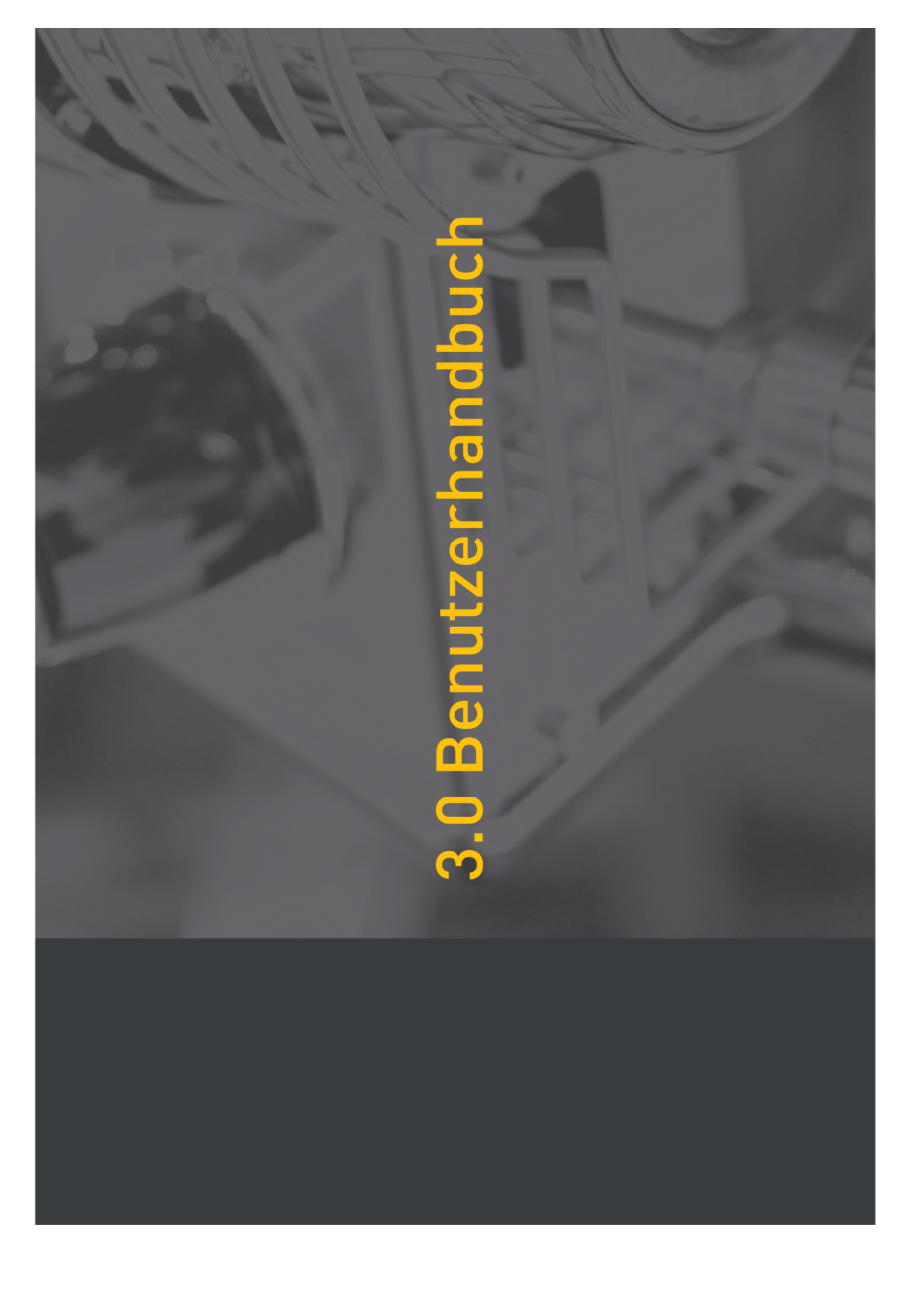




3.0 Benutzerhandbuch



Wir vereinen in unseren Produkten eine revolutionäre Technology, ergonomisches Design, höchsten Qualitätsstandard in der Materialauswahl sowie einen faszinierenden Bedienungskomfort. Dalla Corte steht für Innovation.

Diese Bedienungsanleitung soll ihnen dabei helfen, die Maschine kennen zu lernen um sie optimal einsetzen zu können. Sie enthält alle wichtigen Informationen zu Maschinenfunktionen und deren Bedienung, zu technischen Details und Pflegehinweisen. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und lernen Sie ihre neue Dalla Corte in all ihren Details besser kennen.

Viel Spaß bei der Entdeckung des „proof of taste“!

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der vorliegenden Gebrauchsanweisung vorzunehmen, ohne zur Aktualisierung der vorhergehenden Ausgaben verpflichtet zu sein.

Lesen Sie aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Hinweise, da diese wichtige Informationen bezüglich der Verwendung und Wartung des Gerätes enthalten. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt.

Typenschild

**DALLA
CORTE**

DALLA CORTE
VIA ZAMBELETTI, 1
20021 BARANZATE
MADE IN ITALY



SERIAL N
A12001120
YEAR 2015

MODEL
MINA

230V - 50-60Hz
2850W/IPX2
I 3,0 0,15MPa

Ausstattung des geräts

- ein kompletter Siebträger für 1 Dosis
- ein kompletter Siebträger für 2 Dosen
- ein kompletter Schlauchsatz für den Wasser-und Abwasseranschluss
- zwei Kaffeefilter für 1 Dosis
- zwei Kaffeefilter für 2 Dosen mit 3 verschiedenen Tiefen
- zwei Duschen
- ein Blindfilter
- eine Reinigungsbürste
- eine Dose Reinigungstabletten
- ein manueller Kaffeepresser
- ein Tuch zur Großreinigung der Außenbereiche
- eine Gummiunterlage für das Pressen des Kaffees
- eine Gebrauchsanweisung

Allgemeine Hinweise

Diese Espressomaschine darf ausschließlich für den Bestimmungszweck verwendet werden, für den sie eigens entwickelt wurde. Jede weitere Verwendungsweise ist als unangemessen und unpassend zu betrachten. Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer unsachgemäßen Anwendung ergeben. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, ist dieses korrekt an eine Erdungsanlage angeschlossen.

Der Anwender muss die angemessenen Positionierung der Elektro-, Wasser- und Ableitungsanlage gewährleisten, um eine sachgemäße Installation zu ermöglichen.

Der Installateur darf keine Änderungen an der bereits vorhandenen und unter Verantwortung des Anwenders verwirklichten und Installation vornehmen.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein genormtes Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder bei dessen technischem Kundendienst erhältlich ist.

Zugunsten einer guten Funktionsweise und Instandhaltung des Geräts kann die Installation eines Wasserenthärters für das Speisewasser erforderlich sein, um einer Kalkbildung in der Espressomaschine zu vorzubeugen. Der Installateur muss die Situation beurteilen, und der Anwender muss den für eine sachgemäße Installation des Wasserenthärters erforderlichen Raum vorsehen, der in der Gebrauchsanweisung des Wasserenthärters vorgegeben wird.

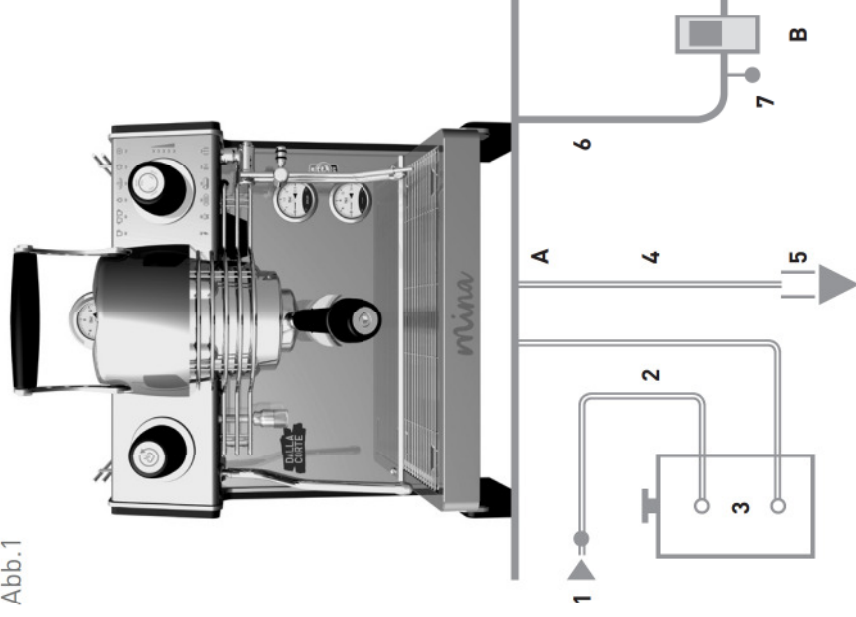
Der kontinuierliche und gewichtete Schalldruckpegel ist geringer als 70 dB.

Installationsvorbereitung

Das Gerät muss auf eine Fläche gestellt werden, die dessen sicheren Halt gewährt.

Während der Vorbereitung der Anlagen muss eine Öffnung **A** Abb. 1 (10 x 10 cm) auf der Auflagefläche vorgesehen werden, damit die Anschlüsse an die Anlagen im darunter liegenden Hohlraum **B** Abb. 1. hergestellt werden können.

Abb. 1



LEGENDE

- 1 Wasserhahn
- 2 Schläuche für den Wasseranschluss
- 3 Wasserenthärter (wahlweise)
- 4 Abflussrohr
- 5 Geruchsverschluss des Abflussrohrs
- 6 Netzkabel
- 7 Einphasige Schukosteckdose 16 A
- A Öffnung auf der Auflagefläche
- B Unterer Hohlraum

Das Gerät muss ausschließlich mit genormtem und den nationalen Bestimmungen entsprechendem Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch gespeist werden.

Der Wassernetzdruck muss zwischen 0,1 und 0,6 MPa betragen. Sollte letztere Voraussetzung nicht gegeben sein, konsultieren Sie den Hersteller! Zwischen dem Wassernetz und dem Wasserzulauf des Gerätes muss ein Absperrhahn installiert sein, damit der Wasserdurchlauf bei Bedarf geschlossen werden kann (1 Abb. 1).

Installieren Sie einen Geruchsverschluss des Abflussrohrs 5 Abb. 1 mit einem Mindestdurchmesser von 40 mm, der an die Ableitungsanlage des Installationsraums angeschlossen ist.

Hinweise zur anwendungssicherheit und zur wartung des gerätes

Diese Espressomaschine darf ausschließlich für den Bestimmungszweck verwendet werden, für den sie eigens entwickelt wurde. Jede weitere Verwendungsweise ist als unangemessen und unpassend zu betrachten. Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer unsachgemäßen Anwendung ergeben. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, ist dieses korrekt an eine Erdungsanlage angeschlossen.

Diese wesentliche Voraussetzung muss durch Fachpersonal geprüft werden. Der Hersteller oder der Installateur haften nicht für etwaige Schäden, die auf das Fehlen oder die Ineffizienz der Erdung der Anlage zurückzuführen sind.

Die Verwendung eines beliebigen elektrischen Gerätes erfordert die Befolgung einiger grundlegender Regeln:

- Das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen oder barfuß verwenden.
- Das Gerät darf nicht von Personen verwendet werden (einschließlich von Kindern), deren körperliche, sensorische und geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen und Kenntnissen fehlt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen, vermittelnden Person überwacht und bezüglich der Verwendung des Gerätes geschult.
- Kinder müssen überwacht werden, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät vor der Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz trennen und den Wasserzufluss schließen.

ACHTUNG

Eine Nichteinhaltung der oben beschriebenen Vorgaben kann die Sicherheit und die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen sowie zum Garantieverlust führen.

Dieses Gerät darf ausschließlich von Personal betrieben werden, das für diese Art der Tätigkeit qualifiziert ist. Verhindern Sie folglich eine Verwendung dieses Geräts von Kindern oder von unbefugten Personen.

Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es hergestellt wurde. Jede weitere Verwendungsweise

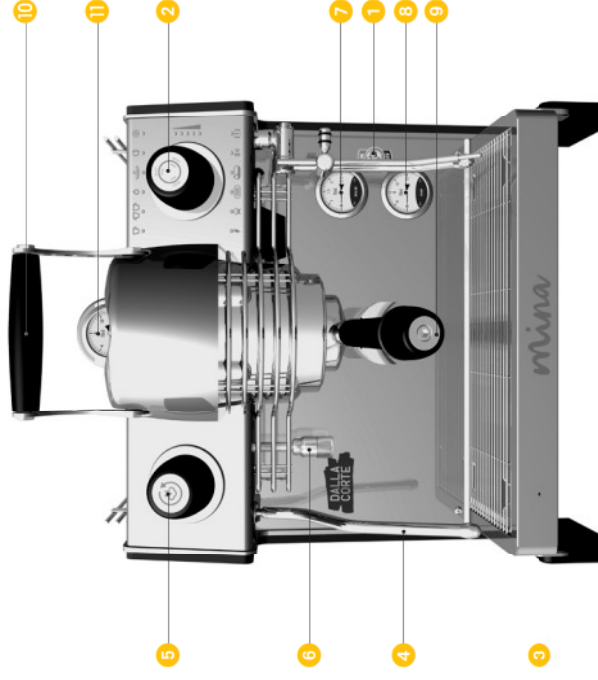
ist als unsachgemäß oder unangemessen zu betrachten. Der Hersteller übernimmt folglich keine Haftung für etwaige Schäden an Gegenständen, Tieren oder Personen infolge einer unsachgemäßen oder unangemessenen Verwendung dieses Geräts.

- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen oder in Wasser eintauchen.
- Das Gerät nicht für lange Zeit (z.B. für einen Tag) eingeschaltet und unbewacht lassen.
- Zur Gewährleistung der Effizienz des Gerätes und für seine korrekte Funktionsweise sind die Befolgung der Angaben des Herstellers und die Durchführung der Wartungsarbeiten unabdingbar.
- Das Gerät muss für eine sichere Funktionsweise auf einer sicheren und perfekt waagerecht ausgerichteten Ablageplatte mit einer Höhe von 85/90 cm vom Boden positioniert werden.
- Die Raumtemperatur darf für den Betrieb des Gerätes mindestens 5°C und höchstens 30° betragen. Wird das Gerät vorübergehend in einer Umgebung mit einer Temperatur unter 0°C aufbewahrt, wenden Sie sich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.
- Zur Installation des Gerätes den Verbindungssatz (im Lieferumfang enthalten) verwenden und **folglich keinesfalls die alten Verbindungen erneut benutzen**.
- Bei einem Defekt und/oder bei Funktionsstörungen der Espressomaschine, diese vollkommen ausschalten und sich einer jeglichen Versuchung der direkten Reparatur enthalten. Wenden Sie sich folglich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.

LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Multifunktionsknopf
- 3 Becken
- 4 Dampfrohr
- 5 Dampfhehn
- 6 Heißwasserauslauf
- 7 Kesseldruckmesser
- 8 Pumpendruckmesser
- 9 Siebträger
- 10 Schalthebel für die manuelle Ausgabe
- 11 Brühgruppendruckmesser

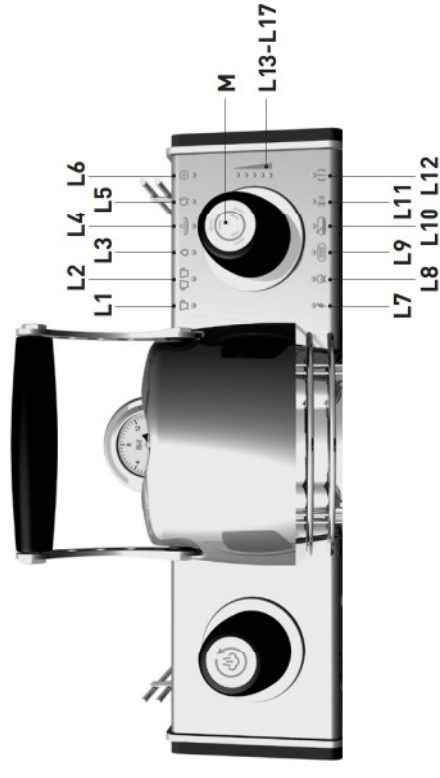
Abb.2



LEGENDE

- L1 Auswahl einfacher Espresso
- L2 Auswahl doppelter Espresso
- L3 Auswahl Wasserausgabe für 1 Dosis
- L4 Auswahl Wasserausgabe für 2 Dosen oder MCS
- L5 Auswahl manuelle Ausgabe mit Schalthebel
- L6 Auswahl Reinigung des Kessels
- L7 Leitung
- L8 Erhitzte Brühgruppe
- L9 Erhitzter Kessel
- L10 Selbstnivellierung in Betrieb
- L11 BT
- L12 Alarmmeldung
- L13-L17 Position Schalthebel
- M Multifunktionsknopf

Abb.3



Inbetriebnahme und verwendung des gerätes

Die folgenden Anweisungen mit Hilfe des Schemas in Abb.1 ausführen.

- Den Wasserhahn öffnen (1 Abb.1).
- Den Schalter der Elektroanlage einschalten (7 Abb.1) und den kleinen Hebel des Hauptschalters des Geräts nach oben schieben (1 Abb.2); anschließend überprüfen, dass sich die Kontrollleuchte  einschaltet.
- Sobald das Gerät eingeschaltet ist, beginnt die automatische Selbstnivellierung den Kessel bis zum Erreichen des Betriebspegels zu füllen; während dieser Phase schaltet sich die Kontrollleuchte  ein.
- Nach Beendigung dieser Ladephase beginnt die aktivierte Brühgruppe heißzulaufen; die Kontrollleuchte  blinkt.
- Nach Beendigung Heizphase hört die Kontrollleuchte  auf zu blinken und schaltet sich konstant ein.
- Sofort danach beginnt die Heizphase des Kessels; während der Heizphase blinkt die Kontrollleuchte .
- Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich selbige Kontrollleuchte konstant ein.
- Während der Heizphase des Kessels kann die Brühgruppe bereits betrieben werden.

Multifunktionsknopf

Durch Drehen des Multifunktionsknopfs (M Abb.3) können die gewünschten Funktionen ausgewählt werden. Eine jede Position des Drehknopfs aktiviert folglich eine der Kontrollleuchten von  bis  (falls aktiv). Infolge werden die Funktionen - zur Vereinfachung in Erinnerung gerufen.

ANMERKUNG

Die oben beschriebene Inbetriebsetzungssequenz läuft nur dann ab, wenn das Gerät nach der kompletten Abschaltung über den Hauptschalter (1 Abb.2) wieder eingeschaltet wird.

Diese Sequenz dient der Energieeinsparung während der Heizphase des Geräts und trägt zur Vermeidung von Überlastungsproblemen der Elektroanlage des Installationsraums bei.

ACHTUNG

Nicht die Hände unter die Brühgruppe halten, während diese in Betrieb ist!
Nicht die Metallteile der Brühgruppe oder des Siebträgers berühren da diese Verbrennungen verursachen können!

Programmierung der Dosen Zum Selbsterlernen

Den Drehknopf **M** drehen und die einzustellenden Dosis auswählen. Den Drehknopf **M** für mindestens 6 Sekunden gedrückt halten. Nach Ablauf der Zeit blinkt die ausgewählte Funktion **L** langsam auf, um das Änderungsverfahren anzuzeigen. Bei Drücken des Drehknopfs **M** beginnt die Ausgabe unter schnellem Blinken der entsprechenden Kontrollleuchte **L**, die bei erneutem Drücken des Drehknopfs **M** und bei Erhalt der neuen Ausgabezeit (Im Falle der Ausgabe tea1-tea2) oder Kaffeedosis (Im Falle der Kaffeeausgabe 1-2) endet. Ist das MCS aktiviert (wahlweise), kann tea2 nicht gewählt werden, da diese Funktion nicht verfügbar ist.

Zubereitung des Espressos

Für den Erhalt eines kontinuierlich guten Kaffees muss der Siebträger (9 Abb.2) stets in die Brühgruppe eingefügt sein, um immer die angemessene Temperatur zu behalten.

- Den Siebträger auflösen und dabei das Berühren heißer Metallteile vermeiden.
- Den Filter im Siebträger von etwaigen Kaffeerückständen reinigen.
- Dann den Filter mit frisch gemahlenem Kaffee füllen (1 Dosis Kaffee pro Einfachfilter, 2 Dosen pro Doppelfilter), den gemahlenen Kaffee mit dem eigens dafür vorgesehenen und im Lieferumfang enthaltenen manuellen Kaffeepresser fest andrücken, den Filterrand von etwaigen Kaffeerückständen reinigen und den Siebträger wieder in die Brühgruppe einsetzen.
- Den Multifunktionsknopf **M** zur Auswahl der gewünschten Ausgabeart drehen: Position  für 1 Espresso,  für einen doppelten Espresso oder **L5** für die manuelle Ausgabe mit Schalthebel. Für den FLASH-Effekt den Schalthebel nach unten schieben und dann sofort wieder nach oben führen.
- Den Drehknopf **M** drücken, um im Falle der Auswahl von  oder  mit der Ausgabe zu beginnen, während man bei einer Bestätigung mit der Position  einen 2 Sekunden langen Flash erhält. Dann den Schalthebel schrittweise bewegen, und die Position wird von den Kontrollleuchten **L13** bis **L17** entsprechend der Position des Schalthebels angezeigt.

Zubereitung der Heissen Milch

Milch in eine Kanne mit Henkel gießen.

Das Dampfrohr (4 Abb.2) in die Kanne führen und den Dampfhahn durch Drehen des Drehknopfs (5 Abb.2) gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Hat die Milch die gewünschte Temperatur erreicht, den Dampfhahn schließen. Nach Beendigung dieses letzten Arbeitsschrittes das Dampfrohr sofort mit eine feuchten Tuch reinigen, um die Bildung von Milchkrusten auf dem Rohr zu verhindern. Dann für einen kurzen Augenblick Dampf auf das Rost des Beckens ablassen, um auch den Innenbereich des Dampfrohrs von etwaigen Milchrückständen zu reinigen. Schützen Sie sich dabei mit dem feuchten Tuch vor etwaigen Spritzern!

Heisswasserausgabe

Einen Behälter (temperaturresistent bis zu 125°C) unter den Heißwasserverteiler (6 Abb.2) stellen und den Multifunktionsknopf **M** auf  oder  drehen. Die beiden letzteren Funktionen unterscheiden sich bezüglich der ausgegebenen Wassermenge (bei vorhandenem MCS nur ). Zum Zeitpunkt der Installation kann die Menge des zur Teezubereitung auszugebenden Wassers programmiert werden. Diese Programmierung darf ausschließlich durch den Installateur erfolgen.

ANMERKUNG

Für den Erhalt eines hochwertigen Milchschaums, muss während des Erhitzens ein bestimmtes Verfahren befolgt werden. Dieses Verfahren kann anhand von Fortbildungskursen oder spezifischen Videos vermittelt werden, wird aber aus Sicherheitsgründen nicht im vorliegenden Handbuch beschrieben. Zur Bewegung des Dampfrohrs den eigens dafür vorgesehenen Isoliergriff verwenden! Nicht den Dampfhahn öffnen, bevor das Dampfrohr in die Kanne eingeführt wurde, um etwaige Verbrennungen zu vermeiden!

ACHTUNG

Stellen Sie vor der Betätigung der Heißwasserentnahme einen Behälter unter das Auslaufrohr, um etwaige Verbrennungen zu vermeiden.

ACHTUNG

Verwenden Sie das MCS nicht mit einem auf den Bediener oder andere Personen gerichteten Dampfrohr.

ANMERKUNG

Für eine korrekte Funktionsweise des MCS müssen das Dampfrohr sowie das Endstück nach einer jeden Verwendung gründlich gereinigt werden. Es ist des Weiteren empfehlenswert, dass Endstück des Dampfrohrs mindestens zweimal täglich (von der Verwendung des MCS abhängig) abzunehmen, zu reinigen und wieder aufzusetzen.

Für den Erhalt eines guten Milchschaums ist es empfehlenswert, genügend Milch in die Kanne zu gießen, um das Endstück des Dampfrohrs zu bedecken. Das Dampfrohr sollte dann innerhalb der Kanne in eine seitliche und dezentralisierte Position gebracht werden, um die Bildung eines Wirbels während des Erhitzens der Milch zu begünstigen.

Verwendung des MCS (Wahlweise)

Das MCS ist ein automatisches System zum Erwärmen der Milch.

Anhand der Verwendung des MCS kann eine bestimmte Menge Milch auf eine im Voraus festgelegte Temperatur erhitzt werden. Dabei wird ein Mischschaum erzeugt, der mit dem der besten Barista vergleichbar ist.

Zur Verwendung des MCS müssen Sie nur eine bestimmte Menge kalte Milch in eine Kanne gießen, diese unter das Dampfrohr des MCS stellen und den Multifunktionsknopf **M** auf den Modus  drehen. Sobald die Milch die im Voraus festgelegte Temperatur (während der Installationsphase der Maschine programmiert) erreicht hat, wird die Dampfausgabe automatisch abgebrochen und die Milch ist verwendungsbereit.

Regelmässige wartung durch den anwender

ACHTUNG

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren infolge einer unsachgemässen Wartung.

Reinigung der karosserieteile

Alle Karosserieteile mit einem feuchten, aber nicht tropfenden Tuch reinigen. Die Verwendung von Reinigungsmitteln oder kratzenden Schwämmen vermeiden.

Reinigung der mit dem kaffee in berührung gelangenden teile

Jeden Abend oder nach Beendigung der Verwendung des Geräts den Siebträger (9 Abb.2) aus der Gruppe auslösen und den Filter aus dem Siebträger entnehmen.

Alle Teile mit der im Lieferumfang der Espressomaschine enthaltenen Bürste reinigen, um eine Bildung von Kaffeekrusten sowohl auf den Innen- als auch auf den Außenflächen zu vermeiden.

Auch das Becken (3 Abb.2) und das entsprechende Rost entnehmen.

Reinigung der brühgruppe (täglich)

Dieses Gerät ist mit einem automatischen Reinigungszyklussystem der Brühgruppen ausgestattet.

Gehen Sie für die Reinigung einer jeden einzelnen Brühgruppe folgendermassen vor

Den Siebträger der zu reinigenden Gruppe auslösen, den entsprechenden Siebträger entfernen und den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Blindfilter installieren.

Die Effizienz des Gerätes wird bei dessen sachgemässer Wartung garantiert.

Es ist folglich wichtig, zugunsten einer sachgemässen Wartung die folgenden Anweisungen zu befolgen.

Vor dem Beginn jeglicher Wartungsarbeiten, die hochtemperaturresistenten Schutzhandschuhe anlegen.

ACHTUNG

Den zum Ablassen des heißen Wassers aus der Espressomaschine verwendeten Schlauch gut fixieren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Eine der im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Reinigungstabletten in den Blindfilter geben und den Siebträger wieder einsetzen.

Mit dem Multifunktionsknopf **M** die Funktion ☉ auswählen und diese für mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

Nach Abschluss des Reinigungsverfahrens der Brühgruppe und vor deren Verwendung mindestens 200 cm³ Wasser aus der gereinigten Brühgruppe entnehmen; dazu müssen mit dem Multifunktionsknopf **M** die Funktion ☉ ausgewählt, der Siebträger entnommen und der Schalthebel zur Entnahme der gewünschten Wassermenge betätigt werden.

Reinigung des Kessels (täglich)

Um zu gewährleisten, dass das heiße Wasser zur Teezubereitung stets rein und trinkbar ist, täglich den Kessel reinigen. Gehen Sie zur Reinigung des Kessels folgendermaßen vor.

Die eine Seite eines Schlauchs in den Heißwassereinlauf des Geräts und die andere Seite in das Spülbecken einführen.

Mit dem Multifunktionsknopf **M** die Funktion ☉ auswählen und mittels Drücken bestätigen.

Während der Reinigung des Kessels bleibt die Brühgruppe eingeschaltet.

Dieser Reinigungszyklus des Kessels kann circa 30 Minuten in Anspruch nehmen. Es ist daher empfehlenswert, ihn am Ende des Arbeitstages durchzuführen.

Regelmässige reinigung

Ungefähr alle 3–6 Tage (entsprechend des täglichen Arbeitsumfangs) die Dusche und den Duschenträger unter der Brühgruppe mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schraubenschlüssel abmontieren. Diese Teile wieder einbauen und dabei auf die korrekte Positionierung aller Teile achten, da es ansonsten zu einer minderwertigen Espresso-Extraktion und zur Beschädigung der Brühgruppe kommen kann.

ACHTUNG

Sollte die Espressomaschine für länger als 2 Tage ausgeschaltet bleiben, die Reinigung der Brühgruppe und des Kessels, wie oben beschrieben, durchführen.

Wartung des wasserenthärters

Ist die Espressomaschine an einen Wasserenthärter angeschlossen, auf dessen Gebrauchsanweisung für die Wartung Bezug nehmen.

ACHTUNG

Der Hersteller und der Installateur haften nicht für Schäden, die durch eine fehlende und/oder unsachgemäße Wartung des Wasserenthärters verursacht werden.

ACHTUNG
Es kann aufgrund der unsachgemäßen Verwendung des Geräts ein Alarm ausgelöst werden; in diesem Falle ist es ausreichend, zur Problembehebung die Verwendungsweise zu korrigieren.

Anomalie

Dieses Gerät ist mit einer elektronische Steuerung ausgestattet, die nicht nur die Betriebsfunktionen steuert, sondern auch die sachgemäße Funktionsweise aller Bestandteile überprüft. Sollten Störungen bei einer bestimmten Funktion auftreten, wird dies gemeldet.

Alarm	Ursache	Lösung
Die Meldung erfolgt folgendermaßen:  led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Die Brühgruppe wird deaktiviert.	Timeout Heizung Brühgruppe • Erwärmt sich die Brühgruppe beim erste Einschalten nicht innerhalb von 2 Minuten • Der Temperaturfühler ist getrennt oder hat einen Kurzschluss oder die Brühgruppe ist überhitzt	• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!
Die Meldung erfolgt folgendermaßen:  led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Die Funktion Schalthebel wird deaktiviert und es bleiben die Funktionen  und  aktiviert.	Allarm Schalthebel • Bei der Betätigung des Schalthebels ermittelt die elektronische Steuerung keinerlei Impuls vom MRF	• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten. Das DRF führt: den Reset-Zyklus aus • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!
Die Meldung erfolgt folgendermaßen:  led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal).	Timeout Milchaufschäumer • Wenn die MCS-Temperatursonde nach 60 Sekunden Dampfbezug die 30° C nicht erreicht hat	• Tauchen sie den MCS Aufschäumen in eine Flüssigkeit um diese zu erhitzen • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!

Alarm	Ursache	Lösung
Die Meldung erfolgt folgendermaßen:  led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Blockierung der Beheizung des Kessels*.	Timeout Heizung Boiler • Der Kessel hat nicht innerhalb von 10 Minuten nach dem Einschalten die Temperatur von 40°C erreicht • Der Temperaturfühler des Kessels befindet sich außerhalb des Messbereichs, hat einen Kurzschluss oder ist getrennt	• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!
Die Meldung erfolgt folgendermaßen:  led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Die Ausgabe muss manuell mittels Drücken des Drehknopfs M abgebrochen werden.	Durchflussmesser defekt • Dieser Alarm wird ausgelöst, erhält die elektronische Steuerung während der Ausgabe der Brühsgruppe keine Impulse vom Durchflussmesser	• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!
Die Meldung erfolgt folgendermaßen:  led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Blockierung der Selbstnivellierung; Blockierung des Kessels.	Time-out Selbstnivellierung • Die Selbstnivellierung kann nicht innerhalb der programmierten Zeit die Wassermenge im Kessel auf das vorgesehene Betriebsniveau zurückbringen	• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!

* Bei Auftreten dieses Alarms bleibt die Brühsgruppe des Espressoausgabe aktiviert.