

MIO★STAR

Capriccio Macchina espresso

Istruzioni per l'uso (pagina 1)



Art. 7173.048

Congratulazioni!

Con l'acquisto di questa macchina espresso vi siete assicurati un prodotto di alta qualità, realizzato con la massima cura. Se trattata con cura, questa macchina vi procurerà soddisfazione per diversi anni. Vi preghiamo di studiare il presente manuale d'uso prima della messa in funzione e di osservare le raccomandazioni relative alla sicurezza.

Coloro che non hanno preso conoscenza delle presenti istruzioni d'uso non sono autorizzati ad utilizzare la macchina.

Sommario

	Pagina		Pagina
Raccomandazioni di sicurezza	2	Pulizia	18
Indicazioni relative al presente manuale	3	Eliminazione del calcare	20
Apertura dell'imballaggio	3	Manutenzione/magazzinaggio/ smaltimento	21
Parti della macchina e elementi di comando	4	Risoluzione dei problemi	22
Brevi istruzioni	5	Dati tecnici	23
Messa in funzione	6	Indice	24
– Operazioni preliminari al primo utilizzo	6		
– Utilizzo	6		
– Installazione della macchina	7		
– Riempire il serbatoio con l'acqua	8		
– Messa in funzione / riscaldamento	9		
– Risciacquare la macchina	9		
– Preparazione del caffè	10		
– Dopo la preparazione del caffè	12		
– Consigli sul caffè espresso / caffè	13		
– Cappuccino	14		
– Erogazione di vapore	16		
– Acqua calda	17		

2 Raccomandazioni di sicurezza



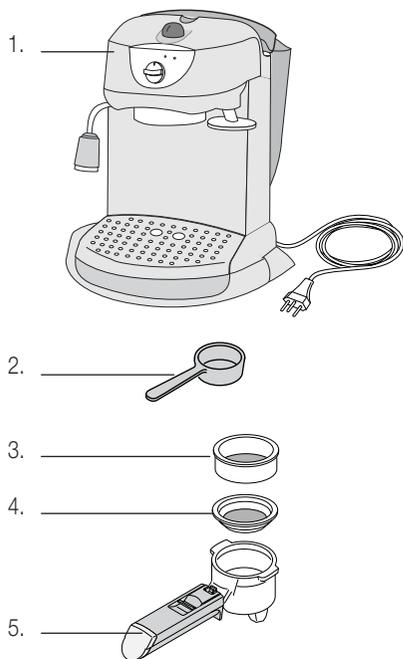
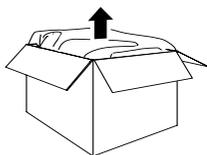
Prima di allacciare la vostra macchina alla presa di corrente, prendetevi il tempo di leggere attentamente le presenti raccomandazioni, poiché esse contengono importanti informazioni riguardo alla sicurezza e al modo d'uso.

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso
- Non immergere mai la macchina in acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- Mettere in funzione la macchina inserendo la spina ad una presa di corrente collegata alla terra (230 V) con una protezione minima di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
 - prima di ogni spostamento della macchina
 - prima di ogni pulizia o manutenzione
 - se la macchina resta a lungo senza essere usata
- Non lasciare pendere il cavo su angoli e spigoli né incastrarlo (pericolo di scossa elettrica)
- Per evitare ogni tipo di rischio, far sostituire i cavi danneggiati dal Servizio dopo vendita Migros
- Non toccare mai la spina/il cavo e la macchina con mani umide o bagnate. Tirare sempre la spina e mai il cavo
- Qualora servisse un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto alla macchina (3 poli con terra e una sezione del filo 1.5 mm²). Controllare che il cavo non vi faccia inciampare
- Si consiglia di usare prese di sicurezza con interruttore differenziale (interruttore «FI»). In caso di dubbi chiedere ad uno specialista
- Non spostare mai la macchina durante l'uso (rischio di ustioni!)
- Prima di mettere in funzione la macchina, accertarsi che la manopola di regolazione vapore-acqua calda sia chiusa (girare in senso orario): rischio di ustioni!
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua
- Durante il funzionamento, diverse parti del corpo della macchina quali, unità di erogazione, erogatore di vapore e filtri, diventano bollenti: non toccare! Impugnare il porta-filtro dal manico in plastica
- Il vapore e l'acqua che fuoriescono sono bollenti: pericolo di ustioni
- Non togliere il portafiltro finché la macchina è sotto pressione e finché la distribuzione del caffè non sia terminata
- Non utilizzare la macchina:
 - in caso di disturbi
 - in caso di cavi elettrici danneggiati
 - se è caduta o se ha subito altri danneggiamentiIn questi casi far controllare e riparare la macchina da un Servizio dopo vendita Migros
- Per scegliere il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
 - Collocare la macchina espresso su una superficie di appoggio asciutta, stabile e piana nelle vicinanze di una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
 - Non collocare la macchina su attrezzature o superfici di cucina che possono fondere o che sono infiammabili
 - Non collocare la macchina e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme. Tenere una distanza minima di 50 cm
 - Non coprire la macchina
 - Fare attenzione che i bambini non abbiano modo di giocare con la macchina
 - Utilizzare la macchina solo in locali asciutti
 - Non lasciar pendere il cavo: rischio d'inciampare!
- La macchina è concepita solo per uso domestico
- Prima di effettuare qualsiasi pulizia e manutenzione lasciar raffreddare completamente la macchina
- Non depositare la macchina in luoghi in cui la temperatura è inferiore a 5 ° C (ad. es. caravan), in caso di gelo i circuiti interni potrebbero danneggiare la macchina
- L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante possono causare danni alla macchina o all'arredamento
- Le persone che non hanno preso conoscenza delle presenti istruzioni d'uso, nonché i bambini o persone sotto l'influsso di alcool o di medicinali non sono autorizzati ad utilizzare la macchina, o lo sono soltanto sotto sorveglianza

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



– **Estrarre** la macchina espresso dall'imballaggio

– **Controllare** che le seguenti parti siano disponibili:

1. Macchina espresso
2. Misurino
3. Filtro per 2 tazze
4. Filtro per 1 tazza
5. Portafiltro

– **Pulire accuratamente tutti gli elementi (senza la macchina)**

– **Controllare che la tensione d'alimentazione (230 Volt) corrisponda alla tensione della macchina indicata sulla targhetta dei dati caratteristici situata sotto la macchina.**

– **Distruggere tutti i sacchetti di plastica**, potrebbero costituire un gioco pericoloso per i bambini!

Consigli:

Conservate l'imballaggio per futuri trasporti (ad es. in caso di trasloco, riparazioni, ecc.).

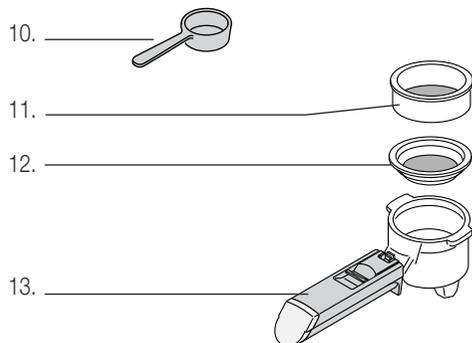
4 Parti della macchina e elementi di comando



Macchina:

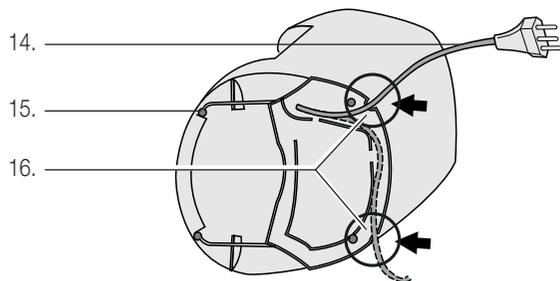
1. Serbatoio dell'acqua con coperchio (amovibile)
2. Manopola di regolazione vapore-acqua calda
3. Interruttore principale con spie luminose
4. Unità di erogazione
5. Erogatore di vapore e acqua calda
6. Premipolvere per caffè macinato
7. Vaschetta raccogli gocce con griglia (amovibile)
8. Scomparto per filtro
9. Cavo di alimentazione con spina

Italiano



Accessori:

10. Misurino per caffè macinato
11. Filtro per 2 tazze
12. Filtro per 1 tazza
13. Portafiltro



Parte inferiore:

14. Piedini in gomma
15. Intaglio sinistro / destro per cavo di alimentazione
16. Cavo di alimentazione

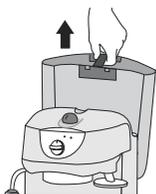
Le seguenti brevi istruzioni riportano unicamente le operazioni fondamentali. Per ragioni di sicurezza vi consigliamo di leggere le istruzioni dettagliate, nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Vi preghiamo di prestare attenzione alle raccomandazioni di sicurezza riportate a pagina 2 e 6.

1. Installazione

- Collocare la macchina espresso su una superficie di appoggio asciutta, stabile e piana nelle vicinanze di una presa di corrente
- Utilizzate la macchina unicamente in ambienti asciutti
- Non lasciate che il cavo penda verso il basso: pericolo d'inciampamento!

2. Riempire il serbatoio con l'acqua

- Aprire il coperchio e rimuovere tirando verso l'alto il **serbatoio dell'acqua** tenendolo dalla linguetta
- Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione «**max**»-(max. **1 litro**). Osservare le indicazioni sull'acqua (v. pagina 8)
- Inserire il **serbatoio dell'acqua** nella macchina e spingere (per evitare perdite di acqua o un cattivo funzionamento della pompa)
- Rimettere il coperchio



3. Messa in funzione / riscaldamento

- Collegando l'apparecchio **alla rete di alimentazione** l'apparecchio è pronto per l'uso
- Prima di accendere controllare che la **manopola di regolazione vapore-acqua calda sia chiusa** (girare in senso orario verso il segno «←»), per non fare uscire vapore o acqua calda dall'erogatore



Chiudere la manopola di regolazione vapore-acqua calda

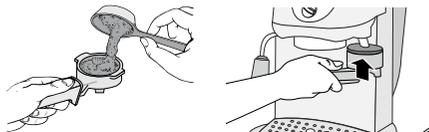
- Girare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «risc. / attesa» -W- (la spia di controllo rossa si accende)
- Dopo ca. 2 minuti il processo di riscaldamento è terminato (si accende la spia di controllo arancione«OK»). La macchina è pronta

4. Risciacquare la macchina

Alla prima preparazione del caffè risciacquare la macchina (v. pagina 9).

5. Preparazione del caffè

- Inserire il filtro nel portafiltro (filtro piccolo 1 tazza, filtro grande 2 tazze)
- Inserire nel filtro un sacchetto monodose di caffè o un misurino raso di caffè macinato
- Premere leggermente la dose di caffè con il premipolvere integrato (non vale per i sacchetti monodose)



- Sollevare il portafiltro contro l'unità di erogazione (1) e ruotare verso destra (2) fino **in fondo alla battuta**



- Posizionare una tazza sotto i due beccucci
- Girare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «erogazione di caffè/acqua calda» → ☞
- Terminare l'erogazione del caffè (girare l'interruttore principale sulla posizione «risc./attesa» -W-)

6. Dopo la preparazione del caffè

- Sbloccare il portafiltro ruotando verso sinistra e abbassandolo
- Eliminare il fondo del caffè battendo il portafiltro

7. Diversi

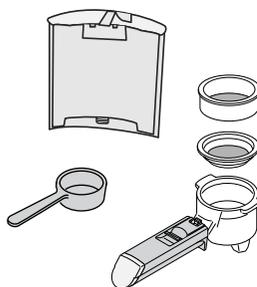
- Consigli sul caffè espresso; v. pagina 13
- Cappuccino; v. pagina 14
- Erogazione di acqua calda; v. pagina 17
- Pulizia; v. pagina 18



Operazioni preliminari al primo utilizzo

Attenzione! Una manipolazione non corretta della corrente elettrica può essere letale. Vi preghiamo quindi di leggere attentamente le avvertenze in merito alla sicurezza a pagina 2 e le seguenti misure di sicurezza:

- **Attenzione!** L'acqua calda e il vapore costituiscono un pericolo di ustioni.
- Le parti in metallo (filtro, unità di erogazione, beccuccio dell'erogatore di vapore, ecc.) raggiungono temperature molto elevate durante il funzionamento: pericolo di ustioni
- **Non mettere in funzione la macchina con il serbatoio vuoto**
- **La pulizia deve essere effettuata dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente**
- **Utilizzare la macchina solo in luoghi asciutti**



Pulire il serbatoio, il misurino, i filtri e il portafiltro con acqua calda e un detersivo per stoviglie prima del primo utilizzo. La macchina può essere pulita solo con un panno umido (v.a. «Pulizia», pagina 18).

Importante:

– Al primo utilizzo, anche i circuiti interni della macchina devono essere puliti. Tale pulizia può essere eseguita facendo scorrere l'acqua nelle prime 5 - 6 tazze senza utilizzare il caffè. In questo modo verrà effettuata una pulizia profonda dei circuiti interni (v. pagina 9).

Utilizzo

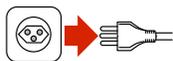
Con la macchina espresso Capriccio possono essere preparati in modo semplice ottimi espresso, caffè e cappuccini.

Il caffè può essere preparato con caffè macinato o con le pratiche bustine monodose (ad es. «Espresso Classico all'italiana» della Migros).

Osservate anche i nostri consigli sulla preparazione del caffè a pagina 13.



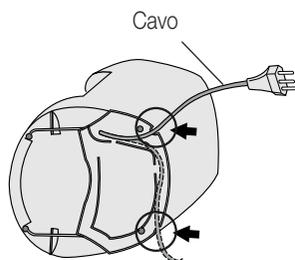
La macchina è concepita solo per uso domestico.



1. Installazione della macchina

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

- **Disinserire la spina**
- Collocare la macchina espresso su una superficie di appoggio asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non collocare la macchina su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme. Tenere una distanza minima di 50 cm
- Mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
- Utilizzare la macchina unicamente in ambienti asciutti
- Non depositare la macchina in luoghi in cui la temperatura è inferiore a 5 °C, in caso di gelo i circuiti interni potrebbero danneggiare la macchina (ad. es. caravan)



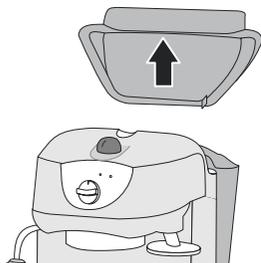
Il cavo d'alimentazione è collegato sotto la base della macchina e può essere estratto verso l'esterno dall'intaglio destro o sinistro.

Importante:

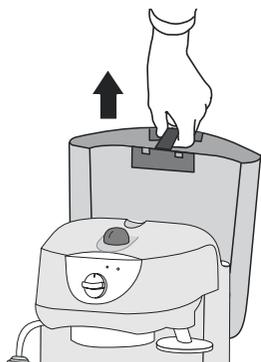
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda verso il basso (pericolo di inciampare)
- Non lasciare pendere il cavo su superfici calde, angoli e spigoli né incastrarlo (pericolo di scossa elettrica)

2. Riempire il serbatoio con l'acqua

- Aprire il **coperchio** del serbatoio dell'acqua e rimuoverlo



- Afferrare il **serbatoio** dalla linguetta e rimuoverlo tirando verso l'alto



- Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione «**max.**». Non superare la **quantità massima di riempimento di 1 litro**



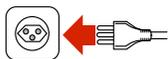
- Riporre il **serbatoio** sulla macchina espresso e spingere forte (se il serbatoio non è ben inserito, l'acqua può fuoriuscire o impedire un corretto funzionamento della pompa)

- Spingere verticalmente il coperchio nella cerniera del serbatoio e abbassarlo

Indicazioni sull'acqua:

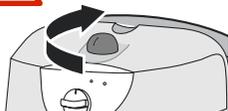
- Si consiglia di cambiare l'acqua giornalmente
- Utilizzate unicamente acqua fredda e nessun altro liquido, ciò potrebbe danneggiare la macchina
- **Raccomandazione:** L'acqua distillata o filtrata (carbone attivo) non si presta alla preparazione del caffè. Un buon caffè ha bisogno di una parte di calcare





2. Messa in funzione / riscaldamento

– Inserendo la spina nella presa la macchina è pronta per l'uso



– Prima di accendere la macchina accertarsi che la **manopola di regolazione vapore-acqua calda sia spenta** (ruotare in senso orario verso il «-») acqua calda o vapore potrebbero altrimenti fuoriuscire dall'erogatore



– Girare verso destra l'interruttore principale sulla posizione «risc./attesa»

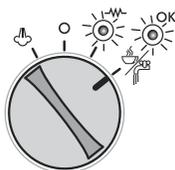


La spia di controllo corrispondente si accende indicando l'inizio del processo di riscaldamento

– Dopo circa 2 minuti il processo di riscaldamento è concluso e l'altra spia di controllo, quella arancione «OK», si accende. La macchina è pronta per l'erogazione del caffè

Attenzione:

– Il termostato interno controlla la temperatura in modo costante e ripete il processo di riscaldamento quando è necessario. Per questo motivo la spia di controllo arancione «OK» si spegne di tanto in tanto per alcuni secondi



3. Sciaccare la macchina

Alla preparazione del primo caffè l'acqua presente nella macchina deve essere evacuata.

– Girare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «erogazione di caffè/acqua calda» , finché la macchina esegue l'erogazione di acqua calda. Riportare in seguito l'interruttore principale sulla posizione «risc./attesa» 



Attenzione: l'acqua che esce è calda!

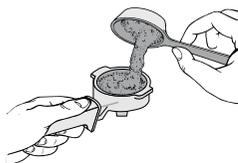
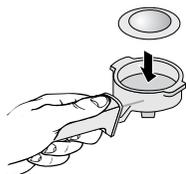
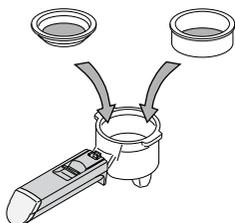
4. Preparazione del caffè

Per la preparazione del caffè ci vuole del caffè macinato o una delle pratiche bustine monodoso della Migros (ad es. «Espresso classico all'italiana»).

Alla prima preparazione del caffè o dopo lunghi periodi di intervallo (ad.es. dopo le vacanze), i circuiti interni devono essere risciacquati (v. capitolo precedente a pagina 9)

Prima della preparazione controllare che nel serbatoio ci sia acqua a sufficienza.

Filtro 1 tazza e filtro 2 tazze



– Mettere uno dei due filtri nel portafiltra.

Il filtro più piccolo è concepito per l'uso di bustine monodoso o per l'erogazione di una tazza di caffè preparata con caffè macinato. Il filtro più grande è concepito per due tazze di caffè o un doppio espresso preparato con caffè macinato.

– Riporre il filtro che non usate nell'apposito scomparto (sotto il coperchio del serbatoio)

– Mettere una bustina monodoso di caffè nel filtro più piccolo

Nota: per questa macchina utilizzare soltanto cialde monodoso «morbide», cioè cialde **senza elementi in cartone o in plastica** (ad es. Migros «Espresso Classico all'italiana»)

O

– versare in quest'ultimo un misurino di caffè macinato (rispettivamente due misurini di caffè nel filtro più grande) e distribuire uniformemente

– Premere leggermente il caffè macinato con il premipolvere integrato (non vale per le bustine monodoso)

Raccomandazione:

– Premere il caffè è un'operazione importante, poiché la qualità della schiuma dell'espresso dipende dalla pressione del caffè macinato

– Se si preme troppo il caffè macinato, quest'ultimo scende lentamente e la schiuma assume una colorazione scura

– Se si preme troppo poco, il caffè scende molto velocemente e la formazione della schiuma è meno importante e più chiara



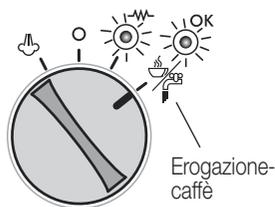
- Dal basso, sollevare il portafiltro contro l'unità di erogazione (1) ruotando verso destra (2) **fino in fondo alla battuta**.

Importante:

- Ruotare il portafiltro fino in fondo alla battuta per evitare che l'acqua ed il caffè fuoriescano dal bordo
- Il portafiltro può essere più o meno ruotato verso destra in base al suo riempimento
- Se il portafiltro è nuovo è necessaria una forza maggiore per effettuare la rotazione



- Disporre la tazza (risp. 2 tazze per il filtro grande) sotto il portafiltro. Osservare che le due bocchette di uscita del caffè si trovino esattamente sopra la tazza.



- Per iniziare l'erogazione di caffè, girare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «erogazione di caffè/acqua calda» . La pompa fa circolare l'acqua calda nell'unità di erogazione facendola passare attraverso la dose di caffè macinato. Il caffè scorre attraverso le due bocchette del portafiltro nella(e) tazza(e) .
- Riportare l'interruttore principale sulla posizione «risc./attesa» per terminare l'erogazione di caffè

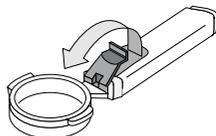
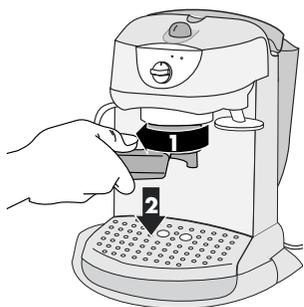
Raccomandazione:

- Osservare anche i consigli sulla preparazione del caffè a pagina 13

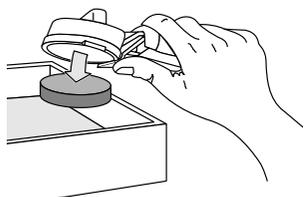
6. Dopo la preparazione del caffè

Dopo la preparazione del caffè il fondo del caffè deve essere eliminato dal portafiltro.

- Sbloccare il portafiltro facendolo roteare verso sinistra (1) e abbassare (2)

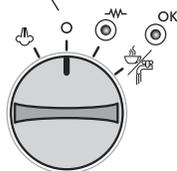


- Sul manico del portafiltro si trova una piccola levetta. Ribaltare quest'ultima in avanti mantenendola con il pollice. In questo modo il filtro è ritenuto per evitare che caschi

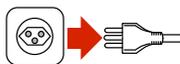


- Asportare il fondo del caffè (o la bustina monodose) battendo il portafiltro. Il fondo del caffè può essere gettato nei rifiuti vegetali

Spento



- Una volta finita la preparazione del caffè, spegnere la macchina girando l'interruttore principale (sulla posizione «O»).
In caso di lunghi intervalli svuotare anche il serbatoio dell'acqua



- Estrarre la spina

7. Suggerimenti per la preparazione di un ottimo caffè espresso / caffè

Vi elenchiamo alcuni suggerimenti importanti per la riuscita di un ottimo caffè espresso / caffè:



- **Il caffè macinato** perde il suo aroma dopo poco tempo. Il miglior risultato si ottiene con un caffè macinato all'ultimo momento (ad es. con il macinacaffè Miostar«Typ 3871» / Art. 7173.603). Conservare il caffè in frigorifero tenendolo in un contenitore/sacchetto chiuso, affinché non perda il suo aroma. Consumare il caffè macinato entro 14 giorni.
- **Grado di macinazione:** anche il grado di macinazione ottimale costituisce un elemento importante. Esso dipende da diversi fattori e deve essere determinato dopo varie prove:
 - Se la macinazione è troppo fine il caffè scorre molto lentamente e diventa amaro
 - Se la macinazione è troppo grossolana la macchina non genera abbastanza pressione e il caffè scorre velocemente. La schiuma prodotta sarà allora insignificante o troppo chiara
- **Pressione:** Premere il caffè è un'operazione importante, poiché la qualità della schiuma dell'espresso dipende dalla pressione del caffè macinato
 - Se si preme troppo il caffè macinato, quest'ultimo scende lentamente e la schiuma assume una colorazione scura
 - Se si preme troppo poco, il caffè scende molto velocemente e la formazione della schiuma è meno importante e più chiara
- **Acqua:** utilizzare solo acqua fredda e fresca. Cambiare l'acqua giornalmente
- **Tazze:** utilizzare tazze per espresso abbastanza spesse e riscaldarle (ad es. con l'erogatore dell'acqua vedi pagina 17) affinché l'espresso non si raffreddi troppo in fretta

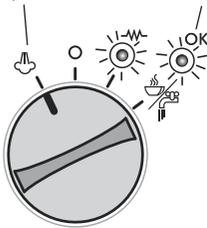
8. Cappuccino

Con la macchina espresso possono essere preparati anche degli ottimi cappuccini. La preparazione avviene in due tappe: preparare prima un espresso / caffè e in seguito schiumare il latte.

Suggerimento:

Per la preparazione della schiuma del latte si consiglia di usare latte **parzialmente scremato** e **freddo**. Per ogni cappuccino viene utilizzato circa 1 dl di latte. Il latte viene schiumato preferibilmente in un recipiente in metallo stretto e alto. Il recipiente deve essere riempito fino a massimo un terzo della sua capacità, poiché il volume del latte viene triplicato.

Erogazione vapore Pronto per erogazione vapore



– Preparare il caffè espresso possibilmente in una tazza riscaldata

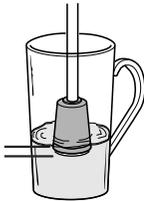
– Girare l'interruttore principale verso sinistra sulla posizione «vapore» , per iniziare il processo di riscaldamento e preparazione del vapore.

Dopo circa 25 secondi il processo di riscaldamento è terminato e la spia «OK» si accende

– Posizionare il recipiente con il latte sotto l'erogatore di vapore

– Immergere l'erogatore di vapore nel latte non oltre 5 mm

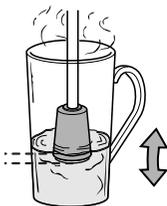
Immergere l'erogatore 5 mm



– **Girare lentamente la manopola di regolazione vapore-acqua calda** (più si gira la manopola in senso antiorario, più vapore verrà erogato)

Attenzione: prestare molta attenzione quando si usa il vapore: pericolo di ustioni!

Immergere massimo 5 mm



– Muovere leggermente su e giù il recipiente con il latte

Importante: immergere l'erogatore massimo 5 mm nel latte, altrimenti il latte verrebbe solo riscaldato e non produrrebbe nessuna schiuma



– Quando il latte ha raddoppiato il suo volume, immergere maggiormente l'erogatore nel latte. Muovere nuovamente su e giù il recipiente



– Dopo aver raggiunto la temperatura desiderata (temp. ideale 60°) interrompere l'erogazione di vapore (ruotare la manopola di regolazione vapore-acqua calda in senso orario)

- Versare la schiuma del latte sul caffè espresso che avete preparato
- Zuccherare a piacimento e cospargere con cacao in polvere

Preparare altri cappuccini:

– Ripetere l'operazione

Importante: prima di preparare un'altro caffè attendere che la temperatura dell'acqua diminuisca (la temperatura è ancora troppo alta) altrimenti la macchina erogherebbe un caffè bruciato. Per fare ciò, posizionare un recipiente sotto l'unità di erogazione e ruotare il tasto principale verso destra sulla posizione «erogazione caffè/acqua calda» . Dopo alcuni secondi, appena si spegne la spia «OK», riportare l'interruttore principale sulla posizione «risc./attesa» 

Attenzione: il vapore è caldo, pericolo di ustioni!

9. Dopo la preparazione del cappuccino:

Per ragioni d'igiene, dopo ogni preparazione del cappuccino, l'erogatore di vapore deve essere pulito (v. Pulizia a pagina 18)

10. Erogazione di vapore

La macchina espresso permette anche l'erogazione di vapore, ad es. per riscaldare altri liquidi (v.a. Preparazione del cappuccino).



- Ruotare l'interruttore principale verso sinistra sulla posizione «vapore» , per iniziare il processo di riscaldamento e preparazione del vapore
- Dopo circa 25 secondi il processo di riscaldamento è terminato e la spia «OK»-si accende



- Immergere l'erogatore di vapore nel liquido da riscaldare

Italiano



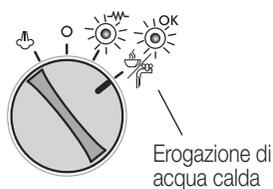
- **Girare lentamente la manopola di regolazione vapore-acqua calda** (più si gira la manopola in senso antiorario, più vapore verrà erogato)
Attenzione: prestare molta attenzione quando si usa il vapore, pericolo di ustioni!

11. Acqua calda

La macchina può anche distribuire acqua per preparare tè, zuppe istantanee, ecc.



- Posizionare un recipiente vuoto sotto l'erogatore di vapore
- Ruotare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «risc./ attesa per caffè» **-W-**. La spia di controllo corrispondente si accende e diventa rossa indicando l'inizio del processo di riscaldamento dell'acqua.
- Dopo ca. 2 minuti il processo di riscaldamento è concluso e si accende anche la spia arancione «OK». La macchina è pronta per l'erogazione dell'acqua.



- Ruotare verso destra l'interruttore principale sulla posizione «erogazione di caffè/acqua calda» **☞** e ...



... aprire immediatamente la manopola **di regolazione vapore-acqua calda** (più si gira la manopola in senso antiorario, più acqua verrà erogata)

Attenzione: prestare molta attenzione quando si usa l'acqua calda, pericolo di ustioni!

- Una volta raggiunta la quantità desiderata interrompere l'erogazione di acqua (ruotare la manopola di regolazione vapore-acqua calda in senso orario) e riportare l'interruttore principale sulla posizione «risc./attes» **-W-** (o su «O» se si vuole spegnere la macchina)



Macchina espresso

Disinserire la spina prima di ogni intervento di pulizia. Non immergere mai la macchina espresso nell'acqua e non pulirla mai sotto l'acqua corrente. Evitare l'uso di prodotti e oggetti abrasivi per la pulizia. Usare unicamente uno straccio umido e in seguito asciugare.



Griglia e vaschetta raccogli gocce

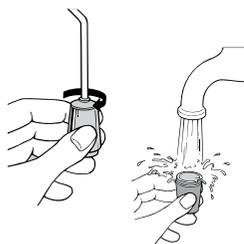
Pulire la griglia e la vaschetta raccogli gocce con acqua tiepida e un apposito detersivo per stoviglie. **Non mettere nella lavastoviglie!**

Erogatore di vapore

Per ragioni d'igiene, pulire l'erogatore di vapore dopo ogni utilizzo, poiché esso entra in contatto con gli alimenti.

- Ruotare l'interruttore principale a sinistra sulla posizione «vapore»  per iniziare il processo di produzione di vapore. Quando si accende la spia «OK» aprire per alcuni secondi la manopola di regolazione vapore-acqua calda per eliminare i residui di alimenti rimasti nel tubo .

Attenzione: prestare molta attenzione quando si usa il vapore. Pericolo di ustioni.



- Lasciare raffreddare l'erogatore di vapore e svitare il beccuccio (girare in senso orario)
- Sciacquare il beccuccio delicatamente con acqua tiepida

Parte superiore:

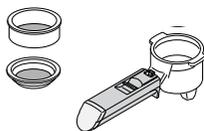


- Controllare che i fori (due sulla parte superiore / uno sulla parte inferiore) non siano ostruiti. Se è il caso liberarli con un ago

Parte inferiore:



- Riavvitare il beccuccio dell'erogatore di vapore (girare in senso antiorario)



Filtri e portafiltro

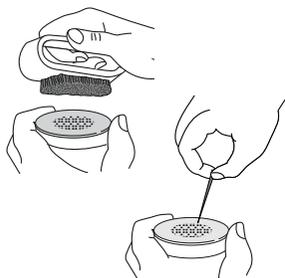
Pulire i filtri e il portafiltro dopo ca. 300 preparazioni di caffè.

– Sciacquare il portafiltro con acqua tiepida senza usare **prodotti per stoviglie**. **Non mettere in lavastoviglie!**

– Estrarre i filtri dal portafiltro e sciacquare la parte interna **senza usare prodotti per stoviglie**

– Sciacquare la parte esterna dei filtri con acqua calda e pulire con una spazzola. **Non usare prodotti per stoviglie**

– Controllare che i piccoli fori del filtro di metallo non siano ostruiti. Se è il caso liberarli con un ago



Importante:

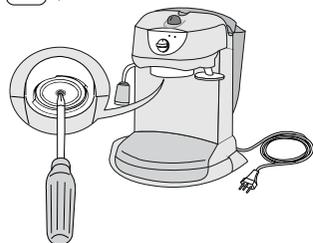
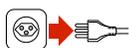
Non mettere i pezzi nella lavastoviglie e non usare prodotti per le stoviglie

Unità di erogazione / passaggio dell'acqua calda

Pulire almeno due volte all'anno l'unità di erogazione con il suo filtro.

– Disinserire la spina e fare raffreddare completamente la macchina

– Togliere la griglia e la vaschetta raccogliogocce



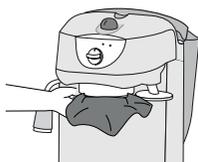
– Svitare la vite che sostiene il filtro con un cacciavite a croce (grandezza «1»)

– Pulire l'unità di erogazione con una spazzola e un po' d'acqua. Asciugare con uno straccio.

– Pulire il filtro con una spazzola. Liberare i fori ostruiti con un ago

– Riavvitare la vite con il cacciavite a croce

– Asciugare di nuovo l'unità di erogazione con uno straccio



La nostra acqua potabile è in alcuni casi, a seconda della regione, fortemente calcarea.

Le particelle di calcare presenti nell'acqua, si depositano nella macchina e possono ostruire i circuiti o causare danneggiamenti diversi. Per evitare tali conseguenze, la macchina deve essere sottoposta ad un trattamento anticalcare almeno dopo 100 preparazioni di caffè o, nel caso in cui l'erogazione di acqua sia fortemente ridotta, comunque almeno dopo 3 - 4 mesi. Per evitare danneggiamenti dovuti ad un errato trattamento anticalcare è indispensabile osservare le procedure descritte qui in basso.

Importante:

Non utilizzare mai aceto, poiché la macchina verrebbe danneggiata ed il caffè avrebbe il gusto di aceto!



1. **Raccomandazione:** Acquistare presso la vostra Migros il «Potz Calc» e miscelare con acqua in rapporto 1:1. Versate la miscela nel serbatoio dell'acqua (max. 1 litro)
2. Ruotare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «risc./attesa»  e aspettare che la spia di controllo arancione «OK» si accenda
3. **Non** posizionare il filtro e il portafiltro sulla macchina
4. Per raccogliere il liquido anticalcare e i residui di calcare che fuoriescono dalla macchina, collocare un contenitore capiente sotto l'unità di erogazione ed il passaggio dell'acqua
5. Ruotare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «erogazione caffè/acqua calda»  
6. Quando la metà del liquido anticalcare scorre nel contenitore, riportare l'interruttore principale sulla posizione «O» e lasciare agire il liquido anticalcare per 15 minuti
7. Ruotare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «risc./attesa»  e aspettare che la spia di controllo arancione «OK» si accenda
8. Riportare l'interruttore principale sulla posizione «erogazione caffè/acqua calda»   e lasciar scorrere il resto del liquido nel recipiente. In seguito ruotare l'interruttore principale sulla posizione «risc./attesa» 
9. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente con acqua fresca. Collocare il serbatoio nella macchina
10. Ripetere i punti 8 e 9 per eliminare tutti i residui dalla macchina

Importante:

- Non consumare le prime tre a cinque tazze di caffè
- In caso di danni causati dal calcare a causa di una decalcificazione non effettuata, viene a mancare qualsiasi diritto alla garanzia
- Prestare molta attenzione all'acqua calda
- Osservare attentamente le direttive di sicurezza riguardo al liquido anticalcare



La macchina deve essere regolarmente pulita e sottoposta ad un trattamento anticalcare (v. p. 18 - 20).

Le riparazioni della macchina vanno fatte eseguire unicamente da un Servizio dopo vendita Migros. Riparazioni non eseguite correttamente possono comportare pericoli per l'utente.

Non si assumono responsabilità nel caso di danni causati da interventi non conformi. In questo caso viene a mancare qualsiasi diritto di garanzia.

Magazzinaggio

Se la macchina non viene usata, spegnerla e disinserire la spina dalla presa di corrente.

Riporre la macchina espresso in un luogo asciutto, a riparo dalla polvere e fuori dalla portata dei bambini.

Consigliamo di riporre la macchina nel suo imballaggio originale.

La temperatura di deposito non deve essere inferiore a 5 °C (ad es. caravan), per evitare che le parti interne della macchina vengano danneggiate a causa del congelamento dell'acqua.

Smaltimento



Rendere inutilizzabili gli apparecchi fuori uso. Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.

Gli apparecchi fuori uso possono essere riportati ad un punto vendita e venire smaltiti gratuitamente.

Nel caso in cui non siete in grado con l'aiuto della presente 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 disinserite immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Problema	Possibile causa	Risoluzione	Pagina
Il caffè non scorre più	- Il caffè macinato è umido e / o troppo pressato	- Preparare un altro caffè e premere meno	10/13
	- Le bocchette del porta-filtro sono ostruite	- Pulire le bocchette	19
	- Il passaggio dell'acqua bollente dell'unità di erogazione è ostruito	- Pulire il passaggio dell'acqua bollente e/o decalcificare	19
	- Il serbatoio non è ben inserito	- Ben inserire il serbatoio dell'acqua	8
Il caffè esce dai bordi del portafiltro invece di uscire dalle bocchette	- Il portafiltro non è stato girato fino alla battuta	- Ruotare il portafiltro fino alla battuta	11
	- Le bocchette del portafiltro sono ostruite	- Pulire le bocchette	18
	- La guarnizione del passaggio dell'acqua è consumata	- Far sostituire la guarnizione dal Servizio dopovendita Migros	-
Il caffè è freddo	- La macchina non era ancora calda (o non abbastanza)	- Riscaldare la macchina prima della preparazione del caffè (girare l'interruttore principale sulla posizione ). Attendere che la spia «OK» si accenda	9/11
	- La tazza non è stata riscaldata	- Riscaldare la tazza con acqua calda	13
La pompa fa troppo rumore	- L'acqua nel serbatoio è esaurita	- Aggiungere l'acqua	8
	- Il serbatoio non è stato ben inserito e la pompa aspira aria	- Accertarsi che il serbatoio sia ben inserito	8
La crema del caffè è troppo chiara (il caffè scorre troppo velocemente dalla macchina)	- La dose di caffè non è stata pressata abbastanza	- Pressare meglio la dose di caffè	10/13
	- La dose di caffè è scarsa	- Usare più caffè macinato (filtro pieno raso)	10
	- Il caffè è macinato troppo spesso	- Usare solo caffè macinato per la preparazione del caffè espresso oppure cambiare il grado di macinazione	13
	- La miscela di caffè non è adatta	- Usare un'altra miscela	13
La crema è troppo scura (il caffè scorre troppo lentamente)	- La dose di caffè è stata pressata troppo	- Pressare meno la dose di caffè	10/13
	- La dose di caffè è eccessiva	- Usare meno caffè macinato (filtro pieno raso)	10
	- Il filtro dell'unità di erogazione è ostruito	- Pulire l'unità di erogazione e/o decalcificare la macchina	19/20
	- Il caffè è macinato troppo fine o umido	- Usare solo caffè macinato asciutto e adatto per la preparazione del caffè espresso	13
	- La miscela di caffè non è adatta	- Usare un'altra miscela	13

Problema	Possibile causa	Risoluzione	Pagina
Il caffè è troppo amaro	– La macchina non è stata accuratamente risciacquata dopo la decalcificazione	– Risciacquare nuovamente la macchina(v. eliminazione del calcare)	20
Il latte non schiuma abbastanza nella preparazione del cappuccino	– Il latte non è abbastanza freddo	– Usare sempre latte freddo dal frigorifero	14
	– Il beccuccio dell'erogatore di vapore è sporco o ostruito	– Pulire il beccuccio dell'erogatore di vapore e verificare che i fori non siano ostruiti	18

Dati tecnici

Tensione d'alimentazione		230 Volt/ 50 Hz
Potenza nominale		1100 Watt
Dimensioni dell'apparecchio di base	(senza portafiltro)	ca. 240 x 290 x 330 mm (larghezza x profondità x altezza)
Lunghezza del cavo		max. 0.9 - 1.05 m
Peso	(senza acqua)	ca. 3.2 kg
Capacità del serbatoio		max. 1.0 l
Materiali	– corpo / serbatoio	materiale plastico
	– filtri	metallo
Schermato (contro i radiodisturbi)		secondo norme UE
Omologazione		IMQ
Garanzia del prodotto		2 anni
Garanzia del servizio		5 anni

Nell'interesse dello sviluppo tecnico ci riserviamo di apportare modifiche di progettazione e di esecuzione.

	Pagina		Pagina
Accendere	9	Parti della macchina	4
Acqua	8	Premere caffè	10
Al primo utilizzo	6	Problemi risoluzione	22
Apertura imballaggio	3	Pulizia	18
Caffè (consigli)	13		
Caffè (premere)	10	Raccomandazioni di sicurezza	2
Caffè (preparazione)	10	Riempire il serbatoio	8
Cappuccino	14	Riscaldare	9
Consigli sul caffè espresso / caffè	13	Riscaldare le tazze	13
Consigli sul cappuccino	14	Risciacquare la macchina	9
Dati tecnici	23	Risoluzione dei problemi	22
Decalcificazione	20	Sacchetti monodose	10
Dopo preparazione caffè	12	Smaltimento	21
Erogazione acqua calda	17	Spegnere	12
Erogazione vapore	16	Togliere portafiltro	12
Filtri e portafiltro	10	Utilizzo	6
Filtri (pulizia)	22		
Installazione	7		
Interruttore principale	9		
Istruzioni brevi	5		
Macchina, risciacquare	9		
Magazzinaggio	21		
Manopola di regolazione vapore-acqua calda	14		
Manuale indicazioni	3		
Manutenzione	21		
Messa in funzione	6		
Mettere il portafiltro	11		

Garanzia



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.



M SERVICE
5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

Centri M-Service

			Tel.		Fax
BS	4142	Münchenstein		061 / 415 56 60	061 / 415 56 31
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29	022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 00	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65	032 / 755 84 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66	071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 80	027 / 720 44 53
ZH	8005	Zürich		01 / 278 69 00	01 / 278 69 01