



since 1945

E61 GROUP

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
- 0985 - AQUILA
- 0985 - AQUILA PID
- 0992 - QM 67- 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO
- 0995 - VETRANO - 2 BOILER PID
- 0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID

INHALT

INHALT.....	3
VORWORT	5
Symbole.....	5
Warnhinweise	6
1. ALLGEMEINE ANGABEN.....	8
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Gegenanzeigen.....	8
Sicherheitshinweise	9
Allgemeine angaben	11
Sicherheit.....	11
Schwingungen	11
Lärm.....	11
2. BAUTEILE UND FUNKTIONSWEISE DER MASCHINEN	12
0960 – CAROLA - CAROLA PID	12
0980 - MILANO	14
0980 – ANDREJA - ANDREJA PID	19
0980 – ANDREJA DOSATA	24
0981 - RUBINO.....	32
0985 – AQUILA UND AQUILA PID	36
0985 - AQUILA.....	38
0985 - AQUILA PID.....	43
0992 – QM67 - 2 BOILER PID	48
0995 - VETRANO	54
0995 - VETRANO - 2 BOILER PID	58
0995 - VETRANO DOSATA - 2 BOILER PID	65
3. FUNKTIONSWEISE UND PROGRAMMIERUNG DES THERMOPID-REGLERS	73

Alarme	74
Alarme	76
Einstellung und Funktionsweise Thermopid Modell CAROLA	76
Thermopid-Tabelle (Modell 0960 CAROLA)	77
4. ZUBEHÖR	80
5. TRANSPORT	81
Verpackung.....	81
Auspacken	81
6. INSTALLATION	82
7. REINIGUNG DER MASCHINE	83
Reinigung der Brühgruppe	83
8. INSTANDHALTUNG	84
Täglich	84
Zeitweise oder nach intensivem Gebrauch der Maschine	84
Außer den täglichen Arbeiten ist Folgendes durchzuführen:	84
Außerordentliche Instandhaltung	85
Entkalken	85
9. MÖGLICHE FEHLER.....	86
10. AUSSERBETRIEBSETZUNG.....	88
Vorübergehend	88
Endgültig	88
11. GUTER KAFFEE	89
Mahlen Einstellen.....	89
Einige Regeln für Einen Richtig Guten Espresso	90
Wie Milch Erwärmt und Dosiert Wird.....	92
Milchschaum Eingiessen.....	93
Menü	94

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 Gerätekompontenten.
- Verwendung von nicht originalen Komponenten oder Zubehör.
- Reparaturen, die nicht bei unseren vertraglich gebundenen Reparaturdienststellen erfolgt sind.



Dieses Produkt entspricht den Anforderungen zur Kennzeichnung gemäß WEEE-Richtlinie (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 Typenschilds 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 eingetragene Leistungswert über der Aufnahme (A = Ampere) der angeschlossenen Geräte liegt.
- Wenn Sie Zweifel haben oder sich nicht sicher sind, lassen Sie von Fachpersonal prüfen, dass die Stromversorgungsanlage den Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entspricht, darunter:
 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.

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.

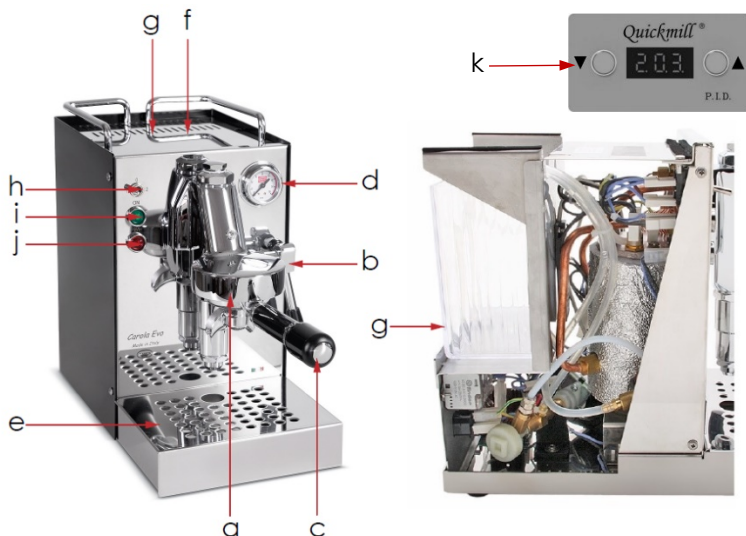
Lärm

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 |

ABMESSUNGEN L x H x T

200x330x385 mm

GEWICHT:

15 KG

SPANNUNG:

230 V - 50 Hz / 110 V – 60 Hz

LEISTUNG:

850 W

FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:

0,75 LITER

FASSUNGSVERMÖGEN WSSERTANK:

1,8 LITER

ARBEITSTEMPERATUR:

+5°C ÷ +35°C

Inbetriebnahme

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.

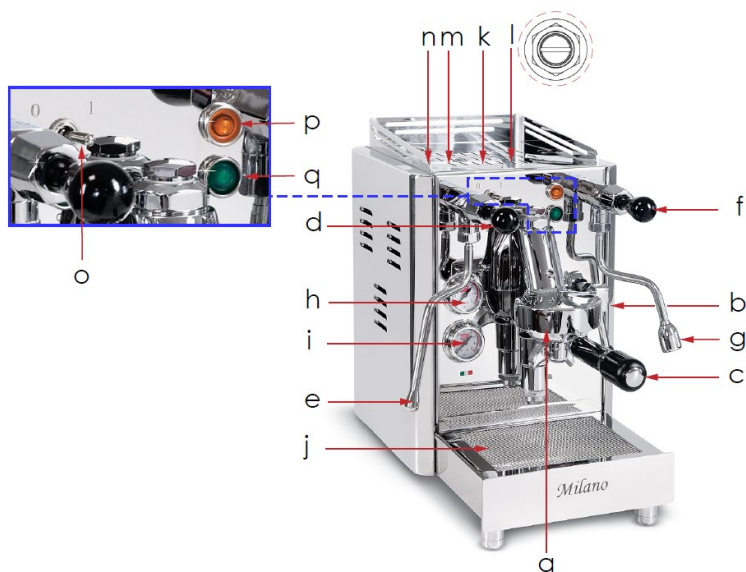
Kaffeeausgabe

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 "THERMOPIDBETRIEB UND PROGRAMMIERUNG" im Abschnitt "EINZELTEMPERATUR-THERMOPID".

0980 - MILANO



Legende:

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

ABMESSUNGEN L x H x T	225x410x445 mm
Gewicht	21 kg
SPANNUNG:	220/230 V – 50/60 Hz
LEISTUNG:	1500 W
FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:	3 LITER
FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:	1,60 LITER
ARBEITSTEMPERATUR:	+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 Dampfzanze (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.

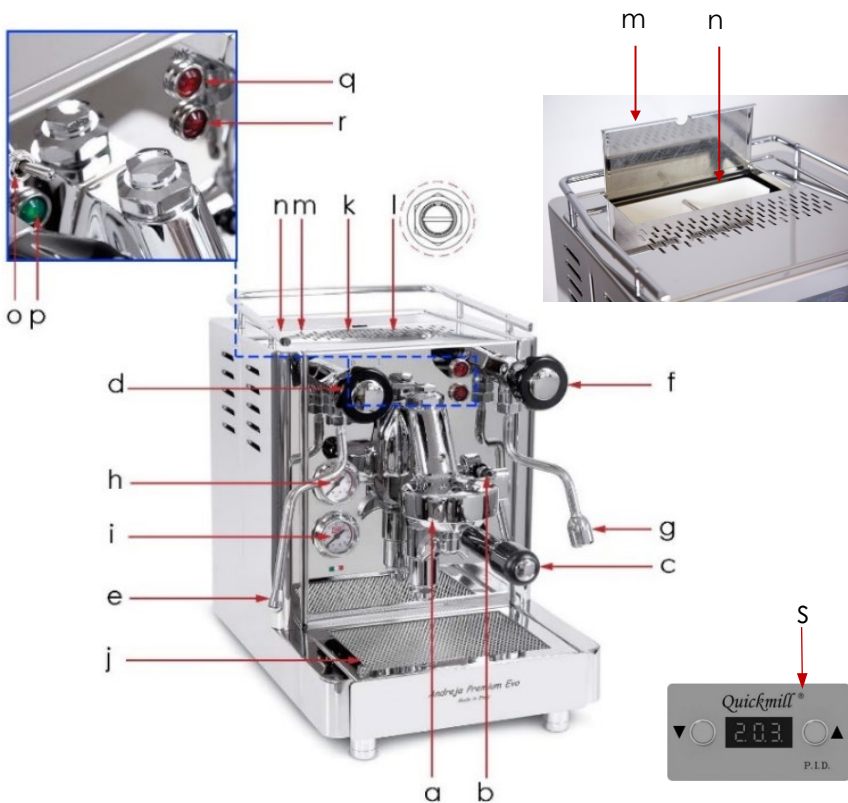
0980 – ANDREJA - ANDREJA PID

Italiano

Deutsch

English

Français



Legende:

- | | |
|----------------------------|--|
| a. Kaffeeauslauf | j. Abtropfschale |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe | k. Tassenwärmer |
| c. Siebträger | l. Druckregelventil |
| d. Hahn für Dampfausgabe | m. Wassertankdeckel |
| e. Dampfzanze | 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 |

ABMESSUNGEN LxHxT:	290x405x445 mm
GEWICHT:	24 KG
SPANNUNG:	220/230V – 50/60Hz - 115V – 60Hz
LEISTUNG:	1500W
FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:	3 LITER
FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:	1,60 LITER
ARBEITSTEMPERATUR:	+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 Dampfzanze (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 Dampfzanze 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.

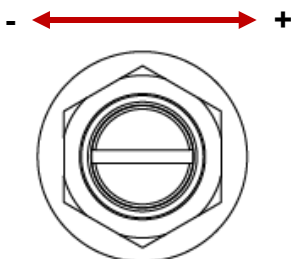
Regelung der Kesseltemperatur

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)

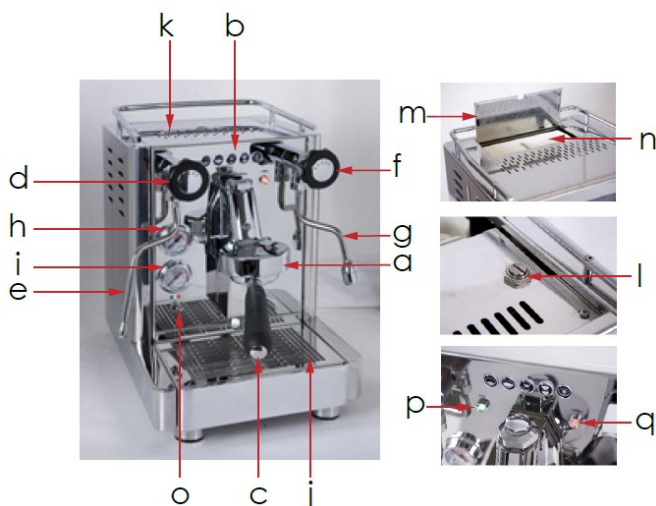
Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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.

0980 – ANDREJA DOSATA



Legende:

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. Kaffeeauslauf | j. Abtropfschale |
| b. Tasten für Kaffeeausgabe | k. Tassenwärmer |
| c. Siebträger | l. Druckregelventil |
| d. Hahn für Dampfausgabe | m. Wassertankdeckel |
| e. Dampfzanze | 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

220/230V – 50/60Hz - 115V – 60Hz

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 Dampfpflanze **(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:

1

2

3

4

5



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

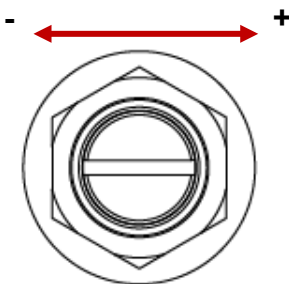
Die Maschine kann folgendermaßen wieder auf die Werte der Werkseinstellung gebracht werden:

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.

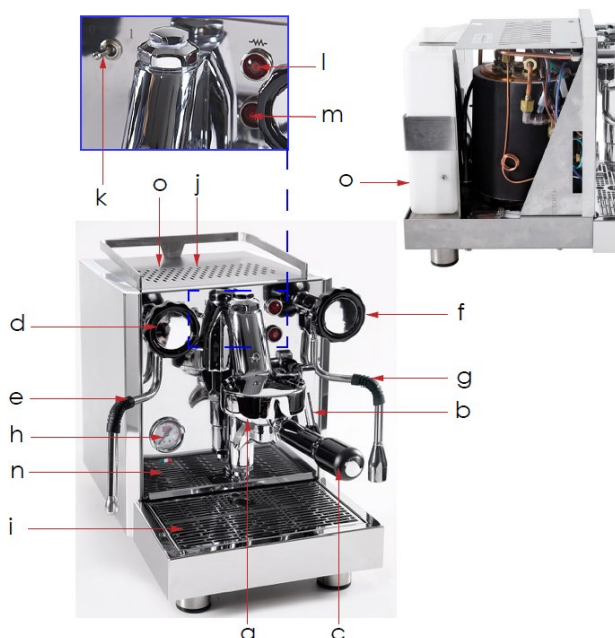
Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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.

0981 - RUBINO



Legende:

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

ABMESSUNGEN L x H x T	265x345x452 mm
GEWICHT:	19,50 KG
SPANNUNG:	220/230 V– 50/60 Hz - 115 V – 60 Hz
LEISTUNG:	1500 W
FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:	1,8 LITER
FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:	3 LITER
ARBEITSTEMPERATUR:	+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 Dampfzanze (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 Zanze 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**).

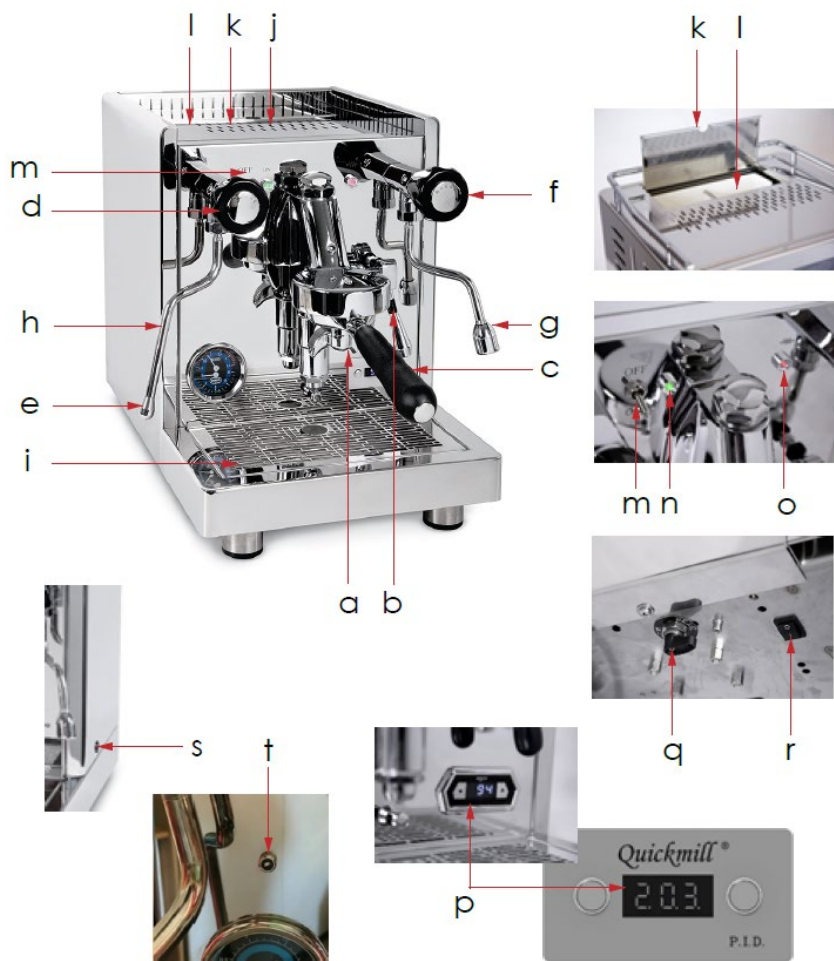
Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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.

0985 – AQUILA UND AQUILA PID



Legende:

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

ABMESSUNGEN L x H x T

310x405x440 mm

GEWICHT:

28,5 KG

SPANNUNG:

220/230 V – 50/60 Hz - 115 V – 60 Hz

LEISTUNG:

1550 W

FASSUNGSVERMÖGEN TANK:

3 LITER

FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL:

1,80 LITER

ARBEITSTEMPERATUR:

+5°C ÷ +35°C

0985 - AQUILA

Inbetriebnahme

Das Modell 0985 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 Dampfplanze (**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 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.

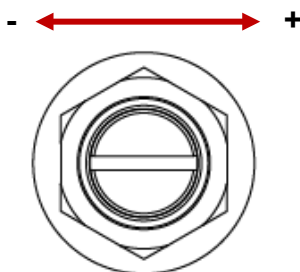
Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die LED jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

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 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 - AQUILA PID

Inbetriebnahme

Das Modell 0985 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.

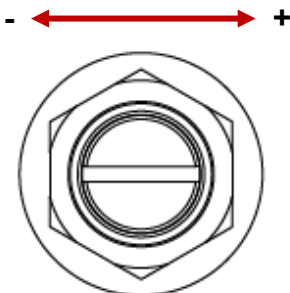
Zur Kontrolle, ob die automatische Standby/Economy-Funktion eingeschaltet ist oder nicht, zählen Sie, wie oft die LED jedes Mal dann blinkt, wenn sich die Maschine folgendermaßen einschaltet:

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 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

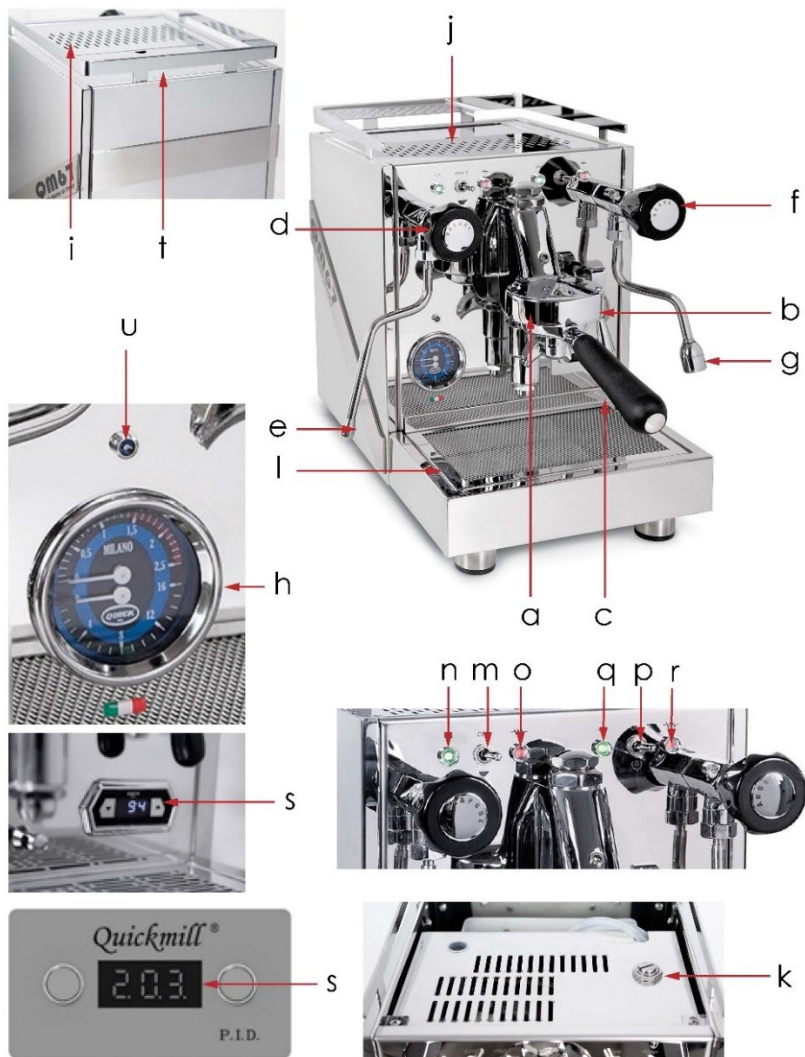
Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal. Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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.

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. Dampfzanze | p. Dampfschalter |
| f. Warmwasserhahn | q. Grüne Meldeleuchte Dampf ON |
| g. Warmwasserauslauf | r. Rote Meldeleuchte Heizen |
| h. Manometer Druck Dampfkessel+
Manometer Pumpendruck | Dampf  |
| i. Wassertankdeckel | s. ThermoPID |
| j. Tassenwärmer | t. Wassertank |
| k. Druckregelventil | u. Standby/Economy-
Meldeleuchte |
| l. Abtropfschale | |

ABMESSUNGEN L x H x T

280x405x450 mm

GEWICHT:

25 KG

SPANNUNG:

220/230 V – 50/60 Hz - 115 V – 60 Hz

LEISTUNG:

2350 W

WIDERSTAND KAFFEE:

800W

WIDERSTAND DAMPF:

1400W

FASSUNGSVERMÖGEN**WASSERTANK:**

3 LITER

KESSEL KAFFEE:

0,75 LITER

DAMPFKESSEL:

1,40 LITER

ARBEITSTEMPERATUR:

+5°C ÷ +35°C

- Öffnen Sie den Deckel zum Befüllen des Tanks. Nehmen Sie den Tank heraus und füllen ihn mit Trinkwasser, das möglichst enthärtet sein sollte.
- 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.

- 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 Dampfzanze 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:

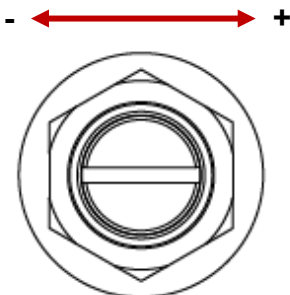
1. Die Maschine einschalten.
2. Zählen, wie oft die LED blinkt.

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

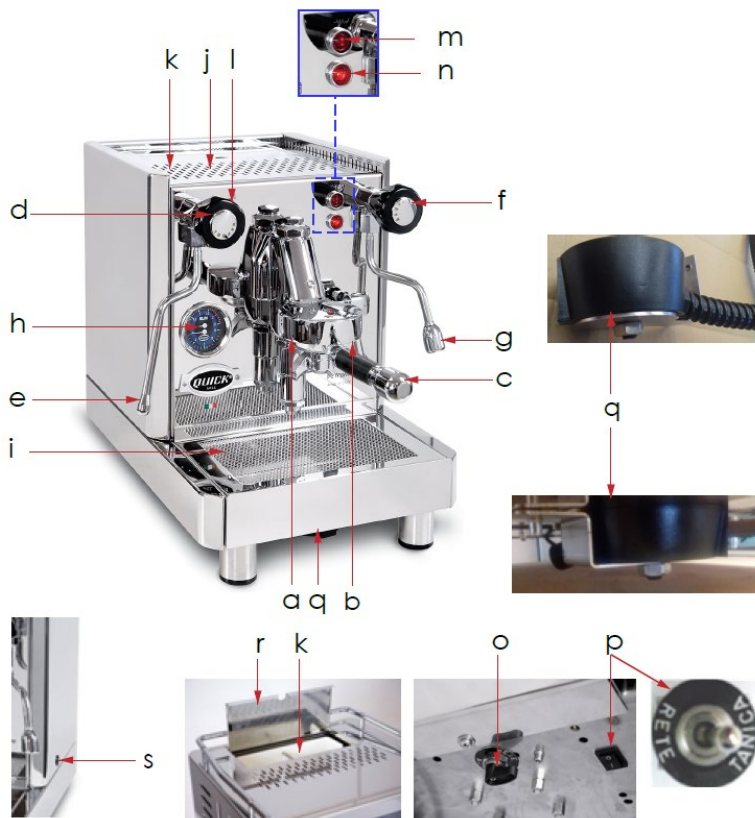
Wenn der Füllstand des Tanks unter das Mindestniveau sinkt, geht die Maschine in die Alarmbedingung über und es ertönt ein akustisches Signal. Zum Verlassen der Alarmbedingung genügt es, den Tank zu füllen.

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.

0995 - VETRANO



Legende:

- | | |
|---|--|
| a. Kaffeeauslauf | j. Tassenwärmer |
| b. Hebel für Kaffeeausgabe | k. Wassertank |
| c. Siebträger | l. Hauptschalter + Leuchte ON |
| d. Hahn für Dampfausgabe | m. Meldeleuchte Heizen  |
| e. Dampfzanze | n. Meldeleuchte Kessel füllen |
| f. Warmwasserhahn | o. Hahn Tank/Netz |
| g. Warmwasserauslauf | p. Schalter Tank/Netz (0=Tank/1=Netz) |
| h. Manometer Dampfkessel +
Manometer Pumpendruck | q. Behälter für direkten Ablauf |
| i. Abtropfschale | r. Wassertankdeckel |
| | s. Pumpendruck-Regelventil |

ABMESSUNGEN L x H x T	320x400x460 mm
GEWICHT:	26 KG
SPANNUNG:	220/230 V– 50/60 Hz - 115 V – 60 Hz
FASSUNGSVERMÖGEN	1500 W
WASSERTANK:	3 LITER
FASSUNGSVERMÖGEN	
KESSEL:	1,80 LITER
ARBEITSTEMPERATUR:	+5°C ÷ +35°C

Inbetriebnahme

Das Modell 0995 Vetrano kann vom Tank oder von der Leitung mit Wasser versorgt werden. Gehen Sie je nach Versorgungsart folgendermaßen vor:

Tank

1. Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (o) unterhalb der Maschine auf Tank.
2. Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (p) auf Tank.
3. Füllen Sie den Wassertank (k) und verwenden Sie dazu möglichst enthärtetes Trinkwasser.

Wassernetz:

1. Verbinden Sie das Wasserleitungsrohr mit dem Anschluss unterhalb der Maschine.
2. Stellen Sie den Hahn Tank/Netz (o) unterhalb der Maschine auf Netz.
3. Stellen Sie den Schalter Tank/Netz (p) auf Netz.

Wichtig: Bei diesem Maschinenmodell muss das in der Abtropfschale gesammelte Wasser einem Abflussrohr zugeführt werden. Daher muss der unter der Maschine vorhandene Ablaufbehälter (**q**) mit dem mitgelieferten Ablaufrohr verbunden werden.

1. Öffnen Sie den Behälterdeckel (**r**), nehmen Sie den Tank (**k**) heraus und füllen Sie ihn mit möglichst enthärtetem Trinkwasser (gilt nur bei Versorgung mittels Tank).

- Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie den Hauptschalter (**I**) auf 1. Die Maschine ist somit eingeschaltet, was durch die grüne Leuchte **ON** gemeldet wird. Die Maschine füllt den Kessel, was durch die eingeschaltete rote Leuchte (**n**) gemeldet wird.
- Aktivieren Sie die Kaffeeausgabe unter Betätigung des Hebels (**b**); lassen Sie Wasser ablaufen, um sicherzustellen, dass der Kreislauf richtig gefüllt ist.
- Warten Sie ab, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Dies wird durch das Ausschalten der orangen Leuchte  (**m**) und durch den Zeiger des Kessel-Druckmessers (**h**) gemeldet, der 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.

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 (**c**) unter Drehung gegen den Uhrzeigersinn wieder fest in seine Aufnahme ein.
- Stellen Sie die Tassen unter den Kaffeeauslauf unterhalb des Siebträgers.
- 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

- Warten Sie, bis die Heizungsleuchte  (**m**) erlischt und kontrollieren Sie, ob das Manometer des Kessels einen Wert über 0,8 bar anzeigt.
- 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 des Getränks noch etwas Dampf von der Lanze ab, um die Öffnungen der Düse zu reinigen.

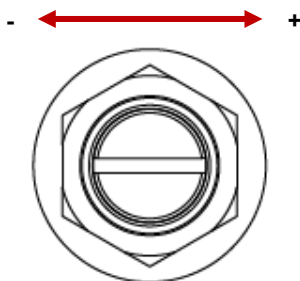
Warmwasserausgabe

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.

Regelung des Pumpendruckventils

Bei der Lieferung ist das Ventil 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 in die Brühgruppe ein.
5. Starten Sie die Kaffeeausgabe, bis der vom Manometer (h) 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.

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. Dampflanze | r. Rote Meldeleuchte Heizen Dampf  |
| f. Warmwasserhahn | s. Standby/Economy-Meldeleuchte |
| g. Warmwasserauslauf | t. Hahn Tank/Netz |
| h. Manometer Kesseldruck+
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:	220/230 V – 50/60 Hz - 115 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.

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 Dampfpflanze (**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:

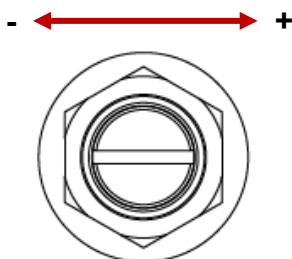
1. Die Maschine einschalten.
2. Zählen, wie oft die LED blinkt.
3. Die LED blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
4. Die LED blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

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.

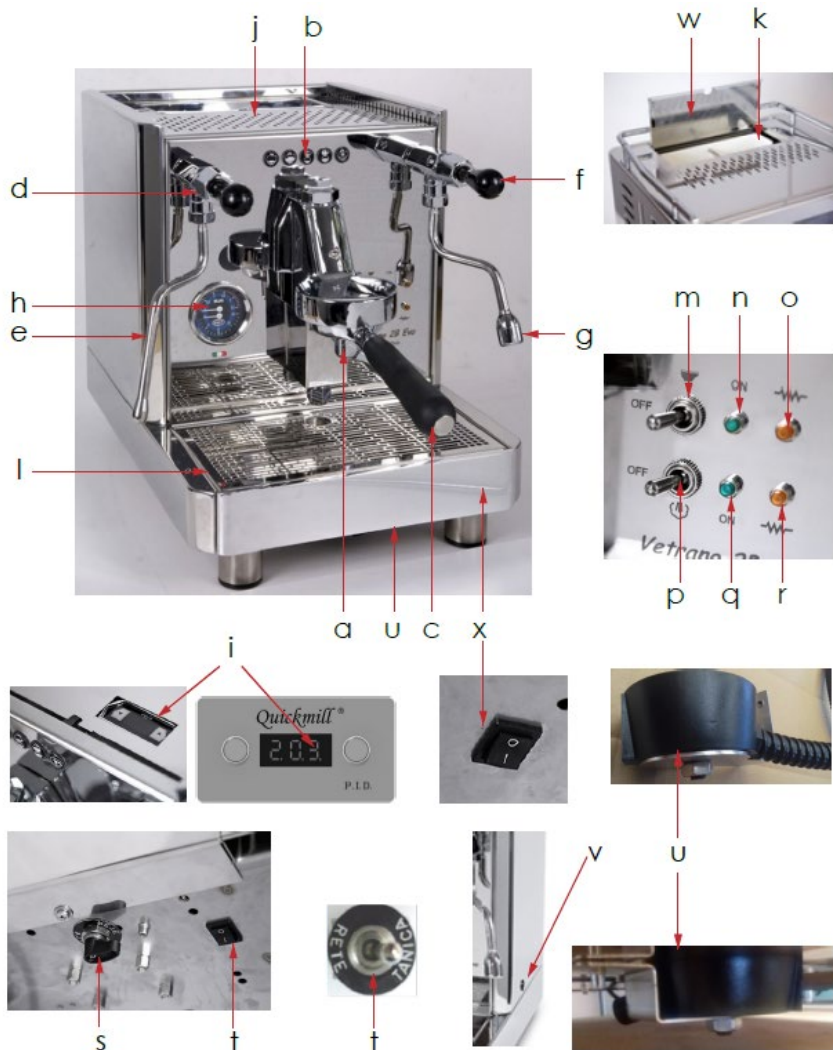
Kaffeedosierung bei Wassermangel im Tank

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



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
+ 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:	220/230 V – 50/60 Hz - 115 V – 60 Hz
LEISTUNG 220/230 V:	2350 W
LEISTUNG 115 V:	2050 W
FASSUNGSVERMÖGEN WASSERTANK:	3 LITER
FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL	0,75 LITER
KAFFEE:	
FASSUNGSVERMÖGEN KESSEL	1,40 LITER
DAMPF:	
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 Dampfpflanze 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:

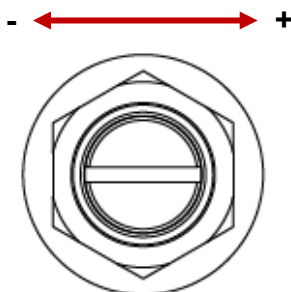
1. Die Maschine einschalten.
2. Warten, bis alle Tasten leuchten und wieder erlöschen.
3. Zählen, wie oft die Taste 1 blinkt.
4. Die Taste 1 blinkt 2-mal = Standby/Economy nicht eingeschaltet.
5. Die Taste 1 blinkt 3-mal = Standby/Economy eingeschaltet.

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.

Preset Werksparemeter

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:

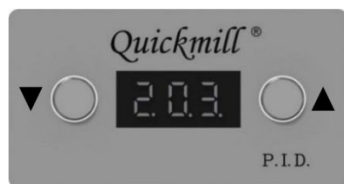
F01 - °C	I2 – 0,0
F02 – 6	D2 – 1,5
P1 – 1,5	B2 – 6
I1 – 0,0	T1 – 95
D1 – 1,5	T2 – 124
B1 – 10	E1 – 15
P2 – 1,5	E2 – 0

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 Werksparemeter

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	

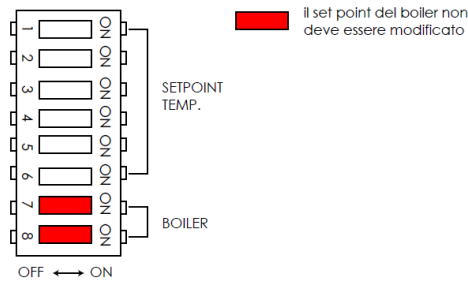
Alarme

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

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

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.

Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styroporteile, 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.

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 8 und setzen Sie dabei den Gummischlauch mit Filter so wieder ein, dass er den Tankboden berührt.
- 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

Geben Sie den Entkalker in den Wassertank und starten Sie die Ausgabe über die Brühgruppe und den Wasserhahn. Lassen Sie die Maschine zirka eine Stunde lang eingeschaltet, um das Entkalkungsmittel wirken zu lassen. Schalten Sie danach die Maschine wieder aus und füllen Sie sauberes Wasser in den Tank.

Schalten Sie die Ausgabe und den Wasserhahn ein. Schalten Sie danach die Maschine aus und lassen Sie den Druck von den beiden Kesseln ab.

Sobald die Maschine abgekühlt ist, öffnen Sie die Hähne und lassen Sie das Wasser der beiden Kessel ab.

Schließen Sie die Ablasshähne und setzen Sie die Maschine wieder in Betrieb.

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 Reparaturdienst.



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 Siebträgers 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 Dampfkanne einige Sekunden lang leer laufen, um sie zu reinigen.
4. Führen Sie dann die Dampfdüse 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 Dampfdüse 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 Düse 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.



Menü



CAFFÈ RISTRETTO

- 90 ml - Tasse
- 20 ml Espresso

FLAT WHITE

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



ESPRESSO

- 90 ml - Tasse
- 40 ml Espresso

MILCHKAFFEE

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



KAFFEE LUNGO DUNKEL

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

WENIG MILCH

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



AMERIKANISCHER KAFFEE

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

CAPPUCCINO

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



MACCHIATO

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

MOCACCINO

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



MACCHIATO LUNGO

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

AFFOGATO

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





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)