

Congratulazioni!

Con l'acquisto di questa macchina automatica da caffè vi siete assicurati un prodotto di alta qualità, realizzato con la massima cura. Come per tutti gli apparecchi elettrici, anche per l'utilizzo di questa macchina da caffè è necessario prestare la massima attenzione, al fine di evitare lesioni alle persone o danni all'apparecchio.

Vi preghiamo di studiare le presenti istruzioni per l'uso prima della messa in funzione e di osservare le avvertenze relative alla sicurezza.

Coloro che non hanno preso conoscenza delle istruzioni per l'uso non sono autorizzati all'utilizzo della macchina.

Sommario

	Pagina		Pagina
Avvertenze relative alla sicurezza	58	Programmazioni	74
Indicazioni in merito alle istruzioni	59	- Modalità di programmazione	74
Apertura dell'imballaggio	59	- «Durezza dell'acqua»	74
Elenco delle parti e degli elementi di comando	60	- «Ciclo di risciacquo»	75
Istruzioni brevi	62	- «Prebollitura»	75
Messa in funzione della macchina	64	- «Premacinatura»	75
- Operazioni preliminari alla prima messa in funzione	64	- Uscita dalla modalità di programmazione	75
- Installazione e assemblaggio della macchina	64	Pulizia / Manutenzione / Decalcificazione	76
- Riempimento del serbatoio dell'acqua	65	- Pulizia giornaliera	76
- Caricamento del caffè in grani	66	- Pulizia settimanale	77
- Allacciamento della macchina alla rete	66	- Pulizia quindicinale	78
- Accensione dell'apparecchio	67	- Pulizia mensile	78
- Scarico dell'aria	67	- Istruzioni importanti in merito alla pulizia	78
Preparazione automatica del caffè	68	- Eliminazione del calcare ogni 3-4 mesi	79
- Regolazione del deflusso del caffè	68	Visualizzazioni a display	81
- Caffè o Espresso?	68	Problemi di funzionamento e riparazioni	82
- Una o due tazze?	69	Dati tecnici	83
- Modifica della quantità erogata in tazza (=quantità acqua)	69	Smaltimento	27
- Utilizzo di una seconda qualità di caffè macinato	70	Indice	84
- Cappuccino / Erogazione vapore	71		
- Erogazione di acqua calda	72		
- Aggiunta di acqua	72		
- Macinacaffè: regolazione del grado di macinatura e del dosaggio del caffè	73		



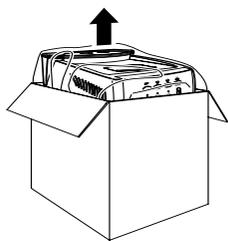
Avete acquistato la macchina da caffè «Caruso». Prendetevi ora un attimo di tempo e leggete con attenzione e per intero le presenti istruzioni, prima di allacciare il vostro apparecchio alla rete. Le istruzioni contengono importanti informazioni in merito alla sicurezza e all'uso.

- L'apparecchio è concepito per uso domestico. Un diverso utilizzo (ad es. in ristoranti, uffici, ecc.) può comportare la cessazione della garanzia. L'apporto di modifiche tecniche all'apparecchio può dare origine a pericoli per l'incolumità e la vita.
- Non toccare il beccuccio di fuoriuscita del vapore durante il funzionamento, dato che a causa del vapore raggiunge temperature molto elevate.
- Non mettere mai l'apparecchio in funzione nel caso in cui un cavo o una spina siano danneggiati o non siano in condizioni ottimali.
- Cavi e spine danneggiati o che si surriscaldano devono essere immediatamente sostituiti dal Servizio dopovendita Migros.
- Le riparazioni degli elettrodomestici devono essere eseguite esclusivamente dal Servizio dopovendita Migros. Riparazioni improprie possono causare gravi pericoli per l'utilizzatore e fanno decadere ogni responsabilità per eventuali danni.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- I bambini non riconoscono i pericoli che possono essere causati dalle apparecchiature elettriche. Non lasciare quindi mai che i bambini maneggino elettrodomestici senza essere sorvegliati. In caso di assenza, spegnere l'apparecchio e estrarre la spina dalla presa di corrente. **Per quanto riguarda i bambini prestate particolare attenzione affinché non vengano in contatto con il getto bollente di vapore che fuoriesce dalla macchina: pericolo di scottature!**
- Prima di qualsiasi manipolazione dell'apparecchio (ad es. aggiunta dell'acqua, pulizia, spostamento dell'apparecchio, ecc.) è necessario spegnere l'interruttore principale e scollegare il cavo di alimentazione da entrambi i lati.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirandola dal cavo di alimentazione né con le mani bagnate.
- Utilizzare solo cavi di prolunga in perfette condizioni (3 poli / 1,5 mm²).
- Alimentare la macchina esclusivamente con corrente alternata (230 V / 50 Hz; protezione minima 6A). Per ragioni di sicurezza si consiglia l'utilizzo di prese di sicurezza con interruttore differenziale (Interruttore «FI»).
- Gli elettrodomestici, con l'uso prolungato negli anni, sono soggetti a invecchiamento. La sicurezza non è quindi più garantita e l'apparecchio non deve più essere utilizzato. Fate pertanto verificare gli elettrodomestici dal Servizio dopovendita Migros entro i 7 anni di funzionamento e comunque in caso di guasti.
- Conservate le istruzioni per l'uso e consegnatele in ogni caso a chi dovesse subentrarvi nell'utilizzo dell'apparecchio.
- Non condurre il cavo di alimentazione su oggetti caldi, non incastrarlo, non lasciare che penda verso il basso e proteggerlo dall'unto e dall'umidità.
- Utilizzare la macchina unicamente in locali asciutti e prestare attenzione affinché non venga in contatto con getti d'acqua. Osservare una distanza minima di 10 cm da pareti, ecc.
- Collocare la macchina su una superficie di supporto piana e stabile e con una presa di corrente facilmente accessibile.
- Conservare il materiale di imballaggio (es. sacchi in plastica) lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di incendio utilizzare esclusivamente estintori ad anidride carbonica (estintori a CO²). Non utilizzare mai acqua o estintori a polvere.

Le presenti istruzioni non possono prendere in considerazione ogni possibile ambito. Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non trattati o trattati in modo non sufficientemente dettagliato nelle istruzioni potete rivolgervi al più vicino Servizio dopovendita Migros (gli indirizzi sono riportati sul retro di copertina).

Conservate queste istruzioni con cura e consegnatele in ogni caso a chi dovesse subentrarvi nell'uso dell'apparecchio.

Apertura dell'imballaggio



1.



2.



3.



4.



5.



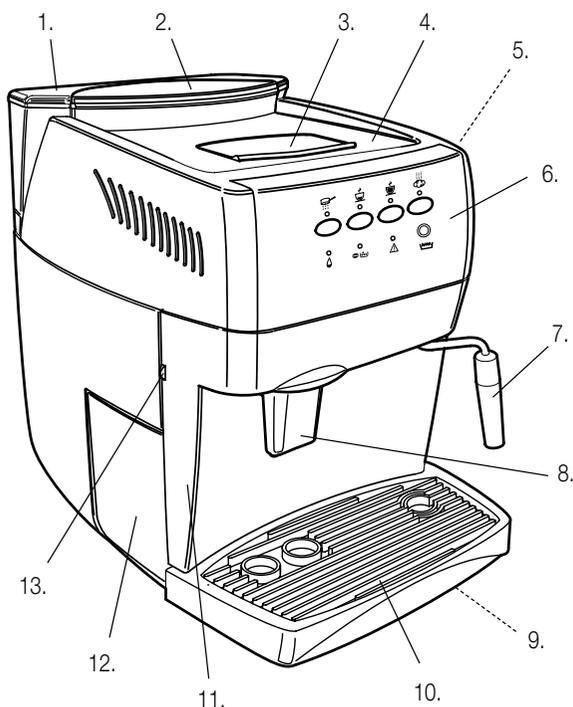
6.



7.

- Estrarre la macchina dall'imballaggio
- Controllare subito dopo l'apertura dell'imballaggio che le seguenti parti siano disponibili:
 1. Corpo macchina
 2. Vaschetta di sgocciolamento con griglia
 3. Cavo di alimentazione
 4. Misurino per caffè macinato
 5. Pennellino per pulizia
 6. Chiave per unità di ebollizione
 7. Cartina per la misurazione della durezza dell'acqua

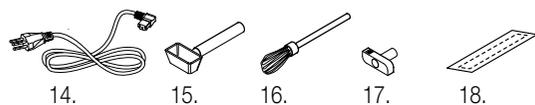
Suggerimento: Conservate l'imballaggio per futuri trasporti (ad es. in caso di trasloco, riparazioni, ecc.). I sacchi di plastica vanno sempre conservati lontano dalla portata dei bambini.



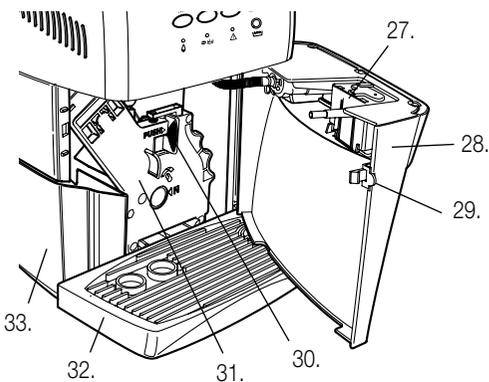
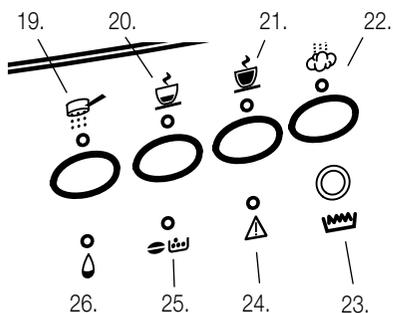
Parte esterna:

1. Serbatoio dell'acqua con coperchio
2. Contenitore per caffè in grani con coperchio
3. Scomparto per caffè macinato (quantità max. di riempimento 1 misurino raso)
4. Piastra d'appoggio per le tazze
5. (lateralmente) manopola di regolazione per erogazione vapore/acqua calda
6. Pannello comandi e visualizzazioni
7. Ugello erogazione vapore e acqua calda
8. Bocchetta di uscita del caffè (regolabile in altezza)
9. (lato inferiore) Piatto girevole
10. Vaschetta di raccolta con griglia
11. Sportello di servizio (apribile mediante l'elemento 13)
12. Contenitore di raccolta fondi (estraibile insieme all'elemento 10)
13. Pulsante di sblocco per sportello di servizio (premere e quindi aprire lo sportello)

Accessori:



14. Cavo di alimentazione
15. Misurino per caffè macinato (quantità max. di riempimento 1 misurino raso)
16. Pennellino per pulizia
17. Chiave per unità di bollitura
18. Cartina per la determinazione della durezza dell'acqua



Elementi di comando

(v. anche pag. 81)

- 19. Tasto per «Caffè Macinato»
- 20. Tasto erogazione «Espresso»
- 21. Tasto erogazione «Caffè»
- 22. Tasto erogazione «Vapore»
- 23. Tasto e visualizzatore «Decalcificazione»
- 24. Spia di controllo «sportello di servizio aperto» o «vaschetta di sgocciolamento o contenitore fondi non correttamente inseriti»
- 25. «Contenitore caffè in grani vuoto», «contenitore raccolta fondi pieno o dispositivo di macinatura bloccato»
- 26. «Mancanza acqua o scarico aria»

Parte interna (sportello di servizio aperto):

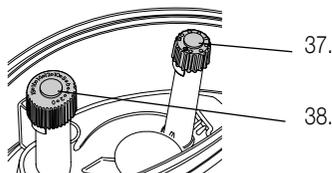
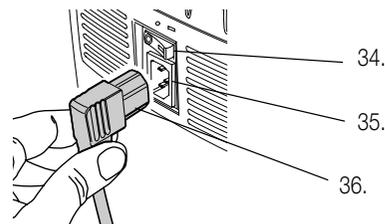
- 27. Uscita del caffè
- 28. Sportello di servizio
- 29. Pulsante di sblocco
- 30. Pulsante di sblocco per unità bollitura (asportare dapprima l'elemento 32)
- 31. Unità di bollitura
- 32. Vaschetta di sgocciolamento
- 33. Contenitore raccolta fondi (estraibile insieme alla vaschetta di sgocciolamento 32)

Pannello posteriore:

- 34. Interruttore principale: «0» = spento / «1» = acceso
- 35. Presa per allacciamento alla rete
- 36. Spina del cavo di alimentazione

All'interno del contenitore caffè in grani (2)

- 37. Manopola di regolazione per quantitativo di caffè da macinare
- 38. Manopola di regolazione grado di macinatura



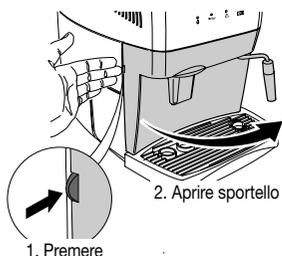
Le presenti istruzioni brevi riportano unicamente le procedure operative fondamentali. Per ragioni di sicurezza vi consigliamo di leggere le istruzioni dettagliate, nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Vi preghiamo di prestare attenzione alle avvertenze relative alla sicurezza riportate a pagina 2.

1. Installazione

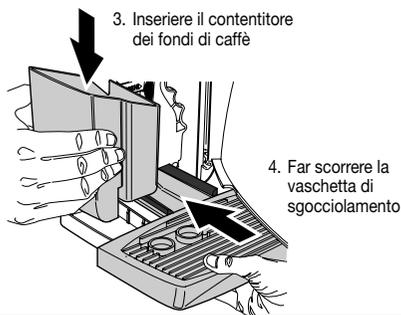
- Collocatela macchina su una superficie di appoggio asciutta, stabile e piana nelle vicinanze di una presa di corrente.
- Utilizzate la macchina unicamente in ambienti asciutti e senza cavi di prolunga.
- Non lasciate che il cavo penda verso il basso: pericolo di inciampamento!
- Tenete una distanza minima di 10 cm da pareti, ecc.

2. Assemblaggio

- Premete a fondo il pulsante di sblocco e aprite lo sportello di servizio.



- Collocate il contenitore dei fondi di caffè nella vaschetta di sgocciolamento.
- Collocatela a griglia sulla vaschetta di sgocciolamento.
- Inserite la vaschetta di sgocciolamento con contenitore di raccolta fondi nella macchina facendola scorrere delicatamente fino a quando si percepisce un leggero scatto in posizione.

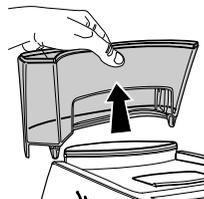


- Richiudete lo sportello di servizio fino al suo scatto in posizione.

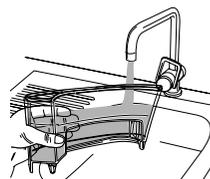
3. Riempimento del serbatoio dell'acqua

Utilizzate nella macchina esclusivamente **acqua di rubinetto non trattata, fredda**.

- Estraiete il serbatoio trasparente con coperchio.



- Sciacquate il serbatoio e riempitelo con acqua di rubinetto fino alla tacca «MAX» (max. 1,3 l)



Importante: Per le operazioni di riempimento non collocate mai la macchina sotto un rubinetto (pericolo di scarica elettrica!).

- Inserite nuovamente il serbatoio dell'acqua e il coperchio.

4. Caricamento del caffè in grani

- Togliete il coperchio salvaroma del contenitore per il caffè in grani.
- Caricate il caffè in grani nel contenitore (ca. 230 g) e rimettete il coperchio.



Importante: Non introdurre mai nello scomparto per il caffè in grani caffè macinato o caffè solubile (caffè istantaneo) né materiali di altro genere, dato che la macchina può subire danneggiamenti.

5. Allacciamento della macchina alla rete

- Inserite la spina piccola nella presa sul retro della macchina.
- Inserite la spina di alimentazione nella presa di corrente (230 V / 50 Hz).



6. Accensione dell'apparecchio

- Inserite l'interruttore principale (= posizione «I»).

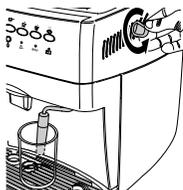


- Viene emesso un breve ronzio ed è possibile che fuoriesca acqua: è una condizione normale.
- Le due spie di controllo  /  lampeggiano durante il ciclo di riscaldamento e s'illuminano non appena la macchina è riscaldata.

7. Scarico dell'aria dalla macchina

Prima di mettere la macchina in funzione per la prima volta è necessario eseguire il ciclo di scarico dell'aria:

- Collocate un contenitore sotto l'ugello di erogazione vapore.
- Aprite il rubinetto di erogazione vapore.
- Si sente il rumore di funzionamento della pompa e dall'ugello del vapore vengono spruzzate singole gocce di acqua calda.
- Non appena viene erogato un getto d'acqua regolare, richiudete il rubinetto di erogazione



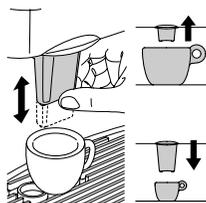
vapore ruotando la manopola in senso orario fino alla posizione di arresto.

- La macchina è ora pronta per l'uso.

Importante: Il beccuccio dell'ugello raggiunge durante questo procedimento temperature molto elevate. Attenzione: pericolo di scottature!

8. Regolazione del deflusso del caffè

- Collocate una tazza vuota sotto la bocchetta.
- Regolate la bocchetta in relazione alla dimensione della tazza.



9. Caffè o Espresso?

La macchina da caffè «Caruso» prepara il caffè o l'espresso in modo totalmente automatico.

- Premete il tasto Espresso  (o il tasto Caffè .
- Non appena il tasto viene premuto, la spia di controllo lampeggia e il caffè viene macinato dal dispositivo di macinatura.
- Il caffè appena macinato viene trasferito automaticamente nell'unità di ebollizione e subisce un primo trattamento con acqua calda.
- L'acqua calda viene infine pompata nell'unità di ebollizione e il caffè viene erogato nella tazza.
- Al termine della preparazione, i fondi vengono scaricati nell'apposito contenitore e l'intero procedimento è concluso.
- Per preparare altre tazze, premete nuovamente il tasto Espresso  o Caffè .

Importante: Il procedimento di preparazione del caffè non deve essere interrotto (ad es. togliendo corrente o aprendo lo sportello di servizio) poiché, in caso contrario, potrebbero verificarsi anomalie di funzionamento.

Operazioni preliminari alla prima messa in funzione

Prima di lasciare lo stabilimento la Vostra macchina è stata testata con caffè. Nonostante sia stata quindi pulita a fondo, è possibile che minimi residui di caffè siano rimasti nell'apparecchio. La macchina è in ogni caso assolutamente nuova di fabbrica.

1. Installazione della macchina

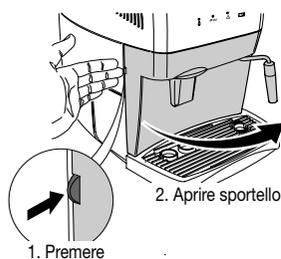
Nella scelta del luogo di installazione devono essere osservati i seguenti punti:

- Utilizzate la macchina su una superficie asciutta, stabile e piana, nelle vicinanze di una presa di corrente.
- Utilizzare solo cavi di prolunga in perfette condizioni (3 poli / 1,5 mm²).
- Non lasciate che il cavo penda verso il basso (pericolo di inciampamento!).
- Osservate una distanza minima di 10 cm da pareti, ecc.
- Non utilizzate in ambienti con temperature inferiori a 0°C (ad es. in camper); pericolo per danni dovuti al gelo.

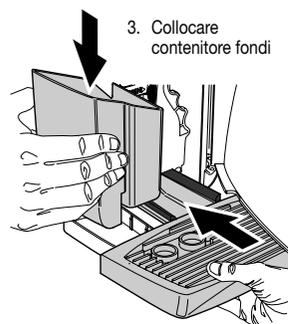
2. Assemblaggio della macchina

Prima che la macchina possa essere allacciata alla rete elettrica e messa in funzione, devono essere eseguite alcune operazioni di preparazione:

- Aprite lo sportello di servizio premendo a fondo il pulsante di sblocco.



2. Aprire sportello



4. Inserite vaschetta di sgocciolamento

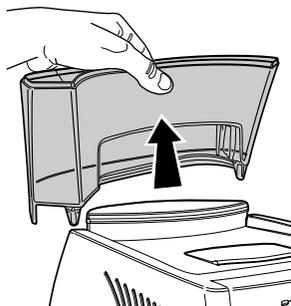
- Collocate il contenitore fondi nella vaschetta di sgocciolamento.
- Collocate la griglia sulla vaschetta di sgocciolamento.
- Inserite con cautela la vaschetta di sgocciolamento con contenitore fondi nella macchina fino a percepire un leggero scatto in posizione.
- Richiudete lo sportello di servizio e fatelo scattare in posizione.

Importante: L'accensione della spia pada di controllo rossa «Anomalia di funzionamento» **⚠** dopo l'azionamento dell'interruttore principale segnala che lo sportello di servizio non è stato chiuso completamente o che gli elementi non sono stati inseriti correttamente.

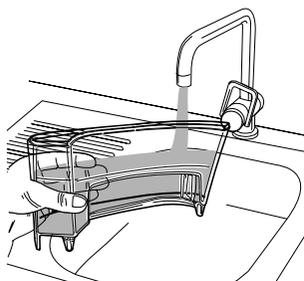
3. Riempimento del serbatoio dell'acqua

Per il funzionamento della macchina da caffè deve essere **utilizzata esclusivamente acqua di rubinetto non trattata, fredda**.

Importante: Non utilizzare mai acqua calda o altri liquidi poiché la mancata osservanza può causare anomalie di funzionamento.



- Togliete il coperchio del serbatoio dell'acqua.
- Estraiete verso l'alto il serbatoio trasparente dell'acqua (retro dell'apparecchio).

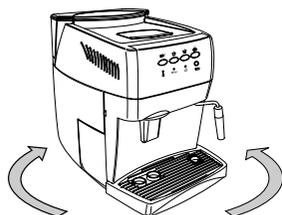


- Sciacquate il serbatoio e riempitelo con acqua fino alla tacca «MAX» (max. 1,3 l).

Importante: Non collocare mai la macchina sotto un rubinetto per l'operazione di riempimento del serbatoio (pericolo di scarica elettrica!).

- Reinserite il serbatoio e il coperchio.

Importante: Il serbatoio dell'acqua è provvisto di un indicatore di livello acqua integrato. Se l'acqua ha raggiunto un livello troppo basso si accende la spia di controllo rossa «Mancanza acqua»  e la macchina si ferma automaticamente. Prima di poter utilizzare nuovamente la macchina è necessario riempire il serbatoio dell'acqua (v. pag. 72). È possibile che nel serbatoio si trovi ancora un quantitativo residuo di acqua. È una situazione regolare e non rappresenta un'anomalia.

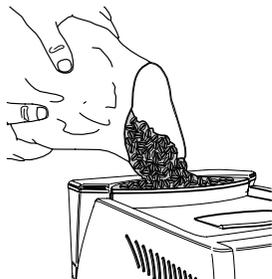


Suggerimento: Nella parte inferiore della macchina è integrato un piatto girevole che consente la rotazione della macchina per l'agevole estrazione/inserimento del serbatoio dell'acqua.

4. Caricamento del caffè in grani

Potete caricare nel contenitore ca. 230 g di caffè in grani, che verrà macinato dal dispositivo di macinatura integrato appena prima della preparazione di ogni caffè.

- Togliete il coperchio salvaroma del contenitore per caffè in grani.
- Caricate il caffè in grani e rimettete il coperchio.



Quando il contenitore è vuoto, il macinacaffè integrato si ferma automaticamente e la spia di controllo rossa «Mancanza caffè»  si accende. Dopo aver riempito il contenitore con il caffè in grani premete nuovamente il tasto «Espresso» o «Caffè».

La macchina da caffè Caruso consente di regolare singolarmente il grado di macinatura e il dosaggio del caffè. Il procedimento è descritto a pagina 73.

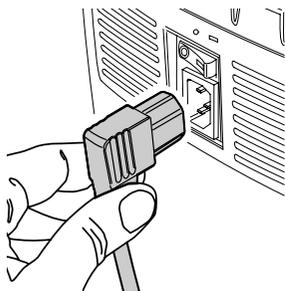
La macchina è programmata per il «Caffè Caruso» Imperiale.

Importante: Non caricare mai nel contenitore per caffè in grani caffè macinato o caffè solubile (caffè istantaneo), perché la macchina ne verrebbe danneggiata! Non aggiungere mai il caffè in grani mentre la macchina è in funzione o mentre il macinacaffè sta lavorando. Non toccare mai il dispositivo di macinatura con le dita o con oggetti di qualsiasi genere: pericolo di lesioni!

Allacciamento della macchina alla rete

La macchina da caffè deve essere allacciata alla rete di alimentazione elettrica.

- Inserite la spina piccola nella presa che si trova sulla macchina (retro dell'apparecchio).
- Inserite la spina di alimentazione nella presa (230 V / 50 Hz).

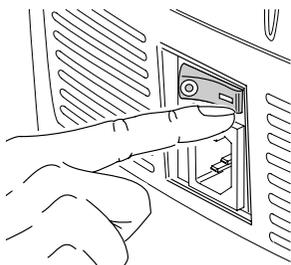


Importante: Prima di qualsiasi intervento di pulizia, manipolazione, in caso di assenza (ad es. per ferie) o nel caso in cui l'apparecchio rimanga incustodito (ad es. in presenza di bambini) scollegare sempre la macchina dalla rete estraendo le prese da entrambi i lati.

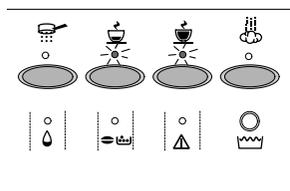
Accensione dell'apparecchio

Sul retro dell'apparecchio si trova l'interruttore principale:

- Accendete l'apparecchio mediante l'interruttore principale (= posizione «I»).



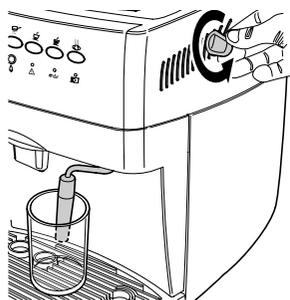
- All'accensione segue un breve ronzio. È una condizione regolare, in quanto la macchina esegue un controllo automatico. Col ciclo di risciacquo attivato (v. pagina 75), inoltre, i circuiti interni della macchina vengono sciacquati a fondo con acqua fresca che viene quindi scaricata nella vaschetta sgocciolamento.



- Nella parte frontale della macchina iniziano a lampeggiare le due spie di controllo verdi  /  ad indicare il ciclo di riscaldamento.
- Non appena la luce delle spie rimane accesa, il ciclo di riscaldamento è completato.
- Prima di poter erogare il primo caffè, deve ancora essere eseguita la procedura di scarico aria (v. sotto).

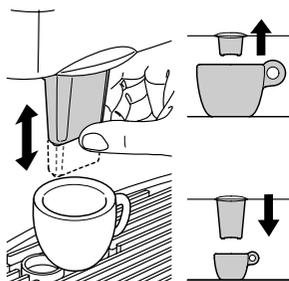
Scarico aria

Prima di poter mettere la macchina in funzione per la prima volta, è necessario procedere allo scarico dell'aria. Questa breve procedura consente di eliminare le bolle d'aria che in una macchina nuova si trovano ancora nel circuito dell'acqua.



- Collocate un contenitore sotto l'ugello del vapore.
- Ruotate in senso orario la manopola del rubinetto di erogazione vapore.
- Si udrà il rumore di funzionamento della pompa e verranno spruzzate dall'ugello singole gocce di acqua bollente. Durante questa operazione il beccuccio dell'ugello raggiunge temperature molto elevate; Attenzione: pericolo di scottature !
- Dopo alcuni secondi fuoriesce dall'ugello un getto d'acqua regolare. Lo scarico dell'aria è completato e la manopola del rubinetto di erogazione vapore può essere riportata alla posizione di arresto (rotazione in senso orario).
- La macchina è ora pronta per l'uso.

Importante: Anche nel caso in cui la macchina sia rimasta inutilizzata per qualche tempo (ad es. dopo le ferie) o il serbatoio dell'acqua si sia svuotato è necessario eseguire il ciclo di scarico dell'aria.



1. Regolazione del deflusso di caffè

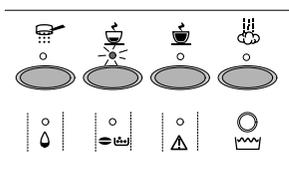
La bocchetta di uscita è regolabile in altezza e può essere adeguata alla dimensione della tazza.

- Collocate una tazza vuota sotto la bocchetta di uscita.
- Regolate la posizione della bocchetta in relazione alla dimensione della tazza.

2. Caffè o Espresso?

La macchina da caffè «Caruso» prepara il caffè o l'espresso in modo totalmente automatico.

- Non appena le due spie verdi di controllo ☕ / ☕ restano accese con luce fissa, la macchina è pronta per l'uso.
- Premete ad es. il tasto Espresso ☕ (o il tasto Caffè ☕).
- Alla pressione del tasto la relativa spia di controllo inizia a lampeggiare e il dispositivo di macinatura macina una porzione di caffè.
- Il caffè macinato fresco viene trasferito automaticamente nell'unità di ebollizione e subisce un trattamento preliminare con acqua calda. È con questo trattamento che il caffè può sviluppare appieno il suo aroma.
- L'acqua calda viene infine pompata nell'unità di ebollizione e il caffè scorre nella tazza.
- Dopo il ciclo di ebollizione i fondi vengono scaricati nel contenitore di raccolta e l'intero procedimento è concluso.
- Per preparare altre tazze premete nuovamente il tasto Caffè o Espresso.

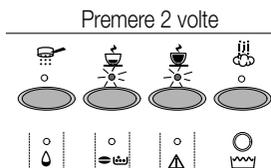


Importante: Il procedimento di preparazione del caffè non deve essere interrotto (ad esempio togliendo corrente o aprendo lo sportello di servizio), dato che, in caso contrario, potrebbero verificarsi anomalie di funzionamento.

Suggerimento: La quantità erogata in tazza (ovvero la quantità di acqua) per l'espresso o per il caffè può essere modificata e programmata (v. pagina 69). Quando lascia la fabbrica la macchina è regolata su un valore medio.

3. Una o due tazze?

È anche possibile preparare contemporaneamente due tazze di caffè fresco:



- Collocate due tazze vuote sotto la bocchetta di uscita.
- Regolate l'altezza della bocchetta di uscita in relazione alla dimensione delle tazze.
- Non appena le due spie verdi di controllo ☕ / ☕ restano accese, la macchina è pronta per l'uso.
- Premete ad es. il tasto Espresso ☕ (o il tasto Caffè ☕) **due volte brevemente**.
- Non appena il tasto è stato premuto due volte, questa condizione verrà segnalata dalla relativa spia di controllo mediante un **doppio lampeggiamento** per l'intera durata del ciclo di preparazione. Il dispositivo di macinatura preparerà prima due dosi di caffè.
- La preparazione di due tazze richiede la doppia esecuzione dell'intero ciclo. Questo avviene in modo totalmente automatico.
- Lasciate le tazze sotto la bocchetta di uscita fino a quando l'intero procedimento è concluso.



4. Regolazione della quantità erogata in tazza

La quantità erogata in tazza (ovvero la quantità di acqua) per l'espresso o per il caffè può essere modificata e programmata. Quando lascia la fabbrica la macchina è regolata per un quantitativo medio.

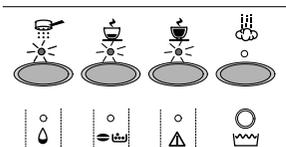
- Collocate una tazza vuota sotto la bocchetta di uscita.
- Regolate l'altezza della bocchetta in relazione alla dimensione della tazza.
- Non appena le due spie verdi di controllo ☕ / ☕ restano accese, la macchina è pronta per l'uso.
- Premete il tasto Espresso ☕ / ☕ (o il tasto Caffè ☕ / ☕) e **tenetelo premuto** fino a quando otterrete nella tazza la quantità desiderata. Rilasciate quindi il tasto.
- La nuova quantità di caffè erogato viene registrata e rimane disponibile in memoria.

Importante: Il tasto Caffè o Espresso deve **rimanere premuto durante l'intero procedimento**.

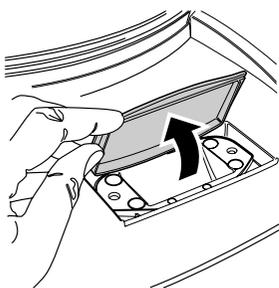
5. Utilizzo di una seconda qualità di caffè macinato

La macchina da caffè «Caruso» consente l'utilizzo di una seconda qualità di caffè (ad. es. decaffeinato).

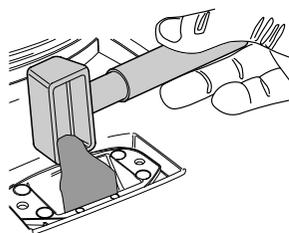
- Collocate una tazza vuota sotto la bocchetta di uscita.
- Regolate l'altezza della bocchetta in relazione alla dimensione della tazza.
- Non appena le due spie verdi di controllo  /  restano accese, la macchina è pronta per l'uso.
- Premete il tasto «Caffè Macinato» . La relativa spia di controllo si accende (contemporaneamente alle due spie «Espresso»  e «Caffè» .



- Aprite il coperchio dello scomparto per il caffè macinato.



- Versate nello scomparto un misurino raso di caffè macinato.
- Premete il tasto Espresso  (o il tasto Caffè  / ). La relativa spia di controllo lampeggia durante l'intero ciclo di preparazione.
- Non appena il ciclo di preparazione è terminato, la spia di controllo «Espresso» o «Caffè» cessa di lampeggiare e le due spie di controllo  /  restano accese.
- La spia di controllo «Caffè Macinato»  si spegne dopo l'erogazione del caffè.



Importante: Utilizzare al massimo **un misurino raso di caffè macinato**. Introdurre nello scomparto **esclusivamente caffè macinato** (mai caffè istantaneo, caffè in grani o altro!), dato che ciò potrebbe danneggiare la macchina.

6. Cappuccino / erogazione vapore

Grazie all'erogatore di vapore è possibile emulsionare il latte per la preparazione di un cappuccino o riscaldare bevande di altro genere.

- Non appena le due spie verdi di controllo  /  restano accese la macchina è pronta per l'uso.

- Premete il tasto «Vapore» . La relativa spia di controllo inizia a lampeggiare ad indicare l'esecuzione del ciclo di riscaldamento (il vapore ha una temperatura superiore a quella dell'acqua per la preparazione del caffè).

- La temperatura corretta è stata raggiunta non appena la spia di controllo «Vapore» cessa di lampeggiare e restano accese.

- Dirigete il beccuccio di erogazione vapore verso la vaschetta di raccolta.

- Aprite il rubinetto di erogazione vapore ruotando la manopola in senso antiorario. Attenzione: inizialmente fuoriescono dall'ugello del vapore spruzzi di acqua bollente: pericolo di scottature! Dopo alcuni secondi i residui d'acqua sono stati espulsi e dall'ugello esce solo vapore. Richiudete il rubinetto ruotando completamente la manopola in senso contrario.

- Riempite il bricco per la preparazione del cappuccino fino a 1/3 con latte freddo. Il risultato migliore si ottiene con un bricco freddo e latte freddo.

- Immergete l'ugello del vapore nel latte e aprite il rubinetto di erogazione vapore. Muovete lentamente il bricco dal basso verso l'alto per ottenere un'emulsione regolare.

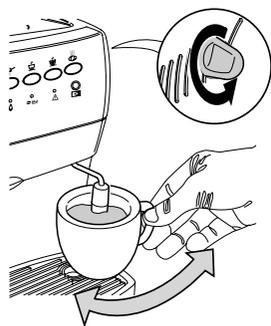
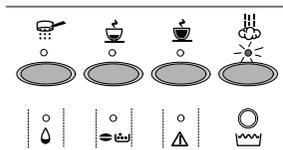
- Quando si è ottenuta la schiuma desiderata, chiudete nuovamente il rubinetto di erogazione vapore (ruotando la manopola in senso orario).

- Estraete verso il basso la parte terminale dell'ugello del vapore e asportate con acqua calda i residui di latte. Reinserte quindi l'ugello.

Allo stesso modo possono essere riscaldati anche altri tipi di bevande.

Per ritornare alla normale funzione di preparazione del caffè, premete nuovamente il tasto «Vapore» . Le tre spie di controllo ,  e  lampeggiano a segnalare che la macchina si trova ancora alla temperatura di produzione vapore. Dirigete il beccuccio del vapore verso la vaschetta di raccolta. Aprite il rubinetto laterale del vapore e fate fuoriuscire il vapore residuo fino a quando fuoriesce nuovamente un getto d'acqua. Richiudete quindi il rubinetto. La spia di controllo «Vapore»  si spegne e le spie di controllo Espresso  e Caffè  si accendono nuovamente.

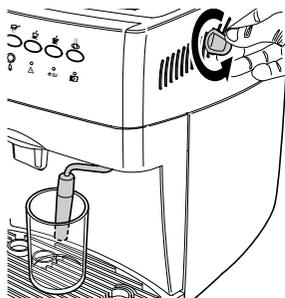
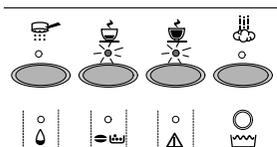
Importante: L'ugello e il beccuccio del vapore raggiungono temperature molto elevate. Inizialmente possono inoltre fuoriuscire spruzzi di acqua bollente: **pericolo di scottature!**



Erogazione acqua calda

La macchina da caffè «Caruso» consente anche la produzione di acqua calda, ad esempio per la preparazione di tè, minestre istantanee, ecc.

- Non appena la luce delle due spie di controllo  resta accesa, la macchina è pronta per l'uso.



- Collocate la tazza sotto l'ugello di erogazione vapore.
- Ruotate la manopola del rubinetto di erogazione vapore in senso antiorario.
- Sentirete il rumore di funzionamento della pompa prima che venga erogato un getto d'acqua regolare.
- Ruotate nuovamente in senso contrario (senso orario) la manopola per interrompere l'erogazione del getto d'acqua.

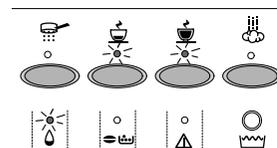
Importante: Durante questo procedimento l'acqua e il beccuccio dell'ugello raggiungono un'elevata temperatura. Attenzione: pericolo di scottature!

Aggiunta acqua

Il serbatoio dell'acqua è fornito di un indicatore di livello integrato. Quando l'acqua raggiunge un livello troppo basso, la spia di controllo rossa «Mancanza acqua» [Symbol] si accende e la macchina si arresta automaticamente. Prima di poter utilizzare nuovamente la macchina è necessario riempire il serbatoio. Nel serbatoio si trova ancora un quantitativo d'acqua residuo. È una situazione normale e non rappresenta un'anomalia.

- Estraete il serbatoio, svuotate l'acqua residua e sciacquatelo.
- Inserite nuovamente il serbatoio.
- Aprite il rubinetto di erogazione acqua calda fino a quando fuoriesce un getto d'acqua regolare e quindi richiudetelo. La spia di segnalazione «Mancanza acqua»  si spegne e la macchina è nuovamente pronta per l'uso.

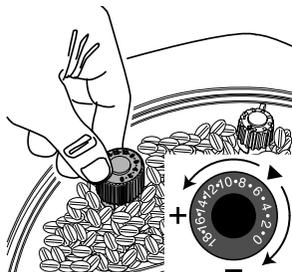
Importante: Per le operazioni di riempimento del serbatoio non collocare mai la macchina sotto un rubinetto (pericolo di scarica elettrica!).



Macinacaffè: regolazione grado di macinatura

La qualità e il gusto di un caffè o di un espresso non dipendono solo dalla miscela, ma anche dalla finezza della macinatura. Il grado di macinatura è programmato dalla fabbrica per il Caffè Caruso Imperiale («6»).

Il grado di macinatura può essere regolato anche nel caso in cui l'erogazione del caffè o dell'espresso non sia ottimale, cioè quando avviene troppo velocemente o troppo lentamente.



- Per ottenere una **macinatura più fine** (ovvero in caso di erogazione troppo veloce), ruotate il pomello di regolazione in direzione «1».
- Per ottenere una **macinatura più grossolana** (ovvero in caso di erogazione troppo lenta), ruotate il pomello di regolazione in direzione «16».

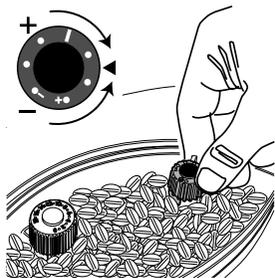
Importante: Questa regolazione può essere modificata solo durante il procedimento di macinatura poiché, in caso contrario, il dispositivo di macinatura potrebbe bloccarsi.

Non utilizzate mai le posizioni minima e massima «1» e «16»; in questo caso è preferibile passare ad un altro tipo di miscela.

Ogni nuova regolazione diventa apprezzabile solo dopo 2 - 3 tazze.

Macinacaffè: regolazione quantità/dosaggio caffè

È possibile regolare la quantità/dosaggio del caffè da macinare. Il dosaggio del caffè è programmato dalla fabbrica per il Caffè Caruso Imperiale.



- Per **umentare il quantitativo** / dosaggio, ruotate il pomello di regolazione verso «+».
- Per **ridurre il quantitativo** / dosaggio, ruotate il pomello di regolazione verso «-».

Importante: Questa regolazione deve essere eseguita prima dell'erogazione del caffè o dell'espresso.

Le 4 regole d'oro per un caffè riuscito alla perfezione

- Conservare il caffè nel frigorifero per evitare che perda il suo aroma.
- Il caffè macinato è da consumare preferibilmente entro due settimane. L'ideale è macinarlo fresco prima di usarlo.
- Adattare il grado di macinazione al tipo di preparazione: abbastanza fine per la macchina da caffè, ancora più fine per la moka.
- Utilizzare solo acqua fresca e fredda.

1. Generalità

Le seguenti regolazioni della macchina possono essere programmate singolarmente:

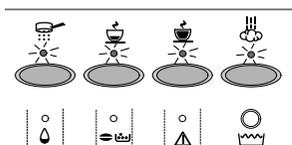
1. Durezza acqua
2. Ciclo di risciacquo
3. Prebollitura
4. Premacinatura
5. Quantità erogata in tazza (v. pagina 69)

Per poter eseguire le regolazioni 1.-4. deve innanzi tutto essere selezionata la modalità di programmazione descritta qui di seguito.

2. Modalità di programmazione

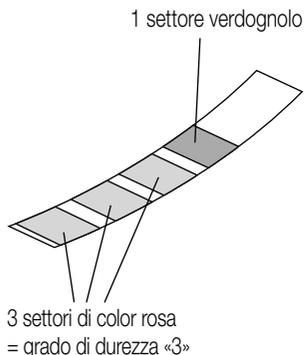
La modalità di programmazione viene richiamata con la seguente procedura:

- Spegnete la macchina premendo l'interruttore principale posto sul pannello posteriore (= posizione «0»).
- Premete i tasti «Espresso»  e «Vapore»  e tenerli premuti
- Riaccendete la macchina agendo con l'interruttore principale (sempre tenendo i tasti premuti).
- Le quattro spie verdi di controllo , ,  e  si accendono e segnalano in tal modo che la macchina si trova in modalità di programmazione.



3. Programmazione «Durezza dell'acqua»

Quando la macchina lascia lo stabilimento è regolata sul valore «3». Prima di poter procedere alla programmazione della durezza dell'acqua è necessario determinarne il grado mediante la cartina di misurazione fornita con l'apparecchio. Sulla cartina si trovano quattro settori di colore verdognolo che cambiano colore a seconda del grado di durezza dell'acqua.



- Immergete la cartina nell'acqua per un secondo e quindi scuotetela leggermente.
- Dopo circa un minuto il risultato diventa visibile sulla cartina. Alcuni dei settori verdognoli cambiano il colore in rosa. Il grado di durezza dell'acqua viene indicato dal numero di settori di colore rosa. Esempio: nel caso di tre settori rosa deve essere impostato il grado di durezza «3».
- Ponete la macchina in modalità di programmazione (v. sopra).
- Premete il tasto  ripetutamente fino a ottenere il grado di durezza richiesto. Le impostazioni:
- Grado di durezza «1»: si accendono  + 
- Grado di durezza «2»: si accendono  +  + 
- Grado di durezza «3»: si accendono  +  +  + 
- Grado di durezza «4»: si accendono  +  +  +  + 

4. Programmazione «Ciclo di risciacquo»

All'accensione della macchina, il ciclo di risciacquo provvede a eliminare i residui di acqua che si trovano ancora nei circuiti. Questo garantisce che il caffè o l'espresso vengono preparati solo con acqua fresca. Attivazione del ciclo di risciacquo:

- Ponete la macchina in modalità di programmazione (v. pagina precedente).
- Premete ripetutamente il tasto  fino a ottenere l'accensione della spia di controllo . Quando la spia è accesa, il ciclo di risciacquo è attivato.

Per disattivare la funzione, premete nuovamente il tasto .

5. Programmazione «Prebollitura»

Con la prebollitura la polvere di caffè viene, prima della bollitura effettiva, leggermente inumidita con acqua. Questo procedimento consente al caffè di sviluppare appieno il suo aroma. Le impostazioni di fabbrica prevedono che la prebollitura sia già attivata.

- Ponete la macchina in modalità di programmazione (v. pagina precedente).
- Premete ripetutamente il tasto  fino a ottenere l'accensione della spia di controllo . La funzione di prebollitura è ora attivata.

Per disattivare la funzione, premete nuovamente il tasto .

6. Programmazione «Premacinatura»

Con la procedura di premacinatura la macchina macina due porzioni: una per il caffè che viene preparato per primo. La seconda porzione viene già macinata per il caffè successivo. Questa funzione è di utilità solo nel caso in cui dobbiate, ad esempio durante un party, preparare molte tazze una dopo l'altra. Quando l'apparecchio lascia la fabbrica la funzione di premacinatura è disattivata. Attivazione:

- Ponete la macchina in modalità di programmazione (v. pagina precedente).
- Premete più volte il tasto  fino ad ottenere l'accensione della spia di controllo . La funzione di premacinatura è ora attivata.

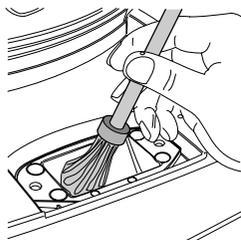
Disattivate la funzione premendo nuovamente il tasto .

7. Uscita dalla modalità di programmazione

La macchina rimane in modalità di programmazione fino a quando non viene spenta tramite l'interruttore principale. Le impostazioni programmate vengono memorizzate nella macchina e rese disponibili alla sua riaccensione.

1. Generalità

La macchina da caffè Caruso è stata concepita per un uso sicuro. La cura regolare della macchina rappresenta comunque una condizione indispensabile per garantirne un funzionamento duraturo e senza problemi.



2. Pulizia giornaliera

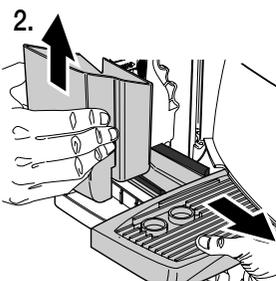
- Sciacquate il serbatoio e sostituite l'acqua.
- Pulite lo scomparto per il caffè macinato utilizzando il pennellino fornito con la macchina.



- Estraete verso il basso la parte terminale dell'ugello del vapore e asportate con acqua calda i residui di latte. Reinserite quindi l'ugello.



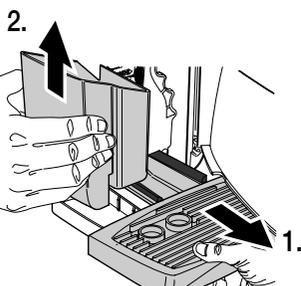
- Pulite la zona di lavoro e l'apparecchio con un panno umido.



Svuotate come segue il contenitore dei fondi e la vaschetta di sgocciamento:

- Aprite lo sportello di servizio.
- Estraete dalla macchina la vaschetta di sgocciamento con contenitore fondi facendola scorrere verso l'esterno.
- Estraete il contenitore fondi dalla vaschetta e svuotatelo.
- Sciacquate gli elementi con acqua calda. Non metteteli mai in lavastoviglie!
- Riassemblete i pezzi in sequenza inversa.

Importante: La spia di segnalazione «Contenitore fondi pieno»  si accende sempre dopo che sono state prodotte 15 tazze di caffè. Può quindi accendersi non ostante il contenitore sia appena stato svuotato (ad. es. tre tazze prima). In questo caso **svuotate comunque il contenitore** di raccolta dei fondi per evitare che si verifichino anomalie di funzionamento!



2. Premete

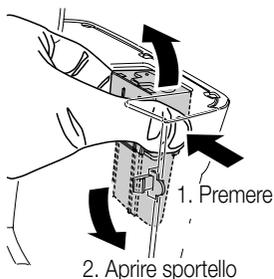
1. Estraete



3. Pulizia settimanale

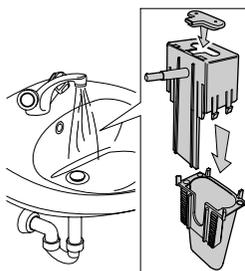
- L'unità di bollitura deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore del caffè in grani o comunque almeno una volta alla settimana.
- Spegnete l'interruttore principale posto sul pannello posteriore (= posizione «0») e staccate il cavo di alimentazione da entrambi i lati.
- Aprite lo sportello di servizio.
- Estraiete dalla macchina la vaschetta di raccolta con il contenitore fondi facendola scorrere verso l'esterno.

- Tenete saldamente l'unità di bollitura agli incavi di presa.
- Con il pollice esercitate una pressione sulla leva di bloccaggio identificata dalla dicitura «PUSH».
- Estraiete delicatamente l'unità di bollitura.
- L'unità di bollitura deve essere lavata esclusivamente con acqua calda **senza alcuna aggiunta di detersivo**. Deve infine essere risciacquato e asciugato accuratamente. Non mettete mai l'unità di bollitura in lavastoviglie poiché subirebbe danneggiamenti!
- Pulite accuratamente l'interno della macchina.
- Tenete saldamente l'unità di bollitura agli incavi di presa e inseritela nuovamente nel supporto fino all'arresto in posizione.
- Collocate il contenitore fondi della vaschetta di sgocciolamento.
- Reinserite nella macchina la vaschetta di sgocciolamento con contenitore fondi e chiudete lo sportello di servizio.

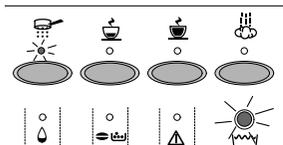
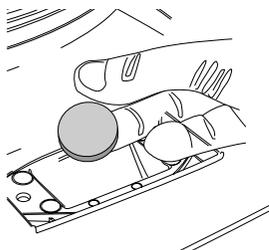


Asportate come segue la bocchetta di uscita del caffè e pulitela:

- Aprite lo sportello di servizio.
- Tenete la bocchetta come mostrato sulla figura e premete con il pollice sul punto indicato.
- Ruotate leggermente la bocchetta in senso antiorario in modo che si liberi dal suo ancoraggio.



- Disassemblate con cautela gli elementi della bocchetta di uscita e sciacquateli con acqua calda.
- Riassembiate la bocchetta e inseritela fino allo scatto nel supporto dello sportello di servizio.



5. Rimozione quindicinale dei depositi oleosi di caffè

I grani di caffè hanno un contenuto oleoso e i loro residui possono causare l'intasamento del filtro del caffè e / o dei circuiti.

- Collocare un recipiente sotto la bocchetta di uscita del caffè.
- Introdurre la pastiglia per la rimozione dei depositi oleosi di caffè (art. 7173.656) nello scomparto del caffè macinato.
- Premere il tasto «Eliminazione calcare» [☰] e tenerlo premuto.
- Premere il tasto «Caffè macinato» [☰]. Le relative spie iniziano a lampeggiare e il processo di pulizia viene eseguito in modo totalmente automatico.

La pulizia avviene in 4 fasi con un minuto di pausa fra l'una e l'altra.

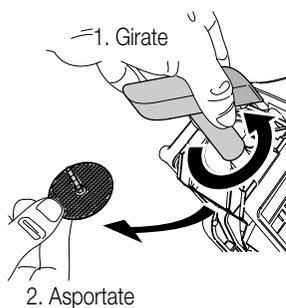
- Al termine del processo di pulizia le due spie [☰] e [☰] cessano di lampeggiare e si accende la spia di controllo «Mancanza acqua» ☹.

Importante: Per evitare danni alla macchina utilizzare esclusivamente la pastiglia indicata e introdurla esclusivamente nello scomparto del caffè macinato.

6. Pulizia mensile

Pulite mensilmente il filtro per caffè integrato nell'unità di bollitura

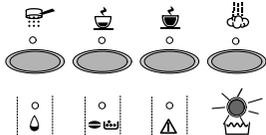
- Estraete l'unità di bollitura (v. pagina precedente).
- Liberare il filtro metallico superiore svitandolo per mezzo della chiave in plastica fornita con la macchina. Tenete fermo il filtro con un dito in modo che non giri a vuoto durante lo svitamento.
- Asportate il filtro e lavatelo con acqua calda.
- Inserite nuovamente il filtro metallico e riavvitatelo con attenzione per mezzo della chiave in plastica. (Stringete la vite solo leggermente per evitarne la rottura). Tenete fermo il filtro con un dito, in modo che non giri a vuoto durante l'avvitamento.



7. Istruzioni importanti in merito alla pulizia

Durante le operazioni di pulizia è necessario attenersi alle seguenti indicazioni:

- La manutenzione / pulizia possono essere eseguite solo dopo che la macchina si è raffreddata ed è stata scollegata dalla rete elettrica (estraete il cavo di alimentazione da entrambi i lati).
- Non immergete la macchina in acqua.
- Gli elementi estraibili (unità di bollitura, serbatoio dell'acqua, vaschetta di raccolta, contenitore fondi, ecc.) non devono mai essere messi in lavastoviglie poiché in caso contrario subirebbero danneggiamenti.
- Non utilizzate mai per la pulizia prodotti chimici aggressivi (ad es. solventi) né oggetti abrasivi.

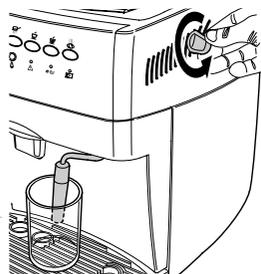
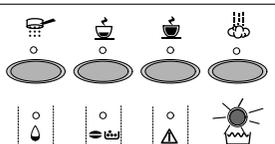


8. Eliminazione del calcare ogni 3-4 mesi

La nostra acqua potabile è in alcuni casi, a seconda della regione, molto calcarea. Le particelle di calcare, presenti nell'acqua, rimangono quindi come deposito nella macchina, possono ad esempio ostruire i circuiti o causare danneggiamenti di altro genere. Per evitare tali conseguenze la macchina deve essere sottoposta a un trattamento anticalcare quando la spia di segnalazione «Decalcificare»  lampeggia, nel caso in cui l'erogazione di acqua sia fortemente ridotta o comunque almeno ogni 3-4 mesi.

Per evitare danneggiamenti dovuti a un errato trattamento anticalcare è indispensabile osservare le procedure descritte nella pagina seguente.

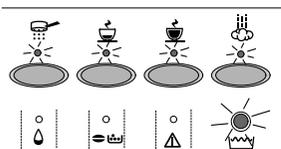
Importante: *Non utilizzare assolutamente mai aceto* per il trattamento anticalcare della macchina, poiché in caso contrario verrebbe danneggiata! Il procedimento di eliminazione del calcare avviene in modo totalmente automatico e non può essere interrotto.



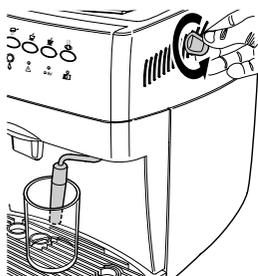
- Acquistate presso la vostra Migros l'anticalcare «Potz Calc» e miscelatelolo con acqua in rapporto 1:1. Versate la miscela nel serbatoio dell'acqua.
- L'interruttore principale (pannello posteriore) deve essere inserito (= posizione «1»).
- Estraete la parte inferiore dell'ugello vapore e pulitela.
- Per raccogliere il liquido anticalcare e i residui di calcare che fuoriescono dalla macchina, collocate sotto l'ugello di erogazione vapore un contenitore capiente.
- Premete per 5 secondi il tasto «Decalcificazione»  finchè si illumina.
- Aprite il rubinetto di erogazione vapore ruotando la manopola in senso antiorario. Il procedimento anticalcare si avvia ora in modo automatico. La miscela decalcificante viene ora pompata a intervalli regolari dal serbatoio dell'acqua al circuito della macchina. La miscela anticalcare viene di volta in volta lasciata agire nel circuito per alcuni secondi e quindi pompata insieme ai residui di calcare nel recipiente.
- Questo procedimento viene ripetuto più volte, fino allo svuotamento del serbatoio dell'acqua. Vuotate eventualmente il recipiente di raccolta posto sotto l'ugello del vapore per evitare che trabocchi.

continuazione..

8. Eliminazione del calcare ogni 3-4 mesi (continuazione)



- Non appena il ciclo è terminato la pompa diventa leggermente più rumorosa e le cinque spie ☕ + ☕ + ☕ + ☕ + ☕ iniziano a lampeggiare.
- Richiudete la manopola di erogazione vapore (senso orario). La spia «Mancanza acqua» 💧 lampeggia.
- Estraete il serbatoio dell'acqua, sciacquatelo accuratamente e riempitelo nuovamente con acqua fresca di rubinetto.



- Ora il circuito dell'acqua della macchina deve esser sciacquato con acqua pulita per asportare tutti i residui.
- Aprite il rubinetto di erogazione acqua calda e lasciate fuoriuscire $\frac{2}{3}$ del contenuto del serbatoio dall'ugello del vapore. Richiudete il rubinetto ruotando la manopola in senso orario per interrompere l'erogazione dell'acqua calda e consentire alla macchina di riscaldarsi.
- Non appena le due spie Espresso ☕ e Caffè ☕ si riaccendono, aprite nuovamente il rubinetto di erogazione acqua calda e lasciate scorrere nel recipiente il resto dell'acqua.
- Riempite il serbatoio con acqua fresca e aprite brevemente il rubinetto di erogazione acqua calda.
- Il procedimento anticalcare è terminato e la macchina è nuovamente pronta per l'uso.

Per mezzo delle spie vengono visualizzati sull'elemento di comando i vari stati di funzionamento della macchina.
I simboli: = spia accesa / = spia spenta

Visualizzazione	Significato	pag
	1. (lampeggiamento) Ciclo di riscaldamento per erogazione espresso o caffè 2. (accensione) Macchina pronta per erogazione espresso, caffè o acqua calda	67 68
 (oppure caffè)	3. (la spia lampeggia lentamente) Erogazione espresso (o caffè) 4. (lampeggiamento veloce della spia) Erogazione di due tazze di espresso (o caffè)	68 69
	5. (la spia lampeggia) Ciclo di riscaldamento per erogazione vapore 6. (la spia è accesa) Macchina pronta per erogazione vapore	71 71
	7. (la spia lampeggia) La macchina è ancora in alta temperatura (di vapore) - Per raffreddarla aprite il rubinetto di erogazione vapore fino a quando rimangono accese solo le due spie «Espresso» o «Caffè» (v. anche punto 2)	71
	8. (la spia lampeggia) Eseguire la procedura di scarico aria 9. (la spia è accesa) Aggiungere acqua nel serbatoio e eseguire la procedura di scarico aria	67 72
	10. (la spia è accesa) - Riempiere il contenitore caffè in grani 11. (la spia lampeggia) - Svuotare il contenitore raccolta fondi (anche se pieno solo a metà)	66 76
	12. (la spia è accesa) L'unità di bollitura, il contenitore dei fondi o la vaschetta di raccolta non sono inseriti correttamente o lo sportello di servizio non è completamente chiuso 13. (la spia lampeggia) Il motore del macinacaffè è bloccato, il motore del gruppo di ebollizione è bloccato - Rivolgersi al Servizio dopovendita Migros	64
	14. (la spia lampeggia) È necessario eseguire la procedura di eliminazione del calcare - spegnere la spia premendo un tasto 15. (la spia è accesa) La macchina sta eseguendo la funzione di eliminazione del calcare	79 79
 	16. (la spia è accesa) Ciclo di rimozione depositi oleosi attivato	78

82 Problemi di funzionamento e riparazioni

Nel caso in cui non siate in grado con l'aiuto della seguente tabella di risolvere un problema di funzionamento, rivolgetevi al Servizio dopovendita Migros più vicino.

Importante: In caso di anomalie di funzionamento, guasti evidenti o sospetti in caso di caduta dell'apparecchio scollegate immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Problema	Possibile causa	Soluzione	Pag.
La macchina non si accende	– Interruttore sul pannello posteriore spento	– Porre l'interruttore sulla pos. «1»	67
	– Cavo di alimentazione non inserito correttamente	– Inserire il cavo (completamente)	66
Il caffè non è sufficientemente caldo	– Le tazze sono fredde	– Preriscaldare le tazze (ad esempio con l'ugello dell'acqua calda)	
Non si ottiene la fuoriuscita di acqua calda o vapore	– Ugello del vapore otturato	– Tagliare l'ugello e pulirlo con un ago	76
Il caffè esce lentamente	– Caffè macinato troppo finemente	– Cambiare miscela o modificare il grado di macinatura	73
	– Unità di bollitura sporco	– Pulire l'unità di bollitura	77
Il caffè ha poca schiumetta («crema»)	– Miscela non adatta	– Utilizzare una diversa miscela, modificare il grado di macinatura o aumentare il dosaggio	73
	– Caffè non fresco di torrefazione		
	– Caffè macinato troppo grossolanamente		
La macchina impiega troppo tempo a riscaldarsi	– Il circuito dell'acqua ha depositi di calcare / è otturato	– Decalcificare la macchina	79
Fuoriesce poca acqua dall'ugello	– Il circuito dell'acqua ha depositi di calcare/è otturato	– Decalcificare la macchina	79
Non è possibile estrarre il gruppo di bollitura	– Il meccanismo dell'unità di bollitura è in posizione errata	– Inserire la vaschetta di raccolta con contenitore fondi, chiudere lo sportello di servizio e accendere la macchina mediante l'interruttore principale (pannello posteriore). Il meccanismo si porta alla posizione originale	64/77
	– Il contenitore fondi e la vaschetta di raccolta sono ancora inseriti	– Estrarre sempre per primi la vaschetta di raccolta con il contenitore dei fondi	77
Il caffè non viene erogato	– Non c'è acqua nel serbatoio	– Riempire il serbatoio e eseguire la procedura di scarico aria	65 67
	– Gruppo di bollitura sporco	– Eseguire la pulizia del gruppo di bollitura	77
	– Quantitativo di polvere di caffè eccessivo	– Ridurre il quantitativo / dosaggio	73
	– Presenza di aria nel circuito dell'acqua	– Eseguire la procedura di scarico aria	67
	– Il gruppo di bollitura non è inserito correttamente	– Inserire correttamente il gruppo di bollitura e/o pulirlo	77
Il caffè fuoriesce dal gruppo di bollitura (all'interno della macchina)	– Il gruppo di bollitura non è inserito correttamente	– Inserire correttamente il gruppo di bollitura e/o pulirlo	77
Il caffè viene erogato troppo velocemente	– Quantitativo di caffè insufficiente	– Aumentare il quantitativo / dosaggio	76
	– Miscela di caffè grossolana	– Cambiare miscela	73
	– Quantitativo di caffè nello scomparto del caffè macinato insufficiente	– Utilizzare un misurino raso di caffè macinato	73

Dati tecnici

Tensione di rete		230 Volt/ 50 Hz
Potenza nominale		1250 Watt
Dimensioni		ca. 280 x 385 x 390 mm (L x H x P)
Lunghezza cavo		ca. 1.2 m
Peso	- Macchina	ca. 6.8 kg
Materiale	- Telaio	Plastica (ABS)
	- Unità di bollitura	Plastica
Elementi di comando		Interruttore principale acceso/spento 5 tasti di comando
Elementi di segnalazione		Spie LED
Pressione pompa		15 bar
Capienza contenitore caffè in grani		ca. 230 g chicchi di caffè
Contentitore dell'acqua		ca. 1.4 l d'acqua
Schermatura contro i radiodisturbi		come da direttive UE
Verificato		VDE
Garanzia sul prodotto		2 anni

Nel interesse dello sviluppo tecnico ci riserviamo di apportare modifiche di progettazione e di esecuzione all'apparecchio

MIGROS

SOCIETÀ COOPERATIVA MIGROS, CH-8031 Zurigo

Smaltimento

Consegnare gli apparecchi fuori uso o guasti al centro di vendita o ai centri di raccolta

	Pagina		Pagina
A ccensione dell'apparecchio	67	M acinacaffè: regolazione	
Acqua calda – erogazione	72	grado dimacinatura e dosaggio	73
Aggiunta acqua	72	Manutenzione	76
Alimentazione elettrica della macchina	66	Messa in funzione	64
Allacciamento della macchina alla rete elettrica	66	Modalità di programmazione	74
Apertura imballaggio	59	O perazioni preliminari alla prima messa in funzione	64
Assemblaggio e installazione della macchina	64	P rebollitura	75
Avvertenze in merito alla sicurezza	58	Premacinatura	75
Avviamento	64	Preparazione automatica del caffè	68
B occhetta uscita caffè - regolazione	68	Problemi di funzionamento e riparazioni	81
C affè	68	Programmazioni	74
Caffè – preparazione automatica	68	Pulizia filtro caffè	78
Caffè in grani - caricamento	66	Pulizia giornaliera	76
Caffè macinato – utilizzo di	70	Pulizia quindicinale	78
Cappuccino	71	Pulizia mensile	78
Caricamento del caffè in grani	66	Pulizia settimanale	77
Ciclo di risciacquo	75	Q uantità di caffè erogata in tazza (=quantità acqua): regolazione	69
D ati tecnici	83	R egolazione del deflusso di caffè	68
Display	80	regole d'oro per un caffè riuscito alla perfezione	73
Due tazze	69	Riempimento serbatoio dell'acqua	65
Durezza acqua	74	S carico aria dalla macchina	67
E lenco delle parti macchina e elementi di comando	60	Seconda qualità di caffè	70
Eliminazione calcare	78	Smaltimento	83
Erogazione vapore	71	U na o due tazze	69
F iltro caffè – pulizia	78	Uscita dalla modalità di programmazione	75
G rado di macinatura – regolazione	73	Utilizzo di una seconda qualità di caffè, macinato	70
I ndicazioni in merito alle istruzioni	59	V isualizzazioni	81
Installazione della macchina	64		
Interventi di pulizia	76		
- giornaliera	76		
- settimanale	77		
- quindicinale	78		
- mensile	78		
- istruzioni importanti	78		
Istruzioni brevi	62		
Istruzioni importanti per la pulizia	78		