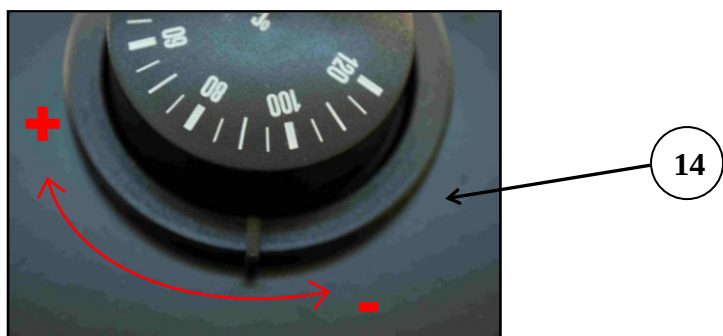
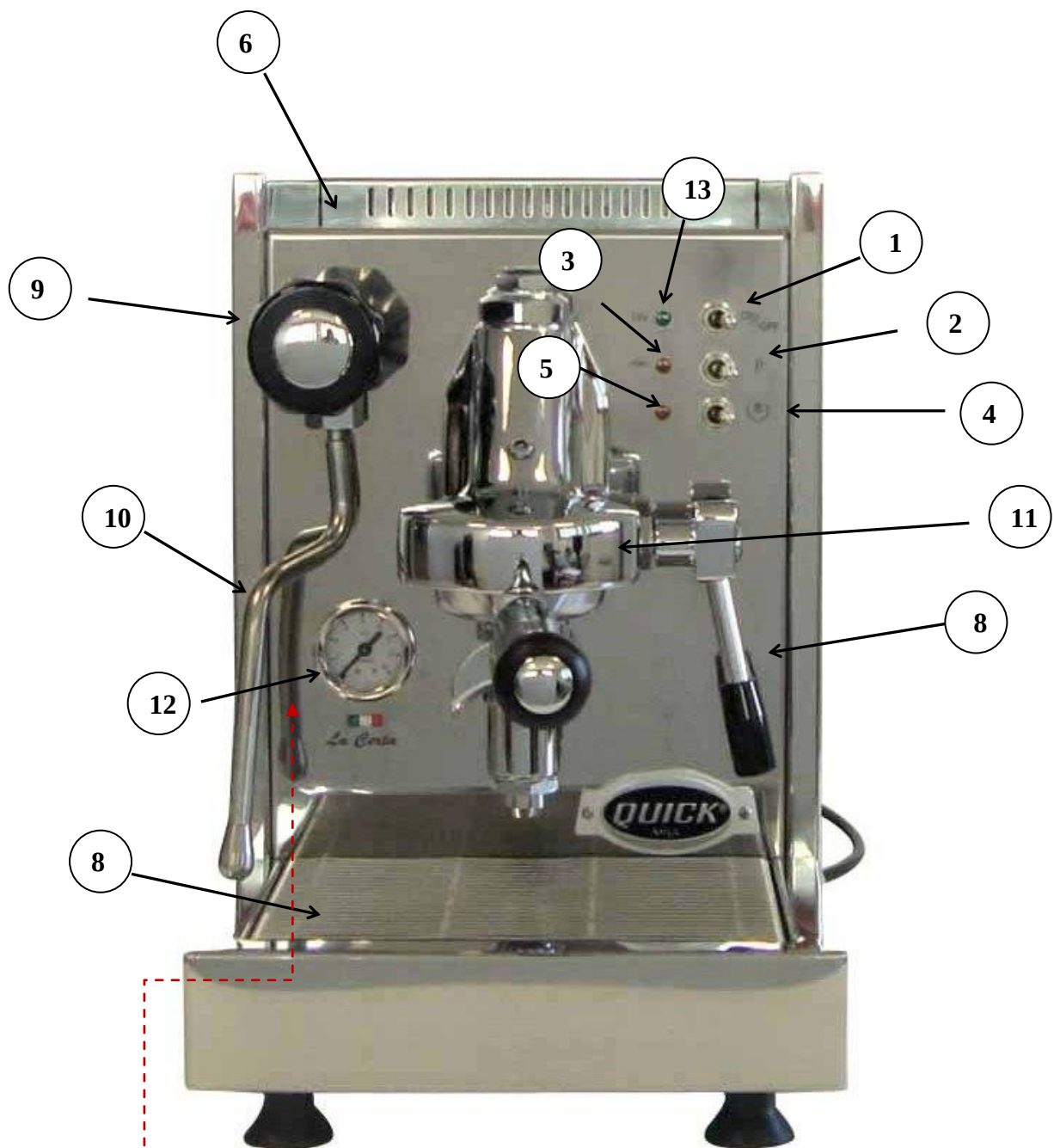


Mod. 0975

***ISTRUZIONI D'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG***



1. Descrizione componenti

1. Interruttore generale “ON”/”OFF”
2. Pulsante pompa e erogazione acqua
3. Spia di segnalazione resistenza attiva
4. Interruttore vapore
5. Spia di segnalazione vapore inserito
6. Scaldatazze
7. Leva erogazione caffè
8. Vaschetta raccogli gocce con griglia
9. Rubinetto acqua calda /vapore
10. Lancia vapore/acqua
11. Gruppo riscaldante
12. Manometro
13. Spia interruttore generale
14. Manopola per la regolazione della temperatura caffè

2. Norme di sicurezza

Prima della messa in funzione della macchina per il caffè Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni.

Controllare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella scritta sulla targhetta posta sotto la macchina.

L'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua.

Per la pulizia usare un panno umido.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un Servizio Assistenza autorizzato.

I seguenti componenti della macchina possono raggiungere una temperatura elevata ed essere causa di ustioni:

- il gruppo riscaldante (11)
- La parte cromata del portafiltro
- Il rubinetto dell'acqua/vapore (9) e la relativa lancia (10)

Posizionare la macchina al di fuori della portata dei bambini e animali domestici.

Quick Mill non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.



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

La mancanza di osservazione dei punti sopra citati rendono la garanzia decaduta.

3. Avvertenze generali

Questa macchina serve per la preparazione del caffè, acqua calda e vapore.

Non può essere usata per altri scopi.

L'apparecchio non può essere mai messo in funzione senza acqua.

Suggeriamo di conservare l'imballo originale (per eventuali resi).

4. Prima della messa in funzione

- Togliere il coperchio scaldavasse (6). Togliere i tubi di carico e scarico e sfilare il serbatoio dell'acqua. Pulire il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca. Rimettere il serbatoio dell'acqua nella sua posizione.

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

- Girare il rubinetto del vapore/acqua (9) calda in senso antiorario e porre sotto la lancia dell'acqua calda (10) un recipiente (per esempio una lattiera).

- Premere il pulsante (2).

Messa in funzione

Potete accendere la macchina tramite l'interruttore (1). Aprite il rubinetto dell'acqua (9) per scaricare l'aria in caldaia. Non appena escono le prime gocce di acqua, spegnete il pulsante (2) e chiudete il rubinetto (9) girando in senso orario. Quando la caldaia raggiunge la temperatura la spia di controllo (3) si spegne e la macchina è pronta per l'uso.

5. Preparazione caffè

- Usate il portafiltro per 1 tazza solo per la preparazione di un caffè ed il portafiltro per due tazze solo per la preparazione di 2 caffè.
- Riempite il portafiltro di caffè e pressate leggermente il caffè con il pressino; agganciate il portafiltro sul gruppo (11). La quantità ideale per un buon caffè è di 7 gr.
- Troppo caffè rende difficoltoso l'aggancio del portafiltro nel gruppo e poco caffè comporterà una fuoriscita veloce e senza crema
- Per ottenere un ottimo caffè il grado di macinatura è molto importante.
- Posizionare la tazza/e sotto l'uscita del portafiltro.
- Posizionare completamente in alto la leva (7) per l'erogazione caffè.
- Dopo l'erogazione del caffè, tirate la leva (7) completamente verso il basso. La valvola del gruppo scaricherà nella vaschetta raccogli gocce (8) l'acqua in eccedenza. La spia di controllo del riscaldamento (3) si accenderà ogni qualvolta la macchina scenderà dalla temperatura programmata.

6. Erogazione acqua

(L'apparecchio deve essere pronto per l'uso)

- Mettete un contenitore sotto il tubo dell'acqua calda/vapore (10). Aprite il rubinetto (9) d'erogazione acqua calda girando in senso antiorario.
- Premete l'interruttore (2).
- Per terminare l'erogazione dell'acqua basta spegnere l'interruttore 2 e chiudere il rubinetto (9).
- All'inizio dell'operazione potrebbe uscire un po' di vapore e poi scenderà un tranquillo getto d'acqua calda.

7. Erogazione vapore.

(L'apparecchio deve essere pronto per l'uso)

- Per erogare vapore è necessario alzare l'interruttore (4). La spia vapore (5) si illumina. La spia 3 si attiva fino al raggiungimento della temperatura. Quando si spegne la macchina è pronta per erogare vapore.
- Riempite a metà con del latte un contenitore adatto. Immergete profondamente la lancia vapore (10) nel latte. Aprite il rubinetto (9). Non appena il vapore esce interrottamente portare la lancia vapore appena sotto il livello del latte. Schiumando dovete sentire un rumore sorseggiante che è

causato dall'uscita dell'aria – in questo caso state agendo nel modo corretto. Il latte schiuma a 77°, quindi dovete prima ottenere la schiuma e poi scaldare il latte.

- Dopo ogni erogazione vapore bisogna alzare il pulsante (2) della ricarica manuale della pompa finché non è avvenuto il riempimento. Poi spegnere.
- In caso di non osservanza decade la garanzia.

8. Pulizia della macchina

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

- Dovete pulire il filtro almeno una volta alla settimana togliendolo dal portafiltro e lavandolo con acqua pulita. Questa operazione viene meglio se si usa anche una spazzola.
- Una volta al mese, anche se il caffè esce normalmente deve essere pulita la guarnizione del gruppo usando un attrezzo ricurvo tipo pulisci pipa. In tale occasione potete svitare il filtro e lavarlo con acqua fredda e con una spazzola.
- In caso di acqua molto dura, effettuare una volta ogni 2/6 mesi la decalcificazione usando un decalcificante adatto per macchine da caffè o del succo di limone (mai aceto).

Caratteristiche Tecniche

Dimensioni: L 22,5 x H 38,5 x P 40 cm.

Peso netto: 17 Kg

Potenza: 1500 Watt

Tensione: 230 V 50 Hz

Oppure 110V 60 Hz

Oppure 100V 50/60 Hz (Giappone)

Capienza caldaia: 0,75 lt

1. Key to diagramm

1. ON/OFF switch
2. Pump and water button
3. indicator light: heating element onSteam button
4. Red Light: steam
5. indicator light: steam onLever to deliver coffee
6. Drip tray with grid
7. Water/steam tap
8. Steam spout
9. Grouphead
10. Gauge
11. Red light: machine is on
12. hand-grip for the regulation of the coffee temperature

2. Safety regulations

Before connecting the coffee machine, read carefully the instructions.

Check if the voltage rating of the appliance, as quoted under the machine, corresponds with that of your power circuit.

Do not submerge the machine in water.

Clean the machine with a damp sponge.

If the power supply cable is damaged, it must be replaced by an authorized QUICK MILL Service Center.

The following components can reach a very high temperature and can cause burns:

- Grouphead (11)
- The chromed part of the grouphead
- The water/steam tap and the relevant spout

Do not allow children to operate the appliance unless under close supervision.

Quick Mill cannot be held responsible for non correct, wrong or anyway irrational use.



This product meets the requirements on labelling established in the WEEE Directive (2002/96/EC). The symbol on the side indicates that this electric or electronic product must not be disposed of in a container for household waste. PRODUCT CATEGORY with reference to the types of equipment listed in Annex 1 of the WEEE Directive, this product falls under category 2 “Small appliances”.

DO NOT THROW AWAY IN A CONTAINER FOR HOUSEHOLD WASTE.

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

3. General instructions

This machine is suited to make coffee, warm water and steam. It cannot be used for any other purpose.

Never use the machine without water.

We suggest to keep the original package (in case of return of the machine to the supplier).

4. Before operating the coffee machine

- Remove the cups heater (6). Take away the intake and escape water tubes and remove the water tank. Clean the water tank and fill it with fresh water. Put the water tank in its original position. **IMPORTANT:** Pay attention that the silicone tubes are completely submerged in the water and are not bended.
- Turn the water/steam tap (9) counter clockwise and put a container under the water spout (10).
- Push button (2).

Operating instructions

Press the main power switch (1). Open the water tap (9) to exhaust the air of the boiler. As soon as some water drops go out, switch off the button (2) and close the tap (9) turning it clockwise. When the boiler has reached the right temperature the red light (3) goes off and the machine is ready to operate.

5 . Preparing coffee

- Use the filter holder with filter for one cup only for the delivery of one cup of coffee and the filter holder with filter for two cups only for the delivery of 2 cups of coffee.
- Fill the filter and press lightly the coffee with the presser. Place the filter holder in its seat on the group (11). The right quantity for one good coffee is 7 gr.
- Too much coffee makes difficult to insert the filter holder in the group and a few coffee will cause a too rapid flow producing coffee with no cream.
- To get a good coffee the right degree of grinding is very important.
- Place the cup/s under the filter holder.
- Place the lever (7) completely in up position to deliver coffee.
- After the delivery of coffee, put the lever completely in down position. The valve of the grouphead will discharge the surplus of water into the drip tray (8). The light (3) goes on when the programmed temperature fails.

6. Hot water delivery

(The appliance must be ready to operate)

- Place the container under the water/steam spout (10) Open the water/steam tap (9) turning the knob counterclockwise.
- Press button (2).
- To stop the delivery of water it is sufficient to switch off button (2) and to turn off the tap (9). It may happens that first some steam flows out and after a few seconds the water will flow slowly.

7. Steam delivery

(The appliance must be ready to operate)

- lift the switch 4 to deliver steam. The indicator light 5 switches on. The indicator 3 switches on until the right temperature is reached. When the light switches off, the machine is ready to deliver steam. Half-fill a suitable container with milk. Submerge the steam spout (10) in the milk. Turn on the tap (9). As soon as a non-stop steam comes out, put the steam spout just under the level of the milk. By foaming the milk you must hear a flapping noise which is caused by the air outflow. That means that you are doing right. Milk foams at 77°, therefore first you must foam the milk and after you must heat it
- After each delivery of steam you must put button (2) in up position for the manual recharge of the boiler and wait till the boiler is full. Then put it in down position.

If this rule is not respected, warranty will automatically become void.

8. Cleaning the machine

A careful cleaning of the machine is very important for its reliability, its life and the operating safety.

- Clean the filter weekly with a brush and fresh water moving it from the filter holder.
- Even if coffee flows out regularly, clean the gasket of the group monthly using a curved utensil similar to a pipe-pick.
- If water is very hard, each 2/6 months decalcify it using a decalcifying product for coffee machines or lemon (no vinegar).

Technical Features

Dimensions: L 22 ,5 x H 38,5 x D 40 cm.

Net weight : 17 kg

Power : 1500 Watt

Voltage: 230V 50Hz

Or 110V 60 Hz

Or 100V 50/60 Hz (Japan)

Boiler Capacity: 0,75 lt.

1. Gerätebeschreibung

1. On/off schalter
2. Pumpe-und wasserdrucktaste
3. Kontrollampe: Heizung eingeschaltetDampfdrucktaste
4. Rote licht: dampf
5. Kontrollampe: Dampf eingeschaltetHebel fuer kaffeeausgabe
6. Tropfauffangwanne mit gitter
7. Wasser/dampfhahn
8. auslaufrohr
9. bruehkopf
10. Manometer
11. Rote licht: machine ist on
12. Drehknopf für die Regulierung der Temperatur des Kaffee

2. Sicherheitshinweise

Vor Inbetriebnahme der Espressomaschine bitte die Bedienungsanleitung vollstaendig durchlesen.
Das Gerät darf nur an ein Versorgungsnetz angeschlossen werden gemäß dem am Boden der Maschine angebrachten Typenschild.

Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.

Für die Reinigung nur einen feuchten Lappen benutzen.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muß es mit einem Spezialkabel einer zuständigen Kundendienststelle ersetzt werden.

Bei den nachstehend aufgeführten Maschinenteilen können hohe Temperaturen entstehen, die bei Beruehrung zu Verbrennungen führen können:

- Der Bruehkopf (11)
- Der verchromte Teil der Siebträger
- Der Dampf -bzw. Heißwasserhahn (9) und das entsprechende Auslaufrohr (10)

Die Kaffeemaschine außer Reichweite von Kindern und Haustieren aufstellen.

Quick Mill übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachgegenständen, die aufgrund von Zweckentfremdung oder falscher Bedienung des Gerätes entstehen können.



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

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

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zum Garantieverfall.

3 - Allgemeine Hinweise

Diese Maschine dient der Zubereitung von Kaffee, Heißwasser -und Dampf. Sie darf nicht für andere Zwecke eingesetzt werden.

Das Gerät darf niemals ohne Wasser betrieben werden.

Wir empfehlen, die Originalverpackung aufzubewahren (für evtl. Rücksendungen).

4- Vor der Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Abdeckplatte (6) der Maschine und entnehmen Sie die Schläuche und den Wasserbehälter. Spülen Sie ihn gut aus und setzen Sie ihn anschliessend mit frischem Wasser gefüllt wieder ein.
- Wichtig Achten Sie dabei darauf, daß die Schläuche ins Wasser tauchen und nicht geknickt sind.
- Drehen Sie das Dampf-/ Heißwasserventil (9) entgegen dem Uhrzeigersinn auf und stellen Sie ein Gefäß (z.B. Milchkännchen) unter die Heisswasserdüse (10).
- Betätigen Sie den Schalter (2).

5 - Kaffezubereitung

- Benutzen Sie den Siebträger fuer 1 Portion nur für die Zubereitung von einer Tasse und den Siebträger für 2 Portionen nur für die Zubereitung von zwei Tassen Espresso oder Kaffee.
- Füllen Sie den Siebträger mit Kaffee und pressen Sie ihn mit dem beiliegenden Stampfer leicht an und setzen Sie ihn in den Brühkopf (11) ein. Die richtige Kaffeemenge fuer ein gutes Kaffee ist 7 gr.
- Zuviel Kaffee erschwert das Einsetzen des Siebträgers in den Brühkopf, zu wenig Kaffee verursacht einen schnellen Durchlauf und keine Crema.
- Um ein gutes Kaffee zu erhalten ist der Mahlgrad sehr wichtig.
- Tasse(n,) unter den Auslauf des Siebträgers stellen.
- Den Hebel für die Kaffeerausgabe (7) ganz nach oben ziehen.
- Wenn die Tasse voll genug ist, drücken Sie den Hebel (7) wieder ganz nach unten so dass das Restwasser in die Auffangwanne (8) über den unteren Auslauf des Brühkopfes abgegeben wird. Die Funktionskontrolllampe (3) leuchtet jedes Mal dass die programmierte Betriebstemperatur sinkt.

6 - Inbetriebnahme

Jetzt können Sie die Maschine mittels Schalter (1) einschalten. Drehen Sie den Heisswasserhahn (9) um den Kessel zu entlueften. Sobald Wasser austritt, schalten Sie Schalter (2) aus und schliessen das Ventil (9) durch Drehen im Uhrzeigersinn.

Wenn die Funktions-Kontroll-Lampe (3) erlicht, ist die Maschine betriebsbereit.

7 – Heisswasserentnahme

(Dies setzt voraus, daß die Maschine betriebsbereit ist)

- Schalten Sie den Schalter 4, um Dampf zu liefern. Die Kontrollampe 5 des Dampfs schaltet sich ein. Die Kontrollampe 3 schaltet sich ein, bis die richtige Temperatur erreicht wird. Wenn die Lampe schaltet sich aus, ist die Maschine fertig, um Dampf zu liefern. Schalter (2) einschalten.
 - Zum Beenden der Heisswasserentnahme Schalter (2) ausschalten das Ventil (9) schließen.
- Anfänglich kann etwas Dampf mit austreten. Nach kurzer Zeit fließt jedoch ein ruhiger Wasserstrahl.

7. Milch Aufschäumen / Dampfen **(dies setzt voraus, dass die Maschine betriebsbereit ist).**

Zum Dampfen gehen Sie wie folgt vor:

- Schalter (4) einschalten. Die Dampfkontroll-Leuchte (5) leuchtet auf. So bald sie erlischt, ist die Maschine dampfbereit.
- Füllen Sie ein geeignetes Gefäß halbvoll mit Milch. Tauchen Sie das Ende des Auslaufrohrs (10) tief in die Milch ein. Öffnen Sie das Ventil (9). Sobald kontinuierlich Dampf austritt, führen Sie das Ende des Auslaufrohrs direkt bis knapp unter die Milchoberfläche. Sie sollten ein schlürfendes Geräusch hören, das durch das Ansaugen von Luft entsteht, dann machen Sie es richtig. Milch schäumt nur bis ca. 77°C, deshalb sollten Sie erst den Schaum erzeugen, und dann erst tiefer eintauchen und die Milch erhitzen.

Nach Beenden der Dampfantnahme müssen Sie den Schalter (2) für die manuelle Auffüllung der Pumpe einschalten bis die Pumpe aufgefüllt ist. Dann Schalter (2) ausschalten.
Bei Nichtbeachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch.

8 - Pflege Und Wartung

Eine regelmäßige und sorgfältige Reinigung der Maschine ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit des Gerätes sehr wichtig.

- Sie sollten die Siebe mindestens einmal wöchentlich aus dem Siebträger herausnehmen und unter klarem Wasser reinigen. Das geht am besten mit einer Handbürste.
- Einmal monatlich, auch, wenn der Kaffee neben dem Sieb herausläuft, muß die Dichtung zum Brühkopf gereinigt werden. Benutzen Sie dafür keine scharfen oder spitzen Gegenstände, am einfachsten ist es mit Q-Tips oder einem gebogenen Pfeifenreiniger. Bei dieser Gelegenheit können Sie auch das Sieb im Brühkopf herausrauben und genau wie die Siebe für den Caffé reinigen.
- Je nach örtlicher Wasserhärte ist eine Entkalkung der Maschine alle zwei bis sechs Monate notwendig. Dazu bitte nur spezielle Entkalker für Espressomaschinen oder Zitronensäure verwenden. (Niemals Essig).

9 - Technische Daten

Abmessungen: B 22,5 x H 38,5 x T 40 cm

Nettogewicht: 17 Kg.

Leistung: 1500 Watt

Spannung: 230 V 50 Hz

Oder 110 V 60 Hz

Oder 100 V 50/60 Hz (Japan)

Kesselvolumen: 0,75 lt.



Il gusto della perfezione