



GEBRAUCHSANLEITUNG

“MINI” PROFESSIONAL

Willkommen!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine. Diese Maschine verbindet höchste Qualität mit revolutionärer Technik und verfügt über einen einzigartigen Bedienungskomfort!

Zweck und Aufbau der Bedienungsanleitung


Diese Gebrauchsanweisung dient dazu, Sie mit den hervorragenden Eigenschaften Ihrer Maschine vertraut zu machen. Alle wichtigen Hinweise für die richtige Wartung, Bedienungseigenschaften, Sicherheitsvorschriften und technische Informationen sind aufgeführt.

Die Beachtung dieser Punkte ist unentbehrlich, wenn optimale Leistung, sicherster Einsatz und einwandfreie Funktion erwartet wird. Bitte machen Sie sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut und bewahren Sie diese in der Nähe Ihrer Maschine auf, damit bei Bedarf darauf zurückgegriffen werden kann (Programmierung, Reinigung, Betriebsstörung, Sicherheitsmassnahmen...)

ACHTUNG

Der Hersteller hat das Recht, diese Anweisung zu ändern, ohne vorherige Ausgaben der Anweisung nachzubessern.

TYPENSCHILD

DALLA CORTE S.r.l Via Broglio, 24 20158 Milano Italy	N.F.	JAHR
	Lt. 1,50	0.15MPa
	MOD. MINI	
	VOLT. 220 Hz 50 - 60	
	WATT. 1850IPX2	

GRUNDAUSSTATTUNG

- A** Siebträger für 2 Tassen
- B** Filter set
- C** Dusche
- D** Bürste
- E** Tamper
- F** “T”-förmiger Schlüssel
- G** Messbecher wer dosiert

Die Installation muss von qualifiziertem oder autorisiertem Servicepersonal nach den Instruktionen des Herstellers vorgenommen werden.

ACHTUNG

Die Inbetriebnahme der Maschine muss nach den folgenden Anweisungen erfolgen, die Sie bitte sorgfältig lesen. Sie enthält wichtige Informationen über Sicherheit Installation und Service. Eine falsche Installation kann Schaden bei Menschen, Tieren und Gegenständen verursachen. Der Hersteller kann für Schäden durch unsachgemäße Installation nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG

Die elektrische Sicherheit der Maschine ist nur garantiert, wenn die Maschine ordnungs- und fachgemäß nach den gegenwärtigen elektrischen Sicherheitsvorschriften installiert ist. Ausführung der Netzanschlussleitung gemäss den örtlichen Vorschriften. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen.

Benutzerhinweise

Stellen Sie die Kaffeemaschine nach dem Auspacken auf eine ebene Oberfläche.

Benutzen Sie **ausschließlich** kaltes Trinkwasser.



Die Maschine wird ohne Stecker geliefert. Bitte besorgen Sie sich eine geprüfte Sicherheitssteckdose mit einer Phase, die mit **16A** abgesichert sein muss

WARTUNG UND WARNUNG

Dieses Produkt kann nur zu dem Zweck dienen, für den es entwickelt wurde:

- die Herstellung von Espresso durch Heißwasserzufuhr auf geröstetem und gemahlenem Kaffee.
- Die Produktion von Dampf

Vorsicht! Jeder andere Gebrauch muss also als falsch und unvernünftig bezeichnet werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden an Personen, Gegenständen oder an der Maschine selbst, wenn die Maschine anders benutzt wird als in der aktuellen Gebrauchsanweisung beschrieben ist, oder wenn Service-, Sicherheits- und Wartungshinweise nicht beachtet werden.

Die Sicherheit der Kaffeemaschine ist nur garantiert, wenn die Maschine mit einer ordnungsgemäßen **geerdeten elektrischen Installation** verbunden ist.

Diese grundsätzliche Voraussetzung muss von qualifiziertem Fachpersonal geprüft werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlenden oder fehlerhaften Erdungsanschluss verursacht werden.

Benutzen Sie nur mineral Wasser mit wenig Inhalt von Kalzium

Darüber hinaus müssen folgende Grundregeln beachtet werden:

- Die Maschine nicht mit nassen/feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Maschine nicht berühren, wenn man barfuß ist.
- Keine Kinder oder nicht geschulte Personen an die Maschine lassen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen
- Nicht am Stromkabel ziehen, um die Maschine aus zustecken
- Die eingeschaltete Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Führen Sie die planmäßige Wartung durch, um das Gerät vor Schaden zu bewahren
- Im Schadensfalle oder im Falle einer Fehlfunktion der Maschine sofort abschalten.

Jeder unsachgemäße Gebrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung lässt jedes Recht auf Garantie oder Haftung des Herstellers verfallen.

Die Inbetriebnahme

Folgen Sie den Anweisungen mit Hilfe der Grafik (Seite 5)

- Entfernen Sie den Tassenwärmer (5) und entnehmen Sie den Wasserbehälter (6). Befüllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser (etwa 3 Liter)
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein und bringen Sie die Wasserzufuhr an. Bringen Sie den Tassenwärmer wieder an.
- Schalten Sie den Ein/Aus Schalter an
- In wenigen Minuten ist der Boiler mit der richtigen Wassermenge befüllt. Alle Anzeigelampen auf der Tastatur blinken
- Solange der Boiler nicht die richtige Temperatur hat ist die Brühgruppe aus.
- Wenn die Brühgruppe die richtige Temperatur hat, hören die Anzeigelampen auf zu blinken.

Die Kaffeemaschine ist bereit.



Die Espresso/Kaffeezubereitung

Hinweis

Um immer einen guten Espresso zu erhalten, muss der Siebträger (7) permanent in der Brühgruppe (4) eingespannt sein, damit er ständig die richtige Temperatur hat.

Beim Entnehmen des Siebträgers nicht die heißen Metallteile berühren.

Reinigen Sie den Siebträger und das Sieb von möglichen Kaffeerückständen.

Befüllen Sie den Siebträger mit frischem gemahlenem Kaffee (1 Portion für den einfachen Siebträger, 2 Portionen für den doppelten Siebträger), pressen Sie den gemahlenen Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper fest und entfernen Sie Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers.

Spannen die den Siebträger (7) in die Brühgruppe (4) ein und drücken Sie den gewünschten Kaffeeschalter

Wenn die Anzeigenlampe erlöscht, ist der Espresso fertig.

Hinweis

Diese Maschine hat 3 Brühswitcher, 2 dosieren automatisch und einer mit fortlaufender Zufuhr und Stopfunktion.

Die beiden Dosierschalter müssen von einem Techniker bei der Installation eingestellt werden.

Zubereitung des Milchschaums (für Cappuccino)

Gießen Sie die Milch in eine Kanne.

Stecken Sie die Dampfdüse (9) in die Kanne und öffnen Sie die zur Dampfdüse gehörende Dampfzufuhr (8).

Wenn Sie die gewünschte Milchttemperatur erreicht haben, schließen Sie die Dampfzufuhr (8).

ACHTUNG

Um Verbrennungen zu vermeiden, die Dampfzufuhr nicht öffnen, bevor die Dampfdüse in der Kanne steckt.



Wartung durch den Benutzer

Die Wirksamkeit der Maschine ist bei richtiger Wartung garantiert.

ACHTUNG

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die Durch Menschen, Gegenstände oder Tiere bei unsachgemäßer Wartung verursacht werden.

Bevor Sie die Wartung beginnen, ziehen Sie bitte hitzebeständige Handschuhe an und schalten Sie die Maschine aus (1).

Reinigung der Gehäuseoberflächen

Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch und benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel

Tägliche Reinigung

Täglich und nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, entfernen Sie den Siebträger (7) aus der Brühgruppe (4) und entnehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger (7).

Reinigen Sie alle Teile mit der mitgelieferten Bürste und entfernen Sie alle Kaffeerückstände. Reinigen Sie ebenfalls die Dusche unter der Brühgruppe mit der Bürste.

Nehmen Sie die Wasserauffangschale und das Tropfgitter aus der Maschine und reinigen Sie beides vorsichtig von Kaffeerückständen.

Periodische Reinigung

Spätestens alle 15 Tage entfernen Sie die Dusche und die Duschhalterung mit dem mitgelieferten T-Schlüssel unter der Brühgruppe und reinigen alles mit der entsprechenden Bürste.

Befestigen Sie die Teile sorgfältig in der richtigen Position an ihrem Platz, sonst können Sie eine schlechte Kaffee-Extraktion verursachen oder sogar die Brühgruppe beschädigen

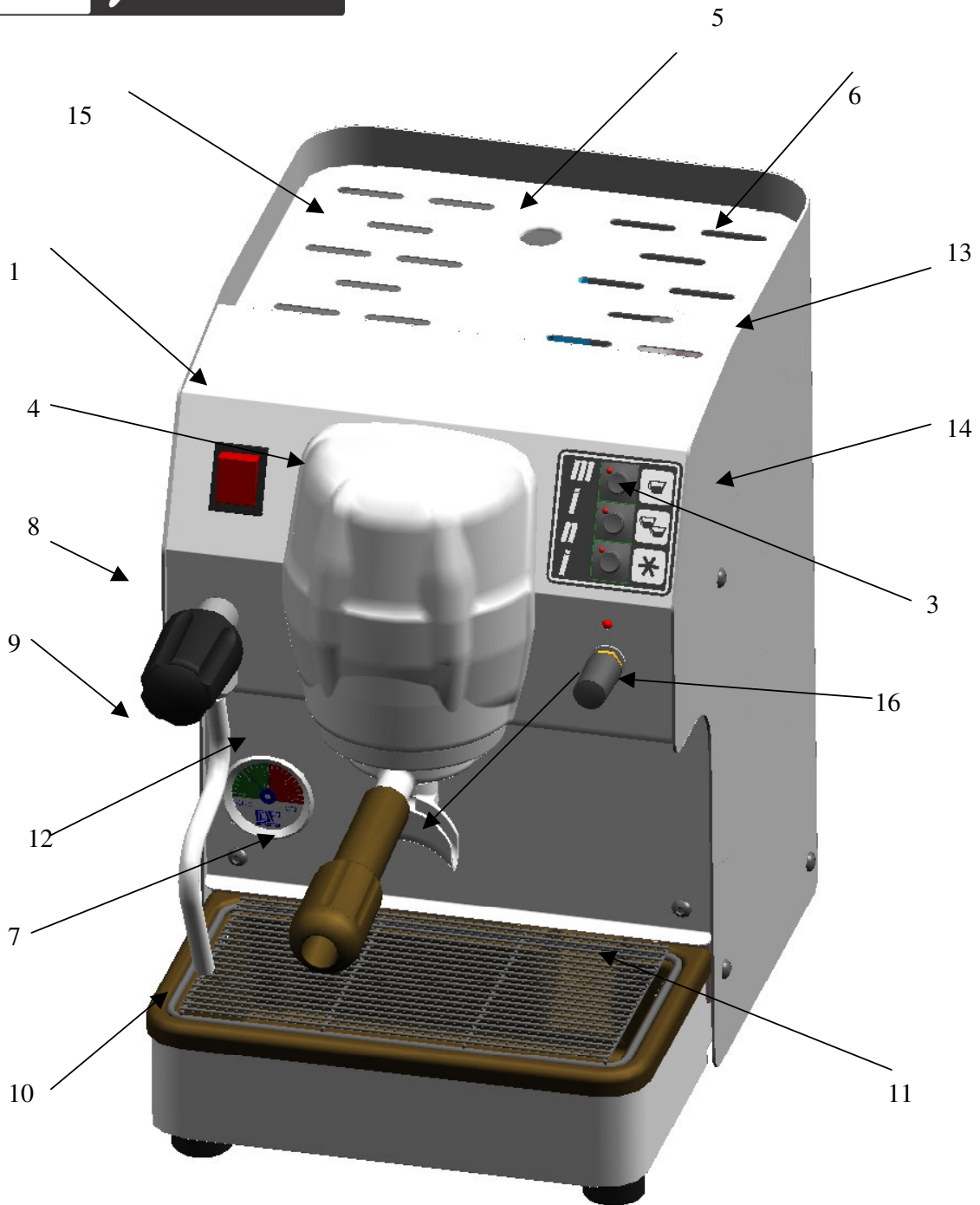


BILD 1

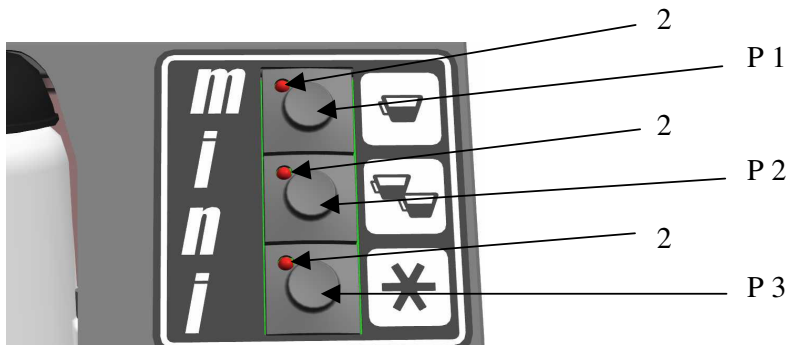


FIG 2

LEGENDA

1	Ein/Aus Schalter
2	Anzeigelampen
3	Tastaturschalter
4	Brühgruppe
5	Tassenwärmer
6	Wasserbehälter 3 Liter Fassungsvermögen
7	Filterhalter
8	Dampfzufuhr
9	Dampfdüse
10	Wasserauffangschale
11	Tropfgitter
12	Manometer
13	Rückfront
14	Schrauben
15	Boilerschutzgrill
16	Temperature regulation knob

ALARM

Die elektronische Kontrolleinheit garantiert richtige Funktion.

Sollte eine der Funktionen nicht einwandfrei sein, erscheinen folgende Alarmsignale:

- **Blinken der Anzeigelampe am Tastaturschalter**

Der Volumenzähler funktioniert nicht. Der Benutzer muss mit der Sterntaste ausschalten

- **langames Blinken aller Anzeigelampen**

Der Boiler befüllt sich nicht innerhalb von 2 Minuten. Bitte die Maschine aus- und wieder eingeschalten.

- **Anzeigelampen blinken der Reihe nach**

Der Wasserbehälter ist leer. Bitte auffüllen.

- **schnelles Blinken aller Anzeigelampen**

Der Temperaturfühler ist defekt



Die folgenden Informationen sind ausschließlich für den Service des Wiederverkäufers bestimmt

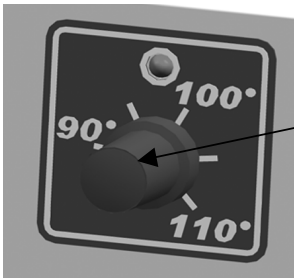
Brühtemperatureinstellung

Die elektronische Temperaturkontrolle kann die Brühtemperatur im Bereich von 85° - 110 ° stufenlos regeln.

Im Uhrzeigersinn, also nach rechts drehen, um die Temperatur anzuheben (max. 110°), nach links, um sie zu senken (min. 85°).

Um den Vorgang der Temperaturanpassung zu beschleunigen, kann man 1 - 2 Tassen Wasser aus der Brühgruppe entnehmen.

Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.



**TEMPERATUR
KONTROLLE**
85° C - 110° C

Bild 3

Programmierung der Kaffeemenge

Die Kaffeemengen werden wie folgt programmiert:

- Halten Sie den Schalter P 3 auf der Tastatur gedrückt bis alle 3 Kontrolllampen aufleuchten (ca. 30 sek.)
- Spannen Sie den Siebträger für zwei Tassen ein und drücken Sie Schalter P 1 (Kaffeebezug startet), wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie den Schalter P 3, um zu stoppen (die Kontrolllampe von Schalter P 1 erlischt)

Um die Kaffeemengen zu speichern und den Vorgang abzuschließen, drücken Sie noch einmal Schalter P 3 (die entsprechende Kontrolllampe erlischt)

Einstellung von Preinfusion

Halten Sie Taste P1 gedrückt und schalten Sie die Maschine EIN.

Wenn die LED Leuchte an der Taste P1 leuchtet schalten Sie die Maschine AUS und wieder EIN.

Mit diesem Vorgang programmieren Sie 4sec. Preinfusion.

Wenn Sie lieber eine Preinfusionszeit von 2sec. hätten, wiederholen Sie den Vorgang wie oben beschrieben nur anstatt P1 drücken Sie P2.

Wenn die LED Leuchte P2 an ist, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang noch mit P3 um die Preinfusionseinstellung abzuschließen.

Wenn dann die Maschine wieder eingeschaltet wird leuchtet LED P3 dann schalten Sie die Maschine wieder AUS und wieder EIN. Nun ist die Einstellung der Preinfusion abgeschlossen.

Boilerdruck Einstellung

Der Druck des Boilerdampfes wird von einem mechanischen Pressostat kontrolliert.

Um den Druck einzustellen, folgen Sie den Instruktionen:

- Entfernen Sie die den Tassenwärmer (5), entnehmen Sie den Boilerschutzgrill.
- Im linken hinteren Teil und drehen Sie die mittlere Schraube mit einem Schraubenzieher im Uhrzeigersinn, um den Druck zu reduzieren und gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu erhöhen.
- Befestigen Sie die obere Platte (15) und die Rückfront mit Schrauben wieder an ihrem Platz.

ELECTRIC CIRCUIT

