funzioni dedicate modello 0981 Rubino

### **Timeout riempimento**

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

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### **Assenza acqua in tanica**

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

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

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

### **Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica**

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

### **Funzione standby (per macchine predisposte)**

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

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

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

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

Italiano

English

Deutsch

Français

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

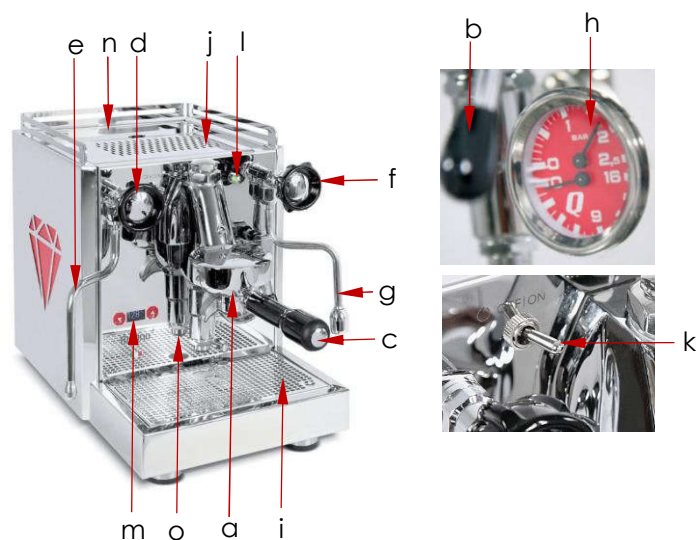
1. Spegnerne la macchina.
2. Tenere sollevata la leva come per dosare un caffè.
3. Accendere la macchina.
4. Il led *Standby/Mancanza acqua* lampeggia n° 2 volte = Standby non inserito
5. Il led *Standby/Mancanza acqua* lampeggia n° 3 volte = Standby inserito
6. Riportare la leva in basso.
7. Spegnerne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

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

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

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

## 0981 – RUBINO PLUS



### Legenda:

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

<b>DIMENSIONI</b> l x h x p	265x450xH360 mm
<b>PESO</b>	20 Kg
<b>TENSIONE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA</b>	1500 W
<b>CAPACITÀ CALDAIA</b>	1,8 LITRI
<b>CAPACITÀ TANICA</b>	3 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C ÷ +35°C

Italiano

English

Deutsch

Français

## Messa in funzione

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



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

## Timeout riempimento

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

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### Erogazione del caffè

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



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

### Erogazione vapore

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



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

### Erogazione acqua calda

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

## Funzioni dedicate modello 0981 Rubino Plus

### Pre-infusione

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

### Funzione Standby

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

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



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

### Funzione ECO

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

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



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



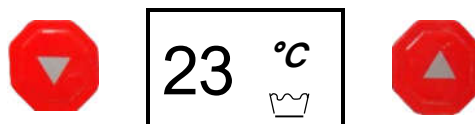
### Screen Saver

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

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

### Assenza acqua in tanica

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



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

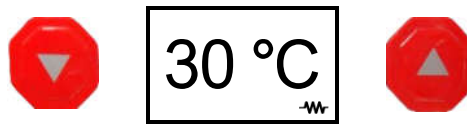
Quando la macchina è in allarme per mancanza d'acqua in tanica, la caldaia continua a scaldare ed è possibile il reintegro del livello d'acqua. Il reintegro è possibile anche quando il riscaldamento viene interrotto a causa della mancanza d'acqua nella caldaia.

## Funzioni Display OLED – Menu operatore

### Accensione

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

*Esempio:*

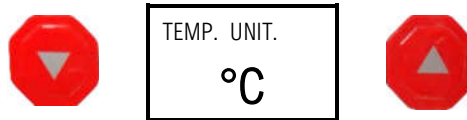


Premendo i tasti laterali è possibile regolare la temperatura in modo diretto. Terminata la regolazione, dopo alcuni secondi dal display scompare la scritta "SET" e il display torna a visualizzare la temperatura reale.

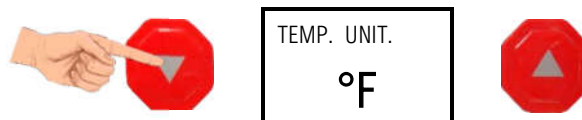
### Unità temperatura

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

Il display visualizza l'unità di misura della temperatura



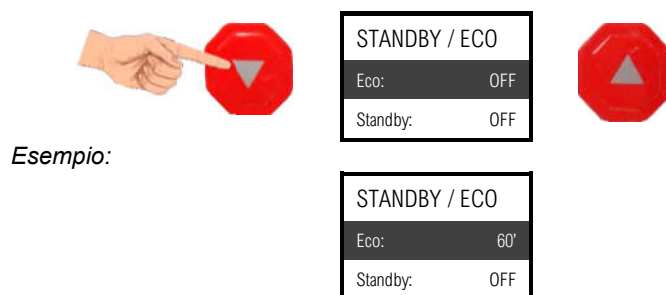
Premendo la freccia di sinistra è possibile impostare i gradi in Fahrenheit.



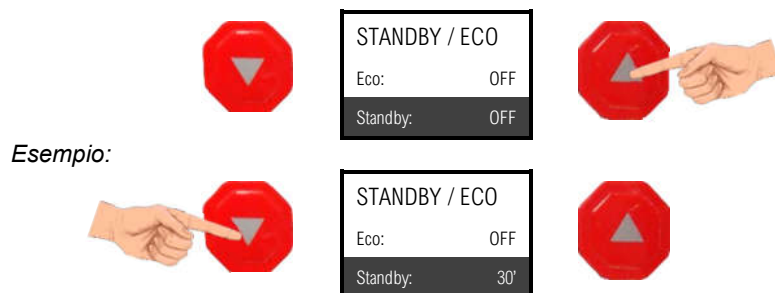
## Eco e Standby

Premendo la freccia destra, si entra nella funzione ECO:

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

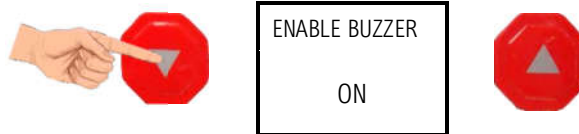


La freccia destra consente di spostarsi su Standby: la freccia sinistra consente di impostare la funzione su 30', 60', 90' oppure disattivarla.



### Sensore acustico

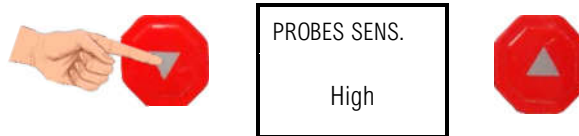
Premendo la freccia destra dal menu *Standby*, si accede al menu *Buzzer*: la freccia sinistra consente di attivare/disattivare la funzione.



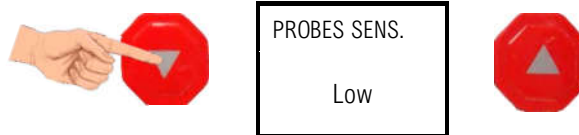
Il segnale acustico, quando attivo, suona tre volte per avvertire della mancanza di acqua.

### Probes sensor

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



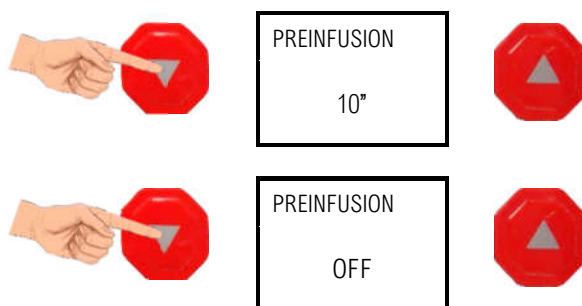
*Esempio:*



### Preinfusione

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

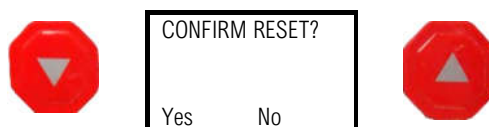
La freccia di sinistra consente di impostare la durata della preinfusione la quale può variare da 0 a 10 secondi (oppure può essere disabilitata).

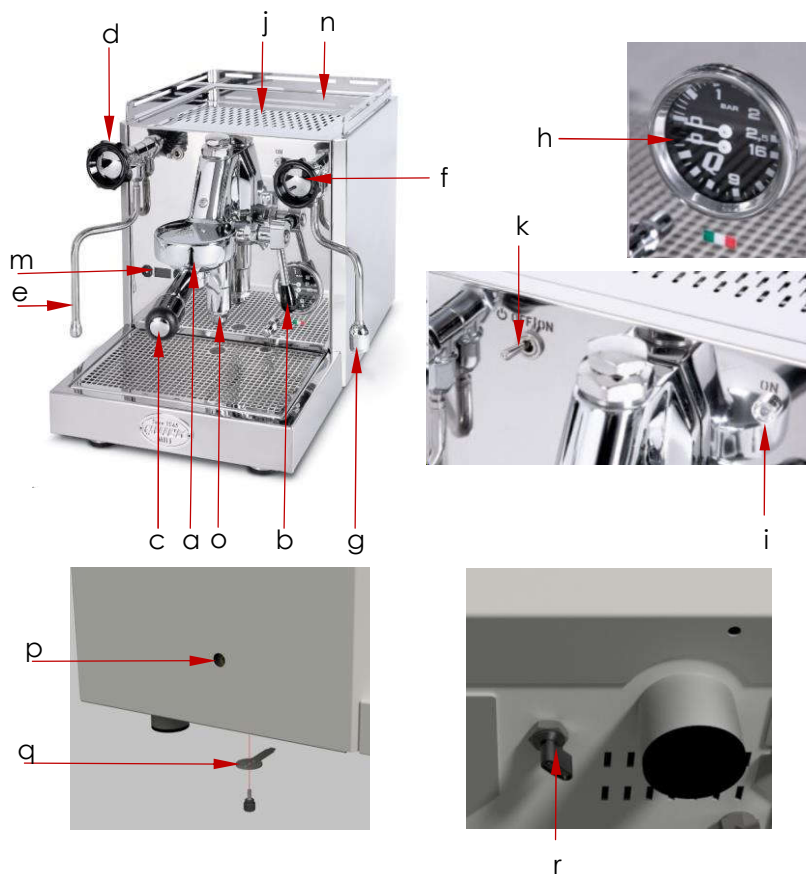


### Reset parametri

La funzione di RESET consente di riportare la macchina ai parametri di fabbrica. Per eseguire il reset, accendere la macchina tenendo premuto il tasto destro del display.

Nella schermata, confermare o meno premendo il tasto sinistro o destro.



0993 – ELEVATE R / ELEVATE V**Legenda:**

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

<b>DIMENSIONI l x h x p</b>	304x500xH358mm
<b>PESO</b>	26 Kg
<b>TENSIONE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA</b>	1100 – 1500 W
<b>CAPACITÀ CALDAIA CAFFÈ'</b>	0,75 LITRI
<b>CAPACITÀ CALDAIA VAPORE</b>	1,6 LITRI
<b>CAPACITÀ TANICA</b>	3 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C ÷ +35°C



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

Italiano

English

Deutsch

Français

## Messa in funzione

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



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

## Timeout riempimento

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

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

Spegner e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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



### Erogazione del caffè

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



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

### Erogazione vapore

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



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

### Erogazione acqua calda

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

## Funzioni dedicate modello 0993 Elevate

### Pre-infusione

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

### Funzione Standby

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

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



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

### Funzione ECO

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

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



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

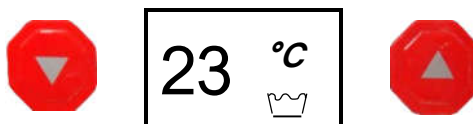
### Screen Saver

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

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

### Assenza acqua in tanica

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



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

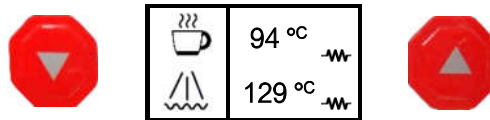
Quando la macchina è in allarme per mancanza d'acqua in tanica, la caldaia continua a scaldare ed è possibile il reintegro del livello d'acqua. Il reintegro è possibile anche quando il riscaldamento viene interrotto a causa della mancanza d'acqua nella caldaia.

## Funzioni Display OLED – Menu operatore

### Accensione

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

*Esempio:*

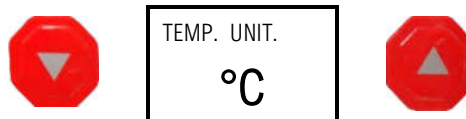


Premendo i tasti laterali è possibile regolare la temperatura caffè in modo diretto. Terminata la regolazione, dopo alcuni secondi dal display scompare la scritta "SET" e il display torna a visualizzare la temperatura reale.

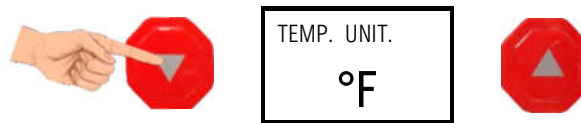
### Unità temperatura

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

Il display visualizza l'unità di misura della temperatura



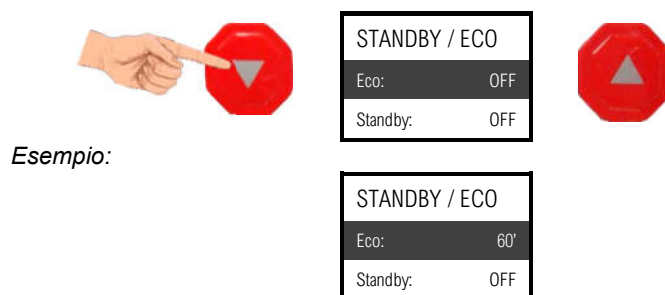
Premendo la freccia di sinistra è possibile impostare i gradi in Fahrenheit.



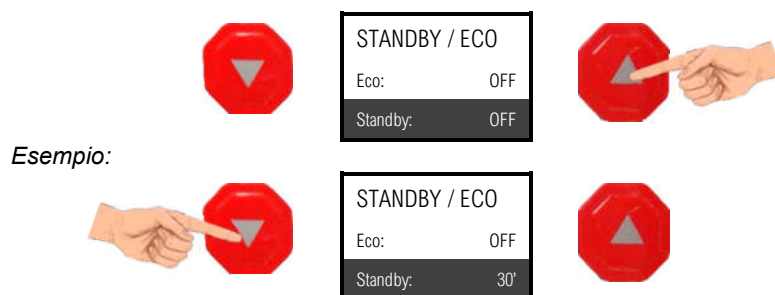
## Eco e Standby

Premendo la freccia destra, si entra nella funzione ECO:

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



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

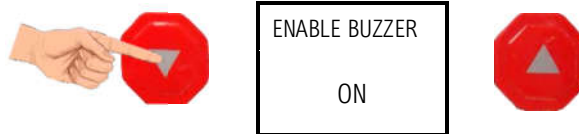


Se vengono attivati entrambi, la priorità è dello Standby.

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

### Sensore acustico

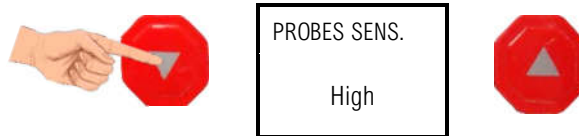
Premendo la freccia destra dal menu *Standby*, si accede al menu *Buzzer*: la freccia sinistra consente di attivare/disattivare la funzione.



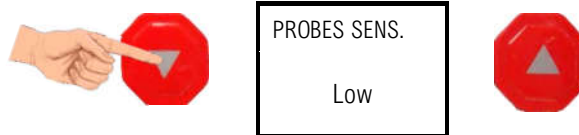
Il segnale acustico, quando attivo, suona tre volte per avvertire della mancanza di acqua.

### Probes sensor

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



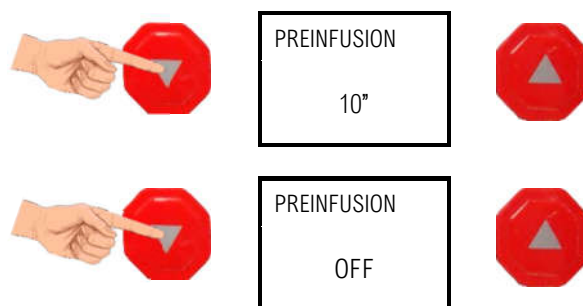
*Esempio:*



### Preinfusione

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

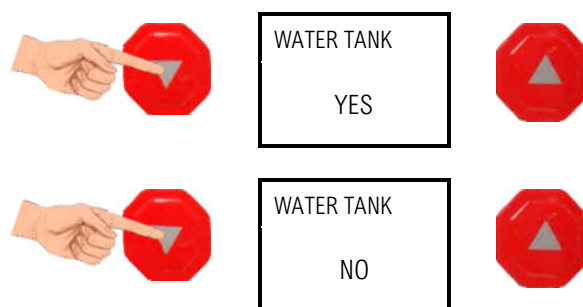
La freccia di sinistra consente di impostare la durata della preinfusione la quale può variare da 0 a 10 secondi (oppure può essere disabilitata).



### Tanica acqua

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

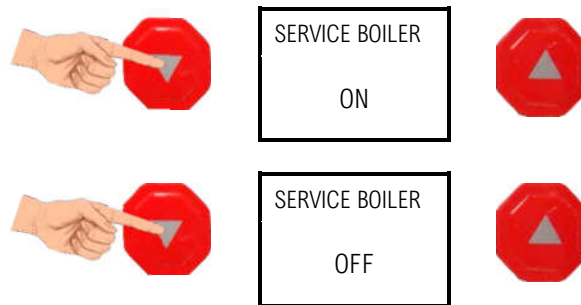
La freccia di sinistra consente di abilitare/disabilitare la tanica dell'acqua. Se viene disabilitata, la macchina viene alimentata dalla rete idrica.



### Caldia vapore

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

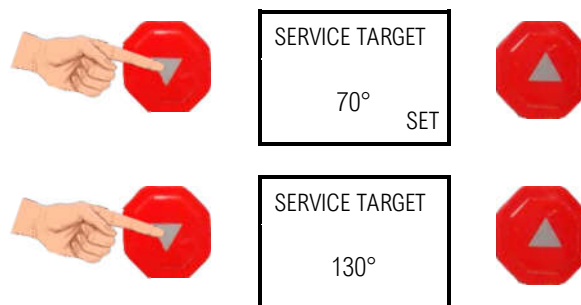
La freccia di sinistra consente di abilitare/disabilitare la caldaia del vapore.



### Service Target

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

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



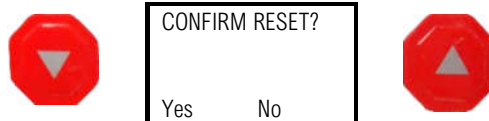
Dopo la modifica, attendere cinque secondi prima di uscire dal menu, premendo la freccia destra.



### Reset parametri

La funzione di RESET consente di riportare la macchina ai parametri di fabbrica. Per eseguire il reset, accendere la macchina tenendo premuto il tasto destro del display.

Nella schermata, confermare o meno premendo il tasto sinistro o destro.



Italiano

English

Deutsch

Français

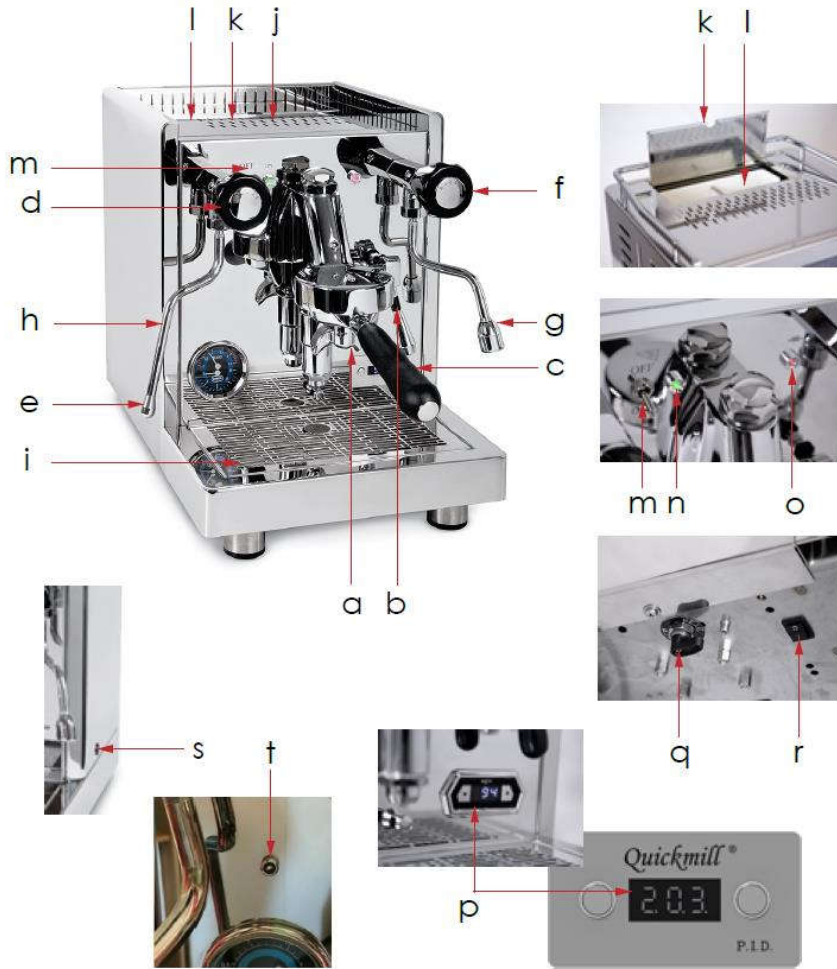
Italiano

English


Deutsch

Français

## 0985 – 0986 – AQUILA E AQUILA PID



**Legenda:**

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

<b>DIMENSIONI l x h x p</b>	310x405x440 mm
<b>PESO</b>	28,5 Kg
<b>TENSIONE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA</b>	1550 W
<b>CAPACITÀ SERBATOIO</b>	3 LITRI
<b>CAPACITÀ CALDAIA</b>	1,80 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C ÷ +35°C

Italiano

English

Deutsch

Français

## 0985 - 0986 – AQUILA


### Messa in funzione

Il modello 0985 - 0986 Aquila senza TermoPID ha la possibilità di essere alimentata sia con acqua proveniente da tanica che da rete idrica. In base al tipo di alimentazione agire come descritto.

#### Tanica

- Posizionare il rubinetto tanica/rete (**q**), sottostante la macchina, su tanica.
- Posizionare l'interruttore tanica/rete (**r**) su tanica.
- Riempire la tanica di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).

#### Rete idrica:

- Collegare il tubo di acqua di rete al raccordo sottostante la macchina.
  - Posizionare il rubinetto tanica/rete (**q**), sottostante la macchina, su rete.
  - Posizionare l'interruttore tanica/rete (**r**) su rete.
1. Aprire lo sportello carico serbatoio (**k**), estrarre la tanica (**l**) e riempirla con acqua potabile e possibilmente addolcita (solo per alimentazione con tanica)
  2. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**m**) in posizione **ON**, la spia verde (**n**) si accende.
  3. La macchina effettua il carico caldaia.
  4. Attivare l'erogazione dal gruppo caffè azionando la leva (**b**), erogare acqua dal gruppo per assicurarsi che il circuito si sia riempito correttamente.
  5. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dalla spia rossa riscaldamento  accesa e poi spenta (**o**) e dalla lancetta del manometro caldaia (**h**) che deve indicare un valore compreso tra 1 Bar e 1,5 Bar.




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

### Erogazione del caffè

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

### Erogazione vapore

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

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

### Erogazione acqua calda

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

### Funzione di Standby/Economy

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

La macchina si porta automaticamente in Standby/Economy dopo 20 minuti che non vengono eseguite erogazioni di caffè.

Quando la macchina è in Standby/Economy, il led dedicato (**t**) lampeggia ogni 2 secondi.

Per uscire dallo Standby/Economy è sufficiente erogare un caffè con la leva.

Per inserire la funzione di Standby/Economy in automatico dopo 20 minuti di non erogazione caffè, seguire la seguente modalità:

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

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

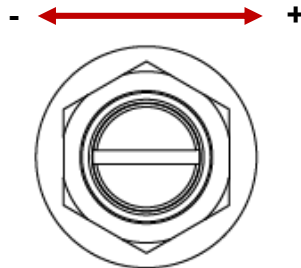
Per verificare se la funzione di Standby/Economy automatico è inserita o meno, è sufficiente contare il numero di lampeggi del led dedicato ad ogni accensione della macchina nella seguente modalità:

1. Accendere la macchina.
2. Contare il numero dei lampeggi del led.
3. Il led lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
4. Il led lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.

### Regolazione valvola pressione pompa

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (**s**) per aumentare o diminuire la pressione.

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



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.

## Funzioni dedicate modello 0985 Aquila

### **Timeout riempimento**

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente.

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### **Assenza acqua in tanica**

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente. Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

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

### **Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica**

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



## 0985 – 0986 – AQUILA PID


### Messa in funzione

Il modello 0985-0986 Aquila PID, ha la possibilità di essere alimentata sia con acqua proveniente da tanica che da rete idrica. In base al tipo di alimentazione agire come descritto.

#### Tanica

- Posizionare il rubinetto tanica/rete (**q**), sottostante la macchina, su tanica.
- Posizionare l'interruttore tanica/rete (**r**) su tanica.
- Riempire la tanica di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).

#### Rete idrica:

- Collegare il tubo di acqua di rete al raccordo sottostante la macchina.
  - Posizionare il rubinetto tanica/rete (**q**), sottostante la macchina, su rete.
  - Posizionare l'interruttore tanica/rete (**r**) su rete.
1. Aprire lo sportello carico serbatoio (**k**), estrarre la tanica (**l**) e riempirla con acqua potabile e possibilmente addolcita (solo per alimentazione con tanica).
  2. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**m**) in posizione **ON**, la spia verde (**n**) si accende.
  3. La macchina effettua il carico caldaia.
  4. Attivare l'erogazione dal gruppo caffè azionando la leva (**b**), erogare acqua dal gruppo per assicurarsi che il circuito si sia riempito correttamente.
  5. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio indicato dalla spia rossa riscaldamento  accesa e poi spenta (**o**) e dalla lancetta del manometro caldaia (**h**) che deve indicare un valore compreso tra 1 Bar e 1,5 Bar.



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



Per questo modello, la gestione della temperatura della macchina avviene attraverso il TermoPID (p). Per la gestione del TermoPID fare riferimento alla parte "SETTAGGIO E FUNZIONAMENTO TERMOPID".

Italiano

English


Deutsch

Français

### Erogazione del caffè

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

### Erogazione vapore

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



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

### Erogazione acqua calda

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

## Funzione di Standby/Economy

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

La macchina si porta automaticamente in Standby/Economy dopo 20 minuti che non vengono eseguite erogazioni di caffè.

Quando la macchina è in Standby/Economy, il led dedicato (t) lampeggia ogni 2 secondi.

Per uscire dallo Standby/Economy è sufficiente erogare un caffè con la leva.

Per inserire la funzione di Standby/Economy in automatico dopo 20 minuti di non erogazione caffè, seguire la seguente modalità:

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

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

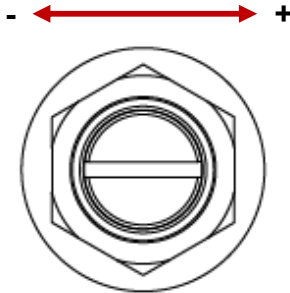
Per verificare se la funzione di Standby/Economy automatico è inserita o meno, è sufficiente contare il numero di lampeggi del led dedicato ad ogni accensione della macchina nella seguente modalità:

1. Accendere la macchina.
2. Contare il numero dei lampeggi del led.
3. Il led lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
4. Il led lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.

### Regolazione valvola pressione pompa

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (**s**) per aumentare o diminuire la pressione.

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



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.

## Funzioni dedicate modello 0985-0986 AQUILA PID

### **Timeout riempimento**

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente.

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### **Assenza acqua in tanica**

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente. Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

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

### **Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica**

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

Italiano

English

Deutsch

Français

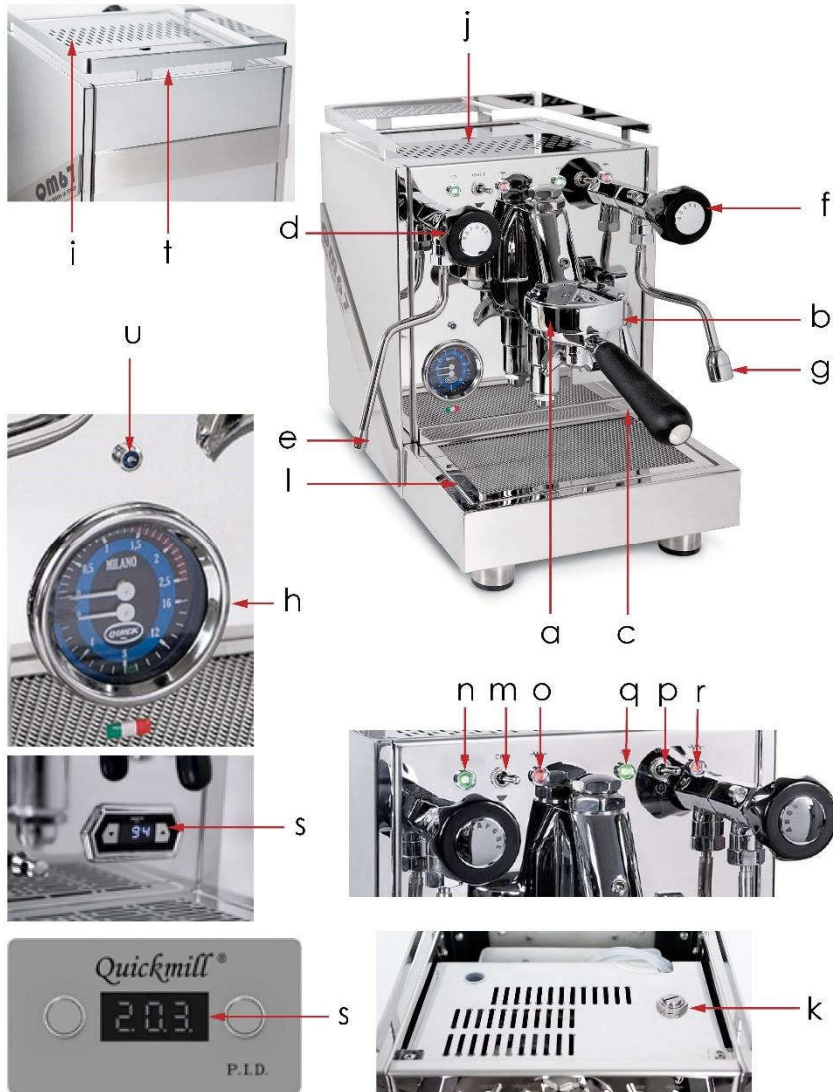
Italiano

English



Deutsch

Français

## 0992 – QM67 - 2 BOILER PID



**Legenda:**

- |   |   |
|---|---|
| a. Gruppo erogazione caffè  | l. Vaschetta raccogli gocce   |
| b. Leva erogazione caffè  | m. Interruttore generale ON/OFF   |
| c. Portafiltro  | n. Spia verde macchina ON   |
| d. Rubinetto vapore   | o. Spia rossa riscaldamento caffè   |
| e. Lancia erogatore vapore  | p. Interruttore vapore  |
| f. Rubinetto acqua calda  | q. Spia verde vapore ON   |
| g. Lancia acqua calda   | r. Spia rossa riscaldamento vapore  |
| h. Manometro pressione caldaia vapore+<br>Manometro pressione pompa | s. Termopid   |
| i. Sportello tanica acqua   | t. Tanica acqua   |
| j. Piano scaldatazze  | u. Spia Standby/Economy   |
| k. Valvola regolazione pressione                                    |   |

<b>DIMENSIONI l x h x p</b>	280x405x450 mm
<b>PESO</b>	25 Kg
<b>TENSIONE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA</b>	2350 W
<b>RESISTENZA CAFFÈ</b>	800W
<b>RESISTENZA VAPORE</b>	1400W
<b>CAPACITÀ TANICA</b>	3 LITRI
<b>CALDAIA CAFFÈ</b>	0,75 LITRI
<b>CALDAIA VAPORE</b>	1,40 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C ÷ +35°C

1. Aprire lo sportello carico tanica. Estrarre la tanica e riempire con acqua potabile e possibilmente addolcita.
2. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (m) ed attendere che la macchina ricarichi la caldaia e raggiunga la temperatura di esercizio.
3. Accendere l'interruttore della caldaia vapore (p) ed attendere il raggiungimento della pressione di esercizio (1,2 Bar).



Al primo utilizzo lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo erogando caffè e acqua calda per il risciacquare il circuito dello scambiatore



Per questo modello, la gestione della temperatura della macchina avviene attraverso il TermoPID (s). Per la gestione del TermoPID fare riferimento alla parte “SETTAGGIO E FUNZIONAMENTO TERMOPID “

Italiano

English

Deutsch

Français

### Erogazione del caffè

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



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 al gruppo quando si effettuano le relative operazioni.

### Erogazione vapore

Aprire il rubinetto (d) e scaricare un po' di vapore nella vaschetta raccogli gocce, quindi immergere la lancia vapore nel liquido da scaldare ed aprire il rubinetto (d) fino al raggiungimento della temperatura desiderata quindi chiudere il rubinetto.



Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare un po' di vapore dal tubo per pulire i fori dello spruzzatore.

### Erogazione acqua calda

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



### Funzione di Standby/Economy

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

La macchina si porta automaticamente in Standby/Economy dopo 20 minuti che non vengono eseguite erogazioni di caffè.

Quando la macchina è in Standby/Economy, il led dedicato (**u**) lampeggia ogni 2 secondi.

Per uscire dallo Standby/Economy è sufficiente erogare un caffè con la leva.

Per inserire la funzione di Standby/Economy in automatico dopo 20 minuti di non erogazione caffè, seguire la seguente modalità:

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

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

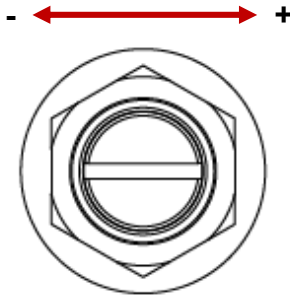
Per verificare se la funzione di Standby/Economy automatico è inserita o meno, è sufficiente contare il numero di lampeggi del led dedicato ad ogni accensione della macchina nella seguente modalità:

1. Accendere la macchina.
2. Contare il numero dei lampeggi del led.
3. Il led lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
4. Il led lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.

### Regolazione valvola pressione caffè

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (**k**) per aumentare o diminuire la pressione.

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



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.

## Funzioni dedicate modello 0992 QM67 - 2 Boiler PID

### **Timeout riempimento**

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente.

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### **Assenza acqua in tanica**

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente. Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

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

### **Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica**

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

Italiano

English

Deutsch

Français

Italiano

English



Deutsch

Français

**0995 – VETRANO - 2 BOILER PID**



*Legenda:*

- |  |  |
|--|--|
| a. Gruppo erogazione caffè                                   | n. Spia verde macchina ON  |
| b. Leva erogazione caffè                                     | o. Spia rossa riscaldamento caffè   |
| c. Portafiltro   | p. Interruttore vapore   |
| d. Rubinetto vapore  | q. Spia verde vapore ON  |
| e. Lancia erogatore vapore                                   | r. Spia rossa riscaldamento vapore  |
| f. Rubinetto acqua calda                                     | s. Spia Standby/Economy  |
| g. Lancia acqua calda  | t. Rubinetto tanica/rete   |
| h. Manometro pressione caldaia+<br>Manometro pressione pompa | u. Interruttore tanica/rete (0=tanica;1=rete)  |
| i. Termopid  | v. Vaschetta scarico diretto   |
| j. Piano scaldatazze   | w. Regolazione pressione pompa   |
| k. Tanica acqua  | x. Coperchio tanica acqua  |
| l. Vaschetta raccogli gocce                                  | y. Interruttore Led (se previsto)  |
| m. Interruttore generale ON/OFF                              |  |

**DIMENSIONI** l x h x p

330x405x465 mm

**PESO:**

28 Kg

**TENSIONE:**

200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz

**POTENZA 220/230 v:**

2350 W

**POTENZA 115 v:**

2050 W

**CAPACITÀ TANICA:**

3 LITRI

**CAPACITÀ CALDAIA CAFFÈ:**

0,75 LITRI

**CAPACITÀ CALDAIA VAPORE:**

1,40 LITRI

**TEMPERATURA DI LAVORO**

+5°C ÷ +35°C

### Messa in funzione

Il modello 0995 Vetrano 2 Boiler Pid, ha la possibilità di essere alimentata sia con acqua proveniente da tanica che da rete idrica. In base al tipo di alimentazione agire come descritto.

#### Tanica

- Posizionare il rubinetto tanica/rete (**t**), sottostante la macchina, su tanica.
- posizionare l'interruttore tanica/rete (**u**) su tanica.
- riempire la tanica di acqua (**k**) (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).

Italiano

English

Deutsch

Français

#### Rete idrica:

- Collegare il tubo di acqua di rete al raccordo sottostante la macchina.
- posizionare il rubinetto tanica/rete (**t**), sottostante la macchina, su rete.
- posizionare l'interruttore tanica/rete (**u**) su rete.



Per questo modello di macchina è necessario che l'acqua raccolta dalla vaschetta raccogli gocce, venga convogliata verso lo scarico domestico. Per questo motivo, è necessario collegare la vaschetta di scarico diretto presente sotto la macchina (**v**) con il tubo di scarico fornito a corredo.

1. Aprire lo sportello carico tanica (**x**), estrarre la tanica e riempirla con acqua potabile e possibilmente addolcita (solo per alimentazione con tanica).
2. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere l'interruttore generale(m) ed attendere che la macchina ricarichi la caldaia e raggiunga la temperatura di esercizio.
3. Accendere l'interruttore della caldaia vapore (**p**) ed attendere lo spegnimento della spia di riscaldamento vapore (**r**) e il raggiungimento della pressione di esercizio (1,2 Bar).

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



Per questo modello, la gestione della temperatura della macchina avviene attraverso il TermoPID (**i**). Per la gestione del TermoPID fare riferimento alla parte "SETTAGGIO E FUNZIONAMENTO TERMOPID"

#### Erogazione del caffè

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



\*Nelle macchine con display, durante l'erogazione è possibile visualizzare il conteggio secondi per controllare il tempo di estrazione.

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 al gruppo quando si effettuano le relative operazioni.

### Erogazione vapore

1. Attivare per qualche secondo l'erogazione di vapore con la manopola **(d)** e scaricare la condensa creatasi nel tubo vapore all' interno della vaschetta raccogli gocce **(l)** quindi chiudere l'erogazione di vapore.
2. Immergere circa metà lancia vapore **(e)** nel liquido da scaldare, riattivare l'erogazione del vapore con la manopola. Raggiunta la temperatura desiderata richiudere la manopola.



È consigliabile, una volta terminato di riscaldare la bevanda, scaricare sempre un po' di vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.

### Erogazione acqua calda

1. Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto al diffusore acqua calda, quindi aprire il rubinetto **(f)** e richiuderlo al raggiungimento di livello di acqua desiderato.

## Funzione di Standby/Economy

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

La macchina si porta automaticamente in Standby/Economy dopo 20 minuti che non vengono eseguite erogazioni di caffè.

Quando la macchina è in Standby/Economy, il led dedicato (s) lampeggia ogni 2 secondi.

Per uscire dallo Standby/Economy è sufficiente erogare un caffè con la leva.

Per inserire la funzione di Standby/Economy in automatico dopo 20 minuti di non erogazione caffè, seguire la seguente modalità:

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

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

Per verificare se la funzione di Standby/Economy automatico è inserita o meno, è sufficiente contare il numero di lampeggi del led dedicato ad ogni accensione della macchina nella seguente modalità:

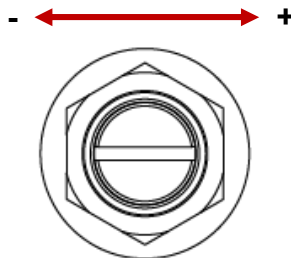
1. Accendere la macchina.
2. Contare il numero dei lampeggi del led.
3. Il led lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
4. Il led lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.



### Regolazione pressione pompa

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (**w**) per aumentare o diminuire la pressione.

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



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.



**La macchina viene fornita con la regolazione della pompa tarata a 9 Bar per funzionare pescando acqua dal serbatoio. Se viene allacciata a rete idrica la regolazione della pompa risulterà superiore e andrà tarata in base alla pressione della rete idrica.**

## Funzioni dedicate modello 0995 Vetrano 2 Boiler Pid

### Timeout riempimento

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente.

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### Assenza acqua in tanica

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente. Per uscire dalla condizione di allarme è sufficiente riempire la tanica.

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

### Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica

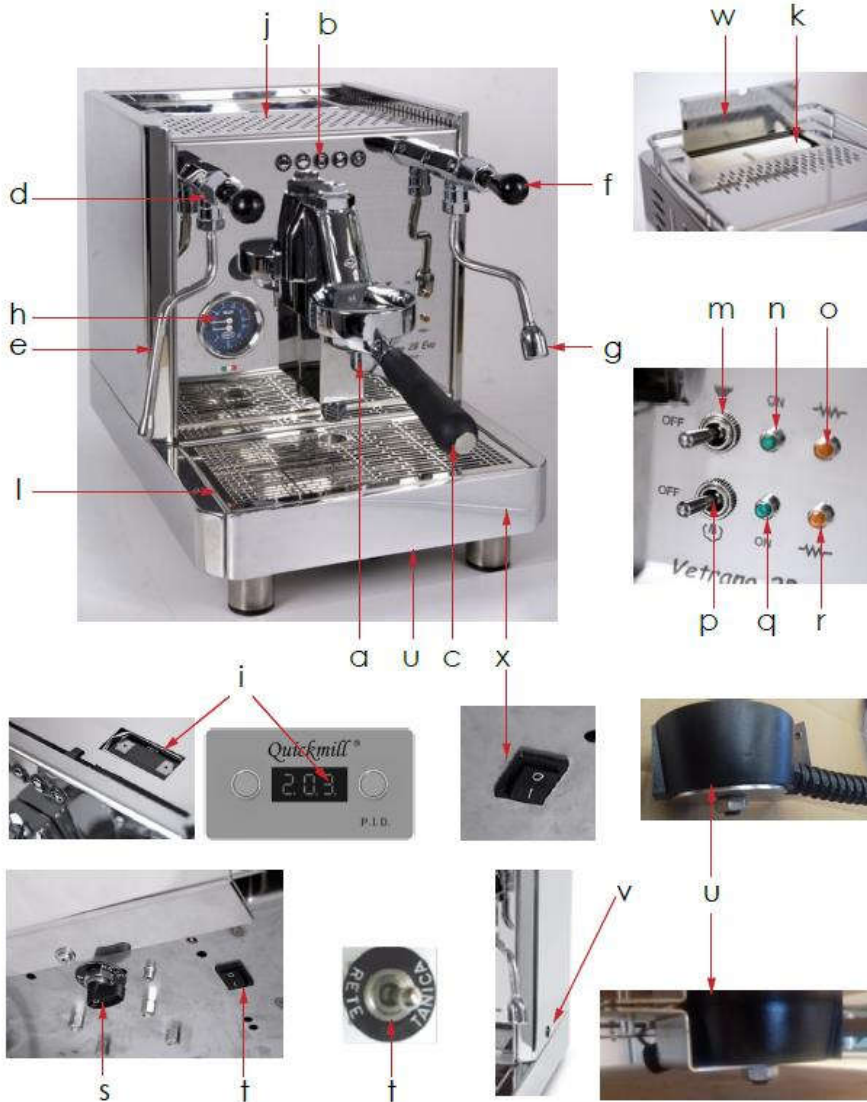
Nel caso durante l'erogazione del caffè viene a mancare l'acqua in tanica, la macchina va in allarme solo al termine dell'erogazione.

### Accensione Led

Nei modelli che ne sono provvisti, è possibile accendere o spegnere i led presenti sui lati della macchina attraverso l'interruttore (y) posto sotto la macchina stessa sul lato destro.

# 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID

Italiano





English

Deutsch

Français

**Legenda:**

- |   |  |
|---|--|
| a. Gruppo erogazione caffè                | l. Vaschetta raccogli gocce  |
| b. Comandi erogazione caffè               | m. Interruttore generale ON/OFF  |
| c. Portafiltro                            | n. Spia verde macchina ON  |
| d. Rubinetto vapore                       | o. Spia rossa riscaldamento caffè   |
| e. Lancia erogatore vapore                | p. Interruttore vapore   |
| f. Rubinetto acqua calda                  | q. Spia verde vapore ON  |
| g. Lancia acqua calda                     | r. Spia rossa riscaldamento vapore  |
| h. Manometro caldaia<br>+ Manometro pompa | s. Rubinetto tanica rete   |
| i. Termopid                               | t. Interruttore tanica / rete (0=tanica;1=rete)  |
| j. Piano scaldatazze                      | u. Vaschetta scarico diretto   |
| k. Tanica acqua                           | v. Regolazione pressione pompa   |
|   | w. Coperchio tanica acqua  |
|   | x. Interruttore Led (se previsto)  |

<b>DIMENSIONI l x h x p</b>	330x405x465 mm
<b>PESO</b>	28 KG
<b>TENSIONE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POTENZA 220/230 v</b>	2350 W
<b>POTENZA 115 v</b>	2050 W
<b>CAPACITÀ TANICA</b>	3 LITRI
<b>CAPACITÀ CALDAIA CAFFÈ</b>	0,75 LITRI
<b>CAPACITÀ CALDAIA VAPORE</b>	1,40 LITRI
<b>TEMPERATURA DI LAVORO</b>	+5°C ÷ +35°C

**Messa in funzione**

Il modello 0995 Vetrano dosata 2 Boiler Pid, ha la possibilità di essere alimentata sia con acqua proveniente da tanica che da rete idrica. In base al tipo di alimentazione agire come descritto.

**Tanica**

- Posizionare il rubinetto tanica/rete (**s**), sottostante la macchina, su tanica.
- Posizionare l'interruttore tanica/rete (**t**) su tanica.
- Riempire la tanica di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).

#### Rete idrica:

- Collegare il tubo di acqua di rete al raccordo sottostante la macchina.
- Posizionare il rubinetto tanica/rete (**s**), sottostante la macchina, su rete.
- Posizionare l'interruttore tanica/rete (**t**) su rete.



Per questo modello di macchina è necessario che l'acqua raccolta dalla vaschetta raccogli gocce, venga convogliata verso lo scarico domestico. Per questo motivo, è necessario collegare la vaschetta di scarico diretto presente sotto la macchina (**u**) con il tubo di scarico fornito a corredo.

1. Aprire lo sportello carico tanica (**w**), estrarre la tanica (**k**) e riempirla con acqua potabile e possibilmente addolcita (solo per alimentazione con tanica).
2. Collegare la macchina ad una presa elettrica, accendere la macchina con l'interruttore generale (**m**) ed attendere che la macchina ricarichi la caldaia e raggiunga la temperatura di esercizio.
3. Accendere l'interruttore della caldaia vapore (**p**) ed attendere il raggiungimento della pressione di esercizio (1,2 Bar).
4. Al primo utilizzo lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo erogazione caffè e acqua calda per il risciacquare il circuito idraulico.



Per questo modello, la gestione della temperatura della macchina avviene attraverso il TermoPID (**i**). Per la gestione del TermoPID fare riferimento alla parte "SETTAGGIO E FUNZIONAMENTO TERMOPID"

#### Erogazione del caffè

1. Sganciare il portafiltro (**c**) dalla propria sede ruotandolo in senso orario.
2. Riempire il filtro con una o due dosi di caffè (a seconda del filtro inserito).
3. Premere il caffè con il pressino.
4. Riagganciare e serrare il portafiltro nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
5. Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro.
6. Premere il tasto della dose desiderata (come descritto in "Funzioni e regolazioni"). Fatta eccezione della dose continua, l'erogazione terminerà automaticamente in base alla programmazione di fabbrica o a quella del cliente.

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 al gruppo quando si effettuano le relative operazioni.

#### Erogazione vapore

1. Attivare per qualche secondo l'erogazione di vapore con la manopola (d) e scaricare la condensa creatasi nel tubo vapore all' interno della vaschetta raccogli gocce (l) quindi chiudere l'erogazione di vapore.
2. Immergere circa metà lancia vapore nel liquido da scaldare, riattivare l'erogazione del vapore con la manopola. Raggiunta la temperatura desiderata richiudere la manopola.



È consigliabile una volta terminato di riscaldare la bevanda, scaricare sempre un po' di vapore dalla lancia per pulire i fori dello spruzzatore.

#### Erogazione acqua calda

Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto al diffusore acqua calda, quindi aprire il rubinetto (f) e richiuderlo al raggiungimento di livello di acqua desiderato.

## Comandi dosaggio caffè

Sulla parte frontale della macchina sono presenti i tasti illuminati di dosaggio.



Tasto 1 = espresso

Tasto 4 = doppio caffè lungo

Tasto 2 = caffè lungo

Tasto 5 = dose continua

Tasto 3 = espresso doppio

Utilizzando uno dei tasti dal 1 al 4, la macchina parte con l'erogazione fermandosi al raggiungimento della dose memorizzata (vedere capitolo "settaggio dosi"). Nel caso del tasto 5 "dose continua", l'erogazione deve essere terminata schiacciando nuovamente lo stesso tasto.

## Settaggio dosi

La dosatura del caffè avviene in maniera automatica attraverso i tasti dedicati ai quali, di fabbrica, vengono assegnate delle quantità di default.

Nel caso si vogliano modificare le quantità dei dosaggi, agire come segue:

1. Accendere la macchina.
2. Premere il tasto 5 (dose continua) fino a farlo lampeggiare.
3. Premere uno dei tasti dosaggio da 1 a 4 per avviare la dosatura.
4. Ripremere lo stesso tasto per fermare il dosaggio a quantità desiderata.
5. La macchina ha memorizzato la dose.
6. Eseguire la programmazione con un altro tasto oppure uscire dalla programmazione attendendo 5 secondi o ripremendo il tasto 5.

## Funzione di Standby/Economy

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

La macchina può essere portata in tale modalità manualmente a macchina accesa premendo in sequenza i tasti 5 e 3 oppure in automatico dopo 20 minuti che non vengono richieste erogazioni di caffè.

In entrambi i casi quando la macchina è in Standby/Economy, tutti i tasti si spengono tranne il tasto 1 che lampeggia ogni 2 secondi.

Per uscire dallo Standby/Economy è sufficiente premere uno dei 5 tasti di dosaggio.

Per inserire la funzione di Standby/Economy affinché la macchina in automatico dopo 20 minuti di non erogazione caffè vada di Standby/Economy, seguire la seguente modalità:

1. Spegnerne la macchina.
2. Premere contemporaneamente i tasti 3+5.
3. Accendere la macchina.
4. Il tasto 1 lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
5. Il tasto 1 lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.
6. Premere il tasto 4 per diminuire i lampeggi (disinserimento Standby/Economy).
7. Premere il tasto 5 per aumentare i lampeggi (inserimento Standby/Economy).
8. Spegnerne la macchina.
9. Accendere la macchina.

Per verificare se la funzione di Standby/Economy automatico è inserita o meno, è sufficiente contare il numero di lampeggi del tasto 1 ad ogni accensione della macchina nella seguente modalità:

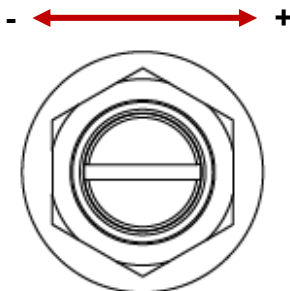
1. Accendere la macchina.
2. Attendere che tutti i tasti si illuminano e si spengono.
3. Contare il numero dei lampeggi del tasto 1.
4. Il tasto 1 lampeggia n° 2 volte = Standby/Economy non inserito.
5. Il tasto 1 lampeggia n° 3 volte = Standby/Economy inserito.



### Regolazione pressione pompa

La macchina viene fornita con la valvola regolata a 10 Bar. L'utente finale può effettuare la regolazione della valvola (v) per aumentare o diminuire la pressione.

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



*Vite di regolazione della valvola*

Si consiglia di regolare la pressione tra un massimo di 12 e un minimo di 9 Bar.



**La macchina viene fornita con la regolazione della pompa tarata a 9 Bar per funzionare pescando acqua dal serbatoio. Se viene allacciata a rete idrica la regolazione della pompa risulterà superiore e andrà tarata in base alla pressione della rete idrica**

## Ripristino valori di fabbrica

Per ripristinare i valori di fabbrica alla macchina, seguire i seguenti passaggi:

- Spegnere la macchina.
- Premere contemporaneamente i tasti 1+3+5.
- Accendere la macchina.
- Rilasciare i tasti quando questi lampeggiano.

## Funzioni dedicate modello 0995 Vetrano dosata 2 Boiler PID

### Timeout riempimento

Se il riempimento della caldaia dura oltre 120 secondi, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente e facendo lampeggiare i tasti di dosaggio. In questo stato di allarme il riscaldamento caldaia non si avvia.

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

Spegnere e riaccendere la macchina per far ripartire la ricarica.

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

### Assenza acqua in tanica

Nel caso il livello di acqua nella tanica scenda sotto il livello minimo, la macchina va in allarme con segnalazione acustica intermittente e facendo lampeggiare i tasti di dosaggio.

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

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

### Dosaggio caffè in caso di mancanza acqua in tanica

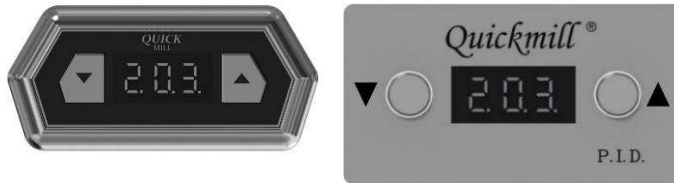
Nel caso durante l'erogazione del caffè viene a mancare l'acqua in tanica, la macchina va in allarme solo al termine dell'erogazione.

### Accensione Led

Nei modelli che ne sono provvisti, è possibile accendere o spegnere i led presenti sui lati della macchina attraverso l'interruttore (x) posto sotto la macchina stessa sul lato destro.

### 3. FUNZIONAMENTO E PROGRAMMAZIONE TERMOPID

#### TermoPID doppia temperatura



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

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

#### Programmazione set-point di temperatura

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

- Con termopid abilitato (acceso), premere contemporaneamente i tasti ▼ e ▲.
- Quando il display visualizza "t1" premere il tasto ▼ per scorrere i set point "t1 o t2".
- Quando il display visualizza il set point desiderato "t1 o t2" premere il tasto ▲.
- Il display visualizza la temperatura di set point impostata; è quindi possibile modificare tramite i tasti ▼ e ▲ il valore di temperatura desiderato.
- Dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato è memorizzato e il display visualizza la temperatura corrente.

### Preset parametri di fabbrica

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

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

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

I dati di fabbrica (default) sono i seguenti:

F01 - °C	I2 – 0,0
F02 – 6	D2 – 1,5
P1 – 1,5	B2 – 6
I1 – 0,0	T1 – 95
D1 – 1,5	T2 – 124
B1 – 10	E1 – 15
P2 – 1,5	E2 - 0

### Allarmi

In caso di sonda guasta il display visualizza la scritta A1 (o A3 per il modello Vetrano): l'uscita di regolazione e la programmazione sono disabilitati.

In caso di sonda in cortocircuito il display visualizza la scritta A2 (o A4 per il modello Vetrano): l'uscita di programmazione e regolazione sono disabilitati.

## TermoPID singola temperatura



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

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

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

### Programmazione set-point di temperatura

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

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

### Funzione ECONOMY

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

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

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

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

### Preset parametri di fabbrica

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

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

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

I dati di fabbrica (default) sono i seguenti:

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

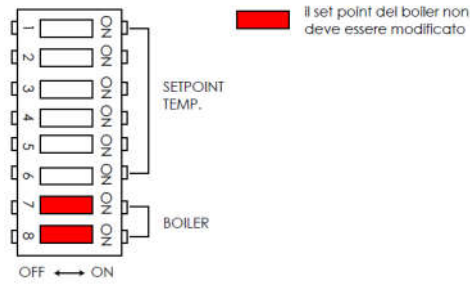
### Allarmi

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

### Settaggio e Funzionamento Termopid Modello CAROLA

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

Tabella Termopid (Modello 0960 CAROLA)



SET POINT TEMPERATURE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
143	ON	ON	ON	ON	ON	ON
142	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
141	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
140	OFF	OFF	ON	ON	ON	ON
139	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
138	OFF	ON	OFF	ON	ON	ON
137	ON	OFF	OFF	ON	ON	ON
136	OFF	OFF	OFF	ON	ON	ON
135	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
134	OFF	ON	ON	OFF	ON	ON
133	ON	OFF	ON	OFF	ON	ON
132	OFF	OFF	ON	OFF	ON	ON
131	ON	ON	OFF	OFF	ON	ON
130	OFF	ON	OFF	OFF	ON	ON
129	ON	OFF	OFF	OFF	ON	ON
128	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	ON
127	ON	ON	ON	ON	OFF	ON

Italiano

English

Deutsch

Français

Italiano

English

Deutsch

Français

SET POINT TEMPERATURE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
126	OFF	ON	ON	ON	OFF	ON
125	ON	OFF	ON	ON	OFF	ON
124	OFF	OFF	ON	ON	OFF	ON
123	ON	ON	OFF	ON	OFF	ON
122	OFF	ON	OFF	ON	OFF	ON
121	ON	OFF	OFF	ON	OFF	ON
120	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	ON
119	ON	ON	ON	OFF	OFF	ON
118	OFF	ON	ON	OFF	OFF	ON
117	ON	OFF	ON	OFF	OFF	ON
116	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON
115	ON	ON	OFF	OFF	OFF	ON
114	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON
113	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
112	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
111	ON	ON	ON	ON	ON	OFF
110	OFF	ON	ON	ON	ON	OFF
109	ON	OFF	ON	ON	ON	OFF
108	OFF	OFF	ON	ON	ON	OFF
107	ON	ON	OFF	ON	ON	OFF
106	OFF	ON	OFF	ON	ON	OFF
105	ON	OFF	OFF	ON	ON	OFF
104	OFF	OFF	OFF	ON	ON	OFF
103	ON	ON	ON	OFF	ON	OFF



SET POINT TEMPERATURE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
102	OFF	ON	ON	OFF	ON	OFF
101	ON	OFF	ON	OFF	ON	OFF
100	OFF	OFF	ON	OFF	ON	OFF
99	ON	ON	OFF	OFF	ON	OFF
98	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
97	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
96	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
95	ON	ON	ON	ON	OFF	OFF
94	OFF	ON	ON	ON	OFF	OFF
93	ON	OFF	ON	ON	OFF	OFF
92	OFF	OFF	ON	ON	OFF	OFF
91	ON	ON	OFF	ON	OFF	OFF
90	OFF	ON	OFF	ON	OFF	OFF
89	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
88	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
87	ON	ON	ON	OFF	OFF	OFF
86	OFF	ON	ON	OFF	OFF	OFF
85	ON	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
84	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
83	ON	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
82	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
81	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
80	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF

Italiano

English

Deutsch

Français

## 4. ACCESSORI



*Legenda:*

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

## 5. TRASPORTO

### Imballo

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

Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.

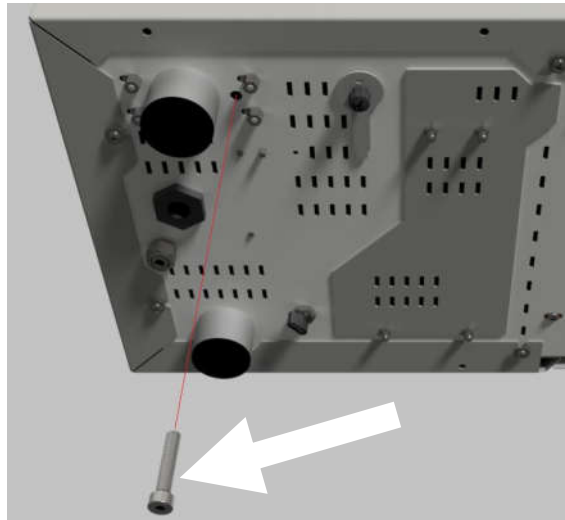
Nell'imballo sono contenute le parti staccate e la documentazione a corredo che va conservata per ulteriori consultazioni.

- 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. In caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.

### Rimozione dell'imballaggio

- Assicurarsi che non ci siano segni di danneggiamento della macchina controllando accuratamente l'imballo.
- Controllare che la macchina non presenti segni di danneggiamento dopo avere rimosso accuratamente l'imballo.
- Conservare il packaging della macchina in caso se ne necessiti in futuro per il trasporto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso ci siano evidenti difetti o danneggiamenti sulla macchina, vi preghiamo di avvisare immediatamente il rivenditore autorizzato costruttore in modo che possano essere prese precauzioni.

Per il modello 0993 ELEVATE R rimuovere la vite per il trasporto.



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.

## 6. 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.

**È obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non venga rispettata.**

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

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

Si consiglia di evitare il collocamento della macchina in nicchie o simili onde evitare disagi operativi, di rifornamento 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 80 cm.
- Posizionare la macchina e inserire la spina nella presa di corrente.

### Allacciamento idrico modello 0993



La macchina è predisposta all'allacciamento idrico. Rivolgersi al rivenditore per acquistare l'apposito KIT

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile fredda e con una pressione massima di 0,6 Mpa.

Prima di allacciare la macchina alla rete idrica si consiglia di scaricare un po' d'acqua dalla rete in modo da eliminare eventuali impurità presenti nell'impianto.

Sotto il basamento della macchina c'è un raccordo da 3/8" G per il collegamento alla rete idrica: collegare il tubo e le guarnizioni in dotazione.

## 7. PULIZIA DELLA MACCHINA



Per la pulizia della macchina non utilizzare getti d'acqua né strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detersivi ma usare un panno o una spugna umidi.

Un'attenta e accurata pulizia della macchina è molto importante per l'affidabilità, la durata e la sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Pulire il filtro togliendolo dal portafiltro e lavarlo con acqua pulita. Questa operazione viene meglio se si usa anche una spazzola.
- Almeno una volta a settimana, anche se il caffè esce normalmente deve essere pulita la guarnizione del gruppo usando l'apposito spazzolino.
- Pulire la tanica dell'acqua.
- In dotazione con la macchina viene fornito un filtro cieco per poter effettuare la pulizia del gruppo. Questa operazione deve essere eseguita almeno una volta a settimana in modo da rimuovere le incrostazioni di caffè dal circuito.

### Pulizia dei gruppi

1. Sganciare il porta filtro dal gruppo.
2. Rimuovere il filtro dal porta filtro ed inserire il filtro cieco.
3. Agganciare il porta filtro al gruppo.
4. Avviare l'erogazione di caffè per 15 secondi circa quindi arrestare l'erogazione. Ripetere l'operazione per 10-15 volte.

## 8. MANUTENZIONE



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



Per la pulizia della macchina non utilizzare getti d'acqua né strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detersivi ma usare un panno o una spugna umidi.

### Giornaliera

- Pulire la carrozzeria, il tubo vapore, la doccetta e la guarnizione sottocoppa del gruppo.
- Controllare ed eventualmente pulire il cassetto di scarico.
- Sciacquare i filtri ed il portafiltro con acqua calda e un panno o spugna.

### Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni:

- Immergere i filtri e il porta filtro in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, quindi usare un panno o una spugna per rimuoverlo.
- Pulire la tanica dell'acqua.

### Manutenzione straordinaria

In dotazione con la macchina viene fornito un filtro cieco per poter effettuare la pulizia del gruppo. Questa operazione deve essere eseguita almeno una volta a settimana in modo da rimuovere le incrostazioni di caffè dal circuito.

1. Sganciare il porta filtro dal gruppo.
2. Rimuovere il filtro dal porta filtro ed inserire il filtro cieco.
3. Agganciare il porta filtro al gruppo.
4. Avviare l'erogazione di caffè per 15 secondi circa quindi arrestare l'erogazione. Ripetere l'operazione per 10-15 volte.

### Decalcificazione

Durante l'utilizzo della macchina, avviene la normale formazione di calcare che nel tempo può generare problemi anche di erogazione caffè.

Per questo motivo per la preparazione del caffè si consiglia l'uso di acqua addolcita e di rivolgersi ad un centro assistenza in caso di necessità.



## 9. INCONVENIENTI POSSIBILI



In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione in quanto è necessario l'uso di un utensile speciale.

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.

- Non si accende la macchina:
  1. Controllare se è inserita la spina.
  2. Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito.
  3. Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.
  
- Non eroga caffè:
  1. Mancanza acqua nel serbatoio, ripristinare il livello.
  2. La pompa si è surriscaldata a causa di un utilizzo eccessivo. Attendere il raffreddamento della pompa ed il ripristino del protettore termico.

- Erogazione irregolare del caffè
  1. Pulire il filtro contenuto nel portafiltro.
  2. Macinatura del caffè, troppo fine o troppo grossa.
  
- Non eroga acqua calda o vapore
  1. Mancanza di acqua nel serbatoio; ripristinare il livello.
  2. Ugelli intasati; pulire gli ugelli della lancia vapore con uno spillo.

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



## 10. MESSA IN FUORI SERVIZIO

### Temporanea

- Svuotare il serbatoio dell'acqua e la bacinella di scarico.
- Spegnerne 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).

### 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 o ritiro usato).



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.

Italiano

English

Deutsch

Français

## 11. IL BUON CAFFÈ

### Portata Ed Impostazioni Macinature

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

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

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

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

## Buone Norme Per Ottenere Un Ottimo Espresso

### 1. Il purge (o flussaggio)

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

### 2. La pulizia del portafiltro

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

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

### 3. La macinatura

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

#### 4. La pressatura

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

#### 5. La pulizia del portafiltro – seconda parte

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

#### 6. La pulizia dei beccucci

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

#### 7. L'estrazione

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



### Come Riscaldare e Dosare il Latte

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

Italiano

English

Deutsch

Français

### Come Versare la Crema di Latte

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





## Menú



### CAFFÈ RISTRETTO

- Tazzina da 90 ml
- 20 ml espresso



### CAFFÈ ESPRESSO

- Tazzina da 90 ml
- 40 ml espresso



### CAFFÈ LUNGO SCURO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso



### AMERICANO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso



### MACCHIATO

- Tazzina da 90 ml
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte



### MACCHIATO LUNGO

- Tazza da 150 ml
- 80 ml acqua calda
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte

### FLAT WHITE

- Tazzina da 150 ml
- 40 ml espresso
- 110 ml latte caldo, poca crema

### CAFFÈ LATTE

- Tazza/bicchiere da 220 ml
- 40 ml espresso
- 180 ml latte caldo, poca crema

### PICCOLO LATTE

- Bicchiere da 100 ml
- 20 ml espresso
- 80 ml latte caldo, poca crema

### CAPPUCCINO

- Tazza da 150 ml
- 40 ml espresso
- 11 ml latte montato a crema

### MOCACCINO

- Tazza da 190 ml
- Cioccolato o cacao
- 40 ml espresso
- Poca crema di latte

### AFFOGATO

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



Italiano

English

Deutsch

Français









since 1945

# HEBEL GRUPPE

GEBRAUCHSANLEITUNG

**PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES**

Übersetzung von „Istruzioni originali“

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

Diese Gebrauchsanleitung gilt für die folgenden Maschinenmodelle:

- 0960 – CAROLA - CAROLA PID
- 0980 - MILANO
- 0980 – ANDREJA - ANDREJA PID
- 0980 - ANDREJA DOSATA
- 0981 – RUBINO
- 0981 – RUBINO PLUS
- 0993 – ELEVATE R / ELEVATE V
- 0985 - AQUILA
- 0985 - AQUILA PID
- 0986 - AQUILA
- 0986 - AQUILA PID
- 0992 - QM 67- 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO - 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID

## INHALT

<b>INHALT</b> .....	<b>119</b>
<b>VORWORT</b> .....	<b>121</b>
Symbole .....	121
Warnhinweise .....	122
<b>1. ALLGEMEINE ANGABEN</b> .....	<b>124</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	124
Gegenanzeigen .....	124
Sicherheitshinweise .....	125
Allgemeine Angaben .....	127
Sicherheit .....	127
Schwingungen .....	127
Lärm .....	127
<b>2. BAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE DER MASCHINEN</b> .....	<b>128</b>
0960 – CAROLA - CAROLA PID .....	128
0980 - MILANO .....	132
0980 – ANDREJA - ANDREJA PID .....	137
0980 – ANDREJA DOSATA .....	142
0981 - RUBINO .....	150
0981 – RUBINO PLUS .....	155
0993 – ELEVATE R / ELEVATE V .....	164
0985 – 0986 – AQUILA UND AQUILA PID .....	176
0992 – QM67 - 2 BOILER PID .....	188
0995 - VETRANO - 2 BOILER PID .....	194
0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID .....	201
<b>3. FUNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG DES THERMOPID-REGLERS</b> .....	<b>209</b>
Alarme .....	210

Italiano

Deutsch

English

Français

	Alarmer	212
	Einstellung und Funktionsweise Thermopid Modell CAROLA	212
	Thermopid-Tabelle (Modell 0960 CAROLA)	213
<b>4.</b>	<b>ZUBEHÖR</b>	<b>216</b>
<b>5.</b>	<b>TRANSPORT</b>	<b>217</b>
	Verpackung	217
	Auspacken	217
<b>6.</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>219</b>
	Wasseranschluss Modell 0993	220
<b>7.</b>	<b>REINIGUNG DER MASCHINE</b>	<b>221</b>
	Reinigung der Brühgruppe	221
<b>8.</b>	<b>INSTANDHALTUNG</b>	<b>222</b>
	Täglich	222
	Zeitweise oder nach intensivem Gebrauch der Maschine	222
	Außer den täglichen Arbeiten ist Folgendes durchzuführen:	222
	Außerordentliche Instandhaltung	223
	Entkalken	223
<b>9.</b>	<b>MÖGLICHE FEHLER</b>	<b>224</b>
<b>10.</b>	<b>AUSSERBETRIEBSETZUNG</b>	<b>226</b>
	Vorübergehend	226
	Endgültig	226
<b>11.</b>	<b>GUTER KAFFEE</b>	<b>227</b>
	Mahlen einstellen	227
	Einige Regeln für einen richtig guten Espresso	228
	Wie Milch erwärmt und dosiert wird	230
	Milchschaum eingießen	231
	Menü	232



## VORWORT

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

### Symbole



Das Warndreieck kennzeichnet alle wichtigen Erklärungen zur Sicherheit der Person.



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



Hinweis oder Angabe einer Schlüsselfunktion oder nützlicher Informationen.

a

Nummern oder Buchstaben sind Hinweise auf Abbildungen und Geräteteile wie Tasten, Leuchtanzeigen usw.

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

- Unsachgemäßer Gebrauch.
- Abwandlung des Stromkabels.
- Abwandlung beliebiger Gerätekomponten.
- 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 (2012/19/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.**

## Warnhinweise

- Verpackungsmaterialien (Plastikhüllen, Styropor, Nägel, Pappe usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, für die sie eine Gefährdung darstellen können.
- Vor dem Anschluss der Maschine sicherstellen, dass die Daten des Typenschildes mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Stromkabel muss glatt liegen (das Aufrollen oder Verwinden von Kabeln ist zu vermeiden) und 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 Verlängerungskabel verwendet werden. Sollte der Einsatz solcher Vorrichtungen notwendig sein, verwenden Sie nur zertifizierte Produkte mit den entsprechenden Qualitätskennzeichen (z.B. IMQ, VDE, +s usw.) und überprüfen Sie, dass der eingeprägte Leistungswerte 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:
  1. leistungsfähige Erdung.
  2. Für die Stromaufnahme ausreichende Leiterquerschnitte.
  3. Leistungsfähiger Fehlerstromschutzschalter.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wasserabstoßende Unterlage (Platte mit Beschichtung, aus Stahl, Keramik usw.), fern von Wärmequellen (Öfen, Herdplatten, Kaminen usw.) und in Räumen, in denen die Temperatur nicht unter 5°C sinkt.
- Das Gerät darf nicht der Witterung ausgesetzt oder in Räumen mit hoher Luftfeuchte, wie Badezimmern aufgestellt werden.
- Zum Ersatz von Teilen wenden Sie sich bitte an einen Vertrags- oder zugelassenen Einzelhändler und verwenden Sie nur Originalersatzteile.

- Das verpackte Gerät muss vor der Witterung geschützt, trocken und ohne Feuchtigkeit gelagert werden. Die Raumtemperatur darf nicht unter +5°C betragen
- Es dürfen höchstens vier gleiche Packungen übereinandergestapelt 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.

Italiano

Deutsch

English

Français

## 1. ALLGEMEINE ANGABEN

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich.

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

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

### Gegenanzeigen

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

## Sicherheitshinweise

- Prüfen Sie, ob die Daten des Typenschildes mit jenen der Stromversorgung übereinstimmen, an die die Maschine angeschlossen wird.
- Stellen Sie vor dem Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sicher, dass Durchfluss und Nennleistung den max. Energieverbrauchswerten entsprechen, die am Gerät angegeben sind.
- Es sollten keine Adapter oder Verlängerungen verwendet werden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da sie Schäden verursachen können.
- Bei Schäden am Kabel, Stecker oder an einem sonstigen Teil oder bei Funktionsstörungen darf die Maschine nicht verwendet werden. Senden Sie in diesem Fall die Maschine an den Hersteller Quick Mill zurück.
- Die in dieser Anweisung beschriebenen Maschinen sind ausschließlich für die Herstellung von Kaffee, Heißwasser und Dampf für heiße Getränke geplant und hergestellt. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig und somit als gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch eine sachwidrige Verwendung entstanden sind.
- Beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät vor Problemen elektrischer Art zu schützen:
  1. Tauchen Sie die Maschine, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit ein. Die inneren Bauteile dürfen nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten gelassen werden.
  2. Ziehen Sie niemals am Stromkabel.
  3. Verwenden sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
  4. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen oder mit ihm zu spielen.
  5. Verwenden Sie die Maschine nicht barfuß.
  6. Schütten Sie keine Flüssigkeiten über der Maschine aus.
  7. Setzen Sie die Maschine nicht der Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee oder extremen Temperaturen aus.
- Verwenden sie immer nur von Quick Mill zertifizierte Ersatzteile und Zubehör.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie

beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die mit der Benutzung des Geräts verbundenen Risiken verstehen.

- Die Reinigung und Wartung der Maschine darf nur von Kindern unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Die Maschine darf nur von Personal benutzt werden, das Kenntnisse und Erfahrungen im Umgang mit der Maschine erworben hat, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.
- Die Maschine ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem Wasserstrahlen verwendet werden können.
- Die Maschine muss auf einer horizontalen Ebene in einer geeigneten Höhe positioniert werden, so dass der obere Teil der Maschine 1,2 m überschreitet.
- Bei Funktionsstörungen, defekten Teilen oder Betriebsausfall muss die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von Fachleuten von Quick Mill ausgeführt werden. Setzen Sie sich dazu mit dem Kundendienst von Quick Mill in Verbindung.

## Allgemeine Angaben

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

Angaben für den Anschluss an die Wasserleitung:

1. Max. Eingangsdruck 0,8 MPa (8 bar).  
\*Bei höherem Leitungsdruck ein Druckreduzierventil verwenden.
2. Min. Eingangsdruck 0,4 Mpa (4bar).
3. Verwenden Sie immer die mit der Maschine gelieferten Schläuche.

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

## Sicherheit

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

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

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

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

## Schwingungen

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

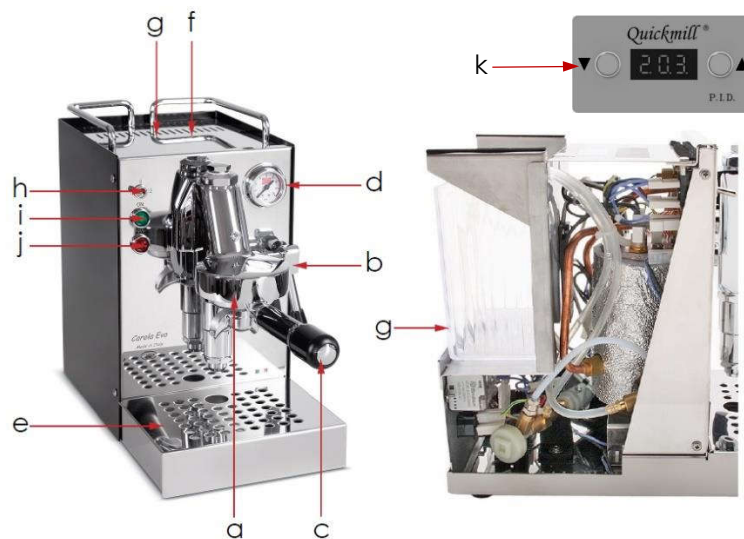
## Lärm

Die Betriebseigenschaften der Maschine sind so beschaffen, dass der bewertete Schalldruckpegel weniger als 70 dB (A) beträgt.


## 2. BAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE DER MASCHINEN

Nachstehend werden die Bauteile der Maschinen und ihre Funktionsweise beschrieben.

### 0960 – CAROLA - CAROLA PID



Legende:

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

<b>ABMESSUNGEN L x H x T</b>	200x330x385 mm
<b>GEWICHT:</b>	15 KG
<b>SPANNUNG:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG:</b>	850 W
<b>FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:</b>	0,75 LITER
<b>FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:</b>	1,8 LITER
<b>ARBEITSTEMPERATUR:</b>	+5°C ÷ +35°C



### Inbetriebnahme Version Schalter 0-1-2

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

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

### Inbetriebnahme Version Schalter 0-1

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

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

### Kaffeeausgabe

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

### Regelung der Kesseltemperatur

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

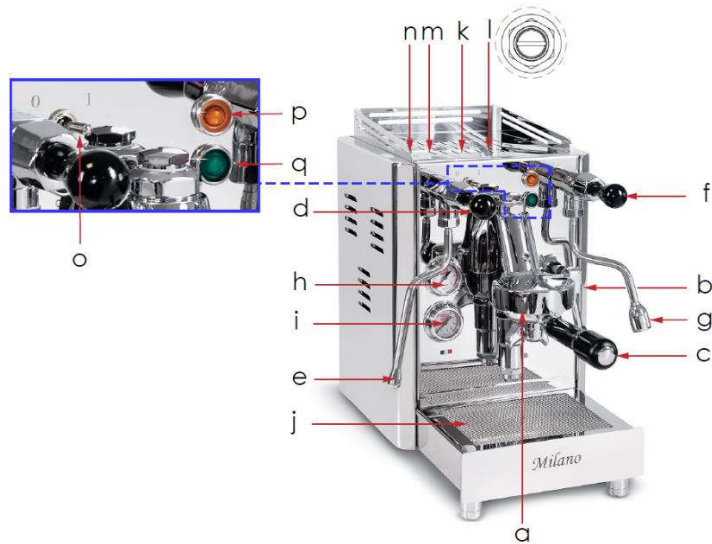
Italiano

Deutsch


English

Français

## 0980 - MILANO




### Legende:

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| a. Kaffeeauslauf           | j. Abtropfschale   |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe | k. Tassenwärmer  |
| c. Siebträger              | l. Druckregelventil  |
| d. Hahn für Dampf Ausgabe  | m. Wassertankverschluss  |
| e. Dampfzange              | n. Wassertank  |
| f. Warmwasserhahn          | o. Hauptschalter +<br>Meldeleuchte Maschine ON   |
| g. Warmwasserauslauf       | p. Meldeleuchte Heizen  |
| h. Manometer Kessel        | q. Meldeleuchte Maschine betriebsbereit<br>(falls vorhanden)   |
| i. Manometer Pumpe         |  |

<b>ABMESSUNGEN L x H x T</b>	225x410x445 mm
<b>Gewicht</b>	21 kg
<b>SPANNUNG:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG:</b>	1500 W
<b>FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:</b>	3 LITER
<b>FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:</b>	1,60 LITER
<b>ARBEITSTEMPERATUR:</b>	+5°C ÷ +35°C


### Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie den Verschluss der Einfüllöffnung des Tanks (m) ab.
2. Füllen Sie den Tank (n) unterhalb des Tassenwärmers mit Trinkwasser, das möglichst enthärtet sein sollte.
3. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (o) auf 1. Die Maschine ist somit eingeschaltet, was durch die grüne Leuchte ON gemeldet wird.
4. Die Maschine füllt den Kessel.
5. Betätigen Sie den Hebel (b) zur Kaffeeausgabe. Lassen Sie Wasser aus der Brühgruppe austreten, um sicherzustellen, dass der Kreis richtig gefüllt ist.
6. Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Dies wird durch das Ausschalten der orangen Leuchte  (p) und durch den Zeiger des Kessel-Manometers (h) gemeldet, der einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigen muss. Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht, schaltet sich auch die grüne Leuchte (q) zur Anzeige der Betriebsbereitschaft ein.

### Kaffeeausgabe

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

### Dampfausgabe

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



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

### Warmwasserausgabe

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

### Regelung des Kaffeedruckventils

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil (I) auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann dieses Ventil regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

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

- ← → +



Stellschraube des Ventils

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

## Sonderfunktionen des Modells 0980 Milano

### Timeout Füllung

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

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

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

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

### Tank ohne Wasser

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

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

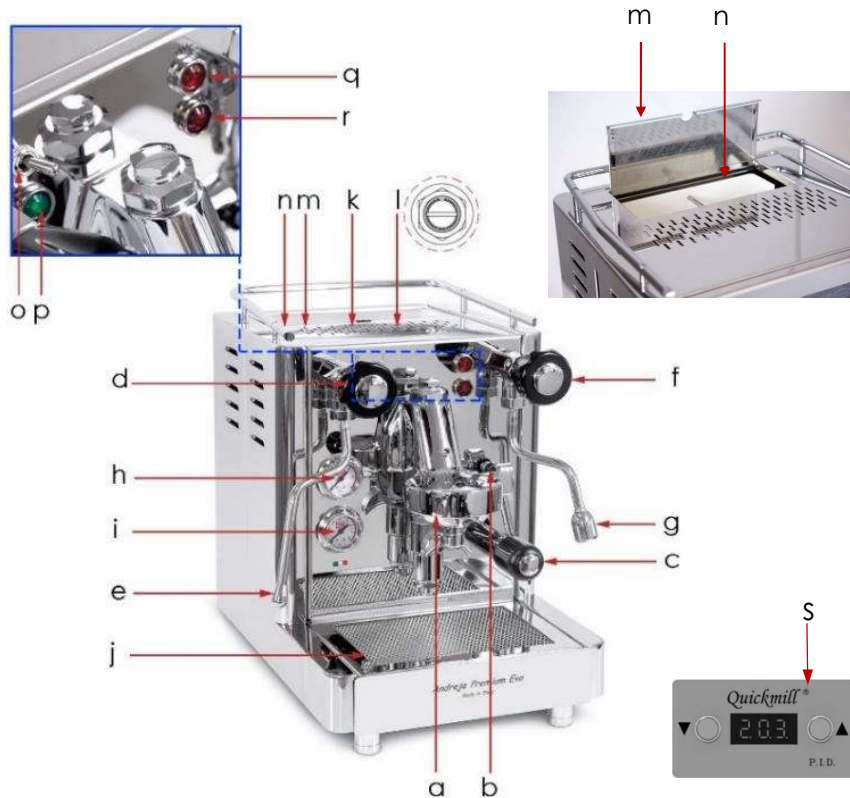
Bei Maschinenalarm wegen Wassermangel im Tank setzt der Kessel seinen Betrieb fort und Wasser kann nachgefüllt werden. Das Nachfüllen ist auch dann möglich, wenn das Heizen wegen Wassermangel im Kessel unterbrochen wird.

### Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank


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



## 0980 – ANDREJA - ANDREJA PID



### Legende:

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

Italiano


Deutsch

English

Français

<b>ABMESSUNGEN LxHxT:</b>	290x405x445 mm
<b>GEWICHT:</b>	24 KG
<b>SPANNUNG:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG:</b>	1500W
<b>FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:</b>	3 LITER
<b>FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:</b>	1,60 LITER
<b>ARBEITSTEMPERATUR:</b>	+5°C ÷ 45°C


### Inbetriebnahme

1. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks (**m**).
2. Füllen Sie den Tank (**n**) mit Trinkwasser, das möglichst enthärtet sein sollte.
3. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**o**) auf 1. Die Maschine ist somit eingeschaltet, was durch die grüne Leuchte **ON (p)** gemeldet wird.
4. Die Maschine füllt den Kessel, was durch die eingeschaltete rote Leuchte (**r**) gemeldet wird.
5. Aktivieren Sie die Kaffeeausgabe unter Betätigung des Hebels (**b**); lassen Sie Wasser ablaufen, um sicherzustellen, dass der Kreislauf richtig gefüllt ist.
6. Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Dies wird durch das Ausschalten der roten Leuchte  (**q**) und durch den Zeiger des Kesselmanometers (**h**) gemeldet, der einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigen muss.

### Kaffeeausgabe

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

### Dampfausgabe

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



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

### Warmwasserausgabe

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

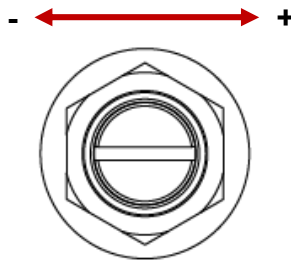
### Regelung der Kesseltemperatur

Für das Modell 0980 - ANDREJA PID erfolgt die Steuerung der Kesseltemperatur über den TERMOPID: siehe Kapitel "TERMOPID-BETRIEB UND PROGRAMMIERUNG" unter "EINZELTEMPERATUR-TERMOPID".

### Regelung des Kaffeedruckventils

Bei der Lieferung der Maschine ist das Kaffeedruckventil (I) auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (I) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

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



Stellschraube des Ventils

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

## Sonderfunktionen des Modells 0980 Andreja

### Timeout Füllung

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

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

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

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

### Tank ohne Wasser

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über, es ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Niedrigwasserwarnleuchte (r - falls vorhanden)

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

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

### Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank

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

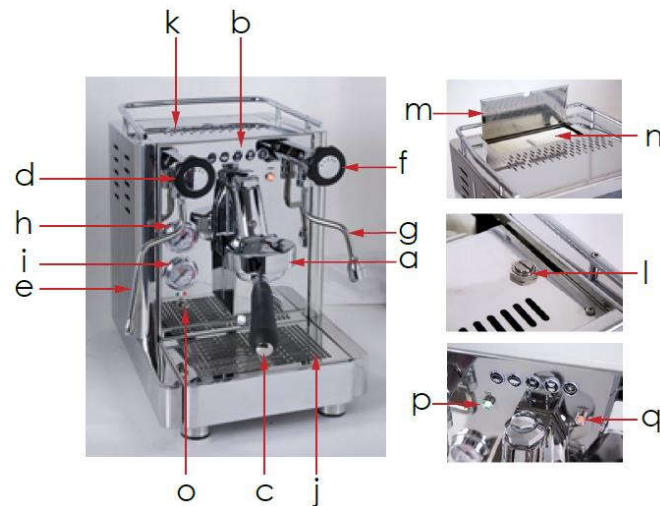
Italiano

Deutsch


English

Français

## 0980 – ANDREJA DOSATA



### Legende:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| a. Kaffeeauslauf            | j. Abtropfschale  |
| b. Tasten für Kaffeeausgabe | k. Tassenwärmer   |
| c. Siebträger               | l. Druckregelventil   |
| d. Hahn für Dampf Ausgabe   | m. Wassertankdeckel   |
| e. Dampfzange               | n. Wassertank   |
| f. Warmwasserhahn           | o. Hauptschalter  |
| g. Warmwasserauslauf        | p. Meldeleuchte Maschine ON   |
| h. Manometer Kessel         | q. Rote Meldeleuchte Heizen  |
| i. Manometer Pumpe          |   |

**ABMESSUNGEN LxHxT:**

290x405x445 mm

**GEWICHT:**

24 Kg

**HOCHSPANNUNG**

200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz

**LEISTUNG:**

1500W

**FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:**

3 LITER

**FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:**

1,80 LITER

**ARBEITSTEMPERATUR:**

+5°C ÷ 35°C

### Inbetriebnahme

1. Heben Sie den Deckel des Wassertanks (**m**) und füllen Sie den Tank (**n**) mit Wasser (verwenden Sie möglichst enthärtetes Trinkwasser).
2. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**o**) auf 1. Warten Sie, bis die Maschine den Heizkessel füllt und die Betriebstemperatur erreicht: die rote Leuchte (**q**) für Heizen muss sich ausschalten.

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

### Kaffeeausgabe

1. Nehmen Sie den Siebträger (**c**) unter Drehung im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Auslauf unterhalb des Siebträgers.
6. Drücken Sie die Taste der gewünschten Menge (wie im Abschnitt „Funktionen und Einstellungen“ beschrieben). Die Ausgabe wird je nach Programmierung im Werk oder durch den Kunden automatisch beendet, ausgenommen bei Dauerausgabe.

Achten Sie auf die heißen Teile der Maschine, besonders auf den Auslauf und auf das Dampfrohr. Greifen Sie beim Betätigen der Maschine niemals mit den Händen unter das Dampfrohr oder unter den Auslauf.

## Dampfausgabe

1. Schalten Sie die Dampfausgabe einige Sekunden lang mit dem Drehknopf (**d**) ein und lassen Sie das im Dampfrohr innerhalb der Abtropfschale (**j**) entstandene Kondenswasser ab. Schließen Sie danach die Dampfausgabe.
2. Tauchen Sie die Dampfzange (**e**) bis zirka zur Hälfte in die zu wärmende Flüssigkeit und schalten Sie die Dampfausgabe wieder mit dem Drehknopf ein. Schließen Sie die Dampfausgabe mit dem Drehknopf, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.



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

## Warmwasserausgabe

1. Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen des Wassers unter den Warmwasserauslauf. Öffnen Sie dann den Hahn (**f**) und schließen Sie ihn wieder bei Erreichen des gewünschten Wasserstands.

## FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN



In dieser Gebrauchsanleitung werden die Tasten zum leichteren Verständnis folgendermaßen nummeriert:



Taste 1 = Espresso

Taste 2 = Kaffee Lungo

Taste 3 = doppelter Espresso

Taste 4 = doppelter Kaffee Lungo

Taste 5 = Dauerausgabe



### Bedientasten für die Kaffeemengen

An der Maschinenfront befinden sich die beleuchteten Tasten für die Kaffeemengen.



Taste 1 = Espresso

Taste 2 = Kaffee Lungo

Taste 3 = doppelter Espresso

Taste 4 = doppelter Kaffee Lungo

Taste 5 = Dauerausgabe

Bei Verwendung einer der Tasten von 1 bis 4 hält die Maschine die Ausgabe bei Erreichen der gespeicherten Menge an (siehe „Mengen einstellen“). Bei Verwendung der Taste „5“ „Dauerausgabe“ wird die Ausgabe durch erneutes Drücken derselben Taste angehalten.

### Mengen einstellen

Der Kaffee wird mit den betreffenden Tasten automatisch dosiert, denen im Herstellerwerk Standardmengen zugeordnet werden.

Zum Ändern dieser Mengen muss folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Die Maschine einschalten.
2. Die Taste 5 (Dauerausgabe) so lange drücken, bis sie zu blinken beginnt.
3. Eine der Tasten von 1 bis 4 drücken, um die Dosierung zu starten.
4. Dieselbe Taste nochmals drücken, um bei Erreichen der gewünschten Menge die Dosierung zu stoppen.
5. Die Maschine hat somit die Menge gespeichert.
6. Die Programmierung mit einer anderen Taste fortsetzen oder die Programmierung verlassen, indem 5 Sekunden lang gewartet oder die Taste 5 nochmals gedrückt wird.

## Anzeige und Regelung der Kesseltemperatur

Die Steuerung der Kesseltemperatur erfolgt über die elektronische Kartenbaugruppe der Maschine.

Die Anzeige und/oder Änderung der Wassertemperatur im Kessel erfolgt mit den 5 Mengentasten.

Schalten Sie zur Anzeige der eingestellten Temperatur die Maschine ein und halten sie die Tasten 1+5 gedrückt.

Die Tasten 1, 2 und 3 beginnen zu blinken, und zwar beispielsweise folgendermaßen:

- Taste 1 (Hunderter) = 1x blinken
- Taste 2 (Zehner) = 2 x blinken
- Taste 3 (Einer) = 4 mal blinken

In diesem Fall beträgt der Temperatursollwert 124°C.

Zum Ändern dieses Werts können die Tasten 4 und 5 auf folgende Weise verwendet werden:

- Taste 4 zum Reduzieren
- Taste 5 zum Erhöhen

Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um den neuen Temperatursollwert zu speichern.

Die Temperatur ist im Bereich von 120°C bis 128°C einstellbar; der im Werk eingestellte Wert beträgt 123°C.

## Standby/Economy-Funktion

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

Die eingeschaltete Maschine kann von Hand in diesen Zustand überführt werden, wenn die Tasten 5 und 3 der Reihe nach betätigt werden, oder automatisch, wenn 20 Minuten lang keine Kaffeeausgabe verlangt wird.

In beiden Fällen schalten sich in Standby/Economy alle Tasten aus, mit Ausnahme der Taste 1, die alle 2 Sekunden lang blinkt.

Zum Verlassen von Standby/Economy genügt es, eine der 5 Mengentasten zu drücken.

Der automatische Übergang auf dem Standby/Economy-Funktion nach 20 Minuten ohne Kaffeeausgabe wird folgendermaßen eingestellt:

1. Die Maschine ausschalten.
2. Gleichzeitig die Tasten 3+5 drücken.
3. Die Maschine einschalten.
4. Die Taste 1 blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
5. Die Taste 1 blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.
6. Die Taste 4 drücken, um die Blinkimpulse zu reduzieren (Standby/Economy ausschalten).
7. Die Taste 5 drücken, um die Blinkimpulse zu erhöhen (Standby/Economy einschalten).
8. Die Maschine ausschalten.
9. Die Maschine einschalten.

Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die Taste 1 jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

1. Die Maschine einschalten.
2. Warten, bis alle Tasten leuchten und wieder erlöschen.
3. Zählen, wie oft die Taste 1 blinkt.
4. Die Taste 1 blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
5. Die Taste 1 blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

#### [Rückkehr zur Werkseinstellung](#)

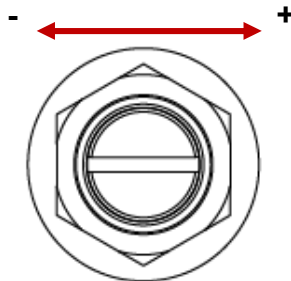
Die Maschine kann folgendermaßen wieder auf die Werte der Werkseinstellung gebracht werden:

1. Die Maschine ausschalten.
2. Gleichzeitig die Tasten 1+3+5 drücken.
3. Die Maschine einschalten.
4. Die Tasten loslassen, sobald sie blinken.

### Regelung des Kaffeedruckventils

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (I) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

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



Stellschraube des Ventils

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

## Sonderfunktionen des Modells 0980 Andreja Dosata

### **Timeout Füllung**

Wenn die Kesselfüllung mehr als 120 Sekunden lang dauert, geht die Maschine in die Alarmbedingung über, es ertönt ein akustisches Signal und die Mengentasten blinken. In diesem Alarmzustand kann die Kesselheizung nicht starten.

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

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

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

### **Tank ohne Wasser**

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über, es ertönt ein akustisches Signal und die Mengentasten blinken.

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

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

### **Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank**

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

Italiano

Deutsch

English

Français

Italiano

Deutsch



English

Français

## 0981 - RUBINO




### Legende:

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

<b>ABMESSUNGEN L x H x T</b>	265x345x452 mm
<b>GEWICHT:</b>	19,50 kg
<b>SPANNUNG:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG:</b>	1500 W
<b>FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:</b>	1,8 LITER
<b>FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:</b>	3 LITER
<b>ARBEITSTEMPERATUR:</b>	+5°C ÷ +35°C

### Inbetriebnahme

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




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

### Kaffeeausgabe

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

## Dampfausgabe

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



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



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

## Warmwasserausgabe

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



## Sonderfunktionen des Modells 0981 Rubino

### Timeout Füllung

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

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

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

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

### Tank ohne Wasser

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

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

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

### Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank

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

### Standby-Funktion (bei Maschinen mit dieser Funktion)

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

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

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

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

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

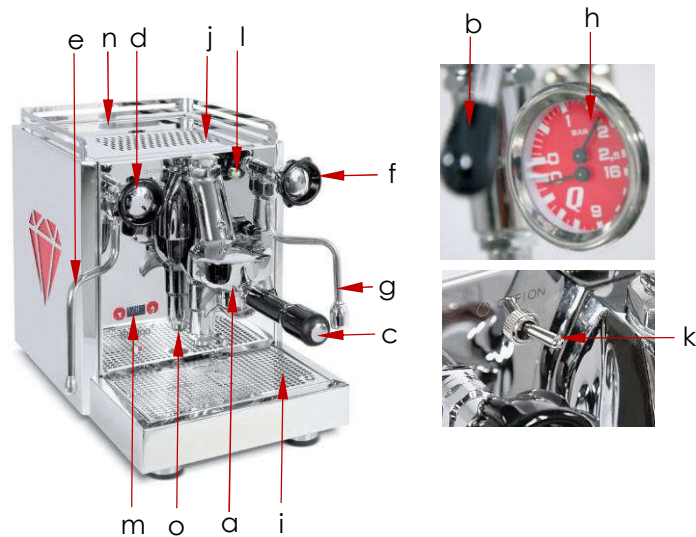
1. Die Maschine ausschalten.
2. Den Hebel nach oben schwenken, wie bei der Kaffeeausgabe.
3. Die Maschine einschalten.
4. Die LED *Standby/Wassermangel* blinkt 2-mal = Standby nicht eingeschaltet.
5. Die LED *Standby/Wassermangel* blinkt 3-mal = Standby eingeschaltet.
6. Den Hebel wieder nach unten schwenken.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

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

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

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

## 0981 – RUBINO PLUS



### Legende:

- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| a. Kaffeeauslauf              | i. Abtropfschale                   |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe    | j. Tassenwärmer                    |
| c. Siebträger                 | k. Hauptschalter                   |
| d. Hahn für Dampf Ausgabe     | l. Meldeleuchte Maschine <b>ON</b> |
| e. Dampfzange                 | m. OLED-Display                    |
| f. Warmwasserhahn             | n. Wassertank                      |
| g. Warmwasserauslauf          | o. Wasserablass                    |
| h. Manometer Kessel und Pumpe |                                    |

<b>ABMESSUNGEN L x H x T</b>	265x450xh360 mm
<b>GEWICHT</b>	20 Kg
<b>VERSORGUNGSSPANNUNG</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG</b>	1500 W
<b>FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL</b>	1,8 LITER
<b>FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK</b>	3 LITER
<b>BETRIEBSTEMPERATUR</b>	+5°C ÷ +35°C

### Inbetriebnahme

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



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

### Timeout Füllung

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

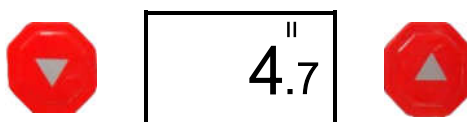
Diese Bedingung kann bei eingeschalteter Maschine zum ersten Mal dann eintreten, wenn der Kessel vollkommen leer ist.

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

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

### Kaffeeausgabe

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



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

### Dampfausgabe

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



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

### Warmwasserausgabe

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

## Sonderfunktionen des Modells 0981 Rubino Plus

### Vorinfusion

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

Die Zeit für die Vorinfusion wird in den Sekunden der Kaffeeausgabe mitgezählt.

### Standby-Funktion

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

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



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

### ECO-Funktion

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

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



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

### **Bildschirmschoner**

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

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

### **Tank ohne Wasser**

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



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

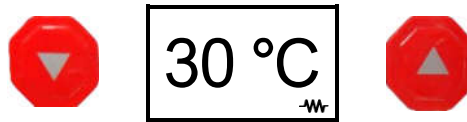
Bei Maschinenalarm wegen Wassermangel im Tank setzt der Kessel seinen Betrieb fort und Wasser kann nachgefüllt werden. Das Nachfüllen ist auch dann möglich, wenn das Heizen wegen Wassermangel im Kessel unterbrochen wird.

## Funktionen des OLED-Displays - Bedienermenü

### Einschalten

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

*Beispiel:*

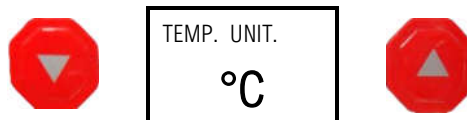


Mit den seitlichen Tasten kann die Temperatur direkt geregelt werden. Nach erfolgter Einstellung erlischt einige Sekunden später die Meldung "SET" am Display, das nun wieder die Ist Temperatur anzeigt.

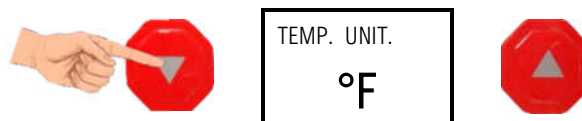
### Maßeinheit für Temperatur

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

Am Display wird die Maßeinheit der Temperatur angezeigt,



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

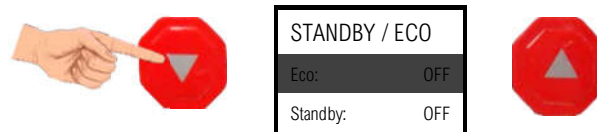




## Eco und Standby

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

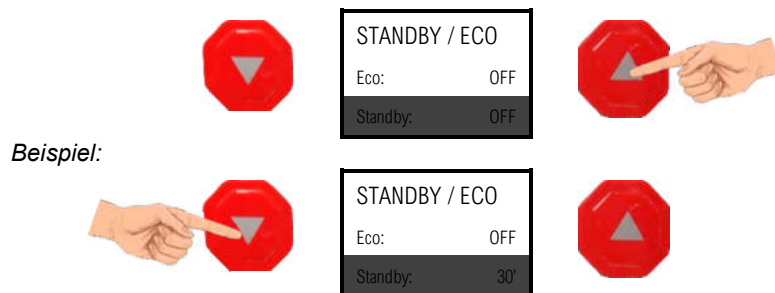
Mit dem linken Pfeil kann der Eco-Modus aktiviert und auf 30', 60', 90' eingestellt oder deaktiviert werden.



*Beispiel:*

STANDBY / ECO
Eco: 60'
Standby: OFF

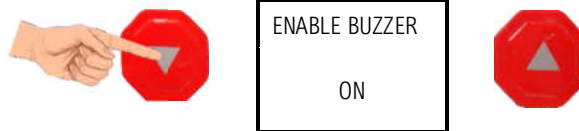
Mit dem rechten Pfeil wird auf Standby übergegangen: Der linke Pfeil dient zum Einstellen der Funktion auf 30', 60', 90' oder zum Deaktivieren.



*Beispiel:*

### Akustischer Sensor

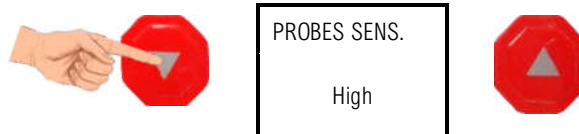
Bei Drücken des rechten Pfeils im Menü *Standby* wird auf das Menü *Buzzer* übergegangen. Der linke Pfeil dient zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion.



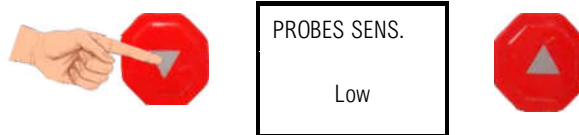
Bei Aktivierung ertönt das akustische Signal dreimal, um auf den Wassermangel hinzuweisen.

### Probes Sensor

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



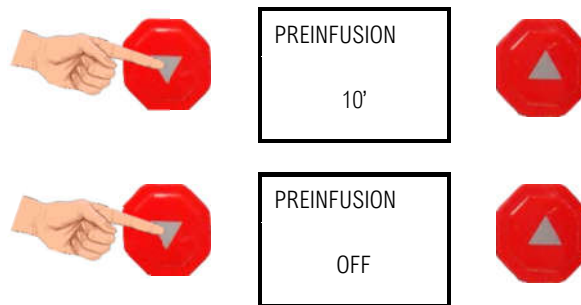
*Beispiel:*



### Vorinfusion

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

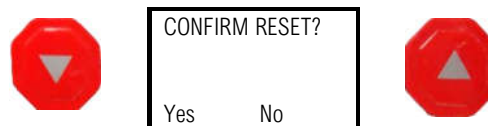
Mit dem linken Pfeil wird die Dauer der Vorinfusion eingestellt, die zwischen 0 und 10 Sekunden veränderbar ist (oder ausgeschaltet werden kann).



### Parameter-Reset

Mit der Funktion RESET kann die Maschine auf die Werksparameter zurückgesetzt werden. Dazu muss die Maschine eingeschaltet und die rechte Taste des Displays gedrückt gehalten werden.

Am Display mit der linken bzw. rechten Taste Reset bestätigen bzw. nicht bestätigen.



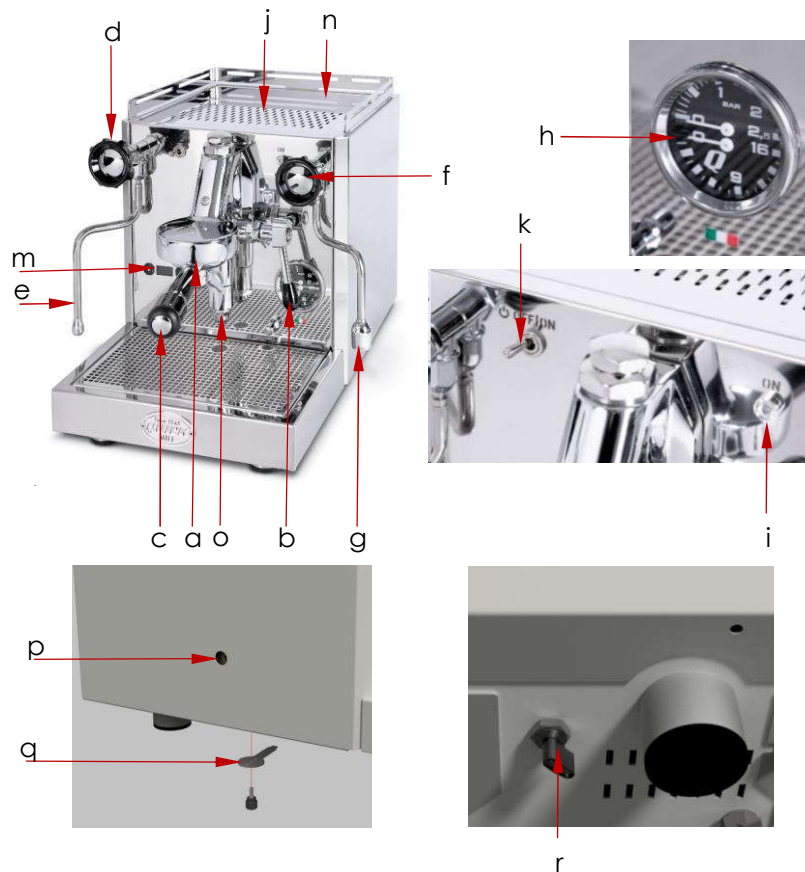
Italiano

Deutsch

English

Français

## 0993 – ELEVATE R / ELEVATE V



### Legende:

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| a. Kaffeebrühgruppe              | j. Tassenwärmer                        |
| b. Hebel für die Kaffeeausgabe   | k. Hauptschalter                       |
| c. Filterhalter                  | l. Kontrollleuchte der Maschine ON     |
| d. Dampfhahn                     | m. OLED-Anzeige                        |
| e. Dampfrohr                     | n. Wassertank                          |
| f. Heißwasserhahn                | o. Wasserablauf                        |
| g. Heißwasserdüse                | p. Pumpeneinstellung (nur 0993R)       |
| h. Kessel- und Pumpendruckmesser | q. Pumpeneinstellschlüssel (nur 0993R) |
| i. Tropfschale                   | r. Netz-/Tankhahn (nur 0993R)          |

<b>ABMESSUNGEN L x H x T</b>	304x500xH358mm
<b>GEWICHT</b>	26 Kg
<b>VERSORGUNGSSPANNUNG</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG</b>	1100 – 1500 W
<b>LEISTUNG VON KAFFEEKESSELN</b>	0,75 LITERS
<b>DAMPFKESSEL KAPAZITÄT</b>	1,6 LITERS
<b>KESSELKAPAZITÄT</b>	3 LITERS
<b>ARBEITSTEMPERATUR</b>	+5°C ÷ +35°C



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

Italiano

Deutsch

English

Français

### Inbetriebnahme

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



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

### Zeitüberschreitung beim Füllen

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

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

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

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

### Kaffeeausschank

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



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

### Dampfversorgung

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



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

### Warmwasserversorgung

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

## Spezielle Funktionen Modell 0993 Elevate

### Pre-Infusion

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

Die Vorbrühzeit wird in den Brühsekunden mitgezählt.

### Standby-Funktion

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

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



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

### ECO-Funktion

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

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



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



### Screen Saver

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

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

### Kein Wasser im Tank

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



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

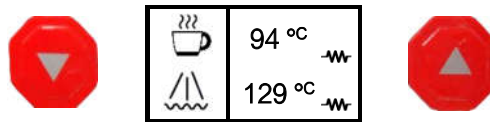
Befindet sich das Gerät aufgrund von Wassermangel im Tank im Alarmzustand, heizt der Kessel weiter und es ist möglich, den Wasserstand aufzufüllen. Das Nachfüllen ist auch möglich, wenn die Heizung wegen Wassermangels im Kessel unterbrochen ist..

## OLED-Display-Funktionen - Bedienermenü

### Zündung

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

*Beispiel:*

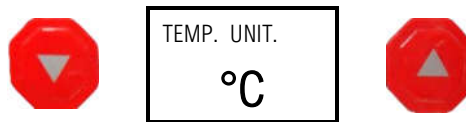


Durch Drücken der seitlichen Tasten können Sie die Kaffeetemperatur direkt einstellen. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, verschwindet nach einigen Sekunden "SET" von der Anzeige und das Display zeigt wieder die aktuelle Temperatur an.

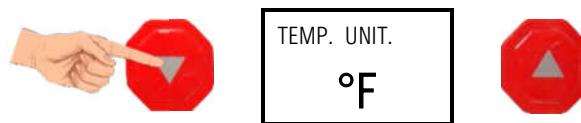
### Einheit Temperatur

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

Das Display zeigt die Temperatureinheit an.



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

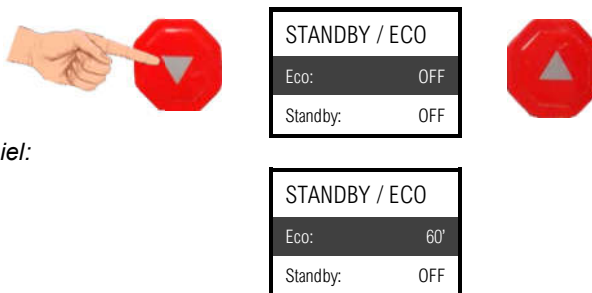


## Eco e Standby

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

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

*Beispiel:*

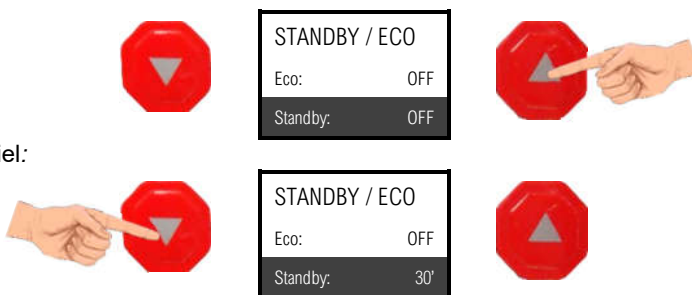


STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

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

*Beispiel:*



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF

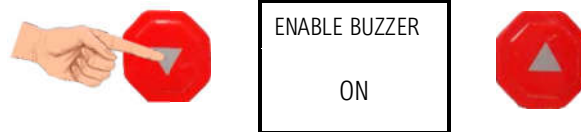
STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'

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

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

### Akustischer Sensor

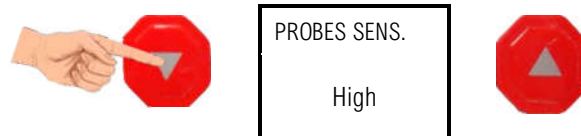
Durch Drücken des Pfeils nach rechts aus dem Standby-Menü gelangen Sie in das Menü "Summer": Mit dem Pfeil nach links können Sie die Funktion aktivieren/deaktivieren.



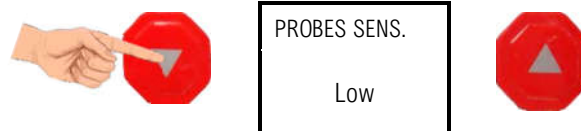
Ist das akustische Signal aktiv, ertönt es dreimal, um vor Wassermangel zu warnen.

### Probes sensor

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



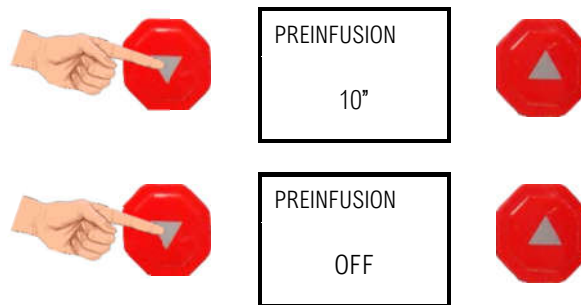
*Beispiel:*



### Preinfusion

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

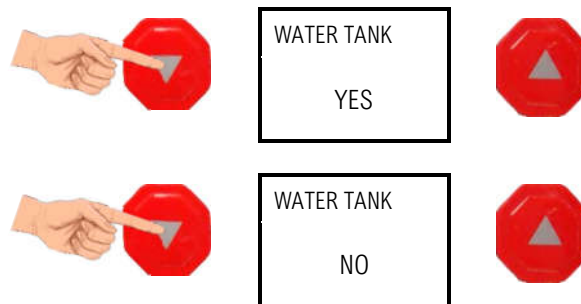
Mit dem linken Pfeil können Sie die Präinfusionsdauer einstellen, die von 0 bis 10 Sekunden variieren kann (oder deaktiviert werden kann).



### Wassertank

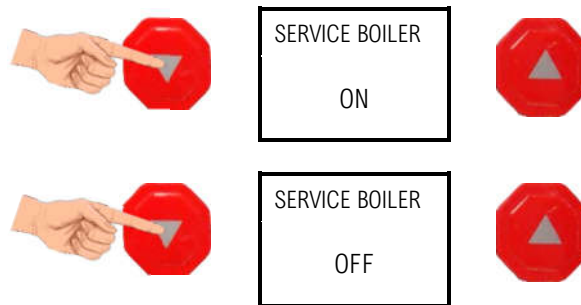
Wenn Sie im Menü Preinfusion auf den Pfeil nach rechts drücken, gelangen Sie in das Menü Wassertank.

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



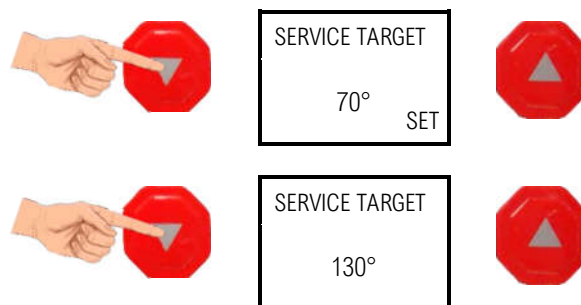
### Dampfkessel

Wenn Sie im Menü Wassertank den Pfeil nach rechts drücken, gelangen Sie in das Menü Service Kessel.  
Der linke Pfeil aktiviert/deaktiviert den Dampfkessel.



### Service Target

Durch Drücken des Rechtspfeils im Menü Service Boiler gelangen Sie in das Menü Service Ziel.  
Mit dem linken Pfeil können Sie die Temperatur des Servicekessels von 70°C bis 130°C einstellen.

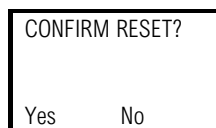


Warten Sie nach der Bearbeitung fünf Sekunden, bevor Sie das Menü durch Drücken der rechten Pfeiltaste verlassen.

### Parameter zurücksetzen

Mit der RESET-Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Um einen Reset durchzuführen, schalten Sie das Gerät ein, während Sie die rechte Display-Taste gedrückt halten.

Bestätigen Sie auf dem Bildschirm durch Drücken der linken oder rechten Taste.



Italiano

Deutsch

English

Français

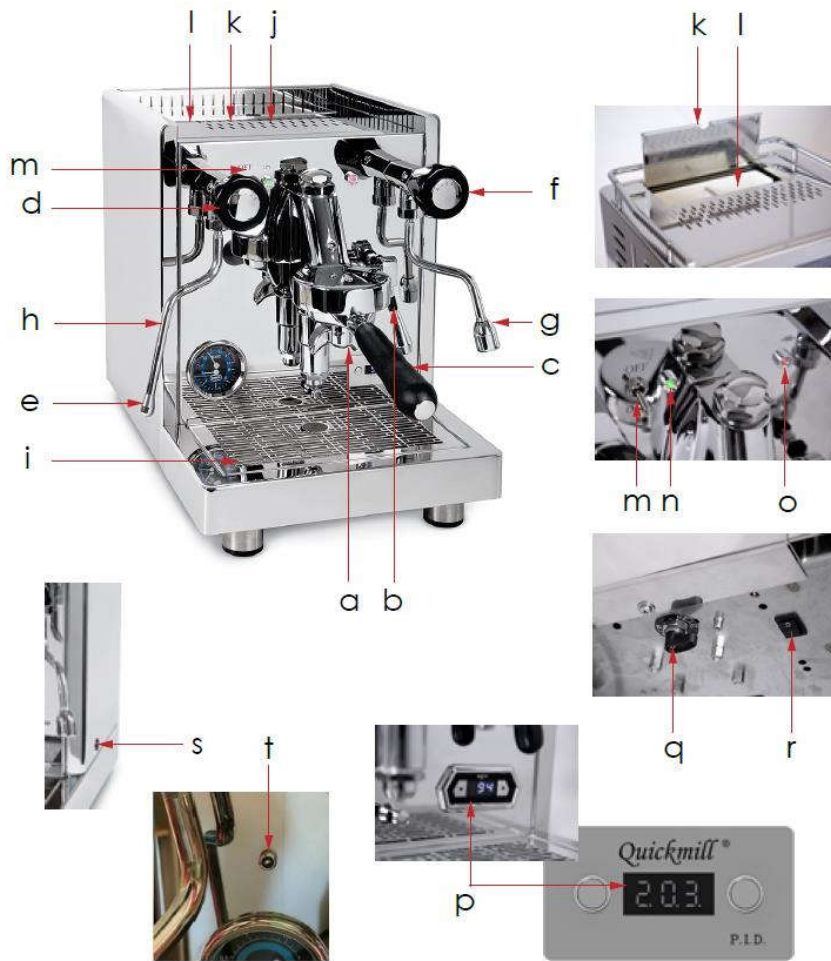
Italiano

Deutsch

English


Français

## 0985 – 0986 – AQUILA UND AQUILA PID





*Legende:*

- |  |  |
|--|--|
| a. Kaffeeauslauf                         | k. Wassertankdeckel  |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe               | l. Wassertank  |
| c. Siebträger                            | m. Hauptschalter   |
| d. Hahn für Dampf Ausgabe                | n. Meldeleuchte Maschine EIN   |
| e. Dampfzange                            | o. Meldeleuchte Heizen  |
| f. Warmwasserhahn                        | p. Thermopid (wenn vorgesehen)   |
| g. Warmwasserauslauf                     | q. Hahn Tank/Netz  |
| h. Manometer Kessel +<br>Manometer Pumpe | r. Schalter Tank(Netz (0=Tank/1=Netz)  |
| i. Abtropfschale                         | s. Pumpendruckregelung   |
| j. Tassenwärmer                          | t. Standby/Economy-Leuchte (wenn vorgeseh)   |

<b>ABMESSUNGEN L x H x T</b>	310x405x440 mm
<b>GEWICHT:</b>	28,5 KG
<b>SPANNUNG:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG:</b>	1550 W
<b>FASSUNGSVERMÖGEN TANK:</b>	3 LITER
<b>FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:</b>	1,80 LITER
<b>ARBEITSTEMPERATUR:</b>	+5°C ÷ +35°C

Italiano

Deutsch

English

Français

## 0985 - 0986 - AQUILA


### Inbetriebnahme

Das Modell 0985 - 0986 Aquila ohne ThermoPID kann vom Tank oder von der Leitung mit Wasser versorgt werden. Gehen Sie je nach Art der Versorgung so vor, wie beschrieben.

#### Tank

- Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (**q**) unterhalb der Maschine auf Tank.
- Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (**r**) auf Tank.
- Füllen Sie den Wassertank (verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser).

#### Wassernetz:

- Verbinden Sie das Wasserleitungsrohr mit dem Anschluss unterhalb der Maschine.
  - Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (**q**) unterhalb der Maschine auf Netz.
  - Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (**r**) auf Netz.
1. Öffnen Sie den Behälterdeckel (**k**), nehmen Sie den Tank (**l**) heraus und füllen Sie ihn mit möglichst enthärtetem Trinkwasser (gilt nur bei Versorgung mittels Tank).
  2. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**m**) auf **ON**. Die Maschine ist somit eingeschaltet, was durch die grüne Leuchte (**n**) gemeldet wird.
  3. Die Maschine füllt nun den Kessel.
  4. Aktivieren Sie die Kaffeeausgabe unter Betätigung des Hebels (**b**); lassen Sie Wasser ablaufen, um sicherzustellen, dass der Kreislauf richtig gefüllt ist.
  5. Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Dies wird durch das Ausschalten der roten Leuchte  (**o**) und durch den Zeiger des Kessel-Manometers (**h**) gemeldet, das einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigen muss.




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

### Kaffeeausgabe

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

### Dampfausgabe

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

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

### Warmwasserausgabe

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

### Standby/Economy-Funktion

In der Standby/Economy-Funktion geht die Maschine auf eine Bedingung mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Heizwiderstand des Kessels wird ausgeschaltet.

Wenn 20 Minuten lang keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine automatisch auf Standby/Economy über.

Befindet sich die Maschine in Standby/Economy, blinkt die Led (**t**) alle 2 Sekunden.

Zum Verlassen des Standby/Economy-Bedingung genügt es, die Kaffeeausgabe mit dem Hebel zu betätigen.

Der automatische Übergang auf das Standby/Economy-Funktion nach 20 Minuten ohne Kaffeeausgabe wird folgendermaßen eingestellt:

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

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

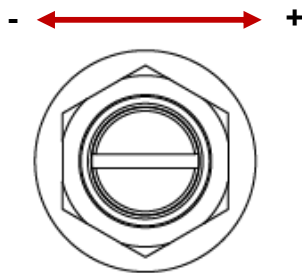
Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die LED jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

1. Die Maschine einschalten.
2. Zählen, wie oft die LED blinkt.
3. Die LED blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
4. Die LED blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

## Regelung des Pumpendruckventils

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (s) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

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



*Stellschraube des Ventils*

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

## Spezifische Funktionen des Modells 0985 Aquila

### Timeout Füllung

Wenn die Kesselfüllung mehr als 120 Sekunden lang dauert, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal.

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

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

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

### Tank ohne Wasser

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal. Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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

### Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank

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

## 0985 - 0986 - AQUILA PID


### Inbetriebnahme

Das Modell 0985-0986 Aquila PID kann vom Tank oder von der Leitung mit Wasser versorgt werden. Gehen Sie je nach Versorgungsart folgendermaßen vor:

#### Tank

- Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (**q**) unterhalb der Maschine auf Tank.
- Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (**r**) auf Tank.
- Füllen Sie den Wassertank (verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser).

#### Wassernetz:

- Verbinden Sie das Wasserleitungsrohr mit dem Anschluss unterhalb der Maschine.
  - Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (**q**) unterhalb der Maschine auf Netz.
  - Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (**r**) auf Netz.
1. Öffnen Sie den Behälterdeckel (**k**), nehmen Sie den Tank (**l**) heraus und füllen Sie ihn mit möglichst enthärtetem Trinkwasser (gilt nur bei Versorgung mittels Tank).
  2. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**m**) auf **ON**. Die Maschine ist somit eingeschaltet, was durch die grüne Leuchte (**n**) gemeldet wird.
  3. Die Maschine füllt nun den Kessel.
  4. Aktivieren Sie die Kaffeeausgabe unter Betätigung des Hebels (**b**); lassen Sie Wasser ablaufen, um sicherzustellen, dass der Kreislauf richtig gefüllt ist.
  5. Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Dies wird durch das Ausschalten der roten Leuchte  (**o**) und durch den Zeiger des Kessel-Manometers (**h**) gemeldet, das einen Wert zwischen 1 und 1,5 bar anzeigen muss.



Lassen Sie beim erstmaligen Gebrauch zirka 0.5 Liter Wasser von der warmen Maschine ablaufen, um unter Betätigung der Kaffeeausgabe die Gruppe durchzuspülen.




Bei diesem Modell erfolgt die Steuerung der Maschinentemperatur über den ThermoPID (p). Für den Betrieb des ThermoPID wird auf den Abschnitt „Einstellung und Funktionsweise des ThermoPID“ verwiesen.

### Kaffeeausgabe

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

### Dampfausgabe

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



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

### Warmwasserausgabe

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



## Standby/Economy-Funktion

In der Standby/Economy-Funktion geht die Maschine auf eine Bedingung mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Heizwiderstand des Kessels wird ausgeschaltet.

Wenn 20 Minuten lang keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine automatisch auf Standby/Economy über.

Befindet sich die Maschine in Standby/Economy, blinkt die Led (t) alle 2 Sekunden.

Zum Verlassen der Standby/Economy-Bedingung genügt es, die Kaffeeausgabe mit dem Hebel zu betätigen.

Der automatische Übergang auf die Standby/Economy-Funktion nach 20 Minuten ohne Kaffeeausgabe wird folgendermaßen eingestellt:

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

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

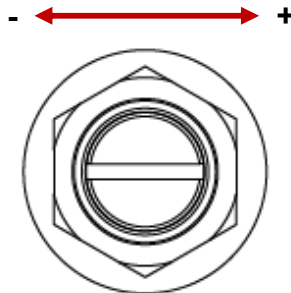
Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die LED jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

1. Die Maschine einschalten.
2. Zählen, wie oft die LED blinkt.
3. Die LED blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
4. Die LED blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

## Regelung des Pumpendruckventils

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (s) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

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



*Stellschraube des Ventils*

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

## Spezifische Funktionen des Modells 0985-0986 Aquila PID

### **Timeout Füllung**

Wenn die Kesselfüllung mehr als 120 Sekunden lang dauert, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal.

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

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

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

### **Tank ohne Wasser**

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal. Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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

### **Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank**

Wenn bei der Kaffeeausgabe Wassermangel im Tank entsteht, geht die Maschine erst nach beendeter Ausgabe auf Alarm über.

Italiano

Deutsch

English

Français

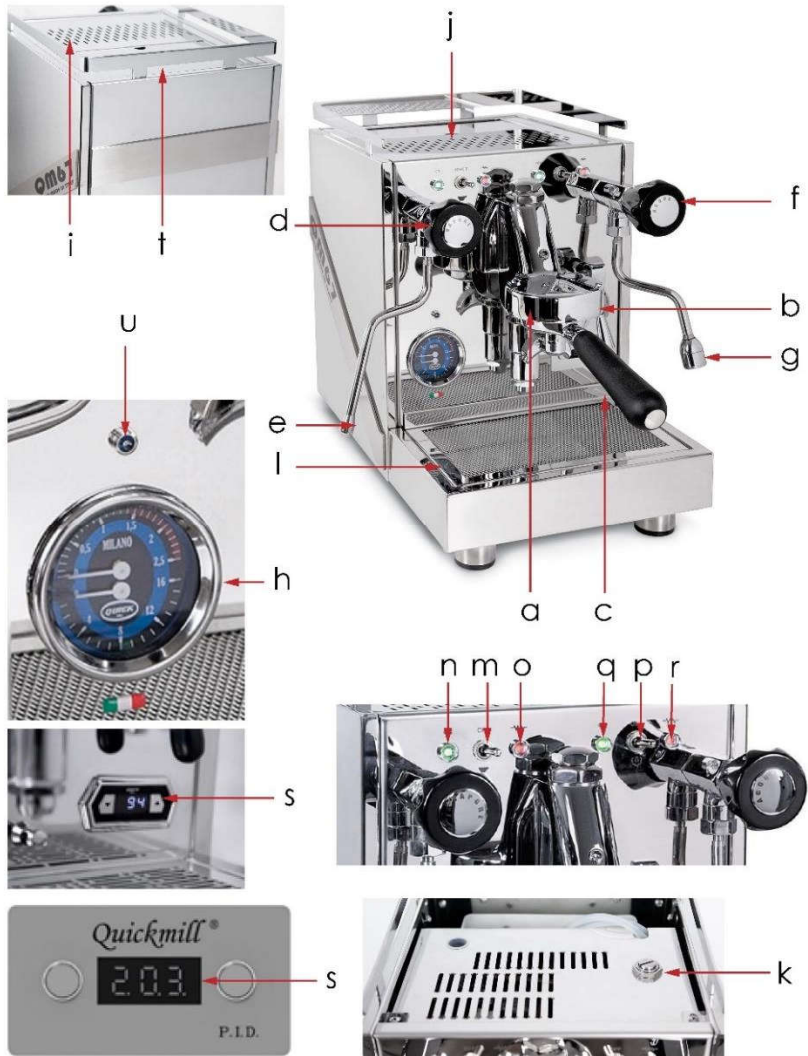
Italiano

Deutsch

English

Français

## 0992 – QM67 - 2 BOILER PID



*Legende:*

- |  |  |
|--|--|
| a. Kaffeeauslauf   | m. Hauptschalter ON-OFF  |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe                               | n. Grüne Meldeleuchte Maschine ON  |
| c. Siebträger  | o. Rote Meldeleuchte Heizen  |
| d. Hahn für Dampfausgabe                                 | Kaffee  |
| e. Dampfzange  | p. Dampfschalter   |
| f. Warmwasserhahn  | q. Grüne Meldeleuchte Dampf ON   |
| g. Warmwasserauslauf                                     | r. Rote Meldeleuchte Heizen  |
| h. Manometer Druck Dampfkessel+<br>Manometer Pumpendruck | Dampf   |
| i. Wassertankdeckel                                      | s. ThermoPID   |
| j. Tassenwärmer  | t. Wassertank  |
| k. Druckregelventil                                      | u. Standby/Economy-<br>Meldeleuchte  |
| l. Abtropfschale   |  |

<b>ABMESSUNGEN L x H x T</b>	280x405x450 mm
<b>GEWICHT:</b>	25 KG
<b>SPANNUNG:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>LEISTUNG:</b>	2350 W
<b>WIDERSTAND KAFFEE:</b>	800W
<b>WIDERSTAND DAMPF:</b>	1400W
<b>FASSUNGSVERMÖGEN</b>	
<b>WASSERTANK:</b>	3 LITER
<b>KESSEL KAFFEE:</b>	0,75 LITER
<b>DAMPFKESSEL:</b>	1,40 LITER
<b>ARBEITSTEMPERATUR:</b>	+5°C ÷ +35°C

1. Öffnen Sie den Deckel zum Befüllen des Tanks. Nehmen Sie den Tank heraus und füllen ihn mit Trinkwasser, das möglichst enthärtet sein sollte.
2. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an, schalten Sie sie mit dem Hauptschalter (m) ein und warten Sie, bis die Maschine den Kessel füllt und die Betriebstemperatur erreicht.

Italiano

Deutsch

English

Français

- Schalten Sie den Dampfkessel mit dem Schalter (p) ein und warten Sie, bis der Betriebsdruck (1,2 bar) erreicht ist.



Lassen Sie beim erstmaligen Gebrauch zirka 0.5 Liter Wasser von der warmen Maschine ablaufen. Betätigen Sie dazu die Kaffee- und die Warmwasserausgabe, um den Kreis des Wärmetauschers durchzuspülen.



Bei diesem Modell erfolgt die Steuerung der Maschinentemperatur über den ThermoPID-Regler (**s**). Für den Betrieb des ThermoPID wird auf den Abschnitt „Einstellung und Funktionsweise des ThermoPID“ verwiesen.

### Kaffeeausgabe

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



Achten Sie auf die heißen Teile der Maschine, besonders auf den Auslauf und auf das Dampfrohr. Greifen Sie beim Betätigen der Maschine niemals mit den Händen unter das Dampfrohr oder unter den Auslauf.

### Dampfausgabe

Öffnen Sie den Hahn (**d**) und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale ab. Tauchen Sie die Dampfzange in die zu erwärmende Flüssigkeit und öffnen Sie den Hahn (**d**) bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur. Schließen Sie danach den Hahn wieder.



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

### Warmwasserausgabe

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

### Standby/Economy-Funktion

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

Wenn 20 Minuten lang keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine automatisch auf Standby/Economy über.

Befindet sich die Maschine in Standby/Economy, blinkt die LED (**u**) alle 2 Sekunden.

Zum Verlassen der Standby/Economy-Bedingung genügt es, die Kaffeeausgabe mit dem Hebel zu betätigen.

Der automatische Übergang auf die Standby/Economy-Funktion nach 20 Minuten ohne Kaffeeausgabe wird folgendermaßen eingestellt:

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

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

Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die LED jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

1. Die Maschine einschalten.
2. Zählen, wie oft die LED blinkt.

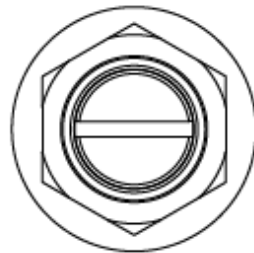
3. Die LED blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
4. Die LED blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

#### Regelung des Kaffeedruckventils

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann dieses Ventil (**k**) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

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

- ← → +



Stellschraube des Ventils

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



## Spezifische Funktionen Modell 0992 QM67 - 2 Boiler PID

### **Timeout Füllung**

Wenn die Kesselfüllung mehr als 120 Sekunden lang dauert, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal.

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

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

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

### **Tank ohne Wasser**

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal. Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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

### **Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank**

Wenn bei der Kaffeeausgabe Wassermangel im Tank entsteht, geht die Maschine erst nach beendeter Ausgabe auf Alarm über.

Italiano

Deutsch

English

Français

Italiano


Deutsch

English  
Français

## 0995 - VETRANO - 2 BOILER PID



*Legende:*

- |  |  |
|--|--|
| a. Kaffeeauslauf                                   | n. Grüne Meldeleuchte Maschine ON  |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe                         | o. Rote Meldeleuchte Heizen Kaffee  |
| c. Siebträger                                      | p. Dampfschalter   |
| d. Hahn für Dampfausgabe                           | q. Grüne Meldeleuchte Dampf ON   |
| e. Dampfzange                                      | r. Rote Meldeleuchte Heizen Dampf   |
| f. Warmwasserhahn                                  | s. Standby/Economy-Meldeleuchte  |
| g. Warmwasserauslauf                               | t. Hahn Tank/Netz  |
| h. Manometer Kesseldruck+<br>Manometer Pumpendruck | u. Schalter Tank/Netz (0=Tank/1=Netz)  |
| i. ThermoPID                                       | v. Behälter für direkten Ablauf  |
| j. Tassenwärmer                                    | w. Pumpendruckregelung   |
| k. Wassertank                                      | x. Wassertankdeckel  |
| l. Abtropfschale                                   | y. LED-Schalter (falls vorhanden)  |
| m. Hauptschalter ON-OFF                            |  |

**ABMESSUNGEN L x H x T**

330x405x465 mm

**GEWICHT:**

28 KG

**SPANNUNG:**

200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz

**LEISTUNG 220/230 V:**

2350 W

**LEISTUNG 115 V:**

2050 W

**FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:**

3 LITER

**FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL KAFFEE:**

0,75 LITER

**FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL DAMPF:**

1,40 LITER

**ARBEITSTEMPERATUR:**

+5°C ÷ +35°C

### Inbetriebnahme

Das Modell 0995 Vetrano 2 Boiler Pid kann vom Tank oder von der Leitung mit Wasser versorgt werden. Gehen Sie je nach Versorgungsart folgendermaßen vor:

Tank

- Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (**t**) unterhalb der Maschine auf Tank.
- Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (**p**) auf Tank.
- Füllen Sie den Wassertank (**k**); verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser.

Italiano

Deutsch

English

Français

**Wassernetz:**

- Verbinden Sie das Wasserleitungsrohr mit dem Anschluss unterhalb der Maschine.
- Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (t) unterhalb der Maschine auf Netz.
- Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (u) auf Netz.



Bei diesem Maschinenmodell muss das in der Abtropfschale gesammelte Wasser einem Abflussrohr zugeführt werden. Daher muss der unter der Maschine vorhandene Ablaufbehälter (v) mit dem mitgelieferten Ablaufrohr verbunden werden.

1. Öffnen Sie den Behälterdeckel (x), nehmen Sie den Tank heraus und füllen Sie ihn mit möglichst enthärtetem Trinkwasser (gilt nur bei Versorgung mittels Tank).
2. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an, schalten Sie sie mit dem Hauptschalter (m) ein und warten Sie, bis die Maschine den Heizkessel füllt und die Betriebstemperatur erreicht.
3. Schalten Sie den Dampfkessel mit dem Schalter (p) ein und warten Sie, bis die Meldeleuchte für Heizen Dampf (r) erlischt und der Betriebsdruck (1,2 bar) erreicht ist.

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



Bei diesem Modell erfolgt die Steuerung der Maschinentemperatur über den ThermoPID-Regler (i). Für den Betrieb des ThermoPID wird auf den Abschnitt „Einstellung und Funktionsweise des ThermoPID“ verwiesen.

**Kaffeeausgabe**

1. Nehmen Sie den Siebträger (c) unter Drehung im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Auslauf unterhalb des Siebträgers.

- Schwenken Sie den Hebel für die Kaffeeausgabe (**b**) nach oben; einige Sekunden später beginnt die Ausgabe. Schwenken Sie den Hebel nach Erreichen der gewünschten Portion wieder nach unten.



\*Bei den Maschinen mit Display werden während der Kaffeeausgabe die Sekunden angezeigt, um die Extraktionszeit zu kontrollieren.

Achten Sie auf die heißen Teile der Maschine, besonders auf den Auslauf und auf das Dampfrohr. Greifen Sie beim Betätigen der Maschine niemals mit den Händen unter das Dampfrohr oder unter den Auslauf.

### Dampfausgabe

- Schalten Sie die Dampfausgabe einige Sekunden lang mit dem Drehknopf (**d**) ein und lassen Sie das im Dampfrohr innerhalb der Abtropfschale (**l**) entstandene Kondenswasser ab. Schließen Sie danach die Dampfausgabe.
- Tauchen Sie die Dampfzange (**e**) bis zirka zur Hälfte in die zu wärmende Flüssigkeit und schalten Sie die Dampfausgabe wieder mit dem Drehknopf ein. Schließen Sie die Dampfausgabe mit dem Drehknopf, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.



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

### Warmwasserausgabe

- Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen des Wassers unter den Warmwasserauslauf. Öffnen Sie dann den Hahn (**f**) und schließen Sie ihn wieder bei Erreichen des gewünschten Wasserstands.

### Standby/Economy-Funktion

In der Standby/Economy-Funktion geht die Maschine auf eine Bedingung mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Heizwiderstand des Kessels wird ausgeschaltet.

Wenn 20 Minuten lang keine Kaffeeausgabe erfolgt, geht die Maschine automatisch auf Standby/Economy über.

Befindet sich die Maschine in Standby/Economy, blinkt die LED (**s**) alle 2 Sekunden.

Zum Verlassen der Standby/Economy-Bedingung genügt es, die Kaffeeausgabe mit dem Hebel zu betätigen.

Der automatische Übergang auf die Standby/Economy-Funktion nach 20 Minuten ohne Kaffeeausgabe wird folgendermaßen eingestellt:

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

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

Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die LED jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

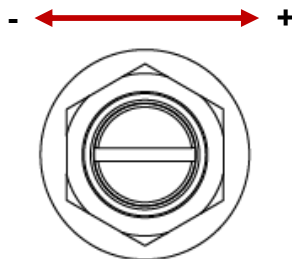
1. Die Maschine einschalten.
2. Zählen, wie oft die LED blinkt.
3. Die LED blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
4. Die LED blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

### Pumpendruckregelung

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (**w**) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

1. Nehmen Sie den Siebträger ab.
2. Nehmen Sie das Sieb.
3. Aus dem Siebträger.
4. Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein.
5. Setzen Sie den Siebträger wieder ein.

6. Starten Sie die Kaffeeausgabe, bis der vom Manometer angezeigte max. Druck im Kreislauf erreicht ist.
7. Entfernen Sie die Kappe, damit die Stellschraube zugänglich ist.
8. Drehen Sie die Stellschraube des Ventils im Uhrzeigersinn, um den Druck im Kreislauf zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu senken.
9. Stoppen Sie die Ausgabe.
10. Starten Sie die Ausgabe und kontrollieren Sie die vom Manometer angezeigte Druckeinstellung.
11. Wiederholen Sie die oben genannten Maßnahmen so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.



Stellschraube des Ventils

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



**Bei der Lieferung ist die Maschine auf 9 bar Pumpendruck und auf den Betrieb mit Wassertank eingestellt. Wird die Maschine an das Wassernetz angeschlossen, muss die Pumpe auf einen höheren Wert je nach Wasserleitungsdruck geregelt werden.**

## Spezifische Funktionen Modell 0995 Vetrano - 2 Boiler PID

### Timeout Füllung

Wenn die Kesselfüllung mehr als 120 Sekunden lang dauert, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustischer Alarm.

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

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

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

### Tank ohne Wasser

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustischer Alarm. Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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

### Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank

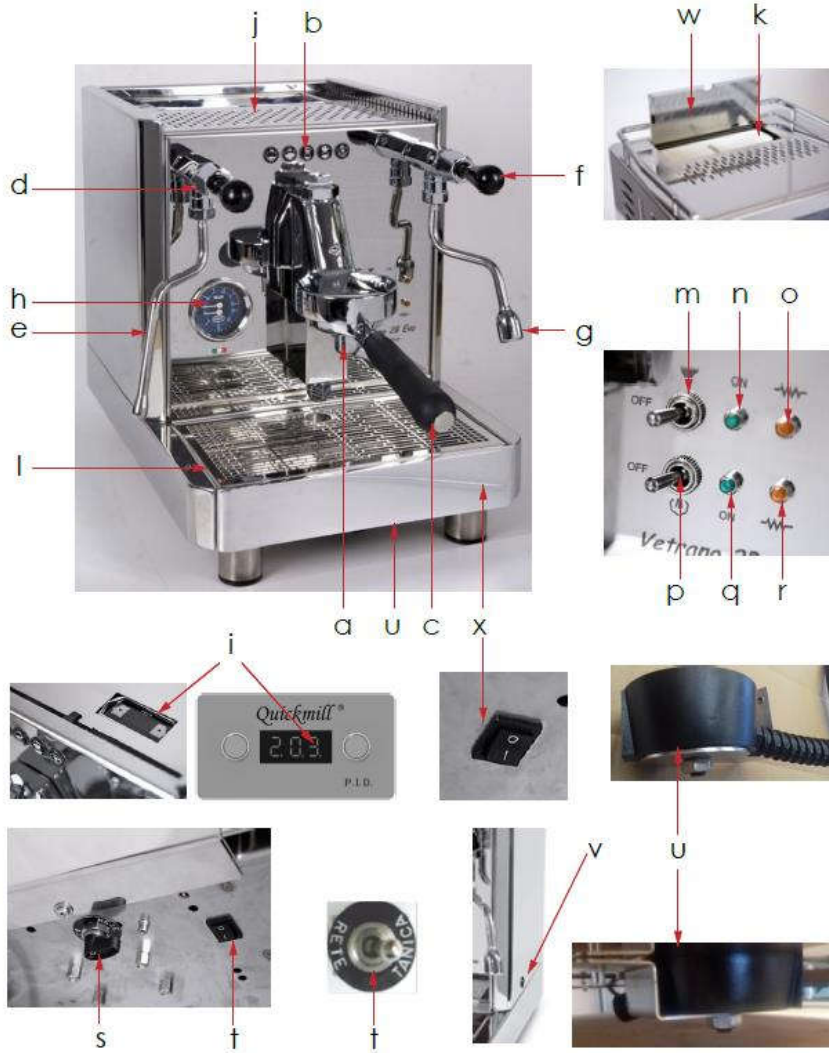
Wenn bei der Kaffeeausgabe Wassermangel im Tank entsteht, geht die Maschine erst nach beendeter Ausgabe auf Alarm über.

### LED-Einschaltung

Bei den Modellen, die mit LEDs an der Maschinenseite ausgestattet sind, ist rechts unterhalb der Maschine ein Schalter zum Ein- oder Ausschalten der LEDs vorhanden.





# 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID



Italiano  
**Deutsch**  
 English  
 Français

**Legende:**

- |  |  |
|--|--|
| a. Kaffee braugruppe                           | m. Hauptschalter ON-OFF  |
| b. Kaffee Abgabe steuert                       | n. Grüne Meldeleuchte Maschine ON  |
| c. Filter Halter                               | o. Rote Meldeleuchte Heizen Kaffee  |
| d. Steam Tap                                   | p. Dampfschalter   |
| e. Dampf-Düsen Düse                            | q. Grüne Meldeleuchte Dampf ON   |
| f. Warmwasser Hahn                             | r. Rote Meldeleuchte Heizen Dampf   |
| g. Warmwasser Düse                             | s. Hahn Tank/Netz  |
| h. Kesseldruck Messgerät<br>+ Pump Druckmesser | t. Schalter Tank/Netz (0=Tank/1=Netz)  |
| i. Thermopid                                   | u. Behälter für direkten Ablauf  |
| j. Tassenwärmer                                | v. Pumpendruckregelung   |
| k. Wassertank                                  | w. Wassertankdeckel  |
| l. Abtropfschale                               | x. LED-Schalter (falls vorhanden)  |

**ABMESSUNGEN L x H x T**

330x405x465 mm

**GEWICHT:**

28 KG

**SPANNUNG:**

200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz

**LEISTUNG 220/230 V:**

2350 W

**LEISTUNG 115 V:**

2050 W

**FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:**

3 LITER

**FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL KAFFEE:**

0,75 LITER

**FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL DAMPF:**

1,40 LITER

**ARBEITSTEMPERATUR:**

+5°C ÷ +35°C

**Inbetriebnahme**

Das Modell 0995 Vetrano dosata 2 Boiler Pid kann vom Tank oder von der Leitung mit Wasser versorgt werden. Gehen Sie je nach Versorgungsart folgendermaßen vor:

**Tank**

- Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (s) unterhalb der Maschine auf Tank.
- Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (t) auf Tank.
- Füllen Sie den Wassertank (verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser).

#### Wassernetz:

- Verbinden Sie das Wasserleitungsrohr mit dem Anschluss unterhalb der Maschine.
- Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (**s**) unterhalb der Maschine auf Netz.
- Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (**t**) auf Netz.



Bei diesem Maschinenmodell muss das in der Abtropfschale gesammelte Wasser einem Haus-Abflussrohr zugeführt werden. Daher muss der unter der Maschine vorhandene Ablaufbehälter (**u**) mit dem mitgelieferten Ablaufrohr verbunden werden.

1. Öffnen Sie den Behälterdeckel (**w**), nehmen Sie den Tank (**k**) heraus und füllen Sie ihn mit möglichst enthärtetem Trinkwasser (gilt nur bei Versorgung mittels Tank).
2. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an, schalten Sie sie mit dem Hauptschalter (**m**) ein und warten Sie, bis die Maschine den Heizkessel füllt und die Betriebstemperatur erreicht.
3. Schalten Sie den Dampfkessel mit dem Schalter (**p**) ein und warten Sie, bis der Betriebsdruck (1,2 bar) erreicht ist.
4. Lassen Sie beim erstmaligen Gebrauch zirka 0.5 Liter Wasser von der warmen Maschine ablaufen, um den Kaffeeauslauf und den Hydraulikkreis durchzuspülen.



Bei diesem Modell erfolgt die Steuerung der Maschinentemperatur über den ThermoPID (**i**). Für den Betrieb des ThermoPID wird auf den Abschnitt „Einstellung und Funktionsweise des ThermoPID“ verwiesen.

#### Kaffeeausgabe

1. Nehmen Sie den Siebträger (**c**) unter Drehung im Uhrzeigersinn heraus.
2. Füllen Sie das Sieb mit einer oder zwei Portionen Kaffee, je nachdem, welches Sieb eingesetzt ist.
3. Pressen Sie den Kaffee mit dem Tamper.
4. Setzen Sie den Siebträger unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder ein.
5. Stellen Sie die Tassen unter den Auslauf unterhalb des Siebträgers.

6. Drücken Sie die Taste der gewünschten Menge (wie im Abschnitt „Funktionen und Einstellungen“ beschrieben). Die Ausgabe wird je nach Programmierung im Werk oder durch den Kunden automatisch beendet, ausgenommen bei Dauerausgabe.

Achten Sie auf die heißen Teile der Maschine, besonders auf den Auslauf und auf das Dampfrohr. Greifen Sie beim Betätigen der Maschine niemals mit den Händen unter das Dampfrohr oder unter den Auslauf.

### Dampfausgabe

1. Schalten Sie die Dampfausgabe einige Sekunden lang mit dem Drehknopf (d) ein und lassen Sie das im Dampfrohr innerhalb der Abtropfschale (l) entstandene Kondenswasser ab. Schließen Sie danach die Dampfausgabe.
2. Tauchen Sie die Dampfzange bis zirka zur Hälfte in die zu wärmende Flüssigkeit und schalten Sie die Dampfausgabe wieder mit dem Drehknopf ein. Schließen Sie die Dampfausgabe mit dem Drehknopf, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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



### Warmwasserausgabe

Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen des Wassers unter den Warmwasserauslauf. Öffnen Sie dann den Hahn (f) und schließen Sie ihn wieder bei Erreichen des gewünschten Wasserstands.

### Bedientasten für die Kaffeemengen

An der Maschinenfront befinden sich die beleuchteten Tasten für die Kaffeemengen.



Taste 1 = Espresso  
Taste 2 = Kaffee Lungo  
Taste 3 = doppelter Espresso

Taste 4 = doppelter Kaffee lang  
Taste 5 = Dauerausgabe

Bei Verwendung einer der Tasten von 1 bis 4 hält die Maschine die Ausgabe bei Erreichen der gespeicherten Dosis an (siehe „Mengen einstellen“). Bei Verwendung der Taste „5“ „Dauerausgabe“ wird die Ausgabe durch erneutes Drücken derselben Taste angehalten.

### Mengen einstellen

Der Kaffee wird mit den betreffenden Tasten automatisch dosiert, denen im Herstellerwerk Standardmengen zugeordnet werden.

Zum Ändern dieser Mengen muss folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Die Maschine einschalten.
2. Die Taste 5 (Dauerausgabe) so lange drücken, bis sie zu blinken beginnt.
3. Eine der Tasten von 1 bis 4 drücken, um die Dosierung zu starten.
4. Dieselbe Taste nochmals drücken, um bei Erreichen der gewünschten Menge die Dosierung zu stoppen.
5. Die Maschine hat somit die Menge gespeichert.
6. Die Programmierung mit einer anderen Taste fortsetzen oder die Programmierung verlassen, indem 5 Sekunden lang gewartet oder die Taste 5 nochmals gedrückt wird.

### Standby/Economy-Funktion

In der Standby/Economy-Funktion geht die Maschine auf eine Bedingung mit niedrigem Energieverbrauch über, denn der Heizwiderstand des Kessels wird ausgeschaltet.

Die eingeschaltete Maschine geht auf diese Bedingung manuell über, wenn die Tasten 5 und 3 der Reihe nach betätigt werden, oder automatisch, wenn 20 Minuten lang keine Kaffeeausgabe verlangt wird.

In Standby/Economy schalten sich alle Tasten aus, mit Ausnahme der Taste 1, die alle 2 Sekunden lang blinkt.

Zum Verlassen von Standby/Economy genügt es, eine der 5 Mengentasten zu drücken.

Der automatische Übergang auf die Standby/Economy-Funktion nach 20 Minuten ohne Kaffeeausgabe wird folgendermaßen eingestellt:

1. Die Maschine ausschalten.
2. Gleichzeitig die Tasten 3+5 drücken.
3. Die Maschine einschalten.
4. Die Taste 1 blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
5. Die Taste 1 blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.
6. Die Taste 4 drücken, um die Blinkimpulse zu reduzieren (Standby/Economy ausschalten).
7. Die Taste 5 drücken, um die Blinkimpulse zu erhöhen (Standby/Economy einschalten).
8. Die Maschine ausschalten.
9. Die Maschine einschalten.

Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die Taste 1 jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

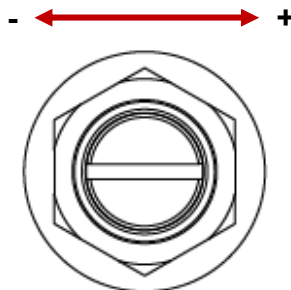
1. Die Maschine einschalten.
2. Warten, bis alle Tasten leuchten und wieder erlöschen.
3. Zählen, wie oft die Taste 1 blinkt.
4. Die Taste 1 blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
5. Die Taste 1 blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

### Pumpendruckregelung

Bei der Lieferung ist das Kaffeedruckventil auf 10 bar eingestellt. Der Benutzer kann das Ventil (v) regeln, um den Druck zu erhöhen oder zu senken.

1. Nehmen Sie den Siebträger ab.
2. Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger.
3. Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein.
4. Setzen Sie den Siebträger wieder ein.
5. Starten Sie die Kaffeeausgabe mit der Taste Dauerausgabe, bis der vom Manometer angezeigte max. Druck im Kreislauf erreicht ist.

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



Stellschraube des Ventils

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



**Bei der Lieferung ist die Maschine auf 9 bar Pumpendruck und auf den Betrieb mit Wassertank eingestellt. Wird die Maschine an das Wassernetz angeschlossen, muss die Pumpe auf einen höheren Wert je nach Wasserleitungsdruck geregelt werden.**

#### [Rückkehr zur Werkseinstellung](#)

Um zu den Werten der Werkseinstellung zurückzukehren sind folgende Vorgänge erforderlich:

- Die Maschine ausschalten.
- Gleichzeitig die Tasten 1+3+5 drücken.
- Die Maschine einschalten.
- Die Tasten loslassen, sobald sie blinken.

## Spezifische Funktionen Modell 0995 Vetrano dosata 2 Boiler PID

### **Timeout Füllung**

Wenn die Kesselfüllung mehr als 120 Sekunden lang dauert, geht die Maschine in die Alarmbedingung über, es ertönt ein akustisches Signal und die Mengentasten blinken. In diesem Alarmzustand kann die Kesselheizung nicht starten.

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

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

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

### **Tank ohne Wasser**

Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über, es ertönt ein akustisches Signal und die Mengentasten blinken.

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

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

### **Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank**

Wenn bei der Kaffeeausgabe Wassermangel im Tank entsteht, geht die Maschine erst nach beendeter Ausgabe auf Alarm über.

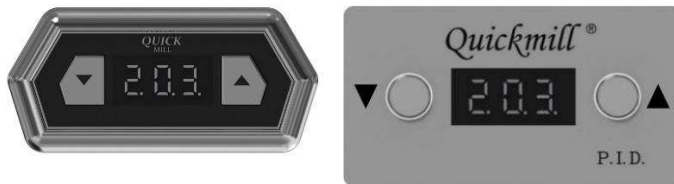
### **LEDs einschalten**

Bei den Modellen, die mit LEDs an der Maschinenseite ausgestattet sind, ist an der rechten Seite der Maschine ein Schalter(x) zum Ein- oder Ausschalten der LEDs vorhanden.



### 3. FUNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG DES THERMOPID-REGLERS

#### ThermoPID Doppelte Temperatur



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

Die Vorgabe des Temperaturwerts wird folgendermaßen vorgenommen.

#### Temperatursollwert programmieren

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

- Drücken Sie bei aktiviertem (eingeschaltetem) Thermopid gleichzeitig die Taste ▼ und ▲.
- Sobald das Display "t1" anzeigt, drücken Sie die Taste ▼ um die Sollwerte "t1 oder t2" durchzurollen.
- Sobald das Display den gewünschten Sollwert "t1 oder t2" anzeigt, drücken Sie die Taste ▲.
- Das Display zeigt den vorgegebenen Temperatursollwert an; die gewünschte Temperatur kann nun mit der Taste ▼ oder ▲ eingestellt werden.
- 3 Sekunden nach Betätigung der letzten Taste wird der Wert gespeichert und das Display zeigt die vorhandene Temperatur an.

Italiano

Deutsch

English

Français

### Preset Werkparameter

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

Für PRESET ist folgendermaßen vorzugehen:

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

Im Werk werden folgende Werte (Default) eingestellt:

F01 - °C	I2 – 0,0
F02 – 6	D2 – 1,5
P1 – 1,5	B2 – 6
I1 – 0,0	T1 – 95
D1 – 1,5	T2 – 124
B1 – 10	E1 – 15
P2 – 1,5	E2 – 0

### Alarme

Bei defekter Sonde wird am Display A1 (oder A3 beim Modell Vetrano) angezeigt. Der Regelungsausgang und die Programmierung sind somit deaktiviert.

Bei Kurzschluss der Sonde visualisiert das Display A2 (oder A4 beim Modell Vetrano). Der Programmierungs- und der Regelungsausgang sind somit deaktiviert.

## ThermoPID einfache Temperatur



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

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

Die Vorgabe des Temperaturwerts wird folgendermaßen vorgenommen.

### Temperatursollwert programmieren

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

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

### Funktion ECONOMY

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

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

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

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

### Preset Werkparameter

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

Für PRESET ist folgendermaßen vorzugehen:

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

Im Werk werden folgende Werte (Default) eingestellt:

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

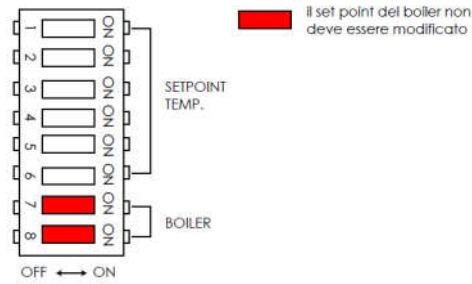
### Alarme

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

### Einstellung und Funktionsweise Thermopid Modell CAROLA

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

## Thermopid-Tabelle (Modell 0960 CAROLA)



TEMPERATURSOLLWERTE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
143	ON	ON	ON	ON	ON	ON
142	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
141	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
140	OFF	OFF	ON	ON	ON	ON
139	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
138	OFF	ON	OFF	ON	ON	ON
137	ON	OFF	OFF	ON	ON	ON
136	OFF	OFF	OFF	ON	ON	ON
135	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
134	OFF	ON	ON	OFF	ON	ON
133	ON	OFF	ON	OFF	ON	ON
132	OFF	OFF	ON	OFF	ON	ON
131	ON	ON	OFF	OFF	ON	ON
130	OFF	ON	OFF	OFF	ON	ON
129	ON	OFF	OFF	OFF	ON	ON
128	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	ON
127	ON	ON	ON	ON	OFF	ON

Italiano

Deutsch

English

Français

Italiano

Deutsch

English

Français

TEMPERATURSOLLWERTE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
126	OFF	ON	ON	ON	OFF	ON
125	ON	OFF	ON	ON	OFF	ON
124	OFF	OFF	ON	ON	OFF	ON
123	ON	ON	OFF	ON	OFF	ON
122	OFF	ON	OFF	ON	OFF	ON
121	ON	OFF	OFF	ON	OFF	ON
120	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	ON
119	ON	ON	ON	OFF	OFF	ON
118	OFF	ON	ON	OFF	OFF	ON
117	ON	OFF	ON	OFF	OFF	ON
116	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON
115	ON	ON	OFF	OFF	OFF	ON
114	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON
113	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
112	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
111	ON	ON	ON	ON	ON	OFF
110	OFF	ON	ON	ON	ON	OFF
109	ON	OFF	ON	ON	ON	OFF
108	OFF	OFF	ON	ON	ON	OFF
107	ON	ON	OFF	ON	ON	OFF
106	OFF	ON	OFF	ON	ON	OFF
105	ON	OFF	OFF	ON	ON	OFF
104	OFF	OFF	OFF	ON	ON	OFF
103	ON	ON	ON	OFF	ON	OFF

TEMPERATURSOLLWERTE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
102	OFF	ON	ON	OFF	ON	OFF
101	ON	OFF	ON	OFF	ON	OFF
100	OFF	OFF	ON	OFF	ON	OFF
99	ON	ON	OFF	OFF	ON	OFF
98	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
97	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
96	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
95	ON	ON	ON	ON	OFF	OFF
94	OFF	ON	ON	ON	OFF	OFF
93	ON	OFF	ON	ON	OFF	OFF
92	OFF	OFF	ON	ON	OFF	OFF
91	ON	ON	OFF	ON	OFF	OFF
90	OFF	ON	OFF	ON	OFF	OFF
89	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
88	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
87	ON	ON	ON	OFF	OFF	OFF
86	OFF	ON	ON	OFF	OFF	OFF
85	ON	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
84	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
83	ON	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
82	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
81	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
80	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF

Italiano

Deutsch

English

Français

## 4. ZUBEHÖR



### Legende:

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



## 5. TRANSPORT

### Verpackung

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

Packung nicht umkehren oder auf die Seite legen.

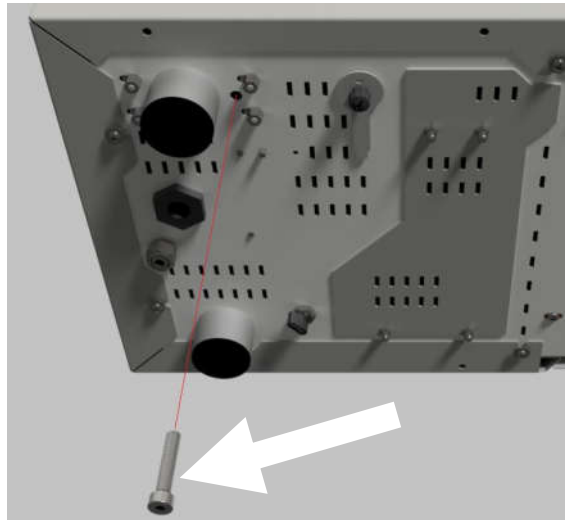
In der Packung befinden sich lose Teile und die zum Lieferumfang gehörenden Unterlagen, die zum späteren Nachlesen aufzubewahren sind.

- 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.

### Auspacken

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

Bei Modell 0993 ELEVATE R Transportschraube entfernen.



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

## 6. 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 an eine Erdleitung angeschlossen sein.**

**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. Um Schäden zu vermeiden, muss das Kabel immer am Stecker aus der Steckdose gezogen werden, Stecker nie mit feuchten Händen berühren.

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

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 der die Maschine aufgestellt wird, muss eben, trocken, robust und stabil sein, die Höhe über dem Fußboden sollte 80 cm betragen.
- Maschine aufstellen und Stecker an die Steckdose anschließen.

### Wasseranschluss Modell 0993



Die Maschine ist für den Wasseranschluss vorbereitet. Wenden Sie sich an Ihren Händler, um das entsprechende KIT zu erwerben

Stellen Sie sicher, dass die Wasserleitung an ein kaltes Trinkwassernetz mit einem maximalen Druck von 0,6 MPa angeschlossen ist.

Bevor Sie die Maschine an die Wasserleitung anschließen, empfehlen wir, etwas Wasser aus der Leitung abzulassen, um eventuelle Verunreinigungen im System zu entfernen.

Unter dem Sockel der Maschine befindet sich ein 3/8 "G-Anschluss für den Anschluss an das Wassernetz: Schließen Sie den mitgelieferten Schlauch und die Dichtungen an.

## 7. REINIGUNG DER MASCHINE



Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Wasserstrahlen, Metall- oder Scheuerwerkzeuge wie Schaufeln, Metallbürsten, Nadeln usw. sowie keine Reinigungsmittel, sondern ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm.

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

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

### Reinigung der Brühgruppe

1. Lösen Sie den Filterhalter von der Baugruppe.
2. Blindsieb in den Siebträger einsetzen.
3. Siebträger in die Brühgruppe einspannen.
4. Kaffeeabgabe für etwa 15 Sekunden einschalten, dann Abgabe stoppen. Diesen Vorgang 10-15 Mal wiederholen.

## 8. INSTANDHALTUNG



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



Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Wasserstrahlen, Metall- oder Scheuerwerkzeuge wie Schaufeln, Metallbürsten, Nadeln usw. sowie keine Reinigungsmittel, sondern ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm.

### Täglich

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

### Zeitweise oder nach intensivem Gebrauch der Maschine

Außer den täglichen Arbeiten ist Folgendes durchzuführen:

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

### Außerordentliche Instandhaltung

Mit der Maschine wird ein Blindsieb geliefert, um die Brühgruppe reinigen zu können. Dies ist mindestens einmal pro Woche notwendig, um die Kaffeerückstände aus dem Kreislauf zu entfernen.

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

### Entkalken

Beim Gebrauch der Maschine bildet sich Kalk, der mit der Zeit zu Problemen bei der Kaffeeausgabe führen kann.

Aus diesem Grund wird empfohlen, für die Kaffeezubereitung enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenden Sie sich bei Bedarf an ein Servicecenter.

Italiano

Deutsch

English

Français

## 9. MÖGLICHE FEHLER



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

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

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

- Die Maschine geht nicht an:
  1. Prüfen, dass der Stecker angeschlossen ist.
  2. Prüfen, dass das Netz Spannung führt und dass Sicherung und Hauptschalter eingeschaltet sind.
  3. Zustand von Stecker und Stromkabel prüfen, sollten diese beschädigt sein, sind sie von Fachpersonal zu ersetzen.
  
- Die Maschine gibt keinen Kaffee ab
  1. Wassermangel im Tank, Füllstand wieder herstellen.
  2. Die Pumpe ist wegen übermäßiger Verwendung überhitzt. Abwarten bis die Pumpe sich abgekühlt hat und der Schutzschalter rückgesetzt werden kann.



- Ungleichmäßige Kaffeeabgabe
  1. Sieb im Siebträger reinigen.
  2. Der Kaffee ist zu fein oder zu grob gemahlen.
  
- Die Maschine gibt kein Heißwasser oder Dampf ab
  1. Wassermangel im Tank, Füllstand wiederherstellen.
  2. Düsen verstopft; Düsen des Dampfrohrs mit einer Stecknadel reinigen.

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

Italiano

Deutsch

English

Français



## 10. AUSSERBETRIEBSETZUNG

### Vorübergehend

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

### Endgültig

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

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



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

## 11. GUTER KAFFEE

### Mahlen einstellen

Der Kaffee wird gemahlen, damit eine größere **Kontaktfläche zwischen Kaffee und Wasser entsteht** und das Wasser die Stoffe besser extrahieren kann. Für die richtige Einstellung zum Mahlen der Kaffeebohnen für den Espresso muss der richtige Mahlpunkt, die richtige Korngröße gefunden werden. Bei **zu fein gemahlenem Kaffee** braucht das Wasser zu lange, um durchzulaufen. In diesem Fall werden alle positiven Stoffe, aber auch einige negative mitgenommen. Bei zu langem Kontakt mit dem Kaffee wird dieser verbrannt. Dadurch erhält der Kaffee einen bitteren, verbrannten Geschmack und eine dünnen, sehr dunkle Creme, eventuell mit einem weißen Fleck in der Mitte (Anzeichen für Überextraktion).

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

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

## Einige Regeln für einen richtig guten Espresso

### 1. Spülen (oder Flushen)

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

### 2. Reinigung des Siebträgers

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

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

### 3. Mahlen

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

#### 4. Tampern

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

#### 5. Reinigung des Siebträgers - zweiter Teil

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

#### 6. Reinigung der Ausläufe

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

#### 7. Extraktion

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



### Wie Milch erwärmt und dosiert wird

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

### Milchschaum eingießen

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

Italiano

Deutsch

English

Français



Italiano

Deutsch

English

Français

## Menü



### CAFFÈ RISTRETTO

- 90 ml - Tasse
- 20 ml Espresso



### ESPRESSO

- 90 ml - Tasse
- 40 ml Espresso



### KAFFEE LUNGO DUNKEL

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



### AMERIKANISCHER KAFFEE

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



### MACCHIATO

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



### MACCHIATO LUNGO

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

### FLAT WHITE

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



### MILCHKAFFEE

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



### WENIG MILCH

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



### CAPPUCCINO

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



### MOCACCINO

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



### AFFOGATO

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















since 1945

# LEVER GROUP

OPERATING INSTRUCTIONS

**PROFESSIONAL HOME COFFEE MACHINES**

*Traslation of "Istruzioni originali"*

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

This instructions manual refers to the following machine models

- 0960 – CAROLA - CAROLA PID
- 0980 - MILANO
- 0980 – ANDREJA - ANDREJA PID
- 0980 - ANDREJA DOSATA
- 0981 – RUBINO
- 0981 – RUBINO PLUS
- 0993 – ELEVATE R / ELEVATE V
- 0985 - AQUILA
- 0985 - AQUILA PID
- 0986 - AQUILA
- 0986 - AQUILA PID
- 0992 - QM 67- 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO - 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID

## TABLE OF CONTENTS

<b>TABLE OF CONTENTS .....</b>	<b>239</b>
<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>241</b>
Symbols .....	241
Warnings.....	242
<b>1. GENERAL INFORMATION .....</b>	<b>243</b>
Destination for use .....	243
Improper use.....	243
Safety instructions.....	244
General information .....	246
Safety.....	246
Vibrations.....	246
Noise.....	246
<b>2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING .....</b>	<b>247</b>
0960 – CAROLA - CAROLA PID .....	247
0980 – MILANO .....	250
0980 – ANDREJA - ANDREJA PID .....	255
0980 – ANDREJA DOSATA .....	260
0981 – RUBINO .....	268
0981 – RUBINO PLUS.....	273
0993 – ELEVATE R / ELEVATE V.....	282
0985 - 0986– AQUILA E AQUILA PID .....	294
0992 – QM67 - 2 BOILER PID .....	306
0995 – VETRANO - 2 BOILER PID .....	312
0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID .....	319
<b>3. TERMOPID FUNCTIONING AND PROGRAMMING .....</b>	<b>327</b>
Alarms.....	328
Alarms.....	330

	Termopid Setting and Functioning model CAROLA.....	330
	Pid Parameters Graph (model 0960 CAROLA).....	331
<b>4.</b>	<b>ACCESSORIES .....</b>	<b>334</b>
<b>5.</b>	<b>TRANSPORT .....</b>	<b>335</b>
	Packaging .....	335
	Removal of packaging .....	335
<b>6.</b>	<b>INSTALLATION .....</b>	<b>337</b>
	Water connection model 0993 .....	337
<b>7.</b>	<b>MACHINE CLEANING .....</b>	<b>338</b>
	Cleaning the coffee brew group .....	338
<b>8.</b>	<b>MAINTENANCE .....</b>	<b>339</b>
	Daily .....	339
	Periodically after machine heavy duty .....	339
	As well as the daily routine operations, proceed as follows: .....	339
	Extraordinary maintenance .....	340
	Decalcification .....	340
<b>9.</b>	<b>POSSIBLE PROBLEMS .....</b>	<b>341</b>
<b>10.</b>	<b>DECOMMISSIONING .....</b>	<b>343</b>
	Temporary .....	343
	Definitive .....	343
<b>11.</b>	<b>THE GOOD COFFEE .....</b>	<b>344</b>
	Grinding Capacity and Settings .....	344
	Good Rules to Obtain an Excellent Espresso .....	345
	How to Heat and Dose the Milk .....	347
	How to Pour the Milk Cream .....	348
	Menú .....	349



## INTRODUCTION

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

### Symbols



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



Follow these instructions to avoid accidents!



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

**a**

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 labelling requirements set out in RAEE Directive (2012/19/UE). The symbol indicates that this electrical or electronic product must not be discarded with normal household waste. PRODUCT CATEGORY with references to the type of equipment listed in Annex 1 of the RAEE Directive. This product falls within category 2 "Small household appliances".

DO NOT DISPOSE WITH DOMESTIC HOUSEHOLD WASTE

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

## Warnings

- The packaging material (plastic bags, polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children as they are a potential source of danger.
- 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:
  1. Proper heating;
  2. Conductor section is suitable for the absorption capacity;
  3. Efficient circuit breaker device.
- Position the machine on a hydro-repellent surface (laminated, stainless steel, ceramic, etc.) away from heat sources (ovens, stove tops, fireplaces, etc.) and in an environment where temperature does not drop below 5 °C.
- Do not expose the machine to the elements, or install it in an environment with high humidity, such as a bathroom area.
- If the need for a replacement part arises, contact a distributor or Authorised Retailer and only used 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.

## 1. GENERAL INFORMATION

This instruction manual is an essential part of operating your coffee machine safely, so it is important to read carefully all the warnings and precautions to be taken as described below.

### Destination for use

The machine has been designed and constructed to distribute coffee brews and to prepare other hot drinks (tea, cappuccino, etc....)

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

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

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

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

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

### Improper use

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

Italiano

Deutsch

English

Français

## Safety instructions

- Check the data on the rating plate: they have to correspond to that of the main electrical supply to which the machine will be attached.
- Ensure that the capacity and power rating is suitable for the maximum power consumption indicated on the machine, before connecting the machine to electric supply.
- We do not recommend the use of accessory attachments such as adaptors, multiboards or extension cords that are not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injury.
- Do not use this machine if there is damage to its cord, plug or any other part or if the machine does not work properly. Return the machine to the Manufacturer Quick Mill.
- This machine has been designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot beverages. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
- Follow the precautions below to protect the machine from electrical issues:
  1. Do not immerse the machine itself, cord and plugs in water or other liquid; do not let the machine internal parts get in contact with liquid.
  2. Prevent the power cable from being stretched or pulled tight.
  3. Do not use the machine with wet hands.
  4. Do not allow children to use the machine or play with it.
  5. Do not use the machine with bare feet.
  6. Do not spill any liquid over the machine.
  7. Do not expose the machine to the sunlight, rain, snow, extreme temperature etc.
- Always use spare parts and accessories Quick Mill certified.
- Before performing any cleaning turn the machine "off" and disconnect it from the electrical supply.
- The machine can be used by children aged 8 years and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed, understanding the risks involved in using the machine.

- Cleaning and maintenance of the machine can only be carried out by children under supervision.
- The machine may only be used by personnel who have acquired knowledge and experience in its use, particularly with regard to safety and hygiene.
- The machine is not suitable for installation in an area where water jets can be used.
- The machine must be positioned on a horizontal plane at a suitable height so that the upper part of the machine exceeds 1.2 m.
- If the machine operates in a faulty manner, is compromised in its performance or stops working, turn the machine into the "off" position at the machine power switch and disconnect it from the electrical supply: do not try to repair it. Any repair must be performed by the Quick Mill operator. Please contact Quick Mill.

Italiano

Deutsch

English

Français

## General information

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

Instructions for connection to the water supply:

1. The maximum inlet pressure is 0,8 MPa (8 bar).  
If the supply pressure is higher, use a pressure reducer.
2. The minimum inlet pressure is 0,4 MPa (4 bar).
3. Always use the tubes supplied with the machine.

The machine is not to be used by persons with physical or mental disabilities or without experience, unless they have been properly instructed beforehand.

## Safety

The coffee boiler is fitted with a mechanical spring valve against over-pressure, set at 10 bar and has a thermal switch that stops the heating in the event of failure.

The steam boiler has a safety valve set at 2,3 Bar and a thermal switch that stops the heating in the event of failure.

The pump is fitted with a thermal switch that resets automatically for protection against overheating.

All the heating elements and those electrically powered are located inside the machine panelling.

## 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.

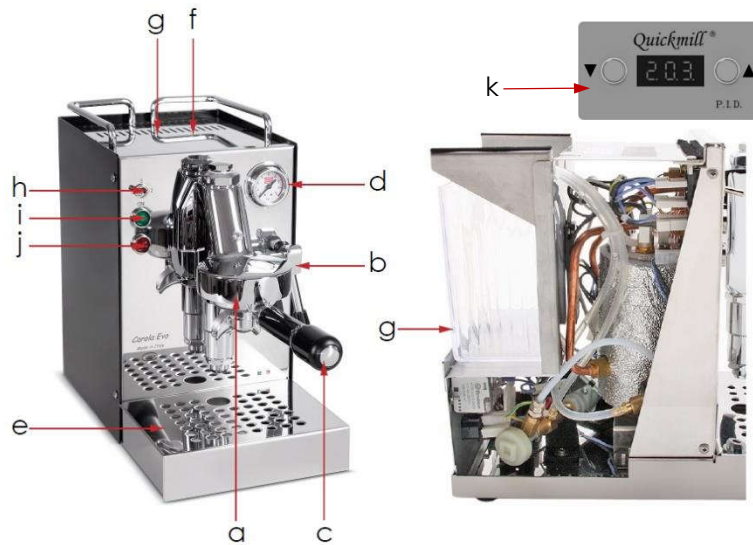
## Noise

The operating characteristics of the machine are such that the weighted sound pressure level is less than 70 dB (A).

## 2. MACHINE COMPONENTS AND FUNCTIONING

A description follows of the parts that compose the machine and how they function.

### 0960 – CAROLA - CAROLA PID



*Legend:*

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

<b>SIZE</b> l x h x p	200x330x385 mm
<b>WEIGHT:</b>	15 Kg
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	850 W
<b>BOILER CAPACITY</b>	0,75 L
<b>TANK CAPACITY:</b>	1,8 L
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ +35°C

### Commissioning switch version 0-1-2

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

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

### Commissioning switch version 0-1

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

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



### Coffee brew

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

### Boiler temperature adjustment

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

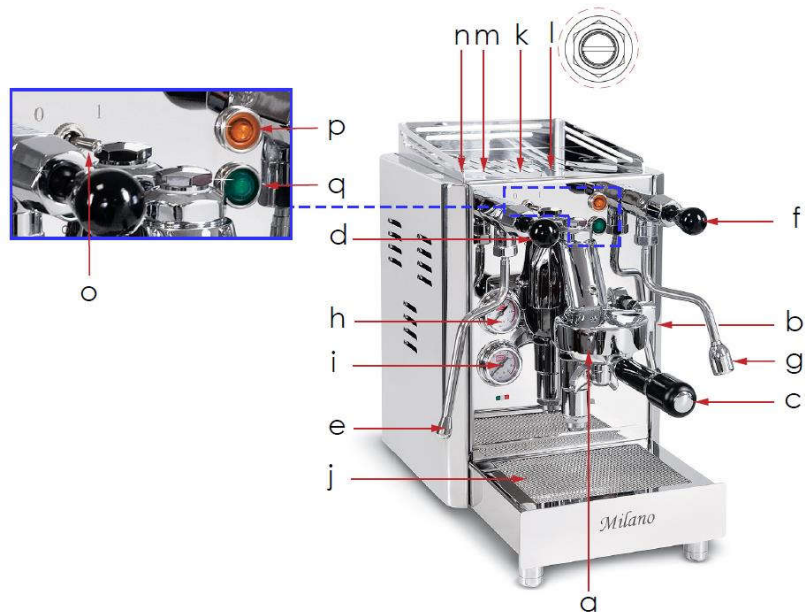
Italiano

Deutsch


English

Français

## 0980 – MILANO




### Legend:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| a. Brew group            | j. Drip tray   |
| b. Coffee delivery lever | k. Cup warmer  |
| c. Filter holder         | l. Pressure adjustment valve   |
| d. Steam valve           | m. Water tank lid  |
| e. Steam wand            | n. Water tank  |
| f. Hot water valve       | o. General switch +<br>Machine light ON  |
| g. Hot water wand        | p. Heating light  |
| h. Boiler gauge          | q. Machine light ready (if present)  |
| i. Pump gauge            |  |

<b>SIZE l x h x p</b>	225x410x445 mm
<b>WEIGHT</b>	21 KG
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	1500 W
<b>TANK CAPACITY:</b>	3 L
<b>BOILER CAPACITY</b>	1,60 LT
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ +35°C


## Commissioning

1. Remove the tank filler lid (m).
2. Fill the tank (n), under the cup warmer, with drinking water, softened if possible.
3. Connect the machine to an electric socket, switch on the machine with the general switch (o) on position 1, the green ON light switches on.
4. The machine fills the boiler.
5. Start the delivery of the coffee brew group through the lever (b), turn on the water from the group to make sure that the circuit has filled correctly.
6. Wait for the machine to reach the working temperature, indicated by the orange light  that switches off (p) and the pointer of the boiler gauge (h) that is to indicate a value between 1 Bar and 1,5 Bar. When the machine has reached the working temperature also the green light (q) switches on, indicating that the machine is ready.

## Coffee brew

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

### Steam delivery

1. Wait until the heater light  switches off (p) and make sure that the pressure indicated on the boiler gauge (h) is over 0,8 Bar.
2. Open the Steam valve (d) for a few seconds and discharge a little steam into the drip tray (j), then immerse the steam wand (e) in the brew to be heated and turn on the tap, when the required temperature is reached, turn off the tap.



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

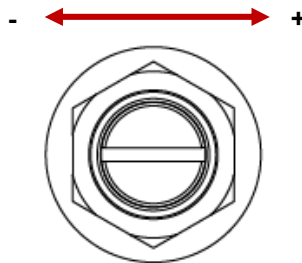
### Hot water delivery

1. Place the container to collect the water under the water wand (g).
2. Turn on the water tap (f) to deliver the hot water.
3. When the required water level is reached, turn off the water tap.

### Coffee pressure adjustment valve

The machine is delivered with the coffee pressure valve (I) set at 10 Bar. The end user can adjust the valve to increase or decrease the pressure.

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



Valve adjustment screw

It is advised to adjust the pressure between a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.

## Specific functions of model 0980 Milano

### Filling Timeout

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

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

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

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

### No water in the tank

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

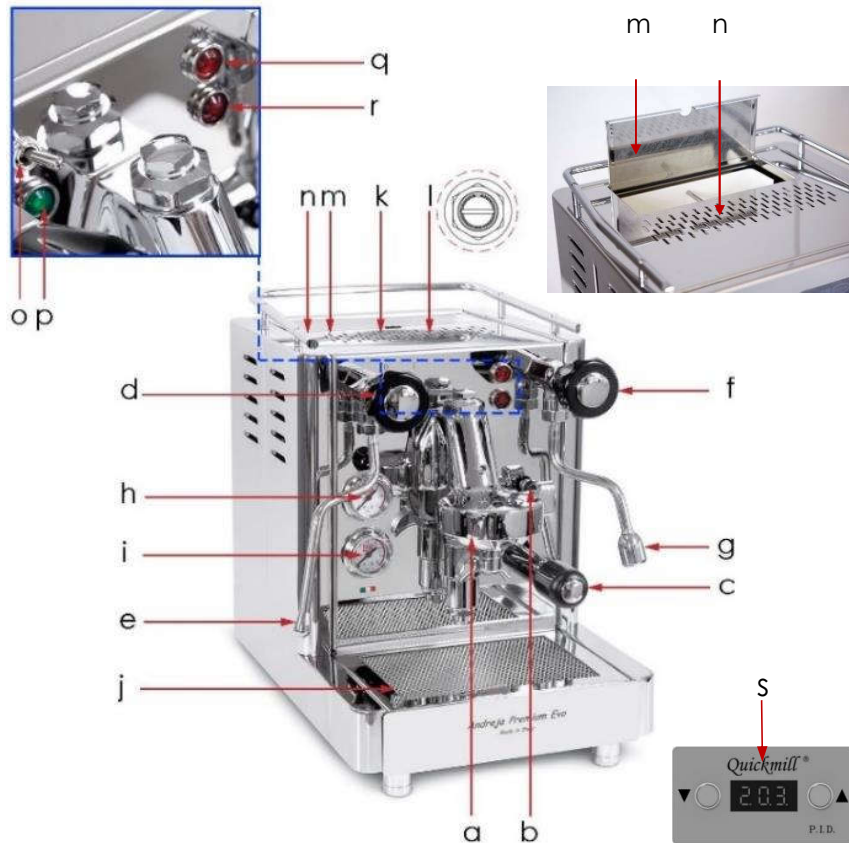
To exit from alarm condition, it is sufficient to fill the tank.

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


### Dosing the coffee if there is no water in the tank

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

## 0980 – ANDREJA - ANDREJA PID




### Legend:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| a. Brew group            | j. Drip tray   |
| b. Coffee delivery lever | k. Cup warmer  |
| c. Filter holder         | l. Pressure adjustment valve   |
| d. Steam valve           | m. Water tank lid  |
| e. Steam wand            | n. Water tank  |
| f. Steam wand            | o. General switch  |
| g. Hot water wand        | p. Machine light ON  |
| h. Boiler gauge          | q. Heating light  |
| i. Pump gauge            | r. Boiler lifting indicator light (if present)   |
|                          | s. Termopid  |

<b>SIZE l x h x p:</b>	290x405x445 mm
<b>WEIGHT:</b>	24 KG
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	1500W
<b>TANK CAPACITY:</b>	3 L
<b>BOILER CAPACITY:</b>	1,60 LITRES
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ 35°C

### Commissioning


1. Open the tank filler lid.
2. Fill the tank (**n**) with drinking water, softened if possible.
3. Connect the machine to an electric socket. Switch on the machine through the general switch (**o**) in position 1, the green **ON** light (**p**) switches on.
4. The machine fills the boiler, indicated by the red light (**r**) that switches on.
5. Activate the coffee delivery group through the lever (**b**), deliver water from the group to make sure that the circuit is correctly filled.
6. Wait for the machine to reach the operating temperature indicated by the red light  (**q**) that switches off and by the pointer of the boiler gauge (**h**) that is to indicate a value between 1 Bar and 1.5 Bar.

### Coffee brew

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



### Steam delivery

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



After the brew has been heated, always discharge a little steam from the wand to clean the spray holes

### Hot water delivery

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

### Boiler temperature adjustment

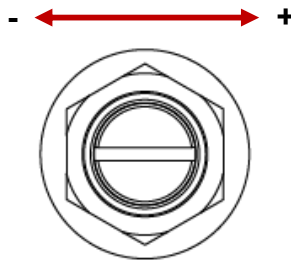
For model 0980 - ANDREJA PID the boiler temperature management is done through the TERMOPID: refer to the chapter "TERMOPID OPERATION AND PROGRAMMING" under "SINGLE TEMPERATURE TERMOPID".

### Coffee pressure adjustment valve

The machine is delivered with the coffee pressure adjustment valve (l) set at 10 Bar. The end user can adjust the valve (l) to increase or decrease the pressure

1. Release the filter holder from the group.
2. Remove the filter from the filter-holder.
3. Insert the blind filter in the filter-holder.
4. Attach the filter holder to the coffee brew group.
5. Start the coffee brew group delivery to obtain the maximum pressure in the circuit, shown on the pump pressure gauge (i).
6. Remove the cup warmer plate to have access to the adjustment screw (l).
7. Act on the valve adjustment screw, turning it clockwise to increase the pressure and anticlockwise to decrease the pressure in the circuit.

8. Stop the delivery.
9. Start the delivery of the group and check the pressure adjustment shown on the gauge (i).
10. Repeat the above operations until the required adjustment is achieved.



*Valve adjustment screw*

It is advised to adjust the pressure within a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.

## Specific functions of model 0980 Andreja

### **Filling Timeout**

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

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

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

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

### **No water in the tank**

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

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

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

### **Dosing the coffee if there is no water in the tank**

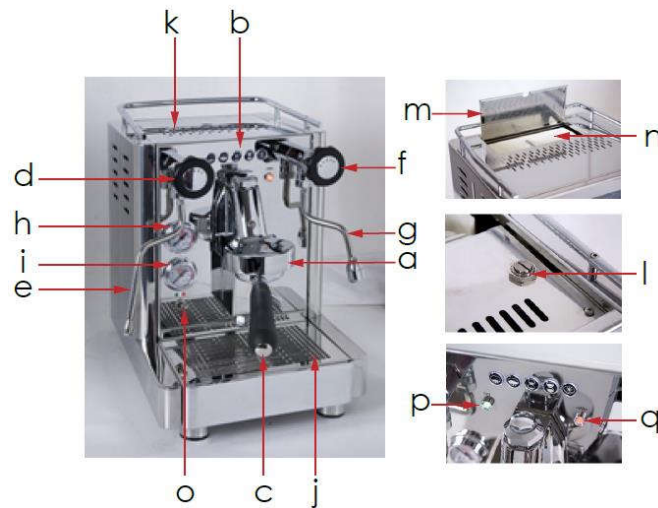
If during coffee delivery there is insufficient water in the tank, the machine only generates an alarm after the delivery terminates.

Deutsch Italiano


English

Français

## 0980 – ANDREJA DOSATA



**Legend:**

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| a. Brew group               | j. Drip tray   |
| b. Coffee delivery controls | k. Cup warmer  |
| c. Filter holder            | l. Pressure adjustment valve   |
| d. Steam valve              | m. Water tank lid  |
| e. Steam wand               | n. Water tank  |
| f. Hot water valve          | o. General switch  |
| g. Hot water wand           | p. Machine light ON  |
| h. Boiler gauge             | q. Heating red light  |
| i. Pump gauge               |  |

<b>SIZE l x h x p:</b>	290x405x445 mm
<b>WEIGHT:</b>	24 Kg
<b>VOLTAGE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	1500W
<b>CAPACITY TANK:</b>	3 L
<b>BOILER TANK:</b>	1,80 L
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ 35°C

## Commissioning

1. Lift the tank lid (**m**) and fill the tank (**n**) with water, (drinking water, softened if possible).
2. Connect the machine to an electric socket. Switch on the machine through the general switch (**o**) in position 1 and wait for the machine to fill the boiler and reach the functioning temperature: the red heating light (**q**) is to switch on, then off.

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

## Coffee brew

1. Remove the filter holder (**c**) from its seat, turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted).
3. Press the coffee with the presser.
4. Place the filter holder (**c**) to its seat, turning it anti-clockwise.
5. Place the cups under the corresponding outlets under the filter holder.
6. Press the key of the required dose (as described in the section "Functions and adjustments"). With the exception of the continuous dose, the delivery will stop automatically according to the programming set in the factory, or that of the customer.

It is recommended to be very careful of the machine hot parts, especially the delivery group and the steam pipe. Never place the hands under the steam pipe and/or the group when carrying out the relevant operations.

### Steam delivery

1. Activate the steam delivery for a few seconds with the knob (d) and discharge the condensation formed in the steam pipe into the drip tray (j) then close the steam delivery.
2. Immerse the steam wand (e) roughly half-way in the liquid to be heated, reactivate the steam delivery with the knob. When the required temperature is reached, close the knob.



After heating the beverage, it is recommended to always discharge some steam from the wand to clean the spray holes.

### Hot water delivery

1. Place a container to collect the water under the hot water distributor, then turn on the tap (f) and turn it off when the required water level is reached.

### Functions and Adjustments



In this instructions handbook and for an easier description of the use, each key is numbered as follows:



Key 1 = espresso

Key 2 = long coffee

Key 3 = double espresso

Key 4 = double long coffee

Key 5 = continuous dose

## Coffee dosing controls

On the front of the machine there are the illuminated dosing keys.



Key 1 = espresso

Key 2 = long coffee

Key 3 = double espresso

Key 4 = double long coffee

Key 5 = continuous dose

Using one of the keys from 1 to 4, the machine starts delivery, stopping when the set dose is reached (see "Dose setting"). For key 5 "continuous dose", delivery has to be stopped by pressing the same key again.

## Dose setting

Coffee dosing takes place automatically through the specific keys which, in the factory have been assigned a default quantity.

If it is wished to change the quantity of the doses, proceed as follows:

1. Switch on the machine.
2. Press key 5 (continuous dose) so that it flashes.
3. Press one of the dosing keys from 1 to 4 to start the dosing.
4. Press the same key again to stop the dosing at the required quantity.
5. The machine has saved the dose.
6. Continue the programming with another key or exit from programming waiting 5 seconds or pressing key 5 again.

## Display and Boiler temperature adjustment

Boiler temperature management is by means of an electronic board in the machine.

The temperature of the water contained in the boiler can be seen or modified through the 5 dosing keys.

To see the temperature set, switch on the machine keeping the keys 1+5 pressed.

Keys 1,2 and 3 will start to flash in the following mode (example):

- key 1 (hundreds) = n° 1 flash
- key 2 (tens) = n° 2 flashes
- key 3 (units) = n° 4 flashes

With these flashes, the temperature setpoint is 124 °C.

To modify the temperature setpoint, use keys 4 and 5 as follows:

- key 4 to decrease
- key 5 to increase

Switch the machine off, then on again, to save the new temperature setpoint value.

The settable temperature range is between 120°C and 128°C whereas the value set in the factory is 123°C.

## Standby/Economy function

With the Standby/Economy function the machine remains in low consumption condition by switching off the boiler heating resistors.

The machine can be set in this mode manually with the machine on, by pressing in sequence keys 5 and 3 or in automatic mode after 20 minutes that no coffee delivery is requested.

In both cases, when the machine is in Standby/Economy all the keys switch off, except key 1 that flashes every 2 seconds.

To exit from Standby/Economy, just press one of the 5 dosing keys.



To engage the automatic Standby/Economy function after 20 minutes with no coffee delivery, proceed as follows:

1. Switch off the machine.
2. Press keys 3+5 simultaneously.
3. Switch on the machine.
4. Key 1 flashes twice = Standby/Economy not engaged.
5. Key 1 flashes 3 times = Standby/Economy engaged.
6. Press key 4 to decrease the flashes (Standby/Economy disengagement).
7. Press key 5 to increase the flashes (Standby/Economy engagement).
8. Switch off the machine.
9. Switch on the machine.

To check whether the automatic Standby/Economy function is engaged or not, just count how many times key 1 flashes each time the machine is switched on in this way:

1. Switch on the machine.
2. Wait until all the keys light up, then switch off.
3. Count how many times key 1 flashes.
4. Key 1 flashes twice = Standby/Economy not engaged.
5. Key 1 flashes 3 times = Standby/Economy engaged.

#### Factory values reset

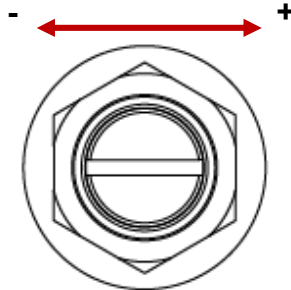
To reset the factory values of the machine, proceed as follows:

1. Switch off the machine.
2. Press keys 1+3+5 simultaneously.
3. Switch on the machine.
4. Release the keys when they start to flash.

### Coffee pressure adjustment valve

The machine is delivered with the valve (I) set at 10 Bar. The end user can adjust the valve (I) to increase or decrease the pressure.

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



Valve adjustment screw

It is advised to adjust the pressure within a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.

## Specific functions of model 0980 Andreja Dosata

### **Filling Timeout**

If the boiler filling takes longer than 120 seconds, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning and flashing of the dosing keys. In this alarm status the boiler heating does not start.

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

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

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

### **No water in the tank**

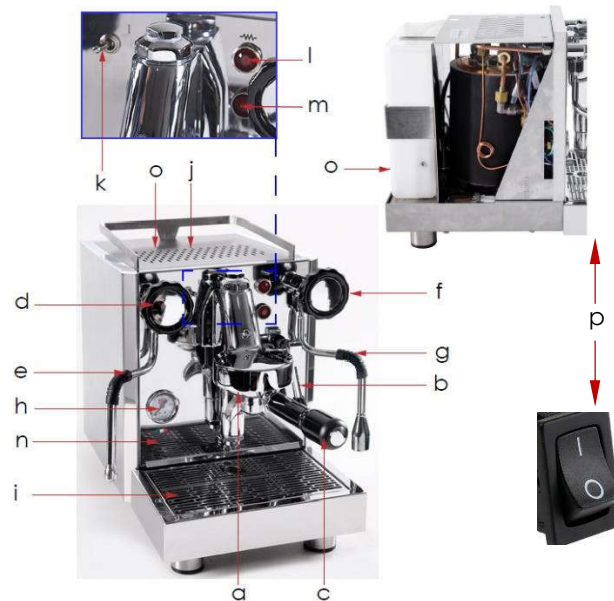
If the water in the tank drops below minimum level, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning and flashing of the dosing keys.

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

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

### **Dosing the coffee if there is no water in the tank**


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

**0981 – RUBINO****Legend:**

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

<b>SIZE l x h x p</b>	265x345x452 mm
<b>WEIGHT:</b>	19,50 Kg
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	1500 W
<b>BOILER CAPACITY</b>	1,8 L
<b>TANK CAPACITY:</b>	3 L
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ +35°C

## Commissioning

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




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

## Coffee brew

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

### Steam delivery

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



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



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

### Hot water delivery

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

## Specific functions of model 0981 Rubino

### Filling Timeout

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

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

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

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

### No water in the tank

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

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

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

### Dosing the coffee if there is no water in the tank

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

### Standby (for machines with this function)

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

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

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

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

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

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

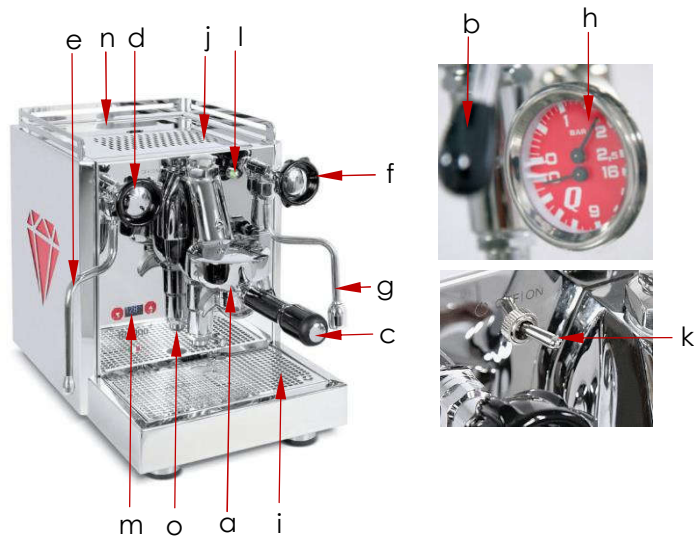
Repeating the operation switches from the on condition to the off condition and vice versa.

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

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



## 0981 – RUBINO PLUS



### Legend:

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

<b>DIMENSIONS L X H X P</b>	265x450xH360 mm
<b>WEIGHT</b>	20 Kg
<b>VOLTAGE</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER</b>	1500 W
<b>BOILER CAPACITY</b>	1,8 LITRES
<b>TANK CAPACITY</b>	3 LITRES
<b>WORKING TEMPERATURE</b>	+5°C ÷ +35°C

Italiano

Deutsch

English

Français

## Start-up

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



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

## Filling timeout

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

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

Switch the machine off and on again to restart.

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

### Coffee dispensing

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



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

### Steam dispensing

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



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

### Hot water delivery

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

## Dedicated functions model 0981 Rubino Plus

### Pre-infusion

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

### Standby function

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

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



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

### ECO function

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

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



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

### Screen Saver

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

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

### No water in the tank

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



To exit the alarm condition, simply refill the tank.

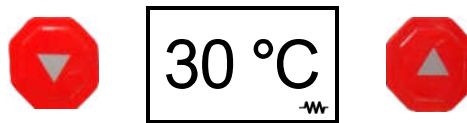
When the machine is in alarm due to a lack of water in the tank, the boiler continues to heat and it is possible to make up the water level. Top-up is also possible when heating is interrupted due to a lack of water in the boiler.

## OLED Display Functions - Operator Menu

### Switching on

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

*Example:*

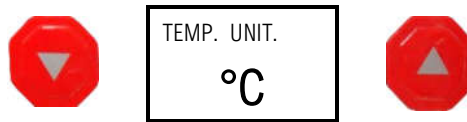


By pressing the side buttons, the temperature can be adjusted directly. When the adjustment is complete, after a few seconds the word " " disappears from the display and the display returns to the actual temperature.

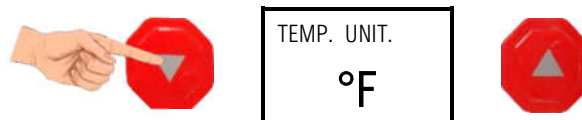
### Temperature unit

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

The display shows the temperature unit



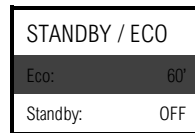
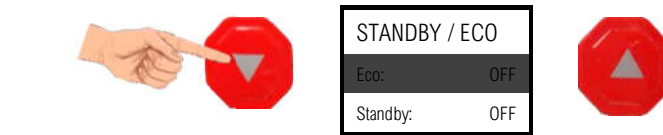
Press the left arrow to set degrees in Fahrenheit.



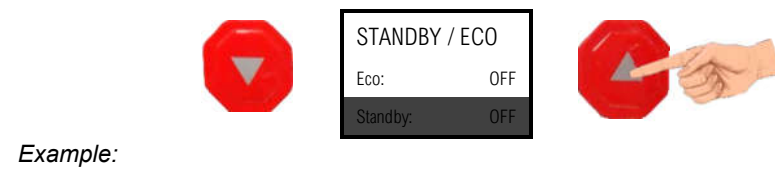
## Eco and Standby

Press the right arrow to enter the ECO function:

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

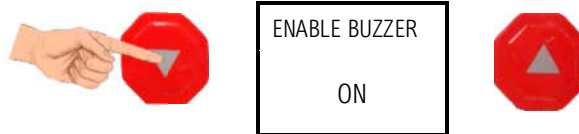


The right arrow moves to Standby: the left arrow allows you to set the function to 30', 60', 90' or deactivate it.



**Acoustic sensor**

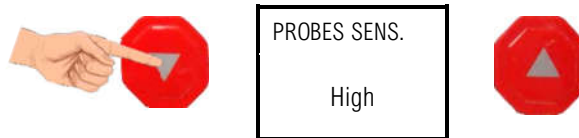
Pressing the right arrow from the Standby menu takes you to the Buzzer menu: the left arrow enables/disables the function.



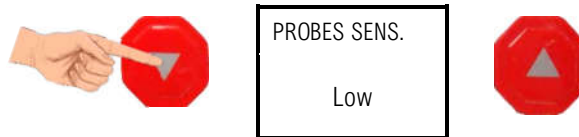
The acoustic signal, when active, sounds three times to warn of a lack of water.

**Probes sensor**

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



*Example:*

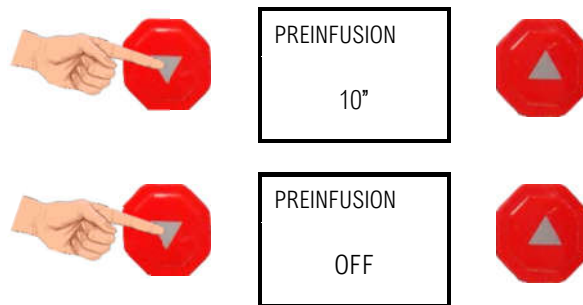




## Preinfusion

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

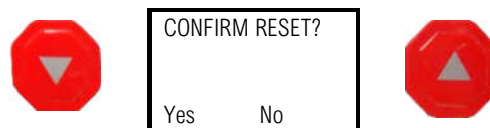
The left arrow allows you to set the duration of preinfusion, which can vary from 0 to 10 seconds (or can be disabled).



## Reset parameters

The RESET function allows the machine to be reset to factory settings. To perform a reset, switch on the machine while holding down the right display button.

In the screen, confirm or not by pressing the left or right button.

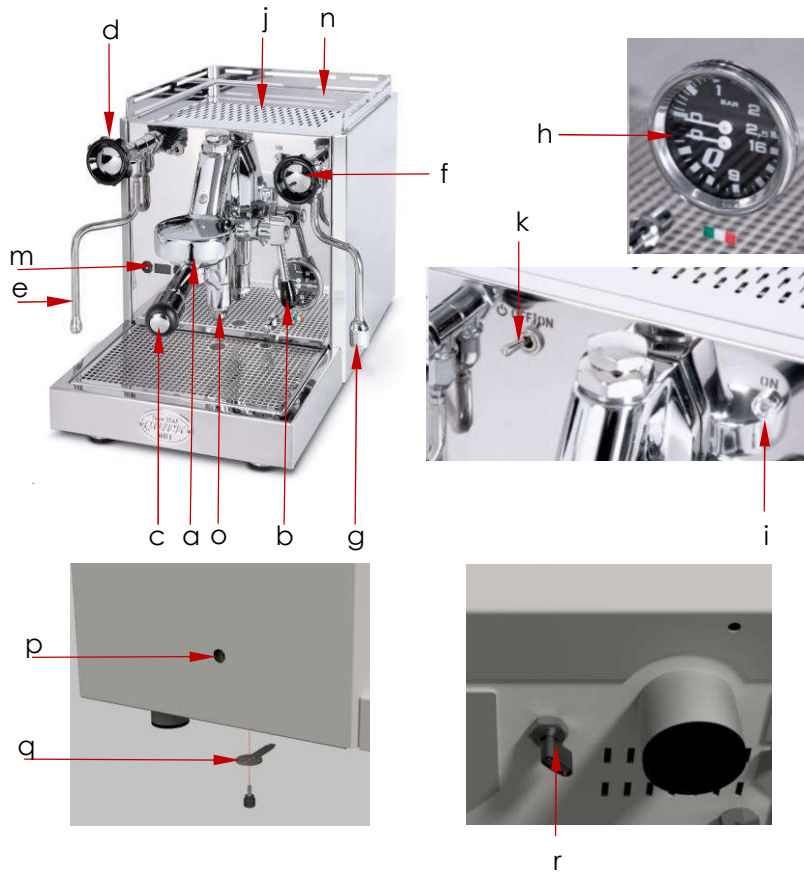


Deutsch Italiano

English

Français

## 0993 – ELEVATE R / ELEVATE V



### Legend:

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

<b>SIZE l x h x p</b>	304x500xH358mm
<b>WEIGHT:</b>	26 Kg
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	1100 – 1500 W
<b>COFFEE BOILER CAPACITY</b>	0,75 LITERS
<b>STEAM BOILER CAPACITY</b>	1,6 LITERS
<b>TANCK CAPACITY</b>	3 LITERS
<b>WORKING TEMPERATURE</b>	+5°C ÷ +35°C



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

Italiano

Deutsch

English

Français

## Commissioning

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



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

### Filling timeout

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

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

Switch the machine off and on again to restart.

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

### Coffee dispensing

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



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

### Steam supply

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



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

### Hot water supply

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

## Dedicated functions model 0993 Elevate

### Pre-infusion

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

### Standby function

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

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



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

### ECO function

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

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



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

### Screen Saver

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

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

### No water in the tank

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



To exit the alarm condition, simply refill the tank.

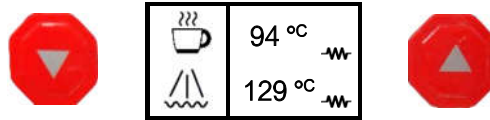
When the machine is in alarm due to a lack of water in the tank, the boiler continues to heat and it is possible to make up the water level. Top-up is also possible when heating is interrupted due to a lack of water in the boiler.

## OLED Display Functions - Operator Menu

### Switching on

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

*Example:*

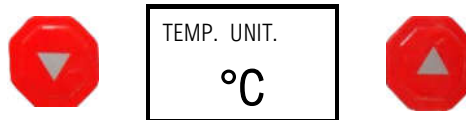


By pressing the side buttons you can adjust the coffee temperature directly. When the adjustment is complete, after a few seconds "SET" disappears from the display and the display returns to the actual temperature.

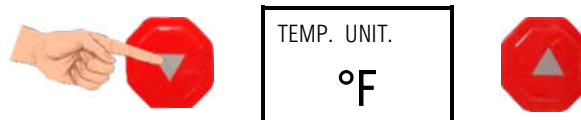
### Temperature unit

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

The display shows the temperature unit.



Press the left arrow to set degrees in Fahrenheit.

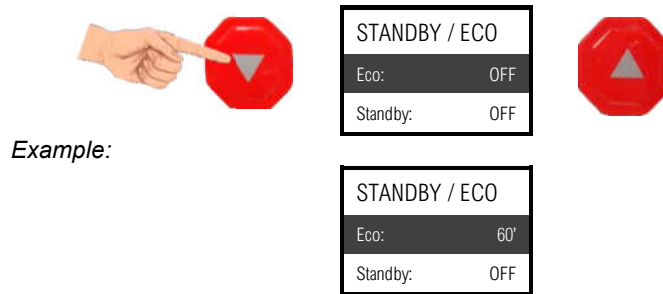




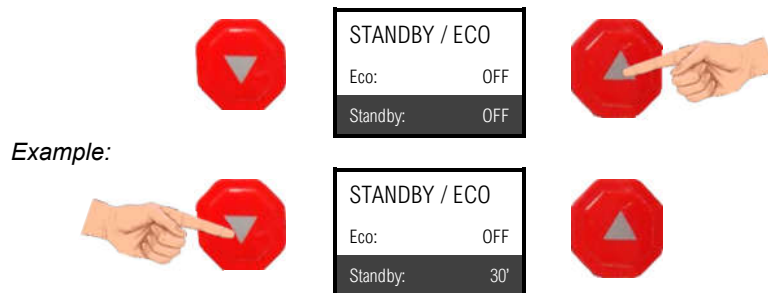
## Eco and Standby

Press the right arrow to enter the ECO function:

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



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

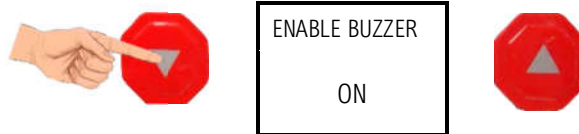


If both are activated, Standby has priority.

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

**Acoustic sensor**

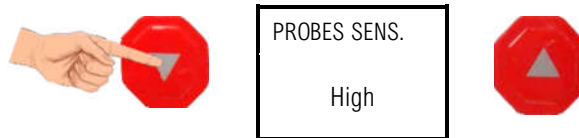
Pressing the right arrow from the Standby menu takes you to the Buzzer menu: the left arrow enables/disables the function.



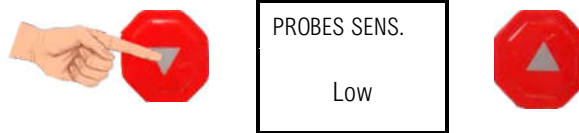
The acoustic signal, when active, sounds three times to warn of a lack of water.

**Probes sensor**

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



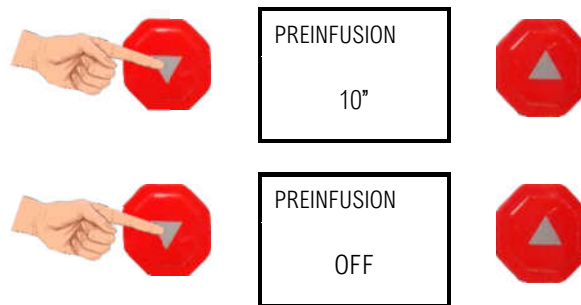
*Example:*



### Preinfusion

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

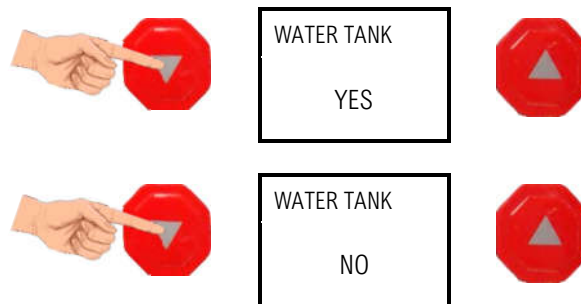
The left arrow allows you to set the duration of preinfusion, which can vary from 0 to 10 seconds (or can be disabled).



### Water tank

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

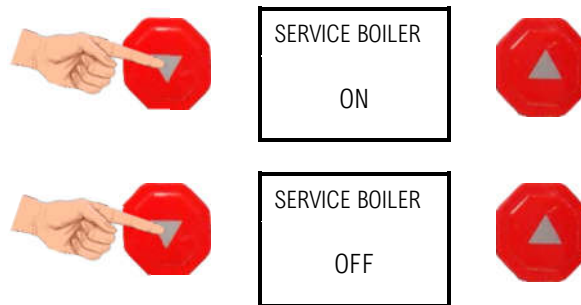
The left arrow allows you to enable/disable the water tank. If it is disabled, the machine is fed from the water mains.



### Steam boiler

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

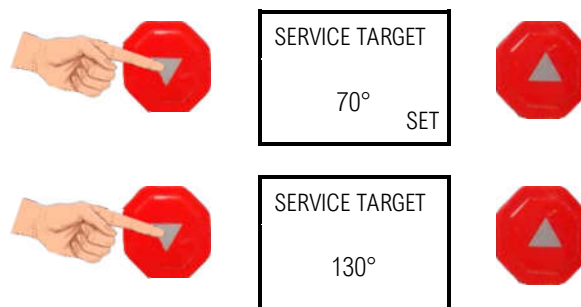
The left arrow enables/disables the steam boiler.



### Service Target

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

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



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

### Reset parameters

The RESET function allows the machine to be reset to factory settings. To perform a reset, switch on the machine while holding down the right display button.

In the screen, confirm or not by pressing the left or right button.



CONFIRM RESET?	
Yes	No



Italiano

Deutsch

English

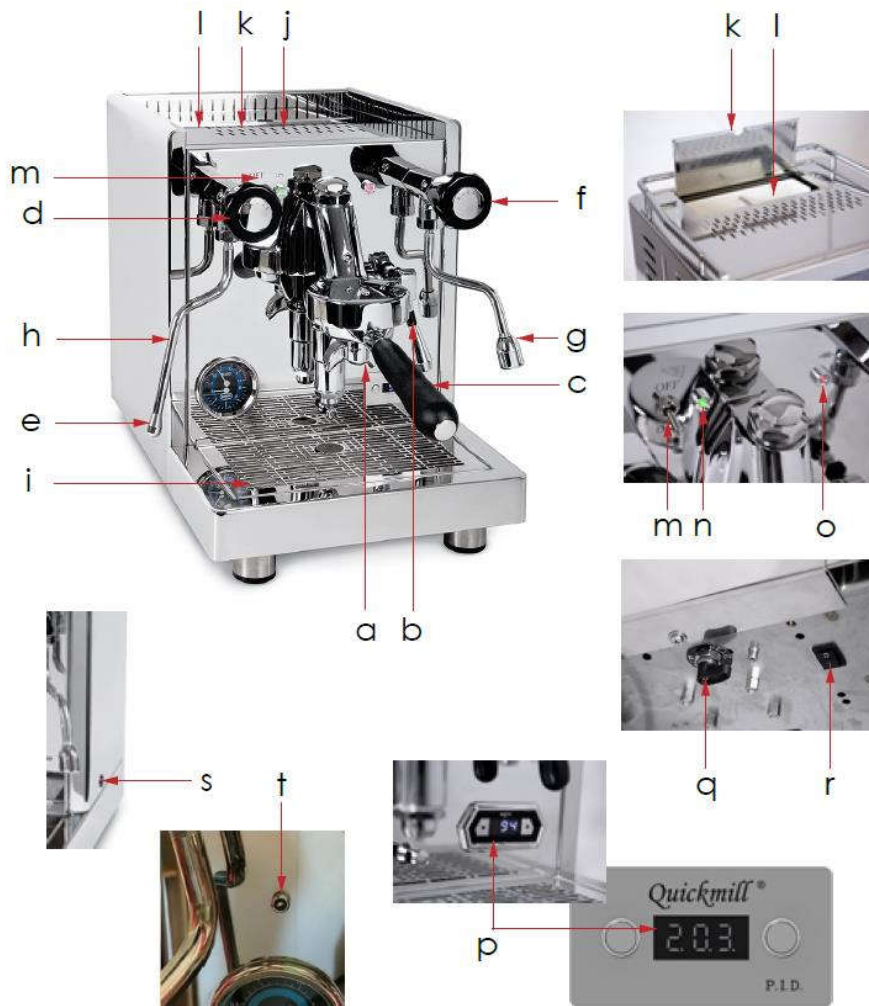
Français

Deutsch Italiano


English

Français

## 0985 - 0986– AQUILA E AQUILA PID



**Legend:**

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

<b>SIZE l x h x p</b>	310x405x440 mm
<b>WEIGHT:</b>	28,5 Kg
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	1550 W
<b>BOILER CAPACITY:</b>	1,8 L
<b>TANK CAPACITY:</b>	3 L
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ +35°C

Deutsch Italiano

English

Français

## 0985 - 0986 – AQUILA


### Commissioning

The 0985 - 0986 Aquila model without TermoPID can be supplied either with water coming from the tank or from the water mains. According to the type of supply, proceed as follows.

#### Tank

- Position the tank/service tap (**q**), underneath the machine, on tank.
- Position the tank/service switch (**r**) on tank.
- Fill the water tank (use drinking water, softened if possible).

#### Water supply:

- Connect the mains water supply pipe to the fitting under the machine.
  - Position the tank/service tap (**q**), underneath the machine, on service.
  - Position the tank/service switch (**r**) on service.
1. Open the water tank lid (**k**), take out the tank (**l**) and fill with drinking water, softened if possible (only for supply with tank).
  2. Connect the machine to an electric socket, switch on the machine with the general switch (**m**) in **ON** position, the green light (**n**) switches on.
  3. The machine fills the boiler.
  4. Activate the coffee brew group lifting the lever (**b**): deliver water from the group to ensure that the circuit has filled correctly.
  5. Wait until the machine reaches the working temperature indicated by the red heating light  that switches on, then off (**o**) and the boiler gauge pointer (**h**) that is to indicate a value between 1 Bar and 1,5 Bar.




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



### Coffee brew

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

### Steam delivery

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

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

### Hot water delivery

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

### Standby/Economy function

The Standby/Economy is used to set the machine in a condition of low consumption by switching off the boiler heating resistor.

The machine automatically sets in Standby/Economy after 20 minutes if no coffee is delivered.

When the machine is in Standby/Economy, the relevant LED (**t**) flashes every 2 seconds.

To exit from Standby/Economy, just deliver a coffee with the lever.

To engage the Standby/Economy function so that the machine, after 20 minutes with no coffee delivery, will automatically set in Standby/Economy, proceed as follows:

1. Switch off the machine.
2. Keep the lever raised as for dosing a coffee.
3. Switch on the machine.
4. The LED flashes twice = Standby/Economy not engaged.
5. The LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged.
6. Bring the lever down.
7. Switch off the machine.
8. Switch on the machine.

Repeating the operation changes from engaged to disengaged condition, and vice-versa.

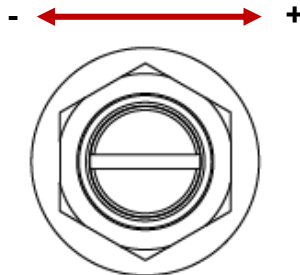
To check whether the automatic Standby/Economy function is engaged or not, just count how many times the relevant LED flashes each time the machine is switched on in this way:

1. switch on the machine
2. count how many times the LED flashes
3. the LED flashes twice = Standby/Economy not engaged
4. the LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged

### Pump pressure adjustment valve

The machine is delivered with the valve set at 10 Bar. The end user can adjust the valve (**s**) to increase or decrease the pressure.

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



*Valve adjustment screw*

It is advised to adjust the pressure within a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.

## Specific functions of model 0985 Aquila

### Filling Timeout

If the boiler filling takes longer than 120 seconds, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning.

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

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

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

### No water in the tank

If the water in the tank drops below minimum level, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning. To exit from alarm condition, it is sufficient to fill the tank.

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

### Dosing the coffee if there is no water in the tank

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

## 0985 – 0986 - AQUILA PID


### Commissioning

The 0985-0986 Aquila PID model can be supplied either with water coming from the tank or from the water mains. According to the type of supply, proceed as follows.

#### Tank

- Position the tank/service tap (**q**), underneath the machine, on tank.
- Position the tank/service switch (**r**) on tank.
- Fill the water tank (use drinking water, softened if possible).

#### Mains water supply:

- Connect the mains water supply pipe to the fitting under the machine.
  - Position the tank/service tap (**q**), under the machine, on service.
  - Position the tank/service switch (**r**) on service.
1. Open the water tank lid (**k**), take out the tank (**l**) and fill with drinking water, softened if possible (only for supply with tank).
  2. Connect the machine to an electric socket, switch on the machine with the general switch (**m**) in **ON** position, the green light (**n**) switches on.
  3. The machine starts to fill the boiler.
  4. Activate the coffee brew group lifting the lever (**b**): deliver water from the group to ensure that the circuit has filled correctly.
  5. Wait until the machine reaches the working temperature indicated by the red heating light  that switches on, then off (**o**) and the boiler gauge pointer (**h**) that is to indicate a value between 1 Bar and 1,5 Bar.



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




For this model, the machine temperature management is by means of the TermoPID (**p**). For the management of the TermoPID see the section "TERMOPID SETTING AND FUNCTIONING".

### Coffee brew

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

### Steam delivery

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



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

### Hot water delivery

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

### Standby/Economy function

The Standby/Economy is used to set the machine in a condition of low consumption by switching off the boiler heating resistor.

The machine automatically sets in Standby/Economy after 20 minutes if no coffee is delivered.

When the machine is in Standby/Economy, the relevant LED (t) flashes every 2 seconds.

To exit from Standby/Economy, just deliver a coffee with the lever.

To engage the Standby/Economy function so that the machine, after 20 minutes with no coffee delivery, will automatically set in Standby/Economy, proceed as follows:

1. switch off the machine.
2. keep the lever raised as for dosing a coffee.
3. switch on the machine.
4. the LED flashes twice = Standby/Economy not engaged.
5. the LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged.
6. bring the lever down.
7. switch off the machine.
8. switch on the machine.

Repeating the operation changes from engaged to disengaged condition, and vice-versa.

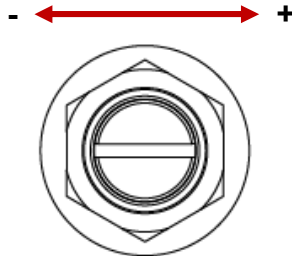
To check whether the automatic Standby/Economy function is engaged or not, just count how many times the relevant LED flashes each time the machine is switched on in this way:

1. switch on the machine.
2. count how many times the LED flashes.
3. the LED flashes twice = Standby/Economy not engaged.
4. the LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged.

### Pump pressure adjustment valve

The machine is delivered with the valve set at 10 Bar. The end user can adjust the valve (**s**) to increase or decrease the pressure.

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



*Valve adjustment screw*

It is advised to adjust the pressure within a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.



## Specific functions of model 0985-0986 with AQUILA PID

### **Filling Timeout**

If the boiler filling takes longer than 120 seconds, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning.

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

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

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

### **No water in the tank**

If the water in the tank drops below minimum level, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning. To exit from alarm condition, it is sufficient to fill the tank.

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

### **Dosing the coffee if there is no water in the tank**

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

Italiano

Deutsch

English

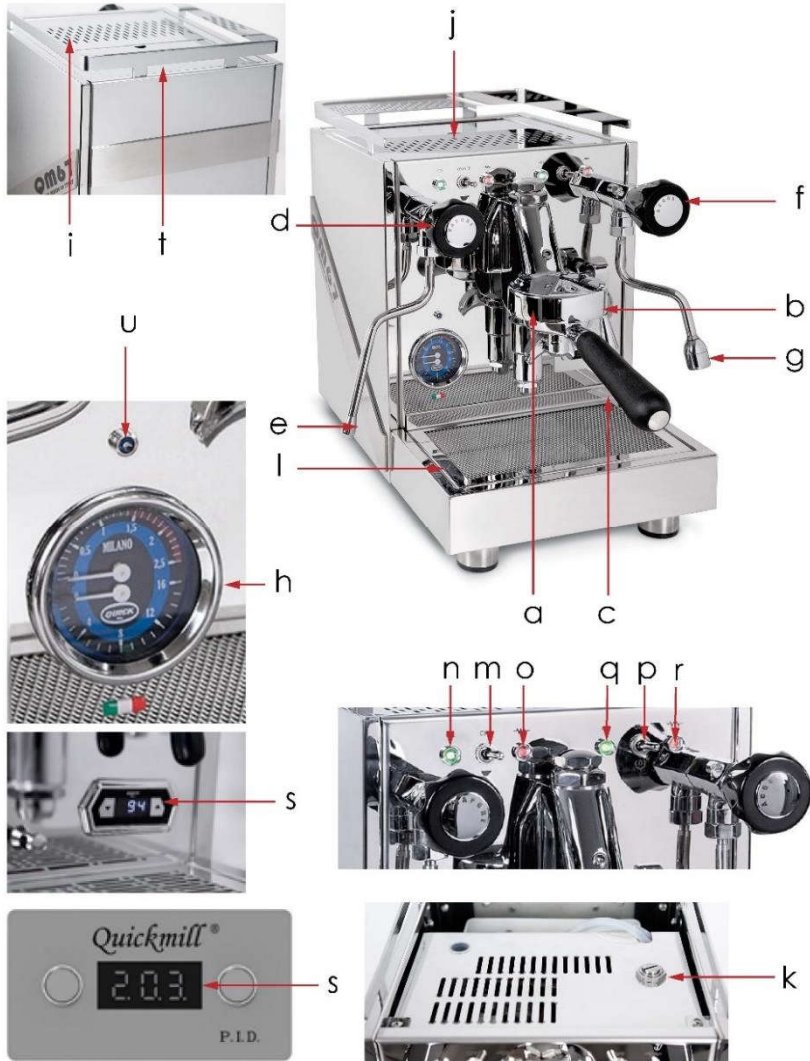
Français

Deutsch Italiano



English

Français

## 0992 – QM67 - 2 BOILER PID



**Legend:**

- |  |   |
|--|---|
| a. Coffee brew group                                   | k. Pressure adjustment valve  |
| b. Coffee delivery lever                               | l. Drip tray  |
| c. Filter holder                                       | m. General switch ON/OFF  |
| d. Steam valve   | n. Machine green light ON   |
| e. Steam wand  | o. Coffee heating red light  |
| f. Hot water valve                                     | p. Steam switch   |
| g. Hot water wand                                      | q. Steam green light ON   |
| h. Steam boiler pressure gauge+<br>Pump pressure gauge | r. Steam heating red light   |
| i. Water tank lid                                      | s. Termopid   |
| j. Cup warmer  | t. Water tank   |
|  | u. Standby/Economy light  |

<b>SIZE L X H X P</b>	280x405x450 MM
<b>WEIGHT:</b>	25 KG
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER:</b>	2350 W
<b>COFFEE RESISTOR:</b>	800W
<b>STEAM RESISTOR:</b>	1400W
<b>TANK CAPACITY:</b>	3 L
<b>COFFEE BOILER:</b>	0,75 L
<b>STEAM BOILER:</b>	1,40 L
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ +35°C

1. Open the water tank lid. Take out the tank and fill with drinking water, softened if possible.
2. Connect the machine to an electric socket, switch on the machine with the general switch (**m**) and wait for the machine to fill the boiler and reach the working temperature.
3. Activate the switch of the boiler steam (**p**) and wait until working pressure is reached (1,2 Bar).



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



For this model, the machine temperature management is by means of the TermoPID (**s**). For the management of the TermoPID see the section “TERMOPID SETTING AND FUNCTIONING”.

### Coffee brew

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

It is recommended to be very careful of the machine hot parts, especially the delivery group and the steam pipe. Never place the hands under the steam pipe and/or the group when carrying out the relevant operations.

### Steam delivery



Open the tap (d) and discharge a little steam into the drip tray then immerse the steam wand in the liquid to be heated and open the tap (d), when the required temperature is reached, close the tap.

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

### Hot water delivery



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

### Standby/Economy function

The Standby/Economy is used to set the machine in a condition of low consumption by switching off the boiler heating resistor.

The machine automatically sets in Standby/Economy after 20 minutes if no coffee is delivered.

When the machine is in Standby/Economy, the relevant LED (**u**) flashes every 2 seconds

To exit from Standby/Economy, just deliver a coffee with the lever.

To engage the Standby/Economy function so that the machine, after 20 minutes with no coffee delivery, will automatically set in Standby/Economy, proceed as follows:

1. Switch off the machine.
2. Keep the lever raised as for dosing a coffee.
3. Switch on the machine.
4. The LED flashes twice = Standby/Economy not engaged.
5. The LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged.
6. Bring the lever down.
7. Switch off the machine.
8. Switch on the machine.

Repeating the operation changes from engaged to disengaged condition, and vice-versa.

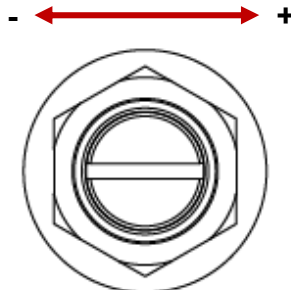
To check whether the automatic Standby/Economy function is engaged or not, just count how many times the relevant LED flashes each time the machine is switched on in this way:

1. Switch on the machine.
2. count how many times the LED flashes.
3. the LED flashes twice = Standby/Economy not engaged.
4. the LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged.

### Coffee pressure adjustment valve

The machine is delivered with the valve set at 10 Bar. The end user can adjust the valve (**k**) to increase or decrease the pressure.

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



Valve adjustment screw

It is advised to adjust the pressure within a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.

## Specific functions of model 0992 QM67 - 2 Boiler PID

### **Filling Timeout**

If the boiler filling takes longer than 120 seconds, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning.

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

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

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

### **No water in the tank**

If the water in the tank drops below minimum level, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning. To exit from alarm condition, it is sufficient to fill the tank.

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

### **Dosing the coffee if there is no water in the tank**

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

Italiano

Deutsch

English



Français

# 0995 – VETRANO - 2 BOILER PID





**Legend:**

- |  |   |
|--|---|
| a. Coffee brew group                             | n. Machine ON green light   |
| b. Coffee delivery lever                         | o. Coffee heating red light  |
| c. Filter holder                                 | p. Steam switch   |
| d. Steam valve                                   | q. Steam ON green light   |
| e. Steam wand                                    | r. Steam heating red light   |
| f. Hot water valve                               | s. Standby/Economy light  |
| g. Hot water wand                                | t. Tank/service valve   |
| h. Boiler pressure gauge+<br>Pump pressure gauge | u. Tank/service switch (0=tank;1=service)   |
| i. Termopid                                      | v. Direct discharge tank  |
| j. Cup warmer                                    | w. Pump pressure adjustment   |
| k. Water tank                                    | x. Water tank lid   |
| l. Drip tray                                     | y. Led switch (if present)  |
| m. General switch ON/OFF                         |   |

**SIZE l x h x p**

330x405x465 mm

**WEIGHT:**

28 Kg

**VOLTAGE:**

200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz

**POWER 220/230 v:**

2350 W

**POWER 115 v:**

2050 W

**TANK CAPACITY:**

3 L

**BOILER COFFEE CAPACITY:**

0,75 L

**STEAM BOILER CAPACITY:**

1,40 L

**WORKING TEMPERATURE:**

+5°C ÷ +35°C

### Commissioning

The 0995 Vetrano 2 Boiler Pid model can be supplied either with water coming from the tank or from the water mains, According to the type of supply, proceed as follows.

#### Tank

- Position the tank/service tap (**t**), underneath the machine, on tank.
- Position the tank/service switch (**u**) on tank.
- Fill the water tank (**k**) (use drinking water, softened if possible).

Italiano

Deutsch

English

Français

**Mains water supply:**

- Connect the mains water supply pipe to the fitting under the machine.
- Position the tank/service tap (**t**), underneath the machine, on service.
- Position the tank/service switch (**u**) on service.



For this machine it is necessary that the water collected in the drip tray is conveyed to the domestic drainage outlet. For this reason, it is necessary to connect the drip tray under the machine (**v**) directly to the drainage pipe supplied.

1. Open the water tank lid (**x**), take out the tank and fill with drinking water, softened if possible (only for supply with tank).
2. Connect the machine to an electric socket, switch on the machine with the general switch (**m**) and wait for the machine to fill the boiler and reach working temperature.
3. Activate the switch of the steam boiler (**p**) and wait until the heating light (**r**) switches off and the working pressure is reached (1,2 Bar).

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



For this model, the machine temperature management is by means of the TermoPID (**i**). For the management of the TermoPID see the section "TERMOPID SETTING AND FUNCTIONING."

**Coffee brew**

1. Remove the filter holder (**c**) from its seat, turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted).
3. Press the coffee with the presser.
4. Place the filter holder (**c**) to its seat, turning it anti-clockwise.
5. Place the cups under the corresponding outlets under the filter holder.
6. Raise the coffee delivery lever (**b**). after a few seconds, delivery starts. When the required dose is reached, lower the lever.



In machines with display, during delivery it is possible to see the seconds count to check the extraction time.

It is recommended to be very careful of the machine hot parts, especially the delivery group and the steam pipe. Never place the hands under the steam pipe and/or the group when carrying out the relevant operations.

### Steam delivery

1. Activate the steam delivery for a few seconds with the knob (d) and discharge the condensation formed in the steam pipe into the drip tray (l) then close the steam delivery.
2. Immerse about half the steam wand (e) in the brew to be heated, start the steam delivery again with the knob. When the required temperature is reached, close the knob.



It is advised, after heating the beverage, to always discharge a little steam from the wand to clean the spray holes.

### Hot water delivery

1. Place a container to collect the water under the hot water distributor, then open the tap (f) and close it when the required water level is reached.

### Standby/Economy function

The Standby/Economy is used to set the machine in a condition of low consumption by switching off the boiler heating resistor.

The machine automatically sets in Standby/Economy after 20 minutes if no coffee is delivered.

When the machine is in Standby/Economy, the relevant LED (s) flashes every 2 seconds.

To exit from Standby/Economy, just deliver a coffee with the lever.

To engage the Standby/Economy function so that the machine, after 20 minutes with no coffee delivery will automatically set in Standby/Economy, proceed as follows:

1. Switch off the machine.
2. Keep the lever raised as for dosing a coffee.
3. switch on the machine.
4. the LED flashes twice = Standby/Economy not engaged
5. the LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged
6. bring the lever down
7. switch off the machine
8. switch on the machine

Repeating the operation changes from engaged to disengaged condition, and vice-versa.

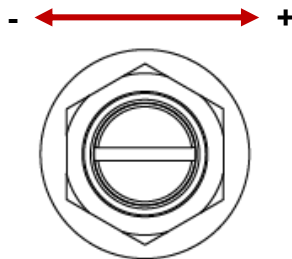
To check whether the automatic Standby/Economy function is engaged or not, just count how many times the relevant LED flashes each time the machine is switched on in this way:

1. switch on the machine
2. count how many times the LED flashes
3. the LED flashes twice = Standby/Economy not engaged
4. the LED flashes 3 times = Standby/Economy engaged

### Pump pressure adjustment

The machine is delivered with the valve set at 10 Bar. The end user can adjust the valve (w) to increase or decrease the pressure.

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



Valve adjustment screw

It is advised to adjust the pressure within a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.



**The machine is delivered with the pump regulated at 9 Bar to function taking water from the tank. If connected to the mains water supply, the pump regulation will be higher and has to be set according to the pressure of the the water supply network.**

## Specific functions of model 0995 Vetrano 2 Boiler Pid

### Filling Timeout

If the boiler filling takes longer than 120 seconds, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning.

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

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

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

### No water in the tank

If the water in the tank drops below minimum level, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning. To exit from alarm condition, it is sufficient to fill the tank.

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

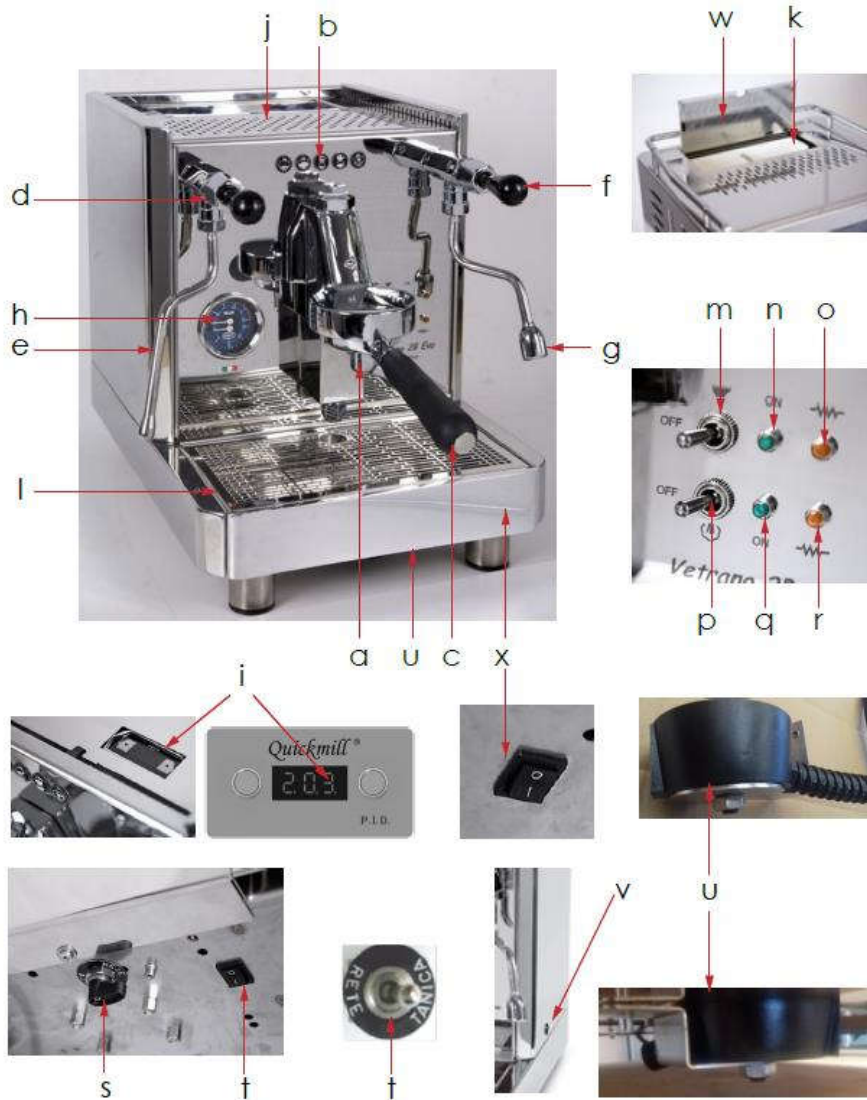
### Dosing the coffee if there is no water in the tank

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

### LEDS on-off



On the models where these are fitted, the LEDs on the sides of the machine can be switched on or off through the switch underneath the machine on the right side.

## 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID



Italiano  
Deutsch  
**English**  
Français

**Legend:**

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| a. Coffee brew group            | m. General switch ON/OFF  |
| b. Coffee delivery control      | n. Machine ON green light   |
| c. Filter holder                | o. Coffee heating red light  |
| d. Steam valve                  | p. Steam switch   |
| e. Steam wand                   | q. Steam ON green light   |
| f. Hot water valve              | r. Steam heating red light   |
| g. Hot water wand               | s. Tank/service valve   |
| h. Boiler gauge<br>+ Pump gauge | t. Tank/service switch (0=tank;1=service)   |
| i. Termopid                     | u. Direct discharge tank  |
| j. Cup warmer                   | v. Pump pressure adjustment   |
| k. Water tank                   | w. Water tank lid   |
| l. Drip tray                    | x. Led switch (if present)  |

<b>SIZE l x h x p</b>	330x405x465 mm
<b>WEIGHT:</b>	28 Kg
<b>VOLTAGE:</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>POWER 220V/230V:</b>	2350 W
<b>POWER 115 V:</b>	2050 W
<b>TANK CAPACITY</b>	3 LITRES
<b>COFFEE TANK CAPACITY:</b>	0,75 LITRES
<b>STEAM TANK CAPACITY:</b>	1,40 LITRES
<b>WORKING TEMPERATURE:</b>	+5°C ÷ +35°C

**Commissioning**

The 0995 Vetrano dosata 2 Boiler Pid, model can be supplied either with water coming from the tank or from the water mains. According to the type of supply, proceed as follows.

**Tank**

- Position the tank/service tap (**s**), underneath the machine, on tank.
- Position the tank/service switch (**t**) on tank.
- Fill the water tank (use drinking water, softened if possible).



#### Mains water supply:

- Connect the mains water supply pipe to the fitting under the machine.
- Position the tank/service tap (**s**), underneath the machine, on service.
- Position the tank switch (**t**) on service.



For this machine model it is necessary that the water collected in the drip tray is conveyed to the domestic drainage outlet. For this reason, it is necessary to connect the drip tray under the machine (**u**) directly to the drainage pipe supplied.

1. Open the water tank lid (**w**), take out the tank (**k**) and fill with drinking water, softened if possible (only for supply with tank).
2. Connect the machine to an electric socket, switch on the machine with the general switch (**m**) and wait for the machine to fill the boiler and reach working temperature.
3. Activate the switch of the steam boiler (**p**) and wait to reach working pressure (1,2 Bar).
4. When used for the first time, with the machine warmed, allow an outflow of approx.0,5 litres of water to flush the coffee delivery group and hot water to flush the hydraulic circuit.



For this model, the machine temperature management is by means of the TermoPID (**i**). For the management of the TermoPID see the section "TERMOPID SETTING AND FUNCTIONING".

#### Coffee brew

1. Remove the filter holder (**c**) from its seat, turning it clockwise.
2. Fill the filter with one or two doses of coffee (according to the filter inserted).
3. Press the coffee with the presser.
4. Place the filter holder (**c**) to its seat, turning it anti-clockwise.
5. Place the cups under the corresponding outlets under the filter holder.
6. Press the key of the required dose (as described in "Functions and Adjustments"). Except for the continuous dose, delivery stops automatically according to the factory programming or the programming of the customer.

It is recommended to be very careful of the machine hot parts, especially the delivery group and the steam pipe. Never place the hands under the steam pipe and/or the group when carrying out the relevant operations.

### Steam delivery

1. Activate the steam delivery for a few seconds with the knob (d) and discharge the condensation formed in the steam pipe into the drip tray (l) then close the steam delivery.
2. Immerse about half the steam wand in the brew to be heated, start the steam delivery again with the knob. When the required temperature is reached, close the knob.



It is advised, after heating the beverage, to always discharge a little steam from the wand to clean the spray holes.

### Hot water delivery

Place a container to collect the water under the hot water distributor, then open the tap (f) and close it when the required water level is reached.

### Coffee dosing controls

On the front of the machine there are the illuminated dosing keys.



Key 1 = espresso

Key 4 = double long coffee

Key 2 = long coffee

Key 5 = continual dose

Key 3 = double espresso

Using one of the keys from 1 to 4, the machine starts delivery, stopping when the set dose is reached (see “Dose setting”). For key 5 “continuous dose”, delivery has to be stopped by pressing the same key.

### Dose setting

Coffee dosing takes place automatically through the specific keys which, in the factory have been assigned a default quantity.

If it is wished to modify the quantity of the doses, proceed as follows:

1. Switch on the machine.
2. Press key 5 (continuous dose) until it starts to flash.
3. Press one of the dosing keys from 1 to 4 to start the dosing.
4. Press the same key again to stop the dosing at the required quantity.
5. The machine has saved the dose.
6. Continue the programming with another key or exit from programming waiting 5 seconds or pressing key 5 again.

### Standby/Economy function

The Standby/Economy is used to set the machine in a condition of low consumption by switching off the boiler heating resistor.

The machine can be brought to this condition manually with the machine on, by pressing in sequence the keys 5 and 3, or in automatic mode after 20 minutes if no coffee is delivered.

In both cases, when the machine is in Standby/Economy, all the keys switch off, except key 1 that flashes every 2 seconds.

To exit from Standby/Economy, just press one of the 5 dosing keys.

To engage the Standby/Economy function so that the machine, after 20 minutes with no coffee delivery, will automatically set in Standby/Economy, proceed as follows:

1. switch off the machine
2. press keys 3+5 simultaneously
3. switch on the machine
4. key 1 flashes twice = Standby/Economy not engaged
5. key 1 flashes 3 times = Standby/Economy engaged
6. press key 4 to decrease the flashes (Standby/Economy disengagement)
7. press key 5 to increase the flashes (Standby/Economy engagement)
8. switch off the machine
9. switch on the machine

To check whether the automatic Standby/Economy function is engaged or not, just count how many times key 1 flashes each time the machine is switched on in this way:

1. switch on the machine
2. wait until all the keys light up, then switch off
3. count how many times key 1 flashes
4. key 1 flashes twice = Standby/Economy not engaged
5. key 1 flashes 3 times = Standby/Economy engaged

#### Pump pressure adjustment

The machine is delivered with the valve set at 10 Bar. The end user can adjust the valve (**v**) to increase or decrease the pressure.

1. Release the filter holder from the group.
2. Remove the filter from the filter-holder.
3. Insert the blind filter in the filter-holder.
4. Attach the filter holder to the coffee brew group.
5. Start the coffee brew group delivery to obtain the maximum pressure in the circuit, shown on the gauge.
6. Remove the cap to have access to the adjustment screw.

7. Act on the valve adjustment screw, turning it clockwise to increase the pressure and anticlockwise to decrease the pressure in the circuit.
8. Stop the delivery.
9. Start the delivery of the group and check the pressure adjustment shown on the gauge.
10. Repeat the above operations until the required adjustment is achieved

- ← → +



Valve adjustment screw

It is advised to adjust the pressure within a maximum of 12 and a minimum of 9 Bar.



**The machine is delivered with the pump regulated at 9 Bar to function taking water from the tank. If connected to the mains water supply, the pump regulation will be higher and has to be set according to the pressure of the the water supply network.**

#### Factory values reset

To reset the machine factory values, follow these steps:

- Switch off the machine.
- Press simultaneously keys 1+3+5.
- Switch on the machine.
- Release the keys when they start to flash.

## Specific functions of model 0995 Vetrano Dosata 2 Boiler PID

### Filling Timeout

If the boiler filling takes longer than 120 seconds, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning and flashing of the dosing keys. In this alarm condition the boiler heating does not start.

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

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

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

### No water in tank

If the water in the tank drops below minimum level, the machine generates an alarm with an intermittent acoustic warning and flashing of the dosing keys.

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

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

### Dosing the coffee if there is no water in the tank

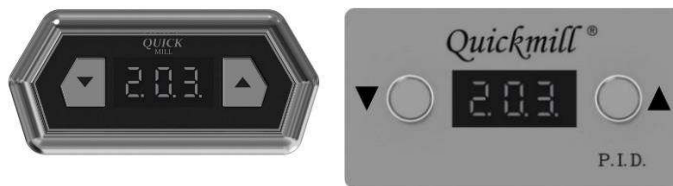
If during coffee delivery there is insufficient water in the tank, the machine only generates an alarm after the delivery terminates.

### LEDS on-off

On the models where these are fitted, the LEDs on the sides of the machine can be switched on or off through switch (x), underneath the machine on the right side.

### 3. TERMOPID FUNCTIONING AND PROGRAMMING

#### ThermoPID double temperature



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

To set the temperature, proceed as follows.

#### Set-point temperature programming

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

- With the termopid enabled (on), press the ▼ and ▲ keys simultaneously.
- When the display shows "t1" press the ▼ key to scan the set points "t1 or t2".
- When the display shows the required set point "t1 or t2" press ▲.
- The display will show the set point temperature entered; it is then possible to modify the value of the temperature required with the ▼ and ▲ keys.
- 3 seconds after the pressing of the last key, the data is stored and the display will show the current temperature.

### Factory parameters preset

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

To perform the PRESET, proceed as follows:

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

The factory data (default) is the following:

F01 - °C	I2 – 0,0
F02 – 6	D2 – 1,5
P1 – 1,5	B2 – 6
I1 – 0,0	T1 – 95
D1 – 1,5	T2 – 124
B1 – 10	E1 – 15
P2 – 1,5	E2 - 0

### Alarms

In the case of a sensor failure, on the display the caption A1 (or A3 for the Vetrano model) is shown: the adjustment and programming outputs are disabled.

In the case of a sensor short circuit, on the display the caption A2 (or A4 for the Vetrano model) is shown: the adjustment and programming outputs are disabled.



## ThermoPID single temperature



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

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

To set the temperature, proceed as follows.

### Set-point temperature programming

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

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

### ECONOMY function

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

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

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

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

### Factory parameters preset

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

To perform the PRESET, proceed as follows:

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

The factory data (default) is the following:

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

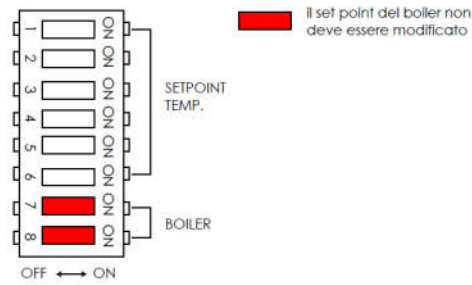
### Alarms

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

### Termopid Setting and Functioning model CAROLA

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

## Pid Parameters Graph (model 0960 CAROLA)



SET POINT TEMPERATURES	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
143	ON	ON	ON	ON	ON	ON
142	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
141	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
140	OFF	OFF	ON	ON	ON	ON
139	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
138	OFF	ON	OFF	ON	ON	ON
137	ON	OFF	OFF	ON	ON	ON
136	OFF	OFF	OFF	ON	ON	ON
135	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
134	OFF	ON	ON	OFF	ON	ON
133	ON	OFF	ON	OFF	ON	ON
132	OFF	OFF	ON	OFF	ON	ON
131	ON	ON	OFF	OFF	ON	ON
130	OFF	ON	OFF	OFF	ON	ON
129	ON	OFF	OFF	OFF	ON	ON
128	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	ON
127	ON	ON	ON	ON	OFF	ON

Italiano

Deutsch

English

Français

Italiano

Deutsch

English

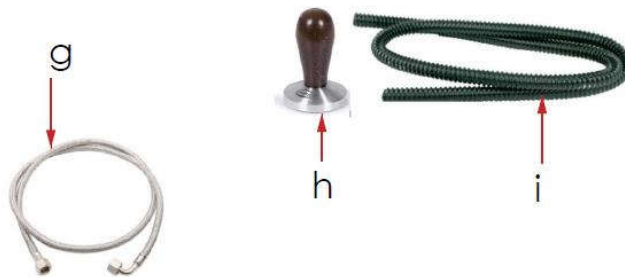
Français

SET POINT TEMPERATURES	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
126	OFF	ON	ON	ON	OFF	ON
125	ON	OFF	ON	ON	OFF	ON
124	OFF	OFF	ON	ON	OFF	ON
123	ON	ON	OFF	ON	OFF	ON
122	OFF	ON	OFF	ON	OFF	ON
121	ON	OFF	OFF	ON	OFF	ON
120	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	ON
119	ON	ON	ON	OFF	OFF	ON
118	OFF	ON	ON	OFF	OFF	ON
117	ON	OFF	ON	OFF	OFF	ON
116	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON
115	ON	ON	OFF	OFF	OFF	ON
114	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON
113	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
112	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
111	ON	ON	ON	ON	ON	OFF
110	OFF	ON	ON	ON	ON	OFF
109	ON	OFF	ON	ON	ON	OFF
108	OFF	OFF	ON	ON	ON	OFF
107	ON	ON	OFF	ON	ON	OFF
106	OFF	ON	OFF	ON	ON	OFF
105	ON	OFF	OFF	ON	ON	OFF
104	OFF	OFF	OFF	ON	ON	OFF
103	ON	ON	ON	OFF	ON	OFF

SET POINT TEMPERATURES	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
102	OFF	ON	ON	OFF	ON	OFF
101	ON	OFF	ON	OFF	ON	OFF
100	OFF	OFF	ON	OFF	ON	OFF
99	ON	ON	OFF	OFF	ON	OFF
98	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
97	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
96	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
95	ON	ON	ON	ON	OFF	OFF
94	OFF	ON	ON	ON	OFF	OFF
93	ON	OFF	ON	ON	OFF	OFF
92	OFF	OFF	ON	ON	OFF	OFF
91	ON	ON	OFF	ON	OFF	OFF
90	OFF	ON	OFF	ON	OFF	OFF
89	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
88	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
87	ON	ON	ON	OFF	OFF	OFF
86	OFF	ON	ON	OFF	OFF	OFF
85	ON	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
84	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
83	ON	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
82	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
81	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
80	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF

Italiano  
Deutsch  
**English**  
Français

## 4. ACCESSORIES



*Legend:*

- a. Two cups filter
- b. One cup filter
- c. Blind filter
- d. One cup filter holder
- e. Two cups filter holder

- f. Brush
- g. Mains input pipe
- h. Wooden presser
- i. Discharge pipe

## 5. TRANSPORT

### Packaging

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

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

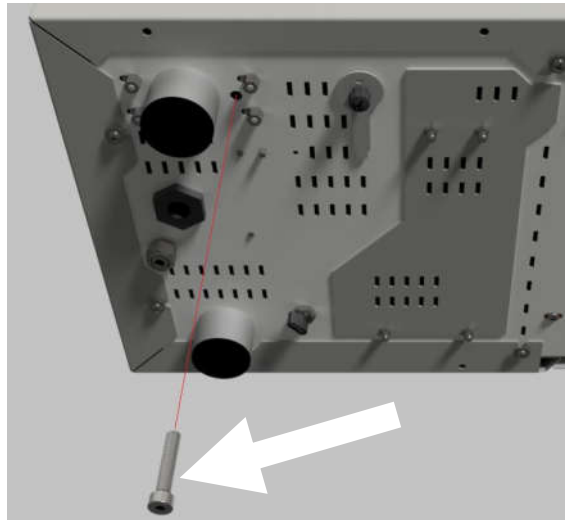
The packaging contains loose parts and accompanying documentation which is to be kept for further consultation.

- 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.

### Removal of packaging

- Make sure there are no signs of damage to the machine, carefully checking the packaging.
- Check that the machine shows no signs of damage after carefully removing the packaging.
- Keep the machine packaging, should it be necessary to transport the machine in the future.
- Keep out of the reach of children.
- If there are evident signs of flaws or damage on the machine, please inform the authorised dealer of the manufacturer immediately, to be able to take the necessary actions.

For model 0993 ELEVATE R remove transport screw.



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



## 6. 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 machine power supply by pulling the cable, disconnect by gripping the plug.

It is recommended 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 80 cm from ground.
- Position the machine and connect the power supply cable to the electrical socket.

### Water connection model 0993



The machine is prepared for water connection. Contact your dealer to purchase the appropriate KIT

Ensure that the water supply line is connected to a cold drinking water network with a maximum pressure of 0.6 MPa.

Before connecting the machine to the water mains, we recommend draining some water from the mains to remove any impurities in the system.

Under the base of the machine there is a 3/8 "G fitting for connection to the water mains: connect the hose and gaskets provided.

## 7. MACHINE CLEANING



To clean the machine do not use water jets or metal or abrasive tools such as straw, metal brushes, needles, etc., and detergents but use a damp cloth or sponge.

Careful and accurate cleaning of the machine is very important for the reliability, duration and safety of the equipment.

- Clean the filter, removing it from the filter holder and wash it in clean water. This operation is facilitated using a brush.
- At least once a week, even if the coffee pours out normally, it is necessary to clean the gasket of the group using the specific brush.
- Clean the water tank.
- A blind filter is supplied with the machine for the group cleaning. This operation is to be carried out once a week so as to remove the coffee encrustations from the circuit.

### Cleaning the coffee brew group

1. Remove the filter from the group.
2. Insert the blind filter in the filter holder.
3. Attach the filter holder to the group.
4. Start delivery from the coffee brew group for approximately 15 seconds, then stop delivery. Repeat this operation 10-15 times.

## 8. MAINTENANCE



Maintenance operations are to be carried out with the machine off and cold, and with the electric plug disconnected.



To clean the machine do not use water jets or metal or abrasive tools such as straw, metal brushes, needles, etc., and detergents but use a damp cloth or sponge.

### Daily

- Clean the outer body panels, the water/steam spout, the spray unit and the sump gasket.
- Check and if necessary clean the drip tray.
- Clean the coffee filter with hot water and a sponge.

### Periodically after machine heavy duty

As well as the daily routine operations, proceed as follows:

- Immerse the filters and filter holder in boiling water for a few minutes to dissolve the coffee grease, then remove it with a cloth or a sponge.
- Clean the water tank 18.

Italiano

Deutsch

English

Français

### Extraordinary maintenance

A blind filter is supplied together with the machine, for the cleaning of the coffee brew group. This operation is to be carried out at least once a week, to remove the coffee encrustations from the circuit.

1. Release the filter holder from the group.
2. Remove the filter from the filter holder and insert the blind filter.
3. Attach the filter holder to the group.
4. Start coffee delivery for approx.15 seconds, then stop delivery. Repeat this operation 10-15 times.

### Decalcification

During machine use, the normal calcification takes place, which over time could cause problems also in the coffee delivery.

For this reason, it is recommended to use softened water for the coffee brewing and to contact the After-sales service if necessary.

## 9. POSSIBLE PROBLEMS



If the power supply cable becomes damaged, contact an authorised after sales service, because a special tool is necessary.

Waste materials used for processing or maintenance, if they are not biodegradable or cause pollution, are to be placed in separate containers and handed over to the specific collection centres.

Checking operations that can be carried out by the user after disconnecting the electric power supply:

- The machine does not start:
  1. Ensure the plug is inserted correctly.
  2. Ensure there is mains power and the residual current device or circuit breaker is inserted.
  3. Check the condition of the plug and the power supply cable; if damaged have them replaced by qualified personnel.
  
- No coffee is delivered:
  1. No water in the reservoir, refill with water.
  2. The pump has overheated due to excessive use. Wait for the pump to cool down and the thermal protector to reset.

- Inconsistent coffee delivery:
  1. Clean the filter in the filter holder.
  2. The coffee grounds are too fine or too coarse.
- No hot water or steam delivery:
  1. No water in the reservoir; refill with water.
  2. Nozzles clogged; clean the nozzles of the steam spout with a pin.

For any other type of irregularity or problem which has not been specified, unplug the power supply cable, avoid performing any direct repairs or inspections and contact a qualified technical service centre.



## 10. DECOMMISSIONING

### Temporary

- Empty the water reservoir and the spill basin.
- Switch off the main switch 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).

### Definitive

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

- Cut the power cable.
- Pack the machine in cardboard or other packing material and send it to authorised personnel for its disposal or second-hand sale).



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.

## 11. THE GOOD COFFEE

### Grinding Capacity and Settings

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

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

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

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



## Good Rules to Obtain an Excellent Espresso

### 1. Purge (or flushing)

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

### 2. Filter holder cleaning

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

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

### 3. Grinding

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

#### 4. Pressing

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

#### 5. Filter holder cleaning – second part

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

#### 6. Spouts cleaning

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

#### 7. Extration

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



### How to Heat and Dose the Milk

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

Italiano

Deutsch

English

Français

### How to Pour the Milk Cream

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



## Menú



### SHORT COFFEE

- Cup of 90 ml
- 20 ml espresso



### ESPRESSO

- Cup of 90 ml
- 40 ml espresso



### DARK LONG COFFEE

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso



### AMERICANO

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso



### MACCHIATO

- Cup of 90 ml
- 40 ml espresso
- Little cream of milk



### LONG MACCHIATO

- Cup of 150 ml
- 80 ml hot water
- 40 ml espresso
- Little cream of milk



### FLAT WHITE

- Cup 150 ml
- 40 ml espresso
- 110 ml hot milk, little cream



### CAFFÈ LATTE

- Cup/Glass of 220 ml
- 40 ml espresso
- 180 ml hot milk, little cream



### PICCOLO LATTE

- Glass of 100 ml
- 20 ml espresso
- 80 ml hot milk, little cream



### CAPPUCCINO

- Cup of 150 ml
- 40 ml espresso
- 11 ml cream-whipped milk



### MOCACCINO

- Cup of 190 ml
- Chocolate or cocoa
- 40 ml espresso
- Little cream of milk



### COFFEE WITH ICE CREAM

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

Deutsch Italiano

English

Français











since 1945

# LEVER GROUP

MODE D'EMPLOI

**MACHINES À CAFÉ PROFESSIONNELLES**

Traduction de *Istruzioni originali*

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

Ce manuel se réfère aux modèles suivants :

- 0960 - CAROLA - CAROLA PID
- 0980 - MILANO
- 0980 - ANDREJA – ANDREJA PID
- 0980 - ANDREJA DOSATA
- 0981 – RUBINO
- 0981 – RUBINO PLUS
- 0993 – ELEVATE R / ELEVATE V
- 0985 - AQUILA
- 0985 - AQUILA PID
- 0986 - AQUILA
- 0986 - AQUILA PID
- 0992 - QM 67- 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO - 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID

## INDICE

<b>INDICE</b> .....	<b>355</b>
<b>PRÉAMBULE</b> .....	<b>357</b>
Symboles .....	357
Recommandations .....	358
<b>1. INFORMATIONS GÉNÉRALES</b> .....	<b>360</b>
Utilisation prévue .....	360
Contre-indications d'utilisation .....	360
Consignes de sécurité .....	361
Informations générales .....	363
Sécurité.....	363
Vibrations.....	363
Bruit .....	363
<b>2. PARTIES DES MACHINES ET LEUR FONCTIONNEMENT</b> .....	<b>364</b>
0960 – CAROLA – CAROLA PID.....	364
0980 – MILANO .....	368
0980 – ANDREJA – ANDREJA PID.....	373
0980 – ANDREJA DOSATA .....	378
0981 – RUBINO .....	386
0981 – RUBINO PLUS.....	391
0993 – ELEVATE R / ELEVATE V.....	400
0985 – 0986 – AQUILA ET AQUILA PID .....	412
0992 – QM67 - 2 CHAUDIÈRES PID.....	424
0995 – VETRANO - 2 CHAUDIÈRES PID .....	430
0995 - VETRANO DOSATA - 2 CHAUDIÈRES PID .....	437
<b>3. FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DU PID THERMIQUE...</b>	<b>446</b>
Alarmes.....	447
Alarmes.....	449
Réglage et fonctionnement du pid thermique du modèle carola .....	449
TABLEAU PID THERMIQUE (modèle 0960 Carola).....	450

<b>4. ACCESSOIRES .....</b>	<b>453</b>
<b>5. TRANSPORT .....</b>	<b>454</b>
Emballage .....	454
Déballage.....	454
<b>6. INSTALLATION .....</b>	<b>456</b>
Raccordement à l'eau modèle 0993 .....	456
<b>7. NETTOYAGE DE LA MACHINE.....</b>	<b>457</b>
Nettoyage des groupes.....	457
<b>8. ENTRETIEN .....</b>	<b>458</b>
Tous les jours.....	458
Périodique ou après une utilisation intensive de la machine.....	458
En plus des activités quotidiennes, procédez comme suit : .....	458
Entretien extraordinaire.....	459
Détartrage.....	459
<b>9. POSSIBLES INCONVÉNIENTS .....</b>	<b>460</b>
<b>10. MISE HORS DE SERVICE .....</b>	<b>462</b>
Temporaire.....	462
Finale.....	462
<b>11. LE BON CAFÉ .....</b>	<b>463</b>
Capacité et régauge du moulage .....	463
Conseils pour obtenir un café expresso parfait .....	464
Chauffage et dosage du lait.....	466
Comment verser la crème .....	467
Menu .....	468

## PRÉAMBULE

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.

### Symboles



Le triangle d'avertissement identifie toutes les explications importantes pour la sécurité des personnes.



Suivre ces indications afin d'éviter les accidents !



Indique un avertissement ou une note sur les fonctions clés ou des informations utiles.

**a**

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 :

- Utilisations non conformes aux buts prévus ;
- Altération du cordon d'alimentation ;
- Altération de toute pièce qui compose la machine ;
- Utilisation de composants ou accessoires non originaux ;
- Réparations non effectuées auprès de centres d'assistance agréés ;



Ce produit répond aux conditions requises sur l'étiquetage établies dans la Directive RAEE 2012/19/EU. 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.**

Italiano

Deutsch

English

Français

## 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:
  1. Une mise à la terre efficace.
  2. Une section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption.
  3. 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 d'origine.

- 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 des colis lourds d'un autre type sur l'emballage :
- Le fabricant ne peut pas être considéré responsable en cas de dommages aux choses ou aux personnes provoqués par une mauvaise installation ou utilisation.
- Le fabricant ne peut pas être considéré responsable en cas de dommages aux choses ou aux personnes provoqués par une mauvaise installation ou utilisation.

## 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce mode d'emploi est un élément essentiel pour l'exploitation en toute sécurité de votre machine à café, il est donc important que vous lisiez et compreniez tous les avertissements et les précautions à prendre décrites ci-dessous.

### Utilisation prévue

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

La machine est destinée à l'usage à la maison ou pour des applications similaires tels que :

1. Dans les magasins, les bureaux et tout autre lieu de travail.
2. Les appartements vacances.
3. Les logements comme les hôtels et les environnements résidentiels.
4. Bed & Breakfast.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.

L'opérateur doit toujours suivre les indications pour l'utilisation et l'entretien contenues dans ce manuel.

En cas de doute ou de dysfonctionnement, éteindre la machine, ne pas faire les réparations ou interventions directes et contacter le service après-vente autorisé.

### Contre-indications d'utilisation

La machine doit être utilisée conformément à sa destination et pas à d'autres fins, telles que de la moulure et la distribution de produits autres que le café ou les produits non alimentaires.



## Consignes de sécurité

- Vérifier que les données sur la plaque d'identification correspondent aux données d'évaluation du courant d'alimentation principal auquel la machine sera connectée.
- Avant de brancher la machine au réseau électrique, s'assurer que le débit et la puissance nominale soient appropriés pour la consommation d'énergie maximale indiquée sur la machine.
- Éviter d'utiliser d'accessoires tels que les adaptateurs ou les rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant, car ils pourraient endommager la machine.
- Ne pas utiliser la machine si le câble est endommagé, branché à toute autre partie ou ne fonctionne pas correctement. Retourner l'appareil au fabricant Quick Mill.
- Les unités décrites dans ce manuel ont été conçues et fabriquées pour la production de café, de l'eau chaude et de vapeur pour les boissons chaudes. Toute autre utilisation est impropre et donc dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation.
- Prendre quelques précautions pour protéger la machine de problèmes électriques:
  1. Ne pas immerger la base, le câble ou les bouchons dans l'eau ou autres liquides; ne pas laisser les parties intérieures en contact avec des liquides.
  2. Protégez le câble d'alimentation.
  3. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
  4. Ne laissez pas les enfants utiliser la machine ou jouer avec elle.
  5. Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
  6. Ne pas renverser de liquide sur la machine.
  7. Ne pas laisser l'appareil exposé aux rayons du soleil, à la pluie, à la neige et aux températures extrêmes.
- Toujours utiliser les pièces de rechange et les accessoires originaux Quick Mill.
- Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, éteignez l'ordinateur et débrancher l'alimentation électrique.

Italiano

Deutsch

English

Français

- La machine peut être utilisée par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou instruites, en comprenant les risques liés à l'utilisation de la machine.
- Le nettoyage et l'entretien de la machine ne peuvent être effectués que par des enfants sous surveillance.
- La machine ne peut être utilisée que par du personnel ayant acquis des connaissances et une expérience dans son utilisation, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.
- La machine ne peut pas être installée dans une zone où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- La machine doit être positionnée sur un plan horizontal à une hauteur appropriée de sorte que la partie supérieure de la machine dépasse 1,2 m.
- Si la machine commence à mal fonctionner, les parties sont compromises ou arrêtent de fonctionner, éteindre et débrancher l'alimentation électrique : ne pas essayer de réparer la machine. Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié Quick Mill. Contacter le support technique Quick Mill.

## Informations générales

La machine doit être utilisée avec de l'eau fraîche et propre : utiliser un adoucisseur si l'eau a une forte teneur en minéraux. Un dépôt minéral peut engorger le circuit hydraulique et causer des dommages à la machine et à l'exploitant qui l'utilise. Au contraire, de l'eau trop pure/douce peut interférer avec les signaux électroniques de la chaudière et le niveau du réservoir à eau: utiliser de l'eau filtrée.

Indications pour le raccordement à l'alimentation en eau :

1. Pression d'entrée maximale 0,8 MPa (8 bars).  
Si la pression du réseau est plus élevée, adopter un réducteur de pression.
2. Apport minimum de pression 0,4 Mpa (4 bars).
3. Toujours utiliser les tuyaux fournis avec la machine.

La machine ne doit pas être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, mentales réduites ou manque d'expérience et sans une formation adéquate à ce sujet.

## Sécurité

La chaudière à café est équipée d'une soupape à ressort mécanique pour surpression fixé à 10 bars et d'un disjoncteur thermique qui interrompt le chauffage en cas de panne.

La chaudière à vapeur est équipée d'une soupape de sécurité tarée à 2,3 bars et d'un disjoncteur thermique qui interrompt le chauffage en cas de panne.

La pompe est équipée d'une protection thermique à réenclenchement automatique qui la protège contre les surchauffes.

Les composants de chauffage et d'électricité se trouvent à l'intérieur de la machine.

## Vibrations

La machine est équipée de pieds en caoutchouc anti-vibration. Dans des conditions normales de travail, la machine ne génère pas des vibrations dangereuses pour les personnes ou les choses.

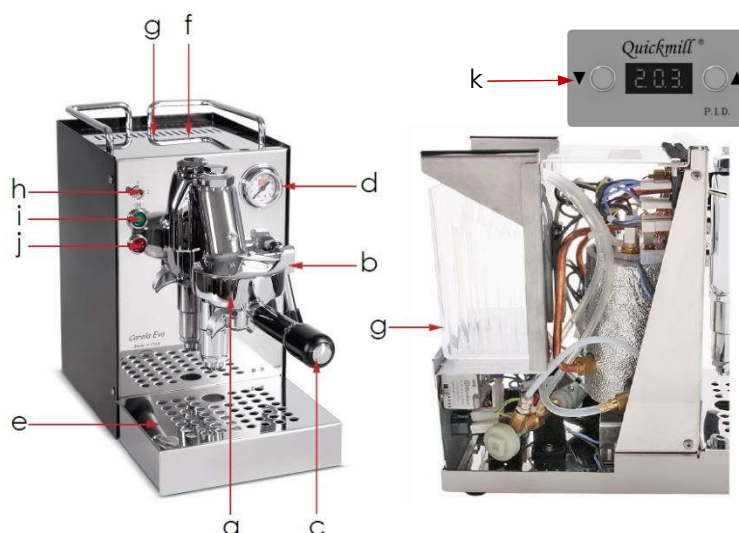
## Bruit

Les caractéristiques de fonctionnement de la machine sont telles que le niveau de pression acoustique pondéré est inférieur à 70 dB (A).

## 2. PARTIES DES MACHINES ET LEUR FONCTIONNEMENT

Après sont décrites les parties des machines et leur fonctionnement.

### 0960 – CAROLA – CAROLA PID



*Légende:*

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| a. Groupe de distribution du café         | f. Porte-tasses           |
| b. Levier de distribution du café         | g. Réservoir d'eau        |
| c. Porte-filtre                           | h. Interrupteur principal |
| d. Indicateur de pression de la chaudière | i. Témoin machine allumée |
| e. Plateau d'égouttage                    | j. Témoin de chauffage    |
|   | k. PID thermique          |

<b>DIMENSIONS l x h x p</b>	200x330x385 mm
<b>POIDS :</b>	15 Kg
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	850 W
<b>CAPACITE CHAUDIERE :</b>	0,75 L
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	1,8 L
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ +35°C

### Mise en service version interrupteur 0-1-2

1. Retirer le couvercle chauffe-tasses (**f**). Enlever les tuyaux de drainage et faire glisser le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau (**g**) avec de l'eau potable préférablement adoucie.
3. Remettre le réservoir d'eau en place.
4. Allumez l'appareil en portant l'interrupteur (**h**) en position 1, le témoin (**i**) s'allume.
5. Soulever le levier (**b**) du groupe en position de distribution, faire sortir un demi litre d'eau du groupe (chaudière complète), puis baisser le levier.
6. Porter l'interrupteur (**h**) en position 2 pour démarrer la chaudière de chauffage ; le témoin (**j**) s'allume.
7. Une fois le témoin de chauffage (**j**) éteint, la machine est prête à distribuer du café.

**Important** : S'assurer que les tuyaux en silicone soient totalement immergés dans l'eau et ne soient pas pliés.

Italiano

Deutsch

English

Français

### Mise en service version interrupteur 0-1

1. Retirer le couvercle chauffe-tasses (**f**). Enlever les tuyaux de drainage et faire glisser le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau (**g**) avec de l'eau potable préférablement adoucie.
3. Remettre le réservoir d'eau en place.
4. Allumez l'appareil en portant l'interrupteur (**h**) en position 1, le témoin (**i**) s'allume. Dans le cas d'un bidon vide, l'écran du Termopid indique la lettre "A" clignotant
5. Seulement à la première mise à feu ou après avoir réinitialisé le Termopid, l'écran affiche le message "1ST" (First step) et la machine ne chauffe pas. Pour sortir de cette condition, relever le levier (**b**) du groupe en position de distribution pendant au moins 30 secondes en vérifiant la sortie de l'eau du groupe (chaudière pleine) puis ré-emboîter le levier. A ce moment la machine commence à chauffer, témoin (**j**) allumé, et l'écran indique la température de la chaudière.
6. Une fois le témoin de chauffage (**j**) éteint, la machine est prête à distribuer du café.

**Important** : S'assurer que les tuyaux en silicone soient totalement immergés dans l'eau et ne soient pas pliées.

### Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants qui se trouvent au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier de distribution du café (**b**): la distribution commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier.

### Réglage de la température de la chaudière

La gestion de la température de la chaudière est effectuée au moyen d'un PID dédié ; pour les réglages, veuillez vous référer au modèle CAROLA "RÉGLAGE ET FONCTIONNEMENT THERMOPIDE". Pour le modèle CAROLA PID, voir le chapitre "FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DES THERMOPIDES" dans la section "TERMOPIDES A TEMPERATURE UNIQUE".

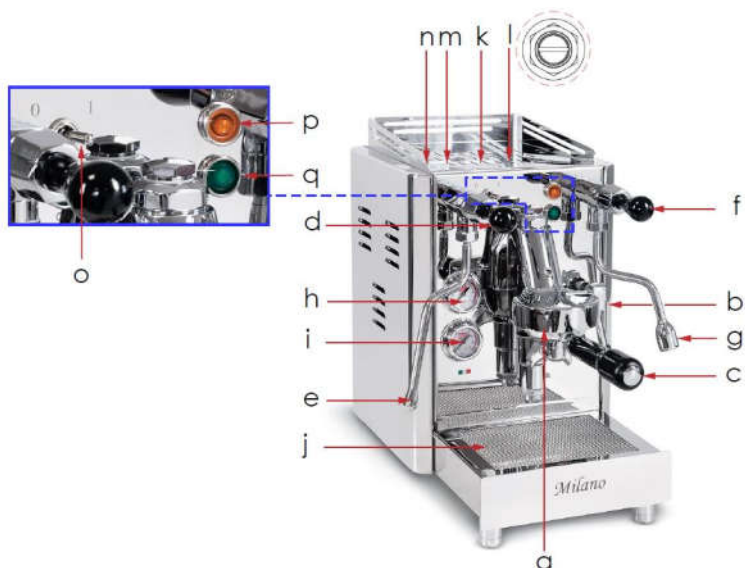
Italiano

Deutsch


English

Français

## 0980 – MILANO



### Légende :

- |   |  |
|---|--|
| a. Groupe café                            | j. Plateau d'égouttage   |
| b. Levier de distribution du café         | k. Chauffe-tasses  |
| c. Porte-filtre                           | l. Vanne de réglage de la pression   |
| d. Robinet vapeur                         | m. Couvercle réservoir d'eau   |
| e. Buse à vapeur                          | n. Réservoir d'eau   |
| f. Robinet d'eau chaude                   | o. Interrupteur général + témoin machine marche/arrêt  |
| g. Buse de distribution d'eau chaude      | p. Témoin de chauffage  |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | q. Témoin machine prête (si présent)   |
| i. Indicateur de pression de la pompe     |  |

**DIMENSIONS l x h x p**

225x410x445 mm

**POIDS**

21 Kg

**TENSION :**

200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz

**PUISSANCE :**

1500 W

**CAPACITE RESERVOIR :**

3 LITRES

**CAPACITE CHAUDIERE :**


1,60 LITRES

**TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :**

+5°C ÷ +35°C



### Mise en service

1. Enlever le couvercle de remplissage du réservoir (**m**).
2. Remplir le réservoir (**n**), situé au-dessous du chauffe-tasses, avec de l'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Brancher la machine à une prise électrique et allumer la machine avec l'interrupteur marche/arrêt (**o**) en position 1, le témoin vert s'allume.
4. La machine charge la chaudière.
5. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**), puiser de l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplit correctement.
6. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement, indiquée par le témoin orange  éteint (**p**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**), qui doit indiquer une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars. Lorsque la machine a atteint la température de fonctionnement, le témoin vert s'allume (**q**) pour indiquer que la machine est prête.

### Infusion du café

1. Enlever le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants situés au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.


Italiano

Deutsch

English

Français

### Production du vapeur

1. Une fois que le témoin de chauffage  est hors tension (**p**), s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) soit supérieur à 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et décharger peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**j**), puis immerger la buse de vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet; après avoir obtenu la température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de la buse de façon à nettoyer les trous de distribution.

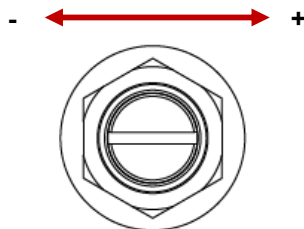
### Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on a atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet de l'eau.

## Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars (I). L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre sur le groupe café.
5. Démarrer la distribution du groupe café jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression (i).
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage (I).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression ou vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée par l'indicateur de pression (i).
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



*Vis de réglage de la soupape*

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

## Fonctions spéciales du modèle 0980 Milano

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 300 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente et clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**q** - si présent). Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettez la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**q** - si présent).

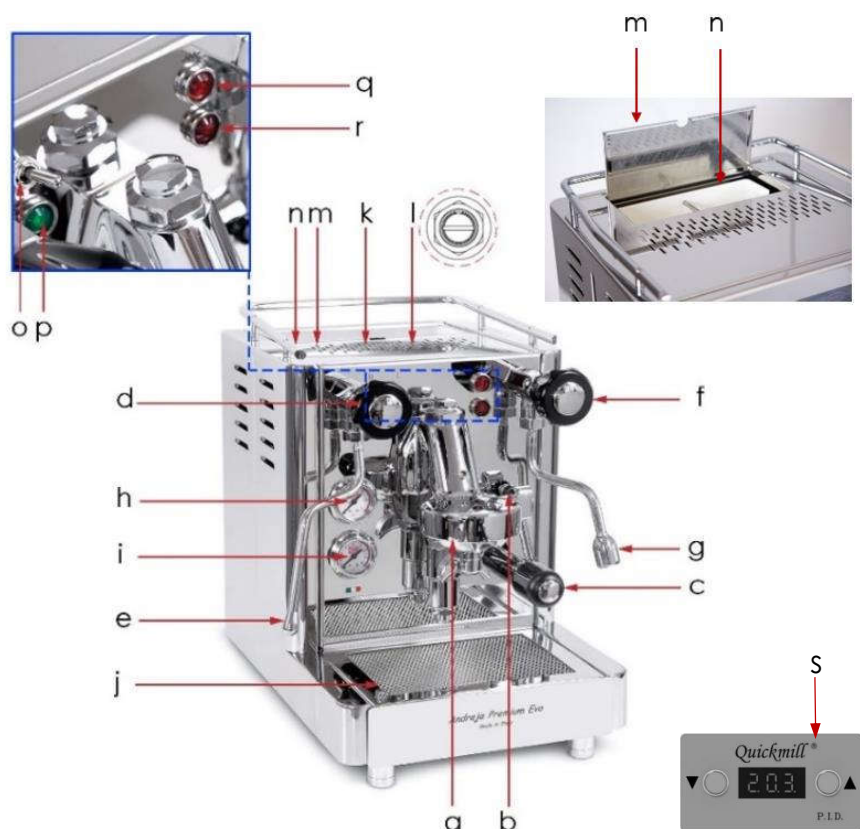
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.


### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

## 0980 – ANDREJA – ANDREJA PID



### Légende :


- |   |  |
|---|--|
| a. Groupe café                            | j. Plateau d'égouttage   |
| b. Levier de distribution du café         | k. Porte-tasses  |
| c. Porte-filtre                           | l. Soupape de réglage de la pression   |
| d. Soupape du vapeur                      | m. Couvercle du réservoir d'eau  |
| e. Buse du vapeur                         | n. Réservoir d'eau   |
| f. Robinet d'eau chaude                   | o. Interrupteur principal  |
| g. Buse d'eau chaude                      | p. Lampe de machine en marche  |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | q. Témoin de chauffage  |
| i. Indicateur de pression de la pompe     | r. Témoin de chargement de la chaudière (si présent)   |
|   | s. PID thermique   |

Italiano  
Deutsch  
English

Français

<b>DIMENSIONS l x h x p :</b>	290x405x445 mm
<b>POIDS :</b>	24 Kg
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	1500W
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRES
<b>CAPACITE CHAUDIERE :</b>	1,60 LITRES
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ 35°C

### Mise en service


1. Ouvrir le couvercle de remplissage du réservoir (**m**).
2. Remplir le réservoir (**n**) avec de l'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Brancher la machine à une prise électrique et démarrer la machine en portant l'interrupteur marche/arrêt (**o**) en position 1 ; le témoin vert de mise en marche (**p**) s'allume.
4. La machine exécute le chargement de la chaudière, indiqué par le témoin rouge (**r**).
5. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**) et puiser l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
6. Attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température de fonctionnement, indiquée par le témoin rouge  (**q**) éteint et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) qui doit spécifier une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.

### Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants situés au-dessous du porte-filtre.

6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

#### Production du vapeur

1. Une fois que le témoin de chauffage  est hors tension (**q**), s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) soit supérieur à 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et décharger peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**j**), puis immerger la buse de vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet ; après avoir obtenue la température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de la buse de façon à nettoyer les trous de distribution.

#### Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on a atteint le niveau d'eau désiré, fermer le robinet de l'eau.

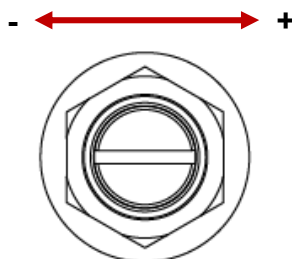
#### Réglage de la température de la chaudière

Pour le modèle 0980 - ANDREJA PID, la gestion de la température de la chaudière se fait par le TERMOPIDE : voir le chapitre "FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DU TERMOPIDE" sous "TERMOPIDE A TEMPERATURE UNIQUE".

### Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars (I). L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre sur le groupe café.
5. Démarrer la distribution du groupe café jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression (i).
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage (I).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression ou vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée par l'indicateur de pression (i).
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



*Vis de réglage de la soupape*

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.



## Fonctions spéciales du modèle 0980 Andreja

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 300 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente et clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**r** - si présent). Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**r** - si présent).

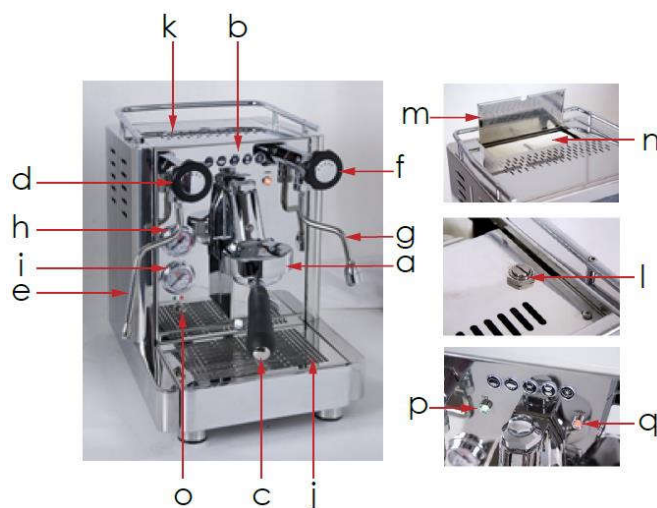
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

## 0980 – ANDREJA DOSATA



### Légende :

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| a. Groupe café                            | j. Plateau d'égouttage             |
| b. Boutons d'approvisionnement du café    | k. Porte-tasses                    |
| c. Porte-filtre                           | l. Vanne de régulation de pression |
| d. Soupape du vapeur                      | m. Couvercle du réservoir d'eau    |
| e. Buse du vapeur                         | n. Réservoir d'eau                 |
| f. Robinet d'eau chaude                   | o. Interrupteur principal          |
| g. Buse de distribution d'eau chaude      | p. Témoin machine en marche        |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | q. Témoin rouge de chauffage       |
| i. Indicateur de pression de la pompe     |                                    |

<b>DIMENSIONS l x h x p :</b>	290x405x445 mm
<b>POIDS :</b>	24 KG
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	1500W
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRES
<b>CAPACITE CHAUDIERE :</b>	1,80 LITRES
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ 35°C

### Mise en service

1. Soulever le couvercle du réservoir (**m**) et remplir le réservoir (**n**) avec de l'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).
2. Brancher la machine à une prise électrique et allumer la machine en portant l'interrupteur marche/arrêt (**o**) en position 1 et attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température de fonctionnement et la chaudières se recharge: le témoin rouge (**q**) de chauffage doit s'allumer et s'éteindre.

Pendant la première utilisation, lorsque la machine est chaude laisser couler environ 0,5 litres d'eau pour rincer le groupe de distribution de café et d'eau chaude et le circuit hydraulique.

### Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous situés au-dessous du porte-filtre.
6. Appuyez sur la touche de la dose désirée (comme décrit dans la section « Fonctions et réglages »). À l'exception de la dose continue, la distribution s'arrête automatiquement selon le réglage d'usine ou selon la préférence du client.

Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier le groupe de distribution et la buse du vapeur. Ne jamais porter les mains au-dessous la buse du vapeur et le groupe lors de leur fonctionnement.

### Production du vapeur

1. Activer pendant quelques secondes la distribution du vapeur avec le bouton (d) et éliminer la bouée accumulée dans la buse du vapeur à l'intérieur du plateau d'égouttage (j), ensuite arrêter la distribution de vapeur.
2. Immerger environ la moitié de la buse (e) dans le liquide à chauffer et activer à nouveau la distribution du vapeur en tournant le bouton correspondant. Après avoir atteint la température requise, tourner le bouton pour arrêter la distribution.



Une fois la boisson chauffée, il est recommandé de décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de distribution.

### Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse l'eau chaude, puis ouvrir le robinet (f) et le fermer après avoir atteint le niveau d'eau désiré.

### FONCTIONS ET RÉGLAGES



Dans ce mode d'emploi, et de façon à faciliter la description, chaque bouton est numéroté comme suit :



Bouton 1 = café expresso

Bouton 2 = grand café

Bouton 3 = café expresso double

Bouton 4 = grand café double

Bouton 5 = dose continue

### Bouton de dosage du café

Sur la partie avant de la machine, il y a des boutons lumineux de dosage du café.



Bouton 1 = café expresso

Bouton 2 = grand café

Bouton 3 = café expresso double

Bouton 4 = grand café double

Bouton 5 = dose continue

En utilisant l'un des boutons 1 - 4, la machine démarre la distribution et s'arrête lorsqu'on a atteint la dose programmée (voir « Doses de réglage »). Dans le cas de la touche 5 « dose continue », la disposition doit se terminer en appuyant de nouveau sur la même touche.

### Réglage des doses

Le dosage du café se fait automatiquement à l'aide des boutons dédiés, auxquels correspondent des quantités prééglées.

Pour modifier la quantité des doses, procéder comme suit:

1. Démarrer la machine.
2. Appuyer sur le bouton 5 (dose continue) jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyer sur l'un des boutons 1 - 4 pour démarrer la distribution.
4. Appuyer sur la même touche pour arrêter le dosage une fois obtenue la quantité souhaitée.
5. La machine a mémorisé la dose.
6. Procéder de la même façon pour programmer un autre bouton, ou quitter la programmation en attendant 5 secondes ou appuyant sur le bouton 5.

Italiano

Deutsch

English

Français

### Affichage et contrôle de la température de la chaudière

La gestion de la température de chaudière se fait grâce à la carte électronique de la machine.

L'affichage et/ou la variation de la température de l'eau contenue dans la chaudière se fait à l'aide des 5 boutons de dosage.

Pour afficher la température programmée, allumer la machine en appuyant sur les touches 1 + 5.

Les bouton 1, 2 et 3 commencent à clignoter comme suit :

- bouton 1 (centaines) = clignote 1 fois
- bouton 2 (dizaines) = clignote 2 fois
- bouton 3 (unités) = clignote 4 fois

Avec ces boutons, on atteint une température de consigne de 124°C.

Pour modifier la température de consigne, utiliser les boutons 4 et 5 comme suit:

- 4 bouton diminue
- 5 bouton augmente

Démarrer la machine pour mémoriser la nouvelle valeur de la température de consigne.

La plage de la température réglable est établie entre 120°C et 128°C, tandis que la valeur préréglée est 123°C.

### Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine peut être utilisée manuellement en ce mode, en appuyant sur les boutons 3 et 5 dans cet ordre pendant que la machine est en marche, ou automatiquement après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Dans les deux cas, lorsque la machine est en mode de veille, tous les boutons sont éteintes sauf le 1 bouton qui clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit d'appuyer sur n'importe quel bouton.

Pour programmer le mode de veille automatique après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer sur les boutons 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Appuyer sur le bouton 4 pour diminuer les clignotements (arrêt mode de veille).
7. Appuyer sur le bouton 5 pour augmenter les clignotements (activation mode de veille).
8. Éteindre la machine.
9. Mettre en marche la machine.

Pour vérifier si la fonction de veille automatique est en marche ou non, il suffit de compter le nombre de clignotements du bouton 1 chaque fois la machine est mise en marche:

1. Mettre en marche la machine.
2. Attendre jusqu'à ce que tous les boutons s'allument et s'éteignent.
3. Compter le nombre de clignotement du bouton 1.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.

#### Restaurer les valeurs d'usine

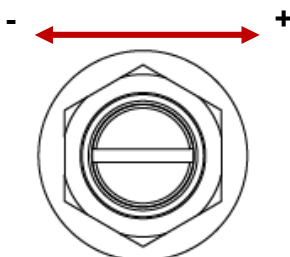
Pour restaurer les valeurs d'usine de la machine, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer simultanément sur les boutons 1 + 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Relâcher les boutons quand elles clignent.

### Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (I) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du bouton dose continue jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression (i).
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et la tourner vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe café et vérifier le réglage de la pression indiquée sur le manomètre.
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



*Vis de réglage de la soupape*

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.



## Fonctions spéciales du modèle 0980 Andreja Dosed

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

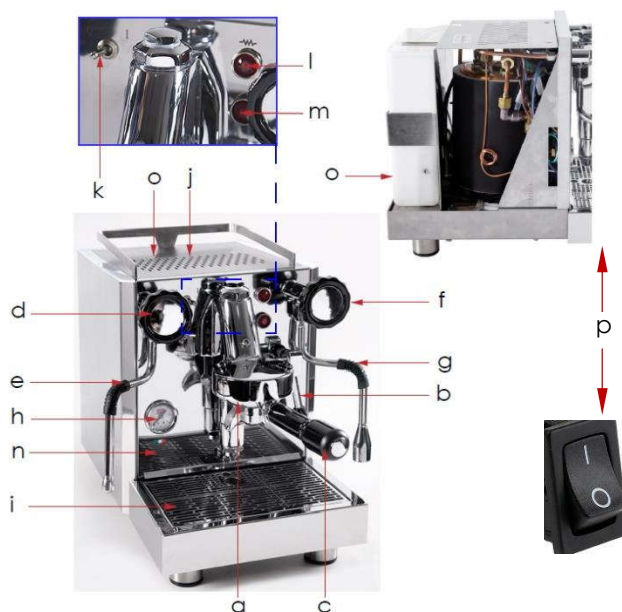
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.



### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

## 0981 – RUBINO




### Légende :

- |   |   |
|---|---|
| a. Groupe café                            | j. Porte-tasses   |
| b. Levier de distribution du café         | k. Interrupteur principal   |
| c. Porte-filtre                           | l. Témoin de chauffage                     |
| d. Soupape du vapeur                      | m. Indicateur de manque d'eau  et fonction |
| e. Bouse du vapeur                        | Veille/Standby  |
| f. Robinet d'eau chaude                   | n. Témoin machine en marche   |
| g. Buse de distribution d'eau chaude      | o. Réservoir d'eau  |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | p. Interrupteur de Veille/Standby   |
| i. Plateau d'égouttage                    |   |

<b>DIMENSIONS</b> l x h x p	265x345x452 mm
<b>POIDS :</b>	19,50 KG
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	1500 W
<b>CAPACITE CHAUDIERE :</b>	1,8 LITRES
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRES
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ +35°C

### Mise en service

1. Enlever le porte-tasses (**j**).
2. Remplir le réservoir (**o**) avec de l'eau potable et éventuellement ramolli.
3. Brancher la machine à une prise électrique et démarrer la machine en portant l'interrupteur (**k**) en position 1.
4. La machine charge la chaudière.
5. Ouvrir l'alimentation du groupe de distribution en soulevant le levier vers le haut (**b**): faire couler l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
6. Attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température indiquée par le voyant rouge  (**l**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.



La première fois qu'on utilise la machine, faire écouler 0,5 litres d'eau per rincer le groupe en activant la distribution du café.

### Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Remettre en place le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.


Italiano

Deutsch

English

Français

## Production du vapeur

1. Attendre que le témoin de chauffage  s'éteint (I) et s'assurer que la pression indiquée sur l'indicateur de pression del chaudière dépasse 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (d) et décharger peu de vapeur dans le bac d'égouttage (s), puis immerger la buse du vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet; apres avoir atteint le température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de dsitribution.



Pour ce modèle sans PID de réglage, la gestion de la température de la machine se fait grâce à un interrupteur dédié.

## Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (g).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (f) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

## Fonctions spéciales du modèle 0981 Rubino

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 300 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente et clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**m**). Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en clignotant le voyant d'avertissement de bas niveau d'eau (**m**).

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

### **Fonction Veille/Standby (pour les machines pourvues de cette fonction)**

La fonction Standby permet à la machine de passer en mode basse consommation en éteignant l'élément chauffant de la chaudière.

La machine se met automatiquement en veille après 60 minutes pendant lesquelles aucun café n'a été préparé.

Lorsque la machine est en veille, la LED dédiée clignote et pour redémarrer le chauffage de la chaudière, il suffit de préparer un café à l'aide de la manette.

Sur le côté gauche de la base de la machine se trouve un interrupteur (p) qui, lorsqu'il est en position 1, active la fonction de veille.

Pour les machines dotées de la fonction de veille sans interrupteur sur le côté/sous le plateau, cette fonction est activée/désactivée comme suit :

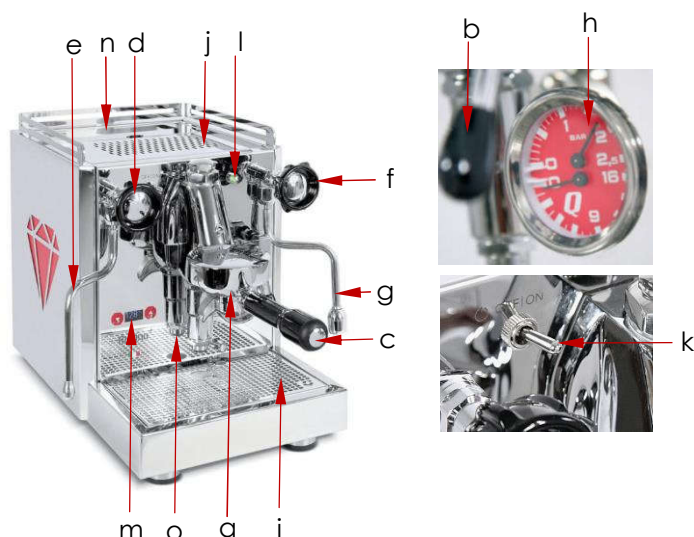
1. Éteignez la machine.
2. Tenez le levier vers le haut comme pour distribuer du café.
3. Mettez la machine en marche.
4. La LED Standby/Manque d'eau clignote 2 fois = Standby non activé.
5. Le voyant Standby / Manque d'eau clignote 3 fois = Standby engagé
6. Ramenez le levier vers le bas.
7. Éteignez la machine.
8. Remettez la machine en marche.

En répétant l'opération, on passe de la condition de marche à la condition d'arrêt et vice versa.

Pour vérifier si la fonction de veille automatique est activée ou non, il suffit de compter le nombre de clignotements du voyant Standby/Less Water et le nombre de sons audibles émis, comme suit :

1. Mettez la machine en marche.
2. Comptez le nombre de clignotements de la DEL et de sons acoustiques :
  - a. La LED clignote 2 fois et 2 bips sont émis = Standby non activé.
  - b. La LED clignote 3 fois et 3 bips sont émis = Standby activé.

## 0981 – RUBINO PLUS



### Legende:

- |   |  |
|---|--|
| a. Groupe de préparation du café            | i. Plateau d'égouttage                         |
| b. Levier de distribution du café           | j. Tablette chauffe-tasses                     |
| c. Porte-filtre                             | k. Interrupteur principal                      |
| d. Robinet à vapeur                         | l. Le témoin lumineux de la machine est allumé |
| e. Brosse à vapeur                          | m. Affichage OLED                              |
| f. Robinet d'eau chaude                     | n. Réservoir d'eau                             |
| g. Buse d'eau chaude                        | o. Drainage de l'eau                           |
| h. Manomètre de la chaudière et de la pompe |  |

<b>DIMENSIONS l x h x p</b>	265x450xH360 mm
<b>POIDS :</b>	20 KG
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	1500 W
<b>CAPACITE CHAUDIERE :</b>	1,8 LITRE
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRE
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ +35°C

### Mise en service

1. Retirez la tablette chauffe-tasses (j).
2. Remplir le bidon (n) d'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Branchez la machine à une prise électrique, mettez-la en marche avec l'interrupteur principal (k) en position ON.
4. La machine charge la chaudière.
5. Activez la distribution du groupe café en soulevant le levier (b) : distribuez l'eau du groupe pour vous assurer que le circuit est correctement rempli.
6. Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (m) et que l'aiguille du manomètre de la chaudière (h) indique une valeur comprise entre 1 Bar et 1,5 Bar.



Lors de la première utilisation, laissez couler environ 0,5 litre d'eau dans la machine lorsqu'elle est chaude afin de rincer le groupe en activant la distribution du café.

### Délai de remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure plus de 120 secondes, la machine se met en alarme avec un signal sonore et le message TIMEOUT apparaît sur l'écran. Dans cet état d'alarme, le chauffage de la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se produire lorsque la machine est mise en marche pour la première fois avec une chaudière complètement vide.

Éteignez et rallumez la machine pour la faire redémarrer.

Si le problème persiste, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite d'eau ou d'obstruction dans le circuit hydraulique.



### Distribution de café

1. Dégagez le porte-filtre (c) de son logement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplissez le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre inséré).
3. Pressez le café avec le tampon.
4. Accrochez et serrez le porte-filtre (c) en place en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Positionnez les coupelles au niveau des trous de sortie sous le porte-filtre.
6. Relevez le levier du groupe (b) en position verticale pour activer la distribution du café. Après quelques secondes, l'infusion commence : les secondes apparaissent sur l'écran OLED.



Lorsque la dose souhaitée est atteinte et que la distribution est arrêtée en abaissant le levier, après quelques secondes, la température apparaît à nouveau sur l'écran. L'excès d'eau s'écoule par le drain (o).

### Alimentation en vapeur

1. Attendez que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (m) et assurez-vous que la pression indiquée sur le manomètre de la chaudière est supérieure à 0,8 Bar.
2. Ouvrir le robinet de vapeur (d) pendant quelques secondes et évacuer un peu de vapeur dans le bac de récupération (i), puis plonger la baguette à vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet, une fois la température désirée atteinte, fermer le robinet.



Après avoir chauffé la boisson, évacuez toujours un peu de vapeur de la buse pour nettoyer les trous du pulvérisateur.

### Alimentation en eau chaude

1. Placez le récipient destiné à recueillir l'eau sous la lance à eau (g).
2. Ouvrez le robinet d'eau (f) pour distribuer de l'eau chaude.
3. Lorsque le niveau d'eau souhaité est atteint, fermez le robinet d'eau.

## Fonctions dédiées modèle 0981 Rubino Plus

### Pré-infusion

La fonction de préinfusion vous permet de mouiller le café avant de le préparer. La préinfusion, si elle est activée, est lancée en tirant le levier d'infusion du café vers le haut : le café est d'abord mouillé puis infusé.

Le temps de préinfusion est compté dans les secondes d'infusion.

### Fonction de veille

La fonction STANDBY permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en éteignant l'élément chauffant de la chaudière.

Si la fonction est active et qu'aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine se met automatiquement en veille : le mot "QUICK" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

### Fonction ECO

La fonction ECO permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en abaissant le point de consigne de la température de la chaudière à 60°C (140°F).

Si la fonction est active et qu'aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine se met automatiquement en mode Eco : "ECO" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

### Screen Saver

Après 30 minutes sans préparation de café, l'écran s'éteint pendant que la machine continue à chauffer.

Pour le réactiver, il suffit d'appuyer sur l'un des boutons situés sur le côté de l'écran.

### Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimum, la machine se met en alarme, émettant trois bips tandis que l'indication du réservoir apparaît sur l'écran.



Pour sortir de la condition d'alarme, il suffit de remplir à nouveau le réservoir.

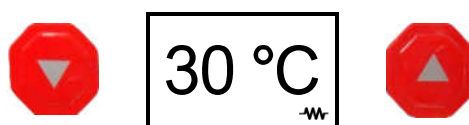
Lorsque la machine est en alarme en raison d'un manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à chauffer et il est possible de rattraper le niveau d'eau. L'appoint est également possible lorsque le chauffage est interrompu en raison d'un manque d'eau dans la chaudière.

## Fonctions de l'écran OLED - Menu opérateur

### Allumage

Lorsque l'interrupteur principal (k) est mis sur la position ON, le logo QuickMill et la température de l'eau apparaissent sur l'écran pendant quelques secondes. Le symbole de l'élément chauffant dans le coin droit indique que le chauffage est en cours. Lorsque la machine est à température, le symbole disparaît.

*Exemple :*

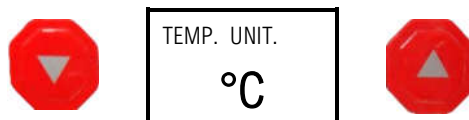


En appuyant sur les boutons latéraux, il est possible de régler directement la température. Lorsque le réglage est terminé, après quelques secondes, le mot " disparaît de l'affichage et l'affichage revient à la température réelle.

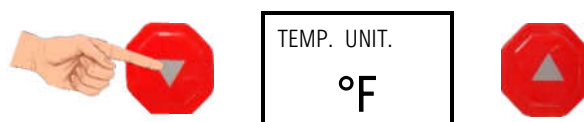
### Unité de température

Pour entrer dans le menu, appuyez sur la flèche vers le haut pendant cinq secondes.

L'écran affiche l'unité de température.



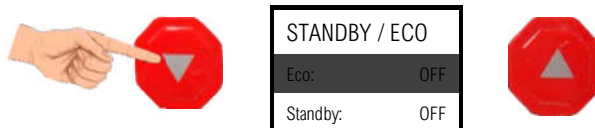
Appuyez sur la flèche gauche pour régler les degrés en Fahrenheit.



## Eco et Standby

Appuyez sur la flèche droite pour accéder à la fonction ECO :

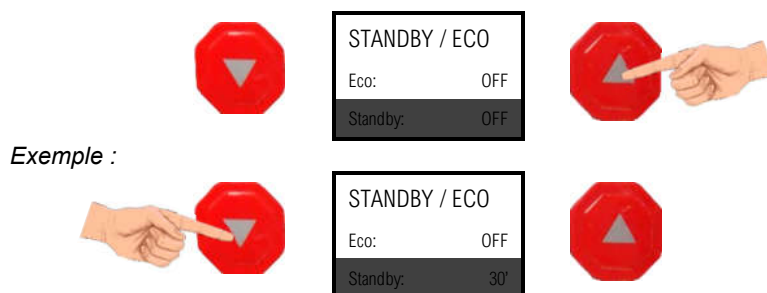
Avec la flèche gauche, vous pouvez activer le mode Eco et le régler sur 30', 60', 90' ou le désactiver.



*Exemple :*

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La flèche droite permet de passer en mode veille : la flèche gauche permet de régler la fonction sur 30', 60', 90' ou de la désactiver.



*Exemple :*

STANDBY / ECO	
Eco:	30'
Standby:	30'

Italiano

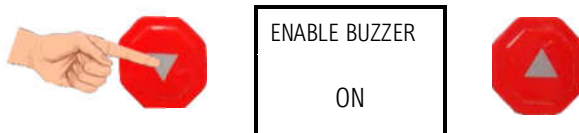
Deutsch

English

Français

### Capteur acoustique

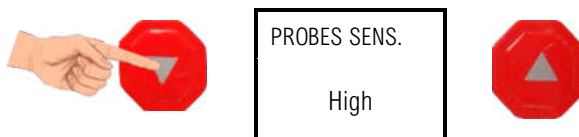
En appuyant sur la flèche droite depuis le menu Standby, on accède au menu Buzzer : la flèche gauche permet d'activer/désactiver la fonction.



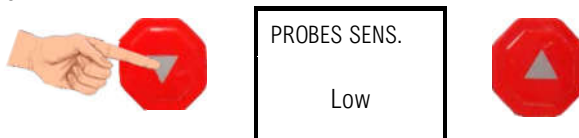
Le signal acoustique, lorsqu'il est actif, retentit trois fois pour avertir d'un manque d'eau.

### Capteur à sondes

En appuyant sur la flèche droite du menu Buzzer, vous accédez au menu Capteur de sondes : la flèche gauche vous permet de régler la sensibilité de la sonde de niveau d'eau entre Haut/Moyen/Bas.



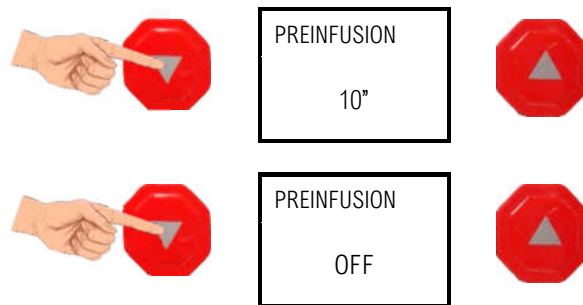
*Exemple:*



## Préinfusion

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu du capteur Sondes, on accède au menu Préinfusion.

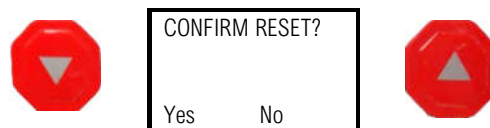
La flèche de gauche permet de définir la durée de la pré-infusion, qui peut varier de 0 à 10 secondes (ou peut être désactivée).



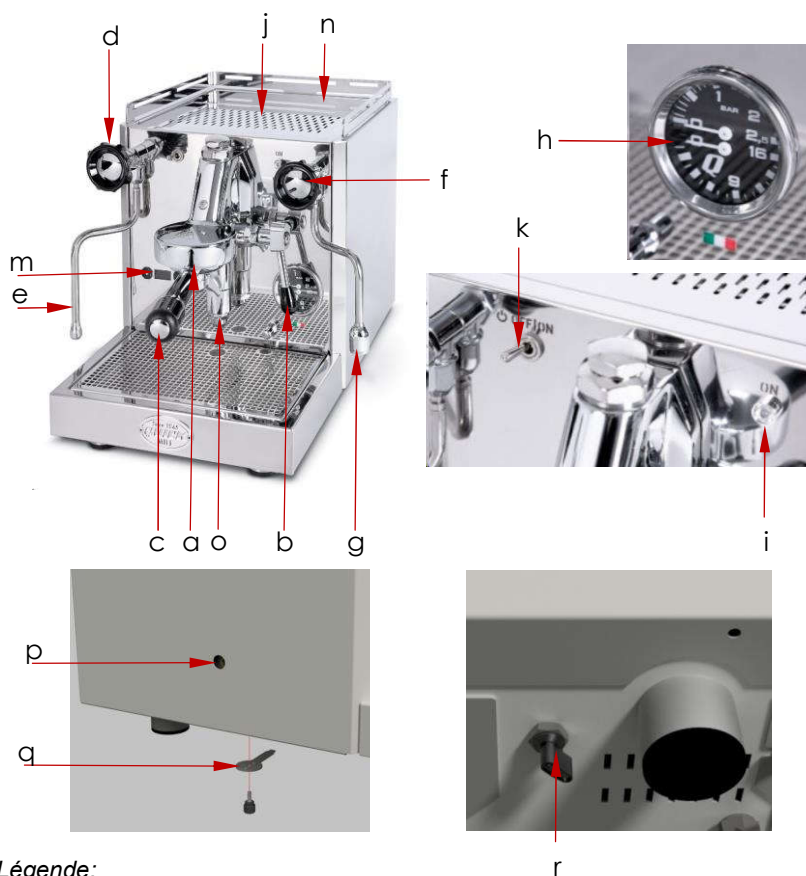
## Réinitialisation des paramètres

La fonction RESET permet de réinitialiser la machine aux paramètres d'usine. Pour effectuer une réinitialisation, allumez la machine tout en maintenant le bouton d'affichage droit enfoncé.

Dans l'écran, confirmez ou non en appuyant sur le bouton gauche ou droit.



## 0993 – ELEVATE R / ELEVATE V



### Légende:

- |   |   |
|---|---|
| a. Groupe de préparation du café            | j. Chauffe-tasses                                 |
| b. Levier de distribution du café           | k. Interrupteur principal                         |
| c. Porte-filtre                             | l. Voyant lumineux de la machine allumé           |
| d. Robinet à vapeur                         | m. Écran OLED                                     |
| e. Bague à vapeur                           | n. Réservoir d'eau                                |
| f. Robinet d'eau chaude                     | o. Purgeur d'eau                                  |
| g. Buse d'eau chaude                        | p. Réglage de la pompe (0993R uniquement)         |
| h. Manomètre de la chaudière et de la pompe | q. Clé de réglage de la pompe (0993R uniquement)  |
| i. Bac de récupération                      | r. Robinet principal/réservoir (0993R uniquement) |



<b>DIMENSIONS l x h x p</b>	304x500xH358mm
<b>POIDS :</b>	26 Kg
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	1100 – 1500 W
<b>CAPACITE CHAUDIERE :</b>	0,75 LITERS
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	1,6 LITERS
<b>TEMPERATURE DE</b>	3 LITERS
<b>FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ +35°C



La différence entre les deux versions est la pompe : la première est rotative tandis que la seconde est à vibration..

Italiano  
Deutsch  
English

Français

### Mise en service

1. Retirer la tablette chauffe-tasses (**j**).
2. Remplir le réservoir (**n**) d'eau potable et éventuellement adoucie.
3. Brancher la machine sur une prise électrique, mettre la machine en marche en plaçant l'interrupteur principal (**k**) sur la position ON.
4. La machine charge la chaudière.
5. Activer la distribution du groupe café en soulevant le levier (**b**) : distribuer l'eau du groupe pour s'assurer que le circuit est correctement rempli.
6. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (**m**) et que l'aiguille du manomètre de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 Bar et 1,5 Bar.



Lors de la première utilisation, laissez couler environ 0,5 litre d'eau dans la machine lorsqu'elle est chaude afin de rincer le groupe en activant l'écoulement du café.

### Délai de remplissage

Si le remplissage de la chaudière dure plus de 120 secondes, la machine se met en état d'alarme avec un signal sonore et le message TIMEOUT apparaît sur l'écran. Dans cet état d'alarme, le chauffage de la chaudière ne démarre pas.

Cette situation peut se produire lorsque la machine est allumée pour la première fois avec une chaudière complètement vide.

Eteignez et rallumez la machine pour la faire redémarrer.

Si le problème persiste, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit hydraulique.

### Distribution de café

1. Dégager le porte-filtre (c) de son logement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre inséré).
3. Presser le café à l'aide du tampon.
4. Accrocher et serrer le porte-filtre (c) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Positionner les tasses dans les trous de sortie sous le porte-filtre.
6. Relever le levier du groupe (b) en position verticale pour activer l'écoulement du café. Après quelques secondes, la préparation commence : les secondes s'affichent sur l'écran OLED.



Lorsque la dose souhaitée est atteinte et que l'on arrête la distribution en abaissant le levier, après quelques secondes, la température apparaît à nouveau sur l'écran. L'eau excédentaire s'écoule par l'orifice d'évacuation (o).

### Alimentation en vapeur

1. Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement indiquée par l'écran OLED (m) et s'assurer que la pression indiquée sur le manomètre de la chaudière est supérieure à 0,8 Bar.
2. Ouvrir le robinet de vapeur (d) pendant quelques secondes et évacuer un peu de vapeur dans le bac de récupération (i), puis plonger la lance à vapeur (e) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet, une fois que la température souhaitée est atteinte, fermer le robinet.



Après avoir chauffé la boisson, évacuez toujours un peu de vapeur de la buse pour nettoyer les orifices du pulvérisateur.

### Distribution d'eau chaude

1. Placer le récipient destiné à recueillir l'eau sous la lance à eau (g).
2. Ouvrez le robinet d'eau (f) pour distribuer de l'eau chaude.
3. Lorsque le niveau d'eau souhaité est atteint, fermer le robinet d'eau.

## Fonctions dédiées modèle 0993 Elevate

### Pré-infusion

La fonction de pré-infusion permet de mouiller le café avant de le préparer.  
La préinfusion, si elle est activée, est déclenchée en tirant le levier d'infusion vers le haut : le café est d'abord mouillé, puis infusé.  
Le temps de préinfusion est comptabilisé dans les secondes d'infusion.

### Fonction Standby

La fonction STANDBY permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en éteignant l'élément chauffant de la chaudière.

Si la fonction est active et qu'aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine se met automatiquement en Standby : le mot "QUICK" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine..

### Fonction ECO

La fonction ECO permet à la machine de se mettre en condition de basse consommation en abaissant le point de consigne de la température de la chaudière à 60°C (140°F).

Si la fonction est active et si aucune livraison n'est effectuée, après le temps programmé sur l'écran, la machine passe automatiquement en mode Eco : "ECO" apparaît sur l'écran.



Pour sortir, il suffit de lever et d'abaisser le levier de distribution ou d'éteindre et de rallumer la machine.

### Screen Saver

Après 30 minutes sans préparation de café, l'écran s'éteint pendant que la machine continue à chauffer.

Pour le réactiver, il suffit d'appuyer sur l'un des boutons situés sur le côté de l'écran.

### Pas d'eau dans le réservoir

Si le niveau d'eau dans le réservoir est inférieur au niveau minimum, l'appareil se met en alarme et émet trois bips tandis que l'écran affiche l'indication du réservoir.



Pour sortir de la situation d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

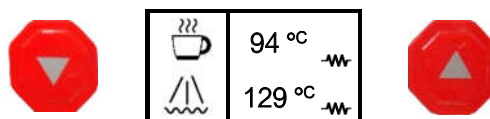
Lorsque la machine est en alarme en raison d'un manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue de chauffer et il est possible de compléter le niveau d'eau. L'appoint est également possible lorsque le chauffage est interrompu en raison d'un manque d'eau dans la chaudière.

## Fonctions de l'écran OLED - Menu opérateur

### Allumage

En plaçant l'interrupteur principal (**k**) en position ON, le logo QuickMill apparaît sur l'écran pendant quelques secondes ainsi que les températures de l'eau de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur. Le symbole de l'élément chauffant indique que le réchauffage est en cours. Lorsque la machine est à température, le symbole disparaît.

*Exemple :*

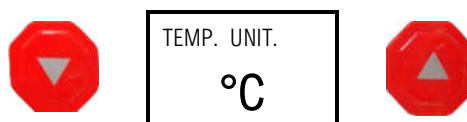


En appuyant sur les boutons latéraux, vous pouvez régler directement la température du café. Lorsque le réglage est terminé, après quelques secondes, "SET" disparaît de l'écran et l'affichage revient à la température réelle.

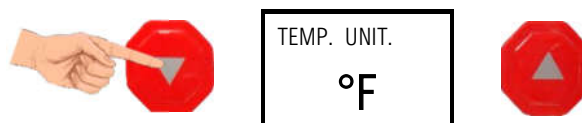
### Unité de température

Pour accéder au menu, appuyez sur la flèche vers le haut pendant dix secondes.

L'écran affiche l'unité de température.



Appuyez sur la flèche gauche pour régler les degrés en Fahrenheit.

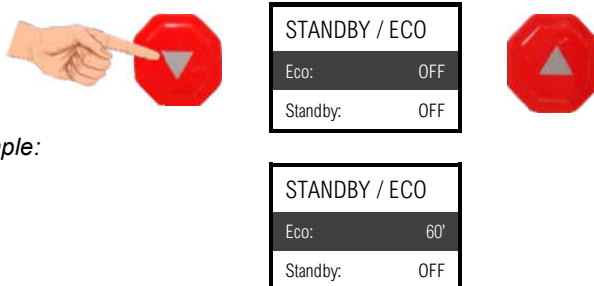


## Eco et Standby

Appuyez sur la flèche droite pour accéder à la fonction ECO:

La flèche gauche permet d'activer le mode Eco et de le régler sur 30', 60', 90' ou de le désactiver.

*Exemple:*

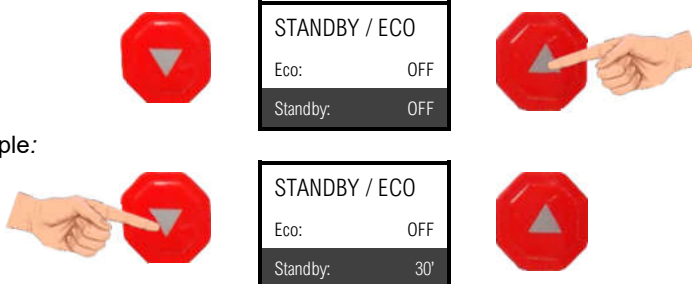


STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF

STANDBY / ECO	
Eco:	60'
Standby:	OFF

La flèche droite permet de passer en mode veille : la flèche gauche permet de régler la fonction sur 30', 60', 90' ou de la désactiver..

*Exemple:*



STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	OFF

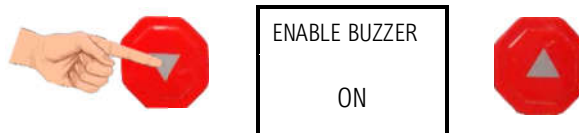
STANDBY / ECO	
Eco:	OFF
Standby:	30'

Si les deux sont activés, le mode Veille est prioritaire.

Veillez à ce que le mode veille soit réglé sur OFF si vous souhaitez utiliser la fonction ECO..

### Capteur acoustique

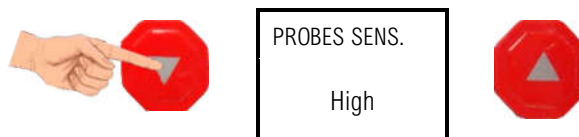
En appuyant sur la flèche droite à partir du menu Standby, vous accédez au menu Buzzer : la flèche gauche vous permet d'activer/désactiver la fonction..



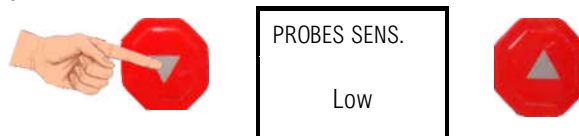
Le signal acoustique, lorsqu'il est actif, retentit trois fois pour avertir d'un manque d'eau..

### Probes sensor

En appuyant sur la flèche droite du menu Buzzer, vous accédez au menu Capteur de sondes : la flèche gauche vous permet de régler la sensibilité de la sonde de niveau d'eau entre Haute/Moyenne/Basse..



*Exemple:*

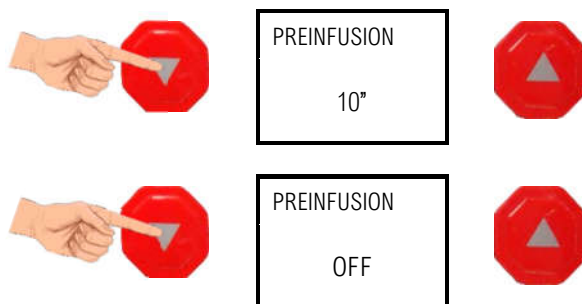




### Préinfusion

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu du capteur de sondes, on accède au menu de la *préinfusion*.

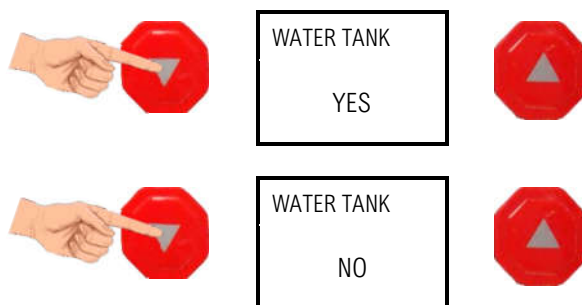
La flèche gauche permet de régler la durée de la préperfusion, qui peut varier de 0 à 10 secondes (ou peut être désactivée).



### Réservoir d'eau

En appuyant sur la flèche droite du menu Préinfusion, vous accédez au menu *Réservoir d'eau*.

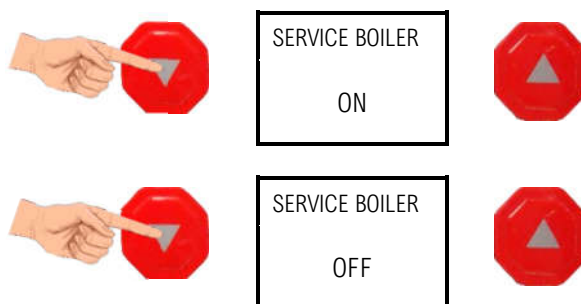
La flèche gauche vous permet d'activer/désactiver le réservoir d'eau. S'il est désactivé, la machine est alimentée par le réseau d'eau.



### Chaudière à vapeur

En appuyant sur la flèche droite à partir du menu Réservoir d'eau, on accède au menu *chaudière à vapeur*.

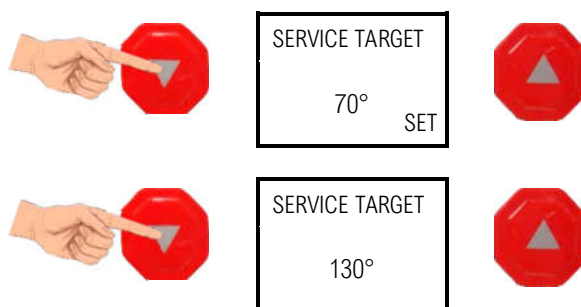
La flèche gauche permet d'activer/désactiver la chaudière à vapeur.



### Service Target

En appuyant sur la flèche droite du menu Chaudière de service, vous accédez au menu Cible de service.

La flèche gauche vous permet de régler la température de la chaudière de service entre 70°C et 130°C.



Après l'édition, attendez cinq secondes avant de quitter le menu en appuyant sur la flèche droite.

### Réinitialisation des paramètres

La fonction RESET permet de réinitialiser la machine aux réglages d'usine. Pour effectuer une réinitialisation, allumez la machine tout en maintenant le bouton droit de l'écran enfoncé.

Dans l'écran, confirmez ou non en appuyant sur le bouton gauche ou droit.



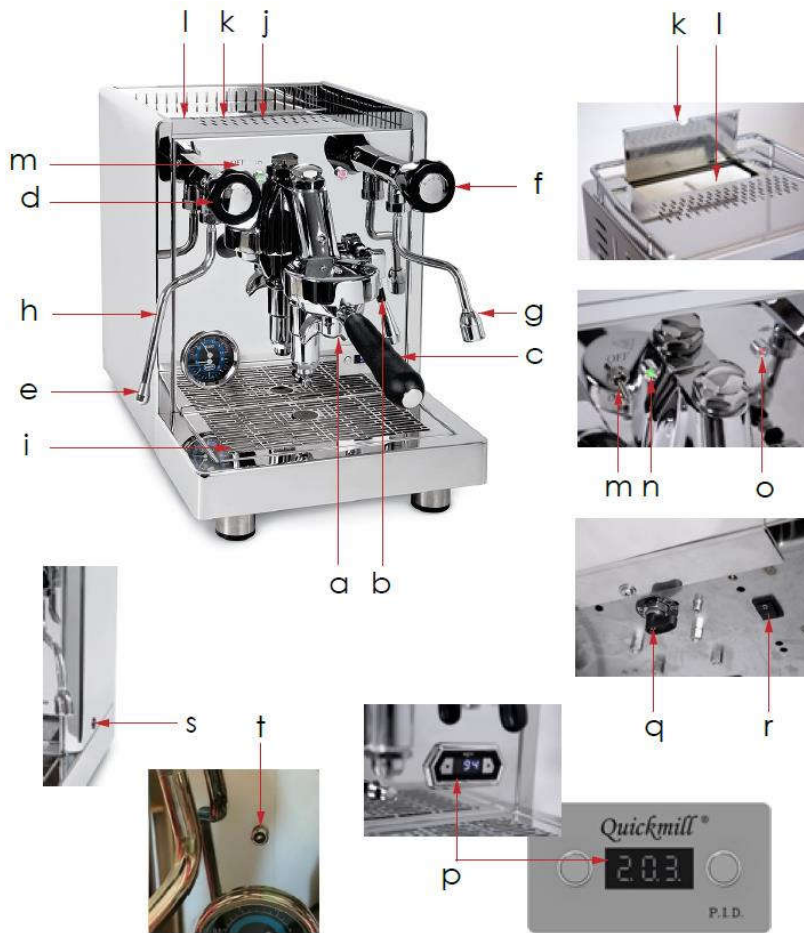
CONFIRM RESET?	
Yes	No




Italiano  
Deutsch  
English

Français

## 0985 – 0986 – AQUILA ET AQUILA PID



*Légende :*

- |   |  |
|---|--|
| a. Groupe café                            | k. Couvercle du réservoir d'eau  |
| b. Levier de distribution du café         | l. Réservoir d'eau   |
| c. Porte-filtre                           | m. Interrupteur principal  |
| d. Soupape du vapeur                      | n. Témoin de machine en marche   |
| e. Buse du vapeur                         | o. Témoin de chauffage  |
| f. Robinet d'eau chaude                   | p. PID thermique (le cas échéant)  |
| g. Buse de distribution d'eau chaude      | q. Robinet réservoir/réseau  |
| h. Indicateur de pression de la chaudière | r. Interrupteur réservoir/réseau   |
| +<br>Indicateur de pression de la pompe   | (0 = réservoir/1 = réseau)   |
| i. Plateau d'égouttage                    | s. Réglage de la pression de la pompe  |
| j. Porte-tasses                           | t. Témoin mode de veille (le cas échéant)  |

<b>DIMENSIONS l x h x p</b>	310x405x440 mm
<b>POIDS :</b>	28,5 KG
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	1550 W
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRES
<b>CAPACITE CHAUDIERE :</b>	1,80 LITRES
<b>TEMPERATURE :</b>	+5°C ÷ +35°C

Italiano  
Deutsch  
English

Français

## 0985 - 0986 – AQUILA


### Mise en service

Le modèle Aquila 0985 - 0986 sans PID thermique peut être alimenté soit avec de l'eau du réservoir soit de l'eau du secteur. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

#### Réservoir:

- Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réservoir.
- Positionner l'interrupteur réservoir/réseau (**r**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).

#### Alimentation en eau:

- Connecter le tuyau d'alimentation au raccord au-dessous de la machine.
  - Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réseau.
  - Réservoir/réseau switch (**r**) sur le réseau.
1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**k**), retirez le réservoir (**l**) et le remplir avec de l'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec réservoir).
  2. Brancher l'appareil à une prise électrique et porter l'interrupteur de marche/arrêt (**m**) de la machine en position de marche ; le témoin vert (**n**) s'allume.
  3. La machine effectue la charge de la chaudière.
  4. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**), activer la distribution de l'eau à partir du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
  5. Attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température indiquée par le témoin rouge de chauffage  qui s'allume et s'éteint (**o**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.




La première fois que l'on utilise la machine, laisser écouler 0,5 litres d'eau pendant que la machine est en marche pour rincer le groupe de distribution du café.

### Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Remettre en place le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous situés au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

### Production du vapeur

1. Attendre que le voyant de chauffage  s'allume et s'éteint (**o**) et s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) dépasse 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et produire en peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**s**), puis immerger la buse du vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet; après avoir obtenue la température souhaitée, fermer le robinet.

Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de distribution.

### Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet de l'eau.

### Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (**t**) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour passer automatiquement en mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante :

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Redémarrer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante:

1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.
3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

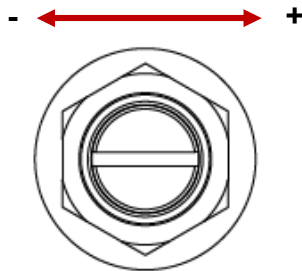
#### Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (**s**) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.



5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage (s).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



*Vis de réglage de la soupape*

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

## Fonctions spéciales du modèle Aquila 0985

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

## 0985 – 0986 - AQUILA PID


### Mise en service

Le modèle 0985-0986 Aquila PID peut être alimenté soit avec l'eau du réservoir qu'avec l'eau du secteur. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

#### Réservoir:

- Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réservoir.
- Positionner l'interrupteur réservoir/réseau (**r**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).

#### Alimentation en eau:

- Connecter le tuyau d'alimentation au raccord au-dessous de la machine.
  - Positionner le robinet réservoir/réseau (**q**), au-dessous de la machine, sur réseau.
  - Positionner l'interrupteur réservoir/réseau (**r**) sur réseau.
1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**k**), retirez le réservoir (**l**) et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec le réservoir).
  2. Brancher l'appareil à une prise électrique et porter l'interrupteur marche/arrêt (**m**) de la machine en position de marche ; le témoin vert (**n**) s'allume.
  3. La machine effectue la charge de la chaudière.
  4. Brancher l'alimentation du groupe de distribution en utilisant le levier (**b**), faire écouler un peu d'eau du groupe pour s'assurer que le circuit se remplisse correctement.
  5. Attendre jusqu'à ce que la machine atteigne la température indiquée par le témoin rouge de chauffage  qui s'allume et s'éteint (**o**) et le pointeur de l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) indique une valeur comprise entre 1 et 1,5 bars.



La première fois que l'on utilise la machine, laisser écouler 0,5 litres d'eau chaud pour rincer le groupe de distribution du café.

Italiano

Deutsch

English

Français




Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (p). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

### Infusion du café

1. Décrocher le porte-filtre de son logement (**c**) en le tournant vers la droite.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Remettre en place le porte-filtre (**c**) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier du groupe en position horizontale (**b**) pour activer l'infusion du café, qui commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier du groupe en position verticale.

### Production du vapeur

1. Attendre que le témoin de chauffage  s'allume et s'éteint (**o**) et s'assurer que la pression indiquée par l'indicateur de pression de la chaudière (**h**) dépasse 0,8 bars.
2. Ouvrir le robinet du vapeur pendant quelques secondes (**d**) et produire un peu de vapeur dans le bac d'égouttage (**s**), puis immerger la buse du vapeur (**e**) dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet ; après avoir atteint la température souhaitée, fermer le robinet.



Une fois la boisson chuffée, décharger un peu de vapeur de façon à nettoyer les orifices de distribution.

### Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous de la buse de l'eau (g).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (f) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet de l'eau.

### Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (t) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour passer automatiquement en mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Redémarrer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante:

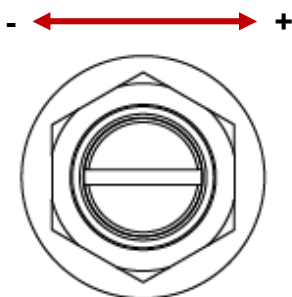
1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.

3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

### Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (**s**) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage (**s**).
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



*Vis de réglage de la soupape*

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

## Fonctions spéciales du modèle 0985 – 0986 - AQUILA PID

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

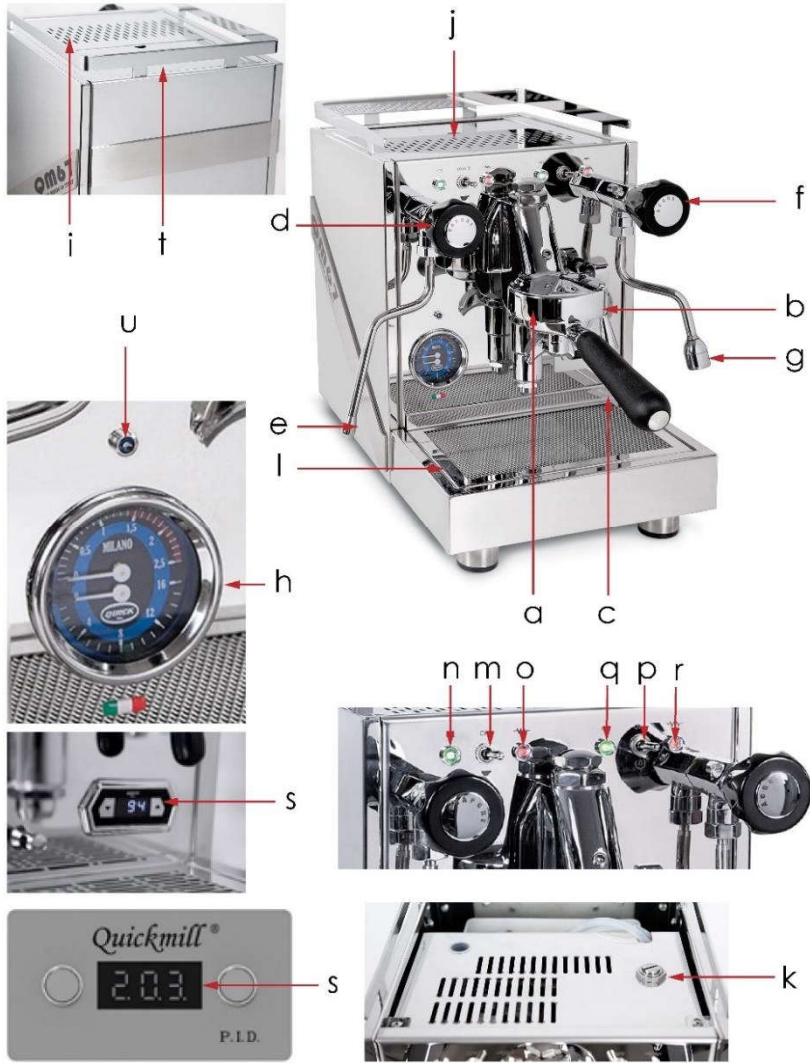
Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**



Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

### 0992 – QM67 - 2 CHAUDIÈRES PID





*Légende :*

- |   |   |
|---|---|
| a. Groupe café  | l. Plateau d'égouttage  |
| b. Levier de distribution du café                               | m. Interrupteur de marche-arrêt   |
| c. Porte-filtre   | n. Témoin vert machine en marche  |
| d. Soupape du vapeur  | o. Témoin rouge chauffage du café    |
| e. Buse du vapeur   | p. Interrupteur du vapeur   |
| f. Robinet d'eau chaude   | q. Témoin vert vapeur activé  |
| g. Buse d'eau chaude  | r. Témoin rouge chauffage du vapeur  |
| h. Indicateur pression chaudière +<br>Indicateur pression pompe | s. PID thermique  |
| i. Réservoir de l'eau   | t. Réservoir d'eau  |
| j. Porte-tasses   | u. Témoin de mise en veille   |
| k. Vanne de régulation de pression                              |   |

<b>DIMENSIONS l x h x p</b>	280x405x450 mm
<b>POIDS :</b>	25 Kg
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE :</b>	2350 W
<b>RESISTANCE CAFE :</b>	800W
<b>RESISTANCE VAPEUR :</b>	1400W
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRES
<b>CHAUDIERE CAFE :</b>	0,75 LITRES
<b>CHAUDIERE VAPEUR :</b>	1,40 LITRES
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ +35°C

1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie.
2. Brancher la machine à une prise électrique et l'allumer à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (**m**) et attendre jusqu'à ce que la machine recharge la chaudière et atteigne la température de fonctionnement.
3. Activer l'interrupteur de la chaudière à vapeur (**p**) et attendre jusqu'à atteindre la pression de fonctionnement (1,2 bars).



La première fois que l'on utilise la machine, faire écouler 0,5 litres d'eau pour rincer le groupe de distribution du café et d'eau chaude pour rincer le circuit de l'échangeur



Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (**s**). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

### Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous au-dessous du porte-filtre.
6. Soulever le levier de distribution du café (**b**) qui commencera après quelques secondes. Baisser le levier après avoir obtenue la dose souhaitée.



Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier au groupe de distribution du café et la buse du vapeur. Ne jamais placer les mains au-dessous de la buse du vapeur et du groupe lors de leurs opérations.

### Distribution du vapeur

Ouvrir le robinet (**d**) et décharger un peu de vapeur dans le plateau d'égouttage, puis immerger la buse du vapeur dans le liquide à chauffer et ouvrir le robinet (**d**) jusqu'à atteindre la température souhaitée, puis fermer le robinet.

Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur du tuyau pour nettoyer les orifices de distribution.

### Alimentation en eau chaude



1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous du distributeur d'eau chaude (**g**).
2. Ouvrir le robinet de l'eau (**f**) afin de faire couler l'eau chaude.
3. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

### Fonction de veille

La fonction de veille permet à la machine de fonctionner en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (**u**) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille dispenser, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour démarrer automatiquement le mode de veille après 20 minutes d'infusion, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Rallumer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

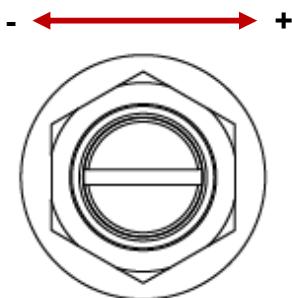
Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante :

1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.
3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

### Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (**k**) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



*Vis de réglage de la soupape*

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.

## Fonction spéciales du modèle 0992 QM67 - 2 Chaudières PID

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.



### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

### 0995 – VETRANO - 2 CHAUDIÈRES PID



*Légende :*

- |   |  |
|---|--|
| a. Groupe café  | n. Témoin vert machine en marche   |
| b. Levier de distribution du café                               | o. Témoin rouge de chauffage du café  |
| c. Porte-filtre   | p. Interrupteur du vapeur  |
| d. Soupape du vapeur  | q. Témoin vert vapeur activé   |
| e. Buse du vapeur   | r. Rémoir rouge chauffage vapeur activé  |
| f. Robinet d'eau chaude   |   |
| g. Buse d'eau chaude  | s. Indicateur mode de veille   |
| h. Indicateur pression chaudière +<br>Indicateur pression pompe | t. Robinet réservoir/réseau  |
| i. PID thermique  | u. Interrupteur réservoir/réseau (0 =<br>réservoir ;<br>1 = réseau)  |
| j. Porte-tasses   | c. Bassin de drainage direct   |
| k. Réservoir d'eau  | w. Réglage de la pression de la pompe  |
| l. Plateau d'égouttage  | x. Couvercle du réservoir de l'eau   |
| m. Interrupteur marche/arrêt                                    | y. Interrupteur LED (le ca échéant)  |

<b>DIMENSIONS l x h x p</b>	330x405x465 mm
<b>POIDS :</b>	28 Kg
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE 220/230 V :</b>	2350 W
<b>PUISSANCE 115 V ;</b>	2050 W
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRES
<b>CAPACITE CHAUDIERE DU CAFE :</b>	0,75 LITRES
<b>CAPACITE CHAUDIERE DU VAPEUR :</b>	1,40 LITRES
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ +35°C

### Mise en service

Le modèle 0995 Vetrano 2 chaudières peut être alimenté soit avec l'eau du réservoir soit depuis l'aqueduc. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

Réservoir:

- Porter le robinet réservoir/réseau (**t**), au-dessous la machine, sur réservoir.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**u**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (**k**) (utiliser de l'eau potable adoucie, si possible).

#### Alimentation en eau :

- Raccorder le tuyau d'alimentation au raccordement au-dessous de la machine.
- Porter le robinet réservoir/réseau (**t**), au-dessous de la machine, sur réseau.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**u**) sur réseau.



Pour ce modèle, il faut que l'eau recueillie à partir du plateau d'égouttement soit acheminée vers les eaux usées domestiques. Pour cette raison, il faut connecter le bassin de drainage direct directement au-dessous de la machine (**v**) à l'aide du tuyau de vidange fourni avec la machine.

1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**x**), retirer le réservoir et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec le réservoir).
2. Brancher la machine à une prise électrique, activer l'interrupteur principal (**m**) et attendre jusqu'à ce que la machine recharge la chaudière et atteinte la température de fonctionnement.
3. Activer l'interrupteur de la chaudière à vapeur (**p**) et attendre jusqu'à ce que le témoin de chauffage du vapeur s'éteint (**r**) et on atteint la pression de fonctionnement (1,2 bars).

En cas de première utilisation, faire écouler environ 0,5 litres d'eau, pendant que la machine est chaude, pour rincer le groupe café et le circuit d'eau avec l'eau chaude.



Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (**p**). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

#### Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous correspondants qui se trouvent au-dessous du porte-filtre.



6. Soulever le levier de distribution du café (**b**): la distribution commencera après quelques secondes. Après avoir obtenue la dose souhaitée, baisser le levier.



\* Pour les machines avec écran, pendant la distribution il est possible d'afficher les secondes pour vérifier le temps d'extraction.

Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier le groupe de distribution et la buse du vapeur. Ne jamais porter les mains au-dessous la buse du vapeur et le groupe lors de leur fonctionnement.

### Production du vapeur

1. Activer pendant quelques secondes la distribution du vapeur avec le bouton (**d**) et éliminer la bouée accumulée dans la buse du vapeur à l'intérieur du plateau d'égouttage (**I**), ensuite arrêter la distribution de vapeur.
2. Immerger environ la moitié de la buse (**e**) dans le liquide à chauffer et activer à nouveau la distribution du vapeur en tournant le bouton correspondant. Après avoir atteint la température requise, tourner le bouton pour arrêter la distribution.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur du tuyau pour nettoyer les orifices de distribution.

### Alimentation en eau chaude

1. Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous du distributeur d'eau chaude et ouvrir le robinet (**f**). Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.

### Fonction de veille

La fonction de veille permet à la machine de fonctionner en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine programme automatiquement le mode de veille après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Lorsque la machine est en mode de veille, le témoin (S) clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille dispenser, il suffit de distribuer un café en utilisant le levier.

Pour démarrer automatiquement le mode de veille après 20 minutes d'infusion, suivre la procédure suivante :

1. Éteindre la machine.
2. Soulever le levier de la même façon que pour distribuer un café.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Déplacer le levier vers le bas.
7. Éteindre la machine.
8. Rallumer la machine.

En répétant la même procédure, on passe de l'état d'activation à l'état de désactivation et vice-versa.

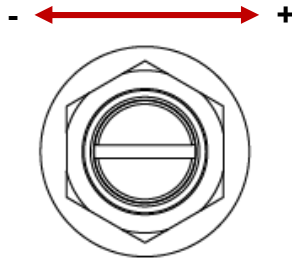
Pour vérifier si le mode de veille automatique est activé ou désactivé, il suffit de compter le nombre de clignotements du témoin dédié chaque fois que la machine démarre, en procédant de la manière suivante :

1. Mettre en marche la machine.
2. Compter le nombre de clignotements du témoin.
3. Le témoin clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
4. Le témoin clignote 3 fois = mode de veille activé.

### Réglage de la soupape de pression de la pompe

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (w) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du levier de distribution, jusqu'à atteindre la pression maximale dans le circuit indiquée sur l'indicateur de pression.
6. Enlever le couvercle pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe et vérifier le réglage de la pression indiquée sur l'indicateur de pression.
10. Répéter la même procédure jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



*Vis de réglage de la soupape*

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.



**La machine est fournie avec la pompe de contrôle tarée à 9 bars pour fonctionner et extraire l'eau du réservoir. En cas de raccordement à l'eau du réseau d'alimentation, le réglage de la pompe sera plus élevé et sera ajusté selon la pression du réseau.**

## Fonctions spéciales modèle 0995 Vetrano 2 Chaudières Pid

### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettez la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

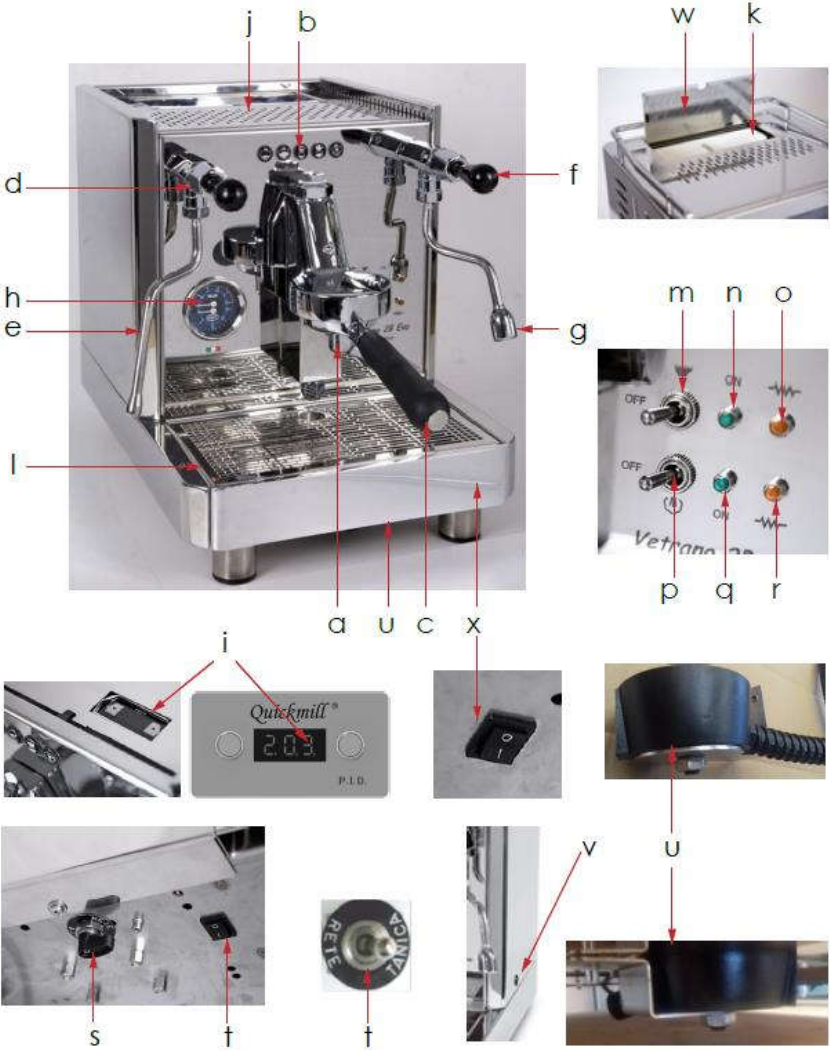
### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

### **Allumage des Leds**

Dans les modèles pourvus de cette fonctionnalité, on peut activer/désactiver les LEDs sur les côtés de la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur placé au-dessous de la machine sur le côté droit.

**0995 - VETRANO DOSATA - 2 CHAUDIÈRES  
PID**





Italiano

Deutsch

English

**Français**

**Légende :**

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| a. Groupe café                      | l. Plateau d'égouttage   |
| b. Boutons de distribution du café  | m. Interrupteur marche/arrêt   |
| c. Porte-filtre                     | n. Témoin vert machine en marche   |
| d. Soupape du vapeur                | o. Témoin rouge de chauffage du café    |
| e. Buse du vapeur                   | p. Interrupteur du vapeur  |
| f. Robinet d'eau chaude             | q. témoin vert vapeur activé   |
| g. Buse d'eau chaude                | r. Témoin rouge de chauffage du vapeur  |
| h. Indicateur de pression chaudière | s. Robinet réservoir / réseau  |
| + Indicateur de pression pompe      | t. Interrupteur réservoir/réseau (0 = réservoir ; 1 = réseau)  |
| i. PID thermique                    | u. Bassin de drainage direct   |
| j. Porte-tasses                     | c. Réglage de la pression de la pompe  |
| k. Réservoir d'eau                  | w. Couvercle du réservoir de l'eau   |
|                                     | x. Interrupteur LED (le cas échéant)   |

<b>DIMENSIONS l x h x p</b>	330x405x465 mm
<b>POIDS :</b>	28 Kg
<b>TENSION :</b>	200-240 V – 50-60 Hz / 120 v – 60 Hz
<b>PUISSANCE 220/230 V :</b>	2350 W
<b>PUISSANCE 115 V :</b>	2050 W
<b>CAPACITE RESERVOIR :</b>	3 LITRES
<b>CAPACITE CHUDIERE CAFE :</b>	0,75 LITRES
<b>CAPACITE CHUDIERE VAPEUR :</b>	1,40 LITRES
<b>TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT :</b>	+5°C ÷ +35°C

**Mise en service**

Le modèle 0995 Vetrano Dosata 2 chaudières Pid peut être alimenté soit avec l'eau du réservoir soit depuis l'aqueduc. Selon le type d'alimentation, agir comme décrit.

**Réservoir:**

- Porter le robinet réservoir/réseau (**s**), au-dessous de la machine, sur réservoir.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**t**) sur réservoir.
- Remplir le réservoir d'eau (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).

#### Alimentation en eau:

- Connecter le tuyau d'alimentation au raccordement au-dessous de la machine.
- Positionner le robinet réservoir/réseau (**s**), au-dessous de la machine, sur réseau.
- Porter l'interrupteur réservoir/réseau (**t**) sur réseau.



Pour ce modèle, il faut que l'eau recueillie à partir du plateau d'égouttement soit acheminée vers les eaux usées domestiques. Pour cette raison, il faut connecter le bassin de drainage direct directement au-dessous de la machine (**u**) à l'aide du tuyau de vidange fourni avec la machine.

1. Ouvrir le couvercle de chargement du réservoir (**w**), retirer le réservoir (**k**) et le remplir d'eau potable et éventuellement adoucie (uniquement en cas d'alimentation avec le réservoir).
2. Brancher la machine à une prise électrique, activer l'interrupteur principal (**m**) et attendre jusqu'à ce que la machine recharge la chaudière et atteigne la température de fonctionnement.
3. Activer l'interrupteur de la chaudière à vapeur (**p**) et attendre jusqu'à atteindre la pression de fonctionnement (1,2 bars).
4. En cas de première utilisation, faire écouler environ 0,5 litres d'eau, pendant que la machine est chaude, pour rincer le groupe café et le circuit d'eau avec l'eau chaude.



Pour ce modèle, la gestion de la température de la machine se fait à l'aide du PID thermique (**p**). Pour la gestion du PID se référer au paragraphe « Réglage et fonctionnement du PID thermique ».

#### Infusion du café

1. Retirer le porte-filtre (**c**) de son emplacement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Remplir le filtre avec une ou deux doses de café (selon le filtre utilisé).
3. Presser le café avec le tasseur à café.
4. Replacer et serrer le porte-filtre dans son logement en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Placer les tasses dans les trous situés au-dessous du porte-filtre.

6. Appuyez sur le bouton de la dose souhaitée (comme décrit dans le paragraphe « Fonctions et Réglages »). À l'exception de la dose continue, la distribution s'arrête automatiquement selon le réglage d'usine ou le réglage programmé par le client.

Il est recommandé de faire attention aux parties chaudes de la machine, en particulier le groupe de distribution et la buse du vapeur. Ne jamais porter les mains au-dessous la buse du vapeur et le groupe lors de leur fonctionnement.

### Production du vapeur

1. Activer pendant quelques secondes la distribution du vapeur avec le bouton **(d)** et éliminer la bouée accumulée dans la buse du vapeur à l'intérieur du plateau d'égouttage **(I)**, ensuite arrêter la distribution de vapeur.
2. Immerger environ la moitié de la buse dans le liquide à chauffer et activer à nouveau la distribution du vapeur en tournant le bouton correspondant. Après avoir atteint la température requise, tourner le bouton pour arrêter la distribution.



Une fois la boisson chauffée, décharger un peu de vapeur du tuyau pour nettoyer les orifices de distribution.

### Alimentation en eau chaude

Placer le récipient conçu pour recueillir l'eau au-dessous du distributeur d'eau chaude et ouvrir le robinet **(f)**. Lorsqu'on atteint le niveau d'eau souhaité, fermer le robinet.



### Boutons de dosage du café

Sur la partie avant de la machine il y a des boutons lumineux de dosage.



Bouton 1 = café expresso

Bouton 4 = grand café double

Bouton 2 = grand café

Bouton 5 = dose continue

Bouton 3 = café expresso double

En utilisant l'un des boutons 1 - 4, la machine démarre la distribution et s'arrête lorsqu'on a atteint la dose programmée (voir « Doses de réglage »). Dans le cas de la touche 5 « dose continue », la disposition doit se terminer en appuyant de nouveau sur la même touche.

### Réglage des doses

Le dosage du café se fait automatiquement à l'aide des boutons dédiés, auxquels correspondent des quantités pré-réglées.

Pour modifier la quantité des doses, procéder comme suit :

1. Démarrer la machine.
2. Appuyer sur le bouton 5 (dose continue) jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyer sur l'un des boutons 1 - 4 pour démarrer la distribution.
4. Appuyer sur la même touche pour arrêter le dosage une fois obtenue la quantité souhaitée.
5. La machine a mémorisé la dose.
6. Procéder de la même façon pour programmer un autre bouton, ou quitter la programmation en attendant 5 secondes ou appuyant sur le bouton 5.

Italiano

Deutsch

English

Français

## Fonction de veille

La fonction de veille permet d'utiliser la machine en mode de faible puissance à travers l'arrêt de la chaudière.

La machine peut être utilisée manuellement en ce mode, en appuyant sur les boutons 3 et 5 dans cet ordre pendant que la machine est en marche, ou automatiquement après 20 minutes que l'on ne demande pas de café.

Dans les deux cas, lorsque la machine est en mode de veille, tous les boutons sont éteintes sauf le 1 bouton qui clignote toutes les 2 secondes.

Pour quitter le mode de veille, il suffit d'appuyer sur n'importe quel bouton.

Pour programmer le mode de veille automatique après 20 minutes que l'on ne demande pas de café, suivre la procédure suivante:

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer sur les boutons 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.
6. Appuyer sur le bouton 4 pour diminuer les clignotements (arrêt mode de veille).
7. Appuyer sur le bouton 5 pour augmenter les clignotements (activation mode de veille).
8. Éteindre la machine.
9. Mettre en marche la machine.

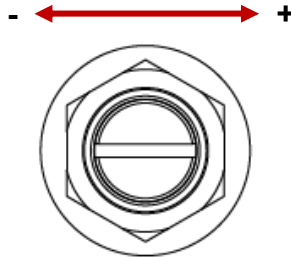
Pour vérifier si la fonction de veille automatique est en marche ou non, il suffit de compter le nombre de clignotements du bouton 1 chaque fois la machine est mise en marche:

1. Mettre en marche la machine.
2. Attendre jusqu'à ce que tous les boutons s'allument et s'éteignent.
3. Compter le nombre de clignotement du bouton 1.
4. Le bouton 1 clignote 2 fois = mode de veille désactivé.
5. Le bouton 1 clignote 3 fois = mode de veille activé.

### Réglage des soupapes de pression du café

La machine est livrée avec la soupape tarée à 10 bars. L'utilisateur final est autorisé à régler la soupape (v) pour augmenter ou diminuer la pression.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre.
3. Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Verrouiller le porte-filtre dans le groupe café.
5. Démarrer la distribution à partir du groupe café, à l'aide du bouton dose continue jusqu'à ce qu'il atteigne la pression maximale dans le circuit indiquée par l'indicateur de pression.
6. Enlever le porte-tasses pour accéder à la vis de réglage.
7. Tourner la vis de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et la tourner vers la gauche pour diminuer la pression dans le circuit.
8. Arrêter la distribution.
9. Démarrer la distribution à partir du groupe café et vérifier le réglage de la pression indiquée sur le manomètre.
10. Répéter les étapes ci-dessus jusqu'à atteindre le réglage souhaité.



Vis de réglage de la soupape

Il est recommandé de régler la pression entre un maximum de 12 et un minimum de 9 bars.



**La machine est fournie avec la pompe de contrôle tarée à 9 bars pour fonctionner et extraire l'eau du réservoir. En cas de raccordement à l'eau du réseau d'alimentation, le réglage de la pompe sera plus élevé et sera ajusté selon la pression du réseau.**

### Restaurer les valeurs d'usine

Pour restaurer les valeurs d'usine de la machine, suivre la procédure suivante :

1. Éteindre la machine.
2. Appuyer simultanément sur les boutons 1 + 3 + 5.
3. Mettre en marche la machine.
4. Relâcher les boutons quand elles clignotent.

### Fonctions spéciales du modèle 0995 Vetrano Dosata 2 Chaudières PID

#### **Durée du remplissage**

Si le remplissage de la chaudière dure pendant environ 120 secondes, la machine déclenchera une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons de réglage du dosage. Dans cet état d'alarme, la chaudière ne démarre pas.

Cette condition peut se vérifier au premier démarrage de la machine avec la chaudière complètement vide.

Mettre la machine en marche pour réinitialiser le temps de recharge.

Si le problème persiste, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites d'eau ou d'obstructions dans le circuit d'eau.

#### **Pas d'eau dans le réservoir**

Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous du niveau minimal, la machine déclenche une alarme sonore intermittente en faisant clignoter les boutons.

Pour quitter la condition d'alarme, il suffit de remplir le réservoir.

Lorsque l'appareil est en état d'alarme par manque d'eau dans le réservoir, la chaudière continue à se réchauffer et il est possible de réintégrer le niveau d'eau. Le rétablissement est possible même si le chauffage est arrêté dû à manque d'eau dans la chaudière.

#### **Dosage du café en cas d'absence d'eau dans le réservoir**

Dans le cas où il n'y a plus d'eau dans le réservoir lors de la distribution du café, la machine se met en alarme juste après l'infusion du café.

### **Allumage des Leds**

Dans les modèles pourvus de cette fonctionnalité, on peut activer/désactiver les LEDs sur les côtés de la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur placé au-dessous de la machine sur le côté droit.

Italiano

Deutsch

English

Français

### 3. FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMATION DU PID THERMIQUE

#### ThermoPID double température



Par l'intermédiaire de l'un des modèles PID installés, il est possible de régler la température de la chaudière.

Pour régler la température, suivre les étapes ci-dessous.

#### Programmation de la température de consigne

Pour entrer dans la programmation de la valeur de thermorégulation de consigne, procéder comme suit :

- Avec le PID activé (on), appuyer sur ▼ et ▲.
- Lorsque l'afficheur indique « t1 », appuyer ▼ pour passer entre les valeurs de consigne « t1 ou t2 ».
- Lorsque l'afficheur indique la valeur de consigne souhaitée « t1 ou t2 », appuyer ▲.
- L'affichage indique la température de consigne réglée ; il est possible de modifier la valeur de la température avec les touches ▼ et ▲.
- Après 3 secondes que l'on a appuyé sur le dernier bouton, les données sont mémorisées et l'afficheur indique la température actuelle.

### Préréglage des paramètres d'usine

Grâce au préréglage, il est possible de reconfigurer l'unité de contrôle du PID en programmant les paramètres d'usine (réinitialisation).

Pour effectuer le préréglage, agir comme suit:

- Avec le PID désactivé, appuyer ▼.
- Brancher l'alimentation de la carte.
- Lorsque l'afficheur indique « prs », relâcher le bouton.
- Débrancher l'alimentation de la carte.

Les données d'usine (préréglées par défaut) sont les suivantes :

F01 - °C	I2 – 0,0
F02 – 6	D2 – 1,5
P1 – 1,5	B2 – 6
I1 – 0,0	T1 – 95
D1 – 1,5	T2 – 124
B1 – 10	E1 – 15
P2 – 1,5	E2 - 0

### Alarmes

En cas de dérangement de la sonde, l'écran affiche A1 (ou A3 pour le modèle Vetrano) : le contrôle et la programmation sont désactivés.

En cas de capteur court-circuité l'écran affiche A2 (ou A4 pour le modèle Vetrano) : la programmation et le réglage sont désactivés.

Italiano

Deutsch

English

Français

## ThermoPID à température unique



Par l'intermédiaire de l'un des modèles PID installés, il est possible de régler la température de la chaudière.

En fonctionnement normal, l'écran affiche la température actuelle de la chaudière.

Pour régler la température, suivre les étapes ci-dessous.

### Programmation de la température de consigne

Pour entrer dans la programmation de la valeur de thermorégulation de consigne, procéder comme suit:

- - Lorsque le thermopid est activé (on), appuyez sur le bouton the ▼ .
- - Lorsque l'écran affiche "PrG", appuyez sur les touches ▲ et ▼ key pour modifier le point de consigne de la température de la chaudière.
- - Au bout de 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, les données sont enregistrées et l'écran affiche la température actuelle.

### Fonction ECONOMIE

La fonction Économie du TERMOPIDE MONO TEMPÉRATURE vous permet d'arrêter le chauffage de la chaudière si aucun café n'est préparé après un temps programmable de 10 à 240 minutes.

Lorsque la machine est en mode économie, "ECO" apparaît sur l'écran du thermoPID. Lorsqu'un café est préparé ou qu'une touche est actionnée sur l'écran, la machine quitte Eco et recommence à chauffer comme si elle était allumée pour la première fois.

Pour entrer et régler l'heure ECONOMIE, il suffit d'agir comme suit :

- Lorsque la fonction thermoPID est activée (on), appuyez deux fois sur la touche ▼ jusqu'à ce que l'écran affiche "ECO" ;
- Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ key pour entrer OFF et désactiver la fonction ou entrez les minutes après lesquelles la fonction ECONOMIE doit être entrée.
- Trois secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, les données sont mémorisées et l'écran affiche la température actuelle.



### Préréglage des paramètres d'usine

Grâce au préréglage, il est possible de reconfigurer l'unité de contrôle du PID en programmant les paramètres d'usine (réinitialisation).

Pour effectuer le préréglage, agir comme suit :

- Avec le PID désactivé, appuyer ▼.
- Brancher l'alimentation de la carte.
- Lorsque l'afficheur indique « prs », relâcher le bouton.
- Débrancher l'alimentation de la carte.

Les données d'usine (préreglées par défaut) sont les suivantes :

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

### Alarmes

En cas de dérangement de la sonde, l'écran affiche A1 : le contrôle et la programmation sont désactivés.

### Réglage et fonctionnement du pid thermique du modèle carola

Pour ce modèle de PID thermique, le réglage de la température de consigne se fait en positionnant les microinterrupteurs comme indiqué ci-dessous.

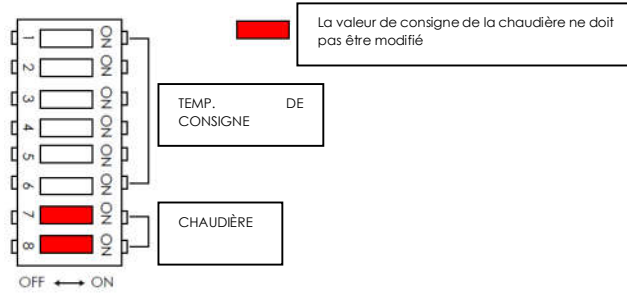
Italiano

Deutsch

English

Français

### TABLEAU PID THERMIQUE (modèle 0960 Carola)



TEMPERATURE DE CONSIGNE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
143	ON	ON	ON	ON	ON	ON
142	OFF	ON	ON	ON	ON	ON
141	ON	OFF	ON	ON	ON	ON
140	OFF	OFF	ON	ON	ON	ON
139	ON	ON	OFF	ON	ON	ON
138	OFF	ON	OFF	ON	ON	ON
137	ON	OFF	OFF	ON	ON	ON
136	OFF	OFF	OFF	ON	ON	ON
135	ON	ON	ON	OFF	ON	ON
134	OFF	ON	ON	OFF	ON	ON
133	ON	OFF	ON	OFF	ON	ON
132	OFF	OFF	ON	OFF	ON	ON
131	ON	ON	OFF	OFF	ON	ON
130	OFF	ON	OFF	OFF	ON	ON
129	ON	OFF	OFF	OFF	ON	ON
128	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	ON
127	ON	ON	ON	ON	OFF	ON

TEMPERATURE DE CONSIGNE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
126	OFF	ON	ON	ON	OFF	ON
125	ON	OFF	ON	ON	OFF	ON
124	OFF	OFF	ON	ON	OFF	ON
123	ON	ON	OFF	ON	OFF	ON
122	OFF	ON	OFF	ON	OFF	ON
121	ON	OFF	OFF	ON	OFF	ON
120	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	ON
119	ON	ON	ON	OFF	OFF	ON
118	OFF	ON	ON	OFF	OFF	ON
117	ON	OFF	ON	OFF	OFF	ON
116	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON
115	ON	ON	OFF	OFF	OFF	ON
114	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	ON
113	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
112	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	ON
111	ON	ON	ON	ON	ON	OFF
110	OFF	ON	ON	ON	ON	OFF
109	ON	OFF	ON	ON	ON	OFF
108	OFF	OFF	ON	ON	ON	OFF
107	ON	ON	OFF	ON	ON	OFF
106	OFF	ON	OFF	ON	ON	OFF
105	ON	OFF	OFF	ON	ON	OFF
104	OFF	OFF	OFF	ON	ON	OFF
103	ON	ON	ON	OFF	ON	OFF

Italiano  
Deutsch  
English

**Français**

TEMPERATURE DE CONSIGNE	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6
102	OFF	ON	ON	OFF	ON	OFF
101	ON	OFF	ON	OFF	ON	OFF
100	OFF	OFF	ON	OFF	ON	OFF
99	ON	ON	OFF	OFF	ON	OFF
98	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
97	ON	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
96	OFF	OFF	OFF	OFF	ON	OFF
95	ON	ON	ON	ON	OFF	OFF
94	OFF	ON	ON	ON	OFF	OFF
93	ON	OFF	ON	ON	OFF	OFF
92	OFF	OFF	ON	ON	OFF	OFF
91	ON	ON	OFF	ON	OFF	OFF
90	OFF	ON	OFF	ON	OFF	OFF
89	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
88	OFF	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
87	ON	ON	ON	OFF	OFF	OFF
86	OFF	ON	ON	OFF	OFF	OFF
85	ON	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
84	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	OFF
83	ON	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
82	OFF	ON	OFF	OFF	OFF	OFF
81	ON	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
80	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF

## 4. ACCESSOIRES



### Légende :

- a. Filtre deux tasses
- b. Filtre une tasse
- c. Filtre aveugle
- d. Porte-filtre une tasse
- e. Porte-filtre deux tasses
- f. Brosse
- g. Tuyau d'entrée au réseau
- h. Tasseur en plastique
- i. Tasseur en bois
- j. Tuyau de drainage

## 5. TRANSPORT

### Emballage

Pendant le transport, gardez toujours le produit dans la position correcte en faisant référence à la description imprimée sur l'extérieur du carton.

Ne pas renverser ou placer l'emballage sur le côté.

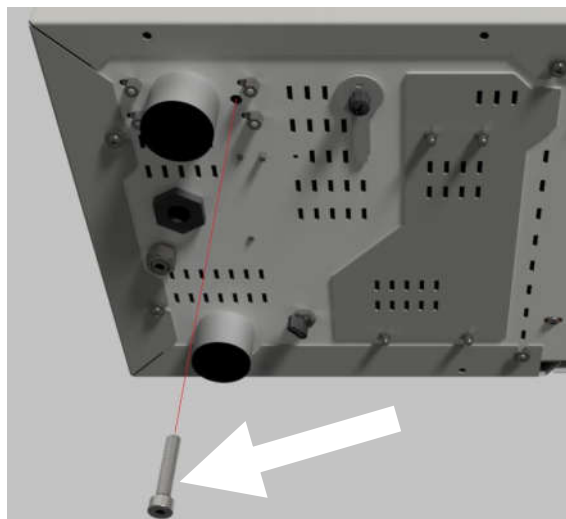
L'emballage contient les pièces et la documentation technique qui doit être enregistrée pour un usage ultérieur.

- Ouvrir le haut du sac, enlever les accessoires et puis retirez l'appareil de son emballage.
- Vérifier l'état de la machine, des accessoires, du câble d'alimentation et de la carte. S'ils sont endommagés, contacter immédiatement au revendeur.

### Déballage

- S'assurer que la machine n'est pas endommagée en vérifiant soigneusement l'emballage.
- Vérifier que la machine n'est pas endommagée après avoir enlevé l'emballage.
- Conserver l'emballage dans le cas où on en aura besoin dans le futur pour le transport.
- Tenir hors de la portée des enfants.
- S'il y a des défauts évidents ou si la machine est endommagée, contacter immédiatement le revendeur autorisé afin qu'il puisse prendre les précautions nécessaires.

Pour le modèle 0993 ELEVATE R, enlever la vis de transport.



Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, carton, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont potentiellement dangereux. Ne pas jeter les éléments d'emballage dans l'environnement, les déposer auprès des organismes préposés.

English Deutsch Italiano

Français

## 6. INSTALLATION

La machine est livrée prêt à être installée selon les données spécifiées sur la plaque d'identification.

S'assurer que la ligne électrique ait les mêmes caractéristiques de la machine.

Le système d'alimentation électrique doit être équipé d'un disjoncteur ou un interrupteur général automatique avec une mise à la terre efficace. S'il n'y a aucun élément de protection électrique, demander l'installation d'un interrupteur magnétothermique différentiel par le personnel qualifié, tel qu'exigé par les normes de sécurité actuelles.

**La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-conformité à cette consigne de sécurité.**

Veiller à ne pas plier, écraser ou tirer le cordon d'alimentation.

Ne pas débrancher l'alimentation de la machine en tirant le câble, mais saisir la fiche.

Éviter de placer la machine dans des niches ou similaires afin d'éviter tout inconvénient opérationnel, de fourniture et d'entretien.

- Le plan sur lequel l'appareil est installé doit être bien nivelé, sec, solide et stable et doit être situé à une hauteur de 80 cm du sol.
- Positionner la machine et insérer la fiche dans la prise.

### Raccordement à l'eau modèle 0993



La machine est préparée pour le raccordement à l'eau. Contactez votre revendeur pour acheter le KIT approprié.

Veillez à ce que la ligne d'alimentation en eau soit raccordée à un réseau d'eau potable froide d'une pression maximale de 0,6 Mpa.

Avant de raccorder la machine au réseau d'eau, il est recommandé de vidanger un peu d'eau du réseau afin d'éliminer les éventuelles impuretés présentes dans le système.

Sous la base de la machine se trouve un raccord 3/8 "G pour le branchement au réseau d'eau : raccordez le tuyau et les joints fournis.



## 7. NETTOYAGE DE LA MACHINE



Pour nettoyer la machine, n'utilisez pas de jets d'eau, d'outils métalliques ou abrasifs tels que des pelles, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. et des détergents, mais utilisez un chiffon ou une éponge humide.

Un nettoyage soigneux et complet de la machine est très important pour la fiabilité, la durabilité et la sécurité pendant l'opération.

- Nettoyer le filtre du porte-filtre et le rincer à l'eau claire. Il est recommandé d'utiliser une brosse.
- Au moins une fois par semaine, même si le café s'écoule normalement, il faut nettoyer le joint du groupe à l'aide de la brosse.
- Nettoyer le réservoir d'eau.
- Un filtre aveugle est fourni avec la machine pour nettoyer le groupe. Cela doit être fait au moins une fois par semaine pour éliminer les dépôts de café du circuit.

### Nettoyage des groupes

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre et insérer le filtre aveugle.
3. Visser le support du filtre sur le groupe.
4. Démarrer la distribution de café pendant 15 secondes, puis l'arrêter. Répéter 10 à 15 fois.

## 8. ENTRETIEN



Les opérations d'entretien doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et froide et la fiche d'alimentation débranchée.



Pour nettoyer la machine, n'utilisez pas de jets d'eau, d'outils métalliques ou abrasifs tels que des pelles, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. et des détergents, mais utilisez un chiffon ou une éponge humide.

### Tous les jours

- Nettoyer la carrosserie, le tuyau de vapeur, la buse et le joint dans le groupe.
- Contrôler et si nécessaire nettoyer le tiroir de récolte.
- Rincer les filtres et le porte-filtre avec de l'eau chaude et un chiffon ou une éponge.

### Périodique ou après une utilisation intensive de la machine

En plus des activités quotidiennes, procédez comme suit :

- Faire tremper les filtres et le porte-filtre dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour dissoudre la graisse du café, puis utiliser un chiffon humide ou une éponge pour l'enlever.
- Nettoyer le réservoir d'eau.

### Entretien extraordinaire

Un filtre aveugle est fourni avec la machine pour nettoyer le groupe. Cela doit être fait au moins une fois par semaine pour éliminer les dépôts de café du circuit.

1. Décrocher le porte-filtre du groupe.
2. Enlever le filtre du porte-filtre et insérer le filtre aveugle.
3. Visser le porte-filtre sur le groupe.
4. Démarrer la distribution du café pendant 15 secondes puis. Répéter 10 à 15 fois.

### Détartrage

Des dépôts de calcaire se forment durant l'utilisation de la machine qui, au fil du temps, peuvent causer des problèmes même pour la distribution de café.

Pour la préparation de café on conseille donc d'utiliser de l'eau adoucie et, au besoin, de contacter un Service Après Vente.

Italiano

Deutsch

English

Français

## 9. POSSIBLES INCONVÉNIENTS



En cas de dommage au cordon d'alimentation, consultez un centre de service pour le remplacement, puisqu'il est nécessaire d'utiliser un outil spécial.

Les déchets destinés à la transformation ou les matériaux utilisés pour l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou s'ils sont polluants, doivent être placés dans des conteneurs spéciaux et livrés aux déchetteries spécialisées.

Vérifiez les opérations à effectuer par l'utilisateur après avoir débranché l'alimentation électrique.

- La machine ne s'allume pas :
  1. Vérifier si la prise est branchée.
  2. Vérifier le courant du réseau et que le disjoncteur ou l'interrupteur principal soient engagés.
  3. Vérifier l'état de la prise et du câble d'alimentation, s'ils sont endommagés les faire remplacer par un personnel qualifié.
  
- La distribution du café ne démarre pas :
  1. Il n'y a plus d'eau dans le réservoir, remettre à niveau.
  2. La pompe est surchauffée en raison de la surutilisation. Attendre le refroidissement de la pompe et restaurer le disjoncteur thermique

- Distribution irrégulière du café :
  1. Nettoyer le filtre dans le porte-filtre.
  2. Le moulage du café est trop fin ou trop grossier.
  
- Ne dispense pas de l'eau chaude ou du vapeur :
  1. Il n'y a plus d'eau dans le réservoir ; remettre à niveau.
  2. Buses obstruées ; nettoyer les becs de la buse de vapeur avec une épingle.

Pour tout autre type de problème ou d'inconvénients non précisés, débrancher la fiche, éviter d'effectuer toute interventions directes de réparation ou inspection et contacter un technicien qualifié.

Italiano  
Deutsch  
English

Français



## 10. MISE HORS DE SERVICE

### Temporaire

- Vider le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement.
- Arrêter tous les interrupteurs et débrancher la fiche électrique.
- Effectuer les opérations d'entretien.
- Déposer la machine dans un endroit sec, protégé des intempéries et d'un accès exclusif (éviter de la laisser à la portée des mineurs ou des incapables).

### Finale

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

- Débrancher le câble d'alimentation.
- Emballer la machine avec du carton ou tout autre matériau et la remettre au personnel préposé (à l'élimination des déchets autorisés ou au retrait des matériaux usagés).



Les déchets destinés à la transformation ou les matériaux utilisés pour l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou s'ils sont polluants, doivent être placés dans des conteneurs spéciaux et livrés aux déchetteries spécialisées.

## 11. LE BON CAFÉ

### Capacité et régalge du moulage

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

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

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

## Conseils pour obtenir un café expresso parfait

### 1. Purge (ou flushing)

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

### 2. Nettoyage du porte-filtre

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

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

### 3. Moulage

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

### 4. Pressage

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



### 5. Nettoyage du porte-filtre - deuxième partie

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

### 6. Nettoyage des becs

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

### 7. Extraction

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



### Chauffage et dosage du lait

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

### Comment verser la crème

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

Italiano

Deutsch

English

Français



Menu



**CAFE COURT**

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 20 ml espresso

**FLAT WHITE**

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 40 ml espresso
- 110 ml lait chaud, un peu de crème



**CAFE EXPRESSO**

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 40 ml espresso

**CAFE AU LAIT**

- Tasse/verre avec une capacité de 220 ml
- 40 ml espresso
- 180 ml lait chaud, un peu de crème



**GRAND CAFE NOIR**

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml espresso

**PETIT LAIT**

- Verre avec une capacité de 100 ml
- 20 ml espresso
- 80 ml lait chaud, un peu de crème



**AMERICANO**

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml espresso

**CAPPUCCINO**

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 40 ml espresso
- 11 ml crème de lait



**CAFE-CREME**

- Tasse avec une capacité de 90 ml
- 40 ml espresso
- Un peu de crème de lait

**MOCACCINO**

- Tasse avec une capacité de 190 ml
- Cioccolato o cacao
- 40 ml espresso
- Un peu de crème de lit



**GRAND CAFE-CREME**

- Tasse avec une capacité de 150 ml
- 80 ml eau chaude
- 40 ml espresso
- Un peu de crème de lait

**AFFOGATO (GLACE RECOUVERTE D'UN CAFE BRULANT)**

- Tasse avec une capacité de 300 ml
- Glace à la vanille
- 40 ml espresso
- Gaufre











The taste of Perfection

Via Stati Uniti D' America 6/8-20030 Senago (MI)  
Ph.02/9986106- Fax.02/99010947  
Reg.delle Imprese di Milano (MI-1999-193954)  
Cap.Soc.€ 52.000,00i.v. – R.E.A.Milano 1593567  
C.F.-P.IVA 12859930153 – N.Mecc.MI 300877  
[Http://www.quickmill.it](http://www.quickmill.it)

Décembre 2023

Rev. 12