

Capriccio Espresso-Maschine

Bedienungsanleitung (Seite 1)



Gratulation!

Mit dieser Espresso-Maschine haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	18
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Entkalkung	20
Auspacken	3	Wartung / Aufbewahrung / Entsorgung	21
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Störungen	22
Kurzanleitung	5	Technische Daten	23
Inbetriebnahme	6	Index	24
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6		
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Wassertank füllen	8		
– Maschine in Betrieb nehmen / Vorheizen	9		
– Maschine spülen	9		
– Kaffee zubereiten	10		
– Nach der Kaffeezubereitung	12		
– Tipps zu Espresso / Kaffee	13		
– Cappuccino	14		
– Dampfausgabe	16		
– Heisswasser	17		

2 Sicherheitshinweise



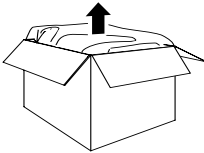
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschließen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen
 - Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
 - Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
 - Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jeder Reinigung oder Wartung
 - nach längerem Nichtgebrauch
 - Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden (Gefahr durch Stromschlag)
 - Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom M-Service ersetzt werden
 - Netzstecker / -kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
 - Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist (3-polig mit Erde und 1.5 mm² Ader-Querschnitt). Darauf achten, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird
 - Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschließen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
 - Gerät während des Betriebs nie verschieben (Verbrühungsgefahr!)
 - Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Dampf-/Heisswasserventil zugedreht ist (im Uhrzeigersinn drehen): Verbrühungsgefahr!
 - Gerät nie ohne Wasser betreiben
 - Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile wie Brüheinheit, Dampfdüse mit Wasserrohr, Siebeinsätze sehr heiss: Nicht berühren! Siebhalter nur am Kunststoffgriff halten
 - Der austretende Dampf und das Wasser sind heiss: Verbrühungsgefahr
- Siebhalter nicht entfernen, solange das Gerät noch unter Druck steht und die Kaffeeausgabe nicht beendet ist
 - Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den M-Service überprüfen und reparieren lassen
 - Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Gerät nicht abdecken
 - Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
 - Nur in trockenen Räumen verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!
 - Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
 - Gerät vor der Reinigung / Wartung vollständig abkühlen lassen
 - Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C lagern (z.B. in Caravan), um Schäden am Gerät durch gefrierendes Wasser zu vermeiden
 - Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen
 - Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen

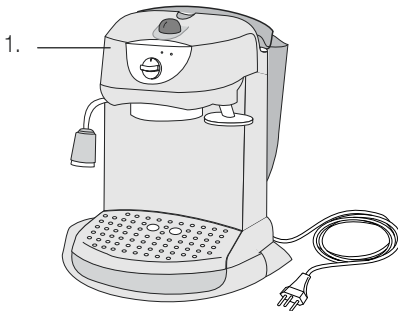
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center (Adressen auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– Espresso-Maschine aus der Verpackung nehmen

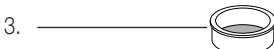


– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

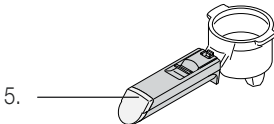
1. Espresso-Maschine
2. Portionelöffel
3. Siebeinsatz für 2 Tassen
4. Siebeinsatz für 1 Tasse
5. Siebhalter



– Alle Teile (ohne Maschine) gründlich reinigen
– Kontrollieren, ob die Netzspannung (230 Volt) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild am Boden des Gerätes angegeben ist, übereinstimmt



– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

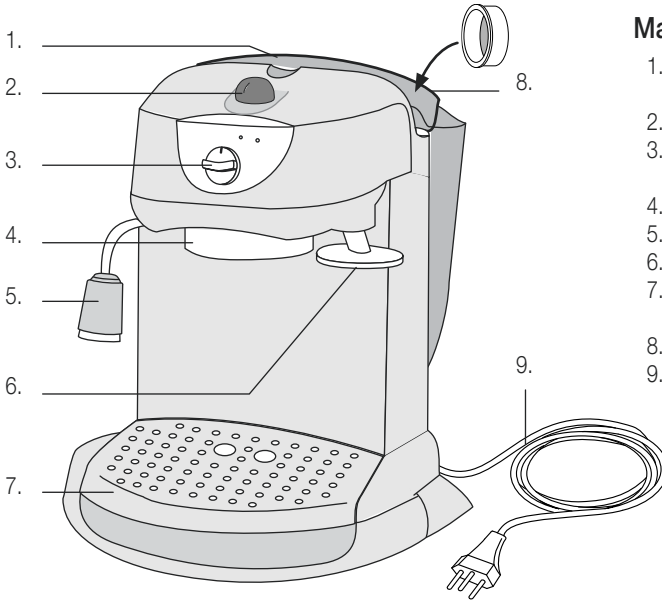


Tipp:

Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

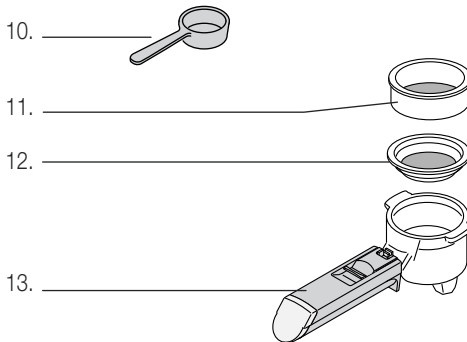
4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

Deutsch



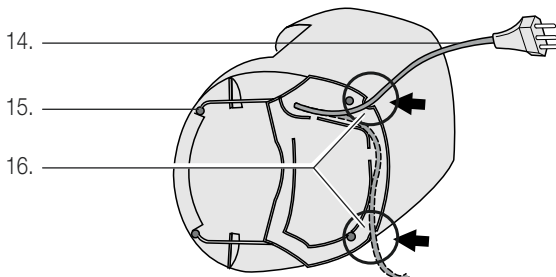
Maschine:

1. Wassertank mit Deckel (abnehmbar)
2. Dampf- und Heisswasserventil
3. Hauptschalter mit Anzeigelampen
4. Brühheinheit
5. Heisswasser-/Dampfdüse
6. Kaffeepulver-Stopfer
7. Abtropfgitter und -schale (abnehmbar)
8. Staufach für ein Sieb
9. Netzkabel mit Stecker



Zubehör:

10. Portionenlöffel
11. Siebeinsatz für 2 Tassen
12. Siebeinsatz für 1 Tasse
13. Siebhalter



Unterseite:

14. Netzkabel
15. Öffnungen links / rechts für Netzkabel
16. Gummifüsse

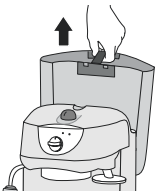
Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- Espresso-Maschine auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche in der Nähe eines Stromanschlusses stellen
- Nur in trockenen Räumen verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Wassertank füllen

- Wassertankdeckel abnehmen und **Wassertank** am Steg halten und nach oben abziehen
- Wassertank mit kaltem Wasser bis zur «**max**»-Markierung auffüllen (max. **1 Liter**). Hinweise zu Wasser beachten (s. Seite 8)
- **Wassertank** auf die Maschine setzen und fest drücken (sonst kann Wasser austreten oder die Pumpe funktioniert nicht richtig)
- Wassertankdeckel wieder aufsetzen



3. Inbetriebnahme / vorheizen

- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit
- Vor dem Einschalten kontrollieren, ob das **Dampf-/Heisswasserventil zuge dreht** ist (im Uhrzeigersinn nach «-» drehen), da sonst heisses Wasser oder Dampf aus der Heisswasserdüse austreten kann



Dampf-/Heisswasserventil zudrehen

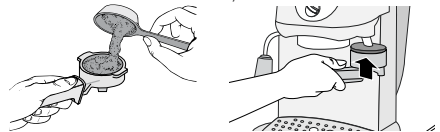
- Hauptschalter nach rechts in die Position «Aufheizen / Bereitschaft» **↶** drehen (Kontrolllampe leuchtet rot)
- Nach ca. 2 Minuten ist der Aufheizvorgang abgeschlossen (orange Kontrollleuchte «OK» leuchtet auf). Die Maschine ist jetzt bereit

4. Maschine spülen

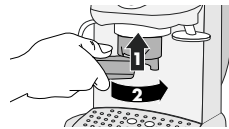
Vor der ersten Kaffeeausgabe Maschine spülen (s. Seite 9)

5. Kaffee zubereiten

- Sieb in den Siebhalter legen (kleines Sieb für 1 Tasse, grosses für 2 Tassen)
- Einen Portionenbeutel Kaffee **oder** einen gestrichenen Portionenlöffel gemahlene Kaffee in Sieb geben
- Kaffeepulver mit dem Stopfer leicht anpressen (gilt nicht bei Portionenbeuteln)



- Siebhalter von unten gegen die Brüheinheit drücken (1) und dann mit einer Drehbewegung nach rechts (2) bis **ganz zum Anschlag drehen**



- Tasse unter die beiden Ausflussöffnungen stellen
- Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser» **↷** drehen
- Kaffeeausgabe beenden (Hauptschalter in die Position «Aufheizen/Bereitschaft» **↶** drehen)

6. Nach der Kaffeezubereitung

- Siebhalter mit einer Drehbewegung nach links lösen und dann nach unten abziehen.
- Kaffeesatz aus dem Siebhalter klopfen

7. Verschiedenes

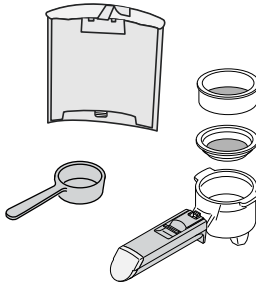
- Tipps zu Espresso; siehe Seite 13
- Cappuccino; s. Seite 14
- Heisswasser-Ausgabe; s. Seite 17
- Reinigung; s. Seite 18



Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Vorsicht beim Umgang mit heissem Wasser und Dampf: Verbrühungsgefahr
- Die Metallteile (Siebe, Brüheinheit, Dampfdüse etc.) werden während des Gebrauchs heiss: Verbrennungsgefahr
- Gerät nicht mit leerem Wassertank betreiben
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers erfolgen
- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden



Vor dem ersten Gebrauch Wassertank, Portionenlöffel, Siebe und Siebhalter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Espresso-Maschine darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (s. a. «Reinigung», Seite 18).

Hinweis:

- Die internen Leitungen müssen vor der ersten Inbetriebnahme ebenfalls gereinigt werden. Diese Reinigung erfolgt, indem Sie die ersten 5 bis 6 Tassen ohne Kaffeepulver zubereiten. Die Leitungen werden so gründlich durchgespült (s. Seite 9).

Verwendungszweck

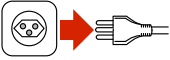
Mit der Espresso-Maschine Capriccio können auf einfache Art und Weise gute Espressos, Kaffees und Cappuccinos zubereitet werden.

Der Kaffee kann mit Kaffeepulver oder mit den praktischen Portionenbeuteln (z.B. «Espresso Classico all'italiana» von Ihrer Migros) zubereitet werden.

Beachten Sie auch unsere Kaffeezubereitungs-Tipps auf Seite 13.



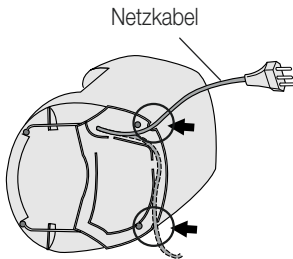
Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.



1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter Steckdose stellen
- Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C lagern, da sonst die internen Leitungen einfrieren und das Gerät Schaden nimmt (z.B. in Caravan)



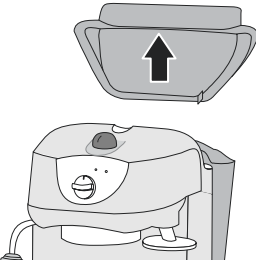
Auf der Unterseite der Maschine ist das Netzkabel angeschlossen. Es kann wahlweise durch die rechte oder linke Öffnung nach aussen geführt werden.

Hinweise:

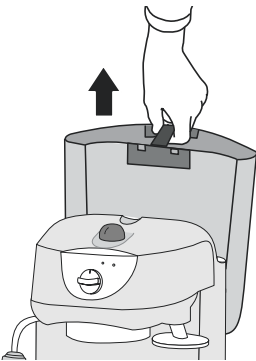
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Netzkabel nie über Ecken oder Kanten herunterhängen lassen oder gar einklemmen (Stromschlaggefahr) und nicht auf heiße Oberflächen legen

2. Wassertank füllen

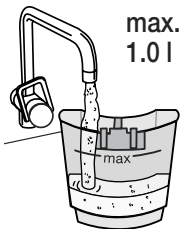
- **Deckel** des Wassertanks **öffnen** und nach oben abziehen



- **Wassertank** am Steg halten und nach oben abziehen



- Wassertank bis zur «**max**»-Markierung mit kaltem Wasser auffüllen. Nicht überfüllen; die **maximale Füllmenge** beträgt **1 Liter**



- **Wassertank** wieder auf die Espresso-Maschine setzen und fest drücken (wird der Tank nicht ganz aufgesetzt, kann Wasser austreten oder die Pumpe funktioniert nicht richtig)

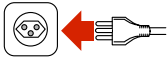
- Deckel senkrecht auf das Scharnier des Wassertanks stecken und dann zuschwenken

Hinweise zum Wasser:

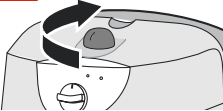
- Es wird empfohlen, das Wasser täglich zu wechseln
- Verwenden Sie nur kaltes Wasser und keine anderen Flüssigkeiten, da sonst Schäden an der Maschine entstehen können
- **Empfehlung:** Destilliertes oder gefiltertes (Aktivkohle) Wasser eignet sich nicht für eine Kaffeezubereitung. Ein guter Kaffee braucht einen gewissen Anteil Kalk



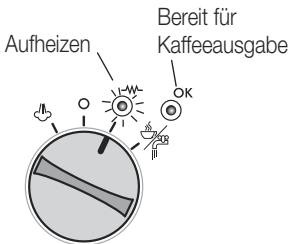
3. Maschine in Betrieb nehmen / vorheizen



– Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit



– Vor dem Einschalten kontrollieren, ob das **Dampf-/Heisswasserventil zuge dreht** ist (im Uhrzeigersinn nach «→» drehen), da sonst heisses Wasser oder Dampf aus der Heisswasserdüse austreten kann



– Hauptschalter nach rechts in die Position «Aufheizen/Bereitschaft» **↔** drehen. Die zugehörige Kontrolllampe leuchtet rot auf und zeigt so den Aufheizevorgang an

– Nach ca. 2 Minuten ist der Aufheizevorgang abgeschlossen und die orange Kontrollleuchte «OK» leuchtet zusätzlich auf. Die Maschine ist jetzt für die Kaffeeausgabe bereit

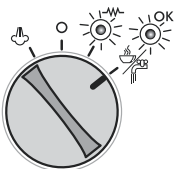
Hinweis:

– Der interne Thermostat überwacht dauernd die Temperatur und wiederholt, wenn nötig, den Aufheizevorgang. Die «OK»-Kontrolllampe erlischt daher zeitweise für einige Sekunden

4. Maschine spülen

Vor der ersten Kaffeeausgabe muss das «alte» Wasser aus den Leitungen gespült werden.

– Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/ Heisswasser» **↔** drehen, bis heisses Wasser aus der Maschine fließt. Anschliessend Hauptschalter wieder in die Position «Aufheizen/ Bereitschaft» **↔** zurückdrehen



Achtung: Das austretende Wasser ist heiss!

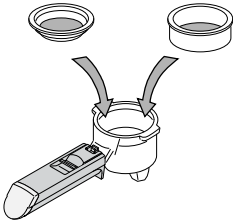
5. Kaffee zubereiten

Für die Kaffeezubereitung benötigen Sie gemahlene Kaffee oder die praktischen Portionenbeutel von Ihrer Migros (z.B. «Espresso Classico all'italiana»).

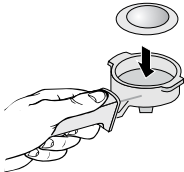
Vor der allerersten Kaffeezubereitung oder nach längeren Pausen (z.B. nach den Ferien), müssen die internen Leitungen durchgespült werden (s. vorheriger Abschnitt auf Seite 9)

Bitte kontrollieren Sie vor der Zubereitung, ob sich genügend Wasser im Tank befindet.

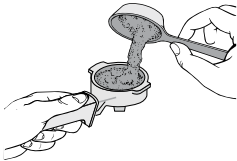
Sieb für 1 Tasse und 2 Tassen



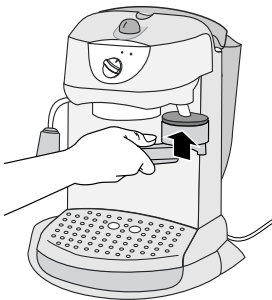
- Eines der beiden Siebe in den Siebhalter legen:
 - Das kleinere Sieb ist für die Anwendung von Portionenbeuteln oder die Ausgabe einer Tasse gemahlene Kaffees
 - Das grössere Sieb ist für zwei Tassen gemahlene Kaffee vorgesehen oder einen doppelten Espresso
 - Das nicht benötigte Sieb kann im Staufach aufbewahrt werden (unter dem Deckel des Wasserbehälters)



- Einen Portionenbeutel Kaffee in den kleinen Siebeinsatz legen
Hinweis: Verwenden Sie mit dieser Maschine nur «weiche» Portionenbeutel, d.h. solche **ohne Karton- oder Kunststoffteile** (z.B. Migros «Espresso Classico all'italiana»)



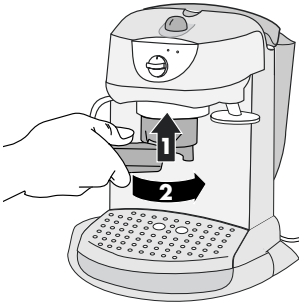
- oder**
- Einen gestrichenen Portionenlöffel gemahlene Kaffee in das Sieb füllen (bzw. zwei Löffel beim grösseren Sieb) und gleichmässig verteilen



- Kaffeepulver mit dem Stopfer leicht anpressen (gilt nicht bei Portionenbeuteln)

Tipp:

- Das Pressen des Kaffees ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos
- Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und die «Crema» (=Schäumchen) nimmt eine dunkle Farbe an
- Wird zu schwach gepresst, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig «Crema», die zudem sehr hell ist



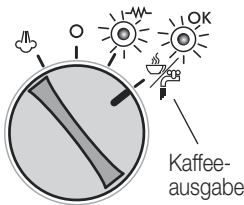
- Siebhalter von unten gegen die Brüheinheit drücken (1) und dann mit einer Drehbewegung nach rechts (2) bis **ganz zum Anschlag drehen**



Hinweise:

- Siebhalter bis ganz zum Anschlag drehen, da sonst Wasser und Kaffee seitlich austreten können
- Je nach Füllgrad kann der Siebhalter mehr oder weniger nach rechts gedreht werden
- Im Neuzustand muss der Siebhalter noch mit erhöhtem Kraftaufwand zgedreht werden



- Tasse (bzw. 2 Tassen bei grossem Sieb) unter den Siebhalter stellen. Darauf achten, dass sich die beiden Ausflussöffnungen über der Tasse befinden



- Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser»  drehen, um die Kaffeeausgabe zu starten. Die Pumpe presst nun heisses Wasser durch das Kaffeepulver in die Brüheinheit. Der Kaffee fliesst aus den beiden Öffnungen des Siebhalters in die Tasse(n)
- Hauptschalter in die Position «Aufheizen/Bereitschaft»  zurückdrehen, um die Kaffeeausgabe zu beenden

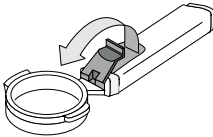
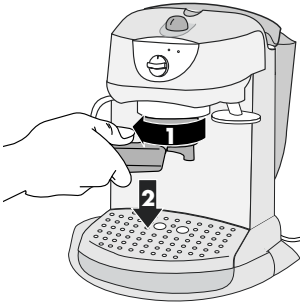
Tipp:

- Beachten Sie unsere Tipps für die Kaffeezubereitung auf Seite 13

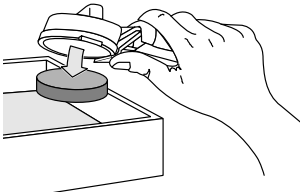
6. Nach der Kaffeezubereitung

Nach der Kaffeezubereitung muss der Trester (Kaffeersatz) aus dem Siebhalter entfernt werden.

- Siebhalter mit einer Drehbewegung nach links lösen (1) und dann nach unten abziehen (2)

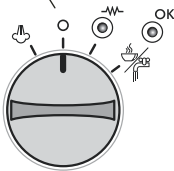


- Im Griff des Siebhalters befindet sich ein kleiner Hebel. Diesen nach vorne kippen und mit dem Daumen festhalten. Das Sieb wird so festgehalten und kann nicht herausfallen



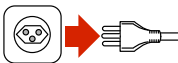
- Kaffeersatz (oder Portionenbeutel) aus dem Siebhalter klopfen. Der Kaffeersatz kann in den Kompost gegeben werden

Ausgeschaltet



- Werden keine weiteren Kaffees zubereitet, Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten (nach Position «O» drehen).

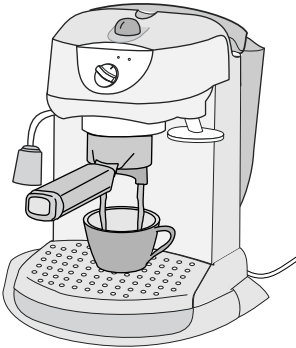
Bei längeren Zubereitungspausen zusätzlich Wassertank entleeren



- Netzstecker ziehen

7. Tipps für einen wunderbaren Espresso / Kaffee

Nachfolgend einige wichtige Tipps, die zum Gelingen eines wunderbaren Espressos / Kaffees beitragen:



- **Gemahlener Kaffee** verliert nach kurzer Zeit sein Aroma. Die besten Ergebnisse erhalten Sie daher mit frisch gemahlenem Kaffee (zum Beispiel mit der Kaffeemühle Miostar «Typ 3871» / Art. 7173.603). Kaffee im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß/Beutel aufbewahren, so kann sein Aroma nicht entweichen. Gemahlene Kaffee innerhalb von 14 Tagen konsumieren
- **Mahlgrad:** Ebenfalls sehr wichtig ist der optimale Mahlgrad. Dieser ist von verschiedenen Faktoren abhängig und muss daher durch Ausprobieren ermittelt werden:
 - Bei zu fein gemahlenem Kaffee läuft das Wasser nur langsam durch die Maschine und der Kaffee wird bitter
 - Bei zu grob gemahlenem Kaffee kann in der Maschine kein genügend grosser Druck aufgebaut werden und der Kaffee läuft zu schnell durch die Maschine. Es entsteht dadurch keine oder nur eine zu helle «Crema» (=Schäumchen)
- **Pressen:** Das Pressen des Kaffees ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos:
 - Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee nur langsam durch die Maschine und die «Crema» (=Schäumchen) nimmt eine dunkle Farbe an
 - Wird zu schwach gepresst, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig und eine zu helle «Crema»
- **Wasser:** Nur frisches und kaltes Wasser verwenden. Wasser täglich wechseln
- **Tassen:** Dickwandige Espresso-Tassen verwenden und diese vorwärmen (z.B. mit der Heisswasser-Ausgabe s. Seite 17), damit der Espresso nicht zu schnell abkühlt

8. Cappuccino

Mit der Espresso-Maschine können auch feine Cappuccinos zubereitet werden. Die Zubereitung erfolgt in zwei Schritten: Zuerst wird ein Espresso / Kaffee ausgegeben und anschliessend die Milch aufgeschäumt.

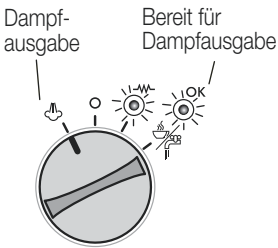
Tipps:

Für die Zubereitung des Milchschaums empfehlen wir **teilentrahmte** und **kalte** Milch. Pro Cappuccino wird dabei rund 1 dl Milch benötigt. Diese wird am besten in einem möglichst schmalen und hohen Metallgefäss aufgeschäumt. Das Gefäss darf maximal zu einem Drittel mit Milch gefüllt sein, da sich das Milchvolumen verdreifacht.

– Espresso in eine möglichst vorgewärmte Tasse ausgeben

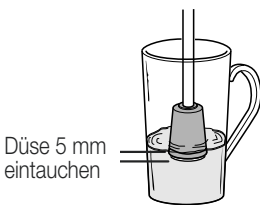
– Hauptschalter nach links in die Position «Dampf» ☞ drehen, um den Dampf-Aufheizvorgang zu starten.

Nach ca. 25 Sekunden ist der Aufheizvorgang abgeschlossen und die «OK»-Anzeige leuchtet auf



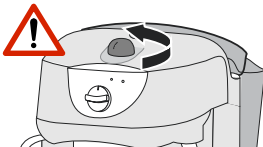
– Gefäss mit Milch unter die Dampfdüse halten

– Dampfdüse maximal 5 mm in die Milch eintauchen



– **Dampf-/Heisswasserventil langsam aufdrehen** (je mehr der Regler im Gegen-Uhrzeigersinn aufgedreht wird, desto mehr Dampf tritt aus)

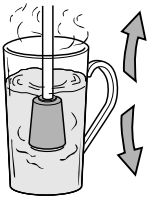
Achtung: Vorsicht im Umgang mit dem heissen Dampf



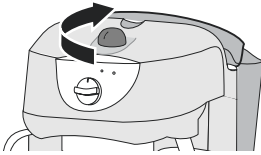
– Gefäss leicht auf und ab bewegen

Wichtig: Düse nur maximal 5 mm in die Milch eintauchen, da sonst nur die Milch erwärmt wird und kein Schaum entsteht





- Sobald die Milch um das Doppelte aufgeschäumt ist, kann mit der Düse tiefer in die Milch eingetaucht werden. Behälter wieder langsam auf und ab bewegen





- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur (ideal sind 60 °C) die Dampfzufuhr unterbrechen (Dampf-/Heisswasservertil im Uhrzeigersinn drehen)

- Aufgeschäumte Milch in die vorbereitete Espresso-Tasse geben
- Nach Belieben Zuckern und mit etwas Schokopulver bestreuen

Weitere Cappuccinos zubereiten:

- Vorgang wiederholen

Wichtig: Vor der erneuten Kaffeeausgabe muss zuerst die Boiler-temperatur reduziert werden (ist noch auf der hohen Dampftemperatur), da sonst verbrannter Kaffee austritt. Dazu Gefäss unter Brüheinheit stellen und Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser»  drehen. Sobald die «OK»-Anzeige nach einigen Sekunden erlischt, Hauptschalter wieder in die Position «Aufheizen/Bereitschaft»  zurückdrehen

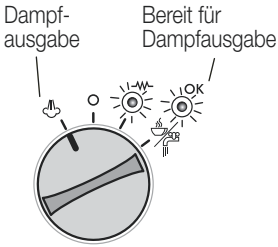
Achtung: Vorsicht im Umgang mit dem heissen Wasser


9. Nach der Cappuccino-Zubereitung:

Aus hygienischen Gründen muss nach jeder Cappuccino-Zubereitung die Dampfdüse gereinigt werden (s. Reinigung auf Seite 18)

10. Dampfausgabe

Die Espresso-Maschine ermöglicht auch die Ausgabe von Dampf, z.B. zum Aufwärmen von Flüssigkeiten (s.a. Cappuccino-Zubereitung).



- Hauptschalter nach links in die Position «Dampf»  drehen, um den Dampf-Aufheizvorgang zu starten.
Nach ca. 25 Sekunden ist der Aufheizvorgang abgeschlossen und die «OK»-Anzeige leuchtet auf



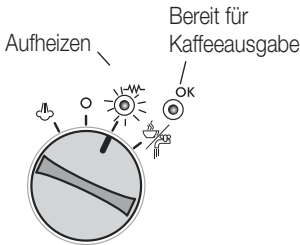
- Dampfdüse tief in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen




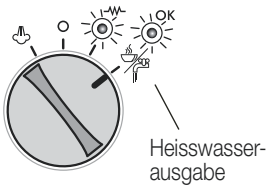
- **Dampf-/Heisswasserventil langsam aufdrehen** (je mehr der Regler im Gegen-Uhrzeigersinn aufgedreht wird, desto mehr Dampf tritt aus)
Achtung: Vorsicht im Umgang mit dem heißen Dampf

11. Heisswasser

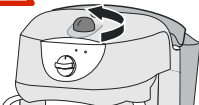
Für Tee, Instantsuppen etc. kann auch heisses Wasser ausgegeben werden:



- Leeres Gefäß unter die Dampfdüse stellen
- Hauptschalter nach rechts in die Position «Aufheizen/Bereitschaft»  drehen. Die zugehörige Kontrolllampe leuchtet rot auf und zeigt so den Aufheizvorgang an
- Nach ca. 2 Minuten ist der Aufheizvorgang abgeschlossen und die orange Kontrolleuchte «OK» leuchtet zusätzlich auf. Die Maschine ist jetzt für die Kaffeeausgabe bereit




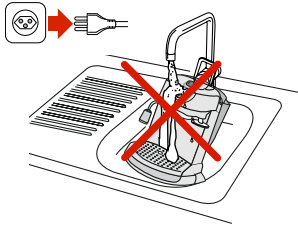
- Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser»  drehen **und** ...



... unmittelbar danach das **Dampf-/Heisswasservertil aufdrehen** (je mehr der Regler im Gegen-Uhrzeigersinn aufgedreht wird, desto mehr Wasser tritt aus)

Achtung: Vorsicht im Umgang mit dem heissen Wasser

- Nach Erreichen der gewünschten Menge die Wasserzufuhr unterbrechen (Dampf-/Heisswasservertil im Uhrzeigersinn drehen) und Hauptschalter in die Position «Aufheizen/Bereitschaft»  zurückdrehen (oder auf «O», wenn die Maschine ausgeschaltet werden soll)



Espresso-Maschine

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Espresso-Maschine niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit feuchtem Lappen reinigen und danach trocknen lassen.


Abtropfgitter und -schale



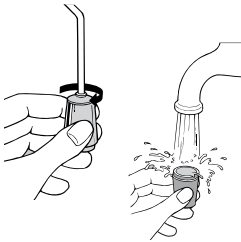
Abtropfgitter und -schale mit lauwarmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. **Nicht in den Geschirrspüler geben!**

Dampfdüse

Da die Dampfdüse mit Nahrungsmitteln in Berührung kommt, muss sie aus hygienischen Gründen nach jeder Anwendung gereinigt werden.

- Hauptschalter nach links in die Position «Dampf»  drehen, um den Dampf-Aufheizvorgang zu starten. Nach Aufheizen der «OK»-Anzeige Dampf-/Heisswasserventil einige Sekunden aufdrehen, um Lebensmittelrückstände im Rohr zu entfernen.

Achtung: Vorsicht im Umgang mit dem heißen Dampf



- Dampfdüse abkühlen lassen und dann abschrauben (im Uhrzeigersinn drehen)
- Dampfdüse sorgfältig mit lauwarmem Wasser reinigen

Oberseite:

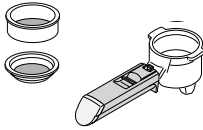


Unterseite:

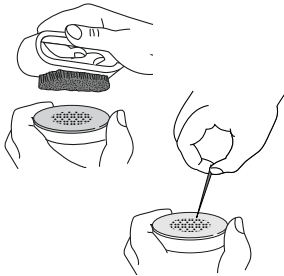
- Überprüfen, ob die drei kleinen Öffnungen (zwei auf der Oberseite / eine auf der Unterseite) nicht verstopft sind. Ansonsten mit einer Nadel durchstechen
- Dampfdüse wieder anschrauben (im Gegen-Uhrzeigersinn drehen)

Siebeinsatz und Siebhalter

Die Siebeinsätze und der Siebhalter müssen nach ca. 300 Kaffeezubereitungen gereinigt werden.



- Siebhalter mit lauwarmem Wasser und **ohne Reinigungsmittel** reinigen. **Nicht in den Geschirrspüler geben!**



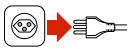
- Siebeinsätze aus dem Siebhalter nehmen und auf der Innenseite **ohne Reinigungsmittel** reinigen
- Aussenseite der Siebeinsätze mit warmem Wasser spülen und mit einer Bürste reinigen. **Keine Reinigungsmittel** anwenden
- Überprüfen, ob die kleinen Öffnungen des Metallfilters nicht verstopft sind. Ansonsten mit einer Nadel durchstechen

Wichtig:

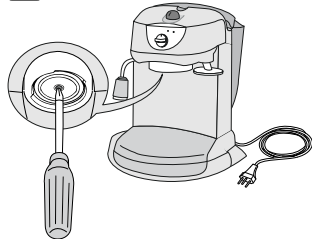
Teile nicht in den Geschirrspüler geben und keine Reinigungsmittel anwenden

Brüheinheit / Heisswasseraustritt

Mindestens zweimal jährlich müssen die Brüheinheit und das Brühsieb gereinigt werden.

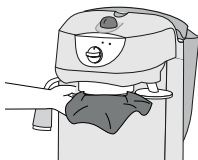


- Netzstecker ziehen und Maschine vollständig abkühlen lassen
- Abtropfgitter und -schale aus der Maschine nehmen



- Mit einem «Kreuzschlitz»-Schraubenzieher (Grösse «1») die Schraube lösen, welche das Brühsieb hält

- Brüheinheit mit einer Bürste und etwas Wasser reinigen. Dann mit einem Tuch abwischen
- Sieb mit einer Bürste reinigen. Verstopfte Öffnungen mit einer Nadel durchstechen
- Sieb wieder mit Kreuzschlitz-Schraubenzieher und Schraube anschrauben




- Brüheinheit nochmals mit einem Tuch abwischen

Unser Trinkwasser ist je nach Region teilweise sehr kalkhaltig. Die Kalkpartikel aus dem Wasser bleiben daher als Rückstände in der Maschine zurück und können z.B. Leitungen verstopfen oder andere Schäden verursachen. Um dies zu vermeiden, muss die Maschine entweder nach spätestens 100 Kaffeezubereitungen, bei stark verringerter Wasserausgabe oder spätestens nach 3 bis 4 Monaten entkalkt werden. Um Schäden durch falsche Entkalkung zu verhindern, sind die nachfolgenden Schritte unbedingt einzuhalten.

Wichtig:

Die Maschine darf **niemals mit Essig entkalkt werden**, da sie sonst Schaden nimmt und der Kaffee nach Essig schmeckt!



1. **Empfehlung:** Nehmen Sie den Entkalker «Potz Calc» aus Ihrer MIGROS und mischen diesen im Verhältnis 1:1 mit Wasser. Gemisch in Wasserbehälter füllen (max. 1 Liter)
2. Hauptschalter nach rechts in die Position «Aufheizen/Bereitschaft» **-W-** drehen und warten, bis die orange Kontrollleuchte «OK» leuchtet
3. Siebhalter und Sieb **nicht** an Gerät anbringen
4. Für die austretende Entkalkungsflüssigkeit und die Kalkrückstände ein grosses Gefäss unter die Brüheinheit und den Heisswasseraustritt stellen
5. Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser»  drehen
6. Sobald die Hälfte der Entkalkungsflüssigkeit in das Gefäss gelaufen ist, Hauptschalter in die Position «O» zurückdrehen und Entkalker 15 Minuten einwirken lassen
7. Hauptschalter nach rechts in die Position «Aufheizen/Bereitschaft» **-W-** drehen und warten, bis die orange Kontrollleuchte «OK» leuchtet
8. Hauptschalter wieder in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser»  drehen und die Restflüssigkeit in das Gefäss laufen lassen. Anschliessend Hauptschalter in die Position «Aufheizen/Bereitschaft» **-W-** drehen
9. Wassertank gut ausspülen und wieder mit Wasser füllen. Tank in Maschine setzen
10. Punkte 8. und 9. wiederholen, um alle Rückstände aus der Maschine zu spülen

Wichtig:

- Die ersten drei bis fünf Tassen Kaffee nicht konsumieren
- Schäden, die durch Verkalkung bzw. nicht durchgeführte Entkalkung entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen
- Vorsicht im Umgang mit heissem Wasser
- Sicherheitsvorschriften des Entkalkers beachten



Das Gerät muss in regelmässigen Abständen gereinigt und entkalkt werden (s. S. 18 – 20).

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantianspruch.

Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie die Espresso-Maschine an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Wir empfehlen, die Maschine in der Originalverpackung zu lagern.

Die Lagertemperatur darf 5 °C nicht unterschreiten (z.B. in Caravan), um im Geräteinnern Schäden durch gefrierendes Wasser zu vermeiden.

Entsorgung




Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Geräte können bei der Verkaufsstelle kostenlos entsorgt werden.

22 Störungen und deren Behebung

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an das nächste M-Service-Center.

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störung	mögliche Ursache	Fehlerbehebung	Seite
Es kommt kein Kaffee mehr heraus	- Das Kaffeepulver ist feucht und / oder zu stark gepresst	- Neuen Kaffee zubereiten und dabei weniger stark pressen	10/13
	- Die Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft	- Öffnungen reinigen	19
	- Das Brühsieb der Brüheinheit ist verstopft	- Brühsieb reinigen und/oder Maschine entkalken	19
	- Wassertank nicht richtig eingesetzt	- Wassertank (ganz) einstecken	8
	Kaffee tropft seitlich aus dem Siebhalter (statt aus den Ausgüssen)	- Siebhalter nicht bis ganz zum Anschlag gedreht	- Siebhalter immer bis zum Anschlag drehen
	- Die Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft	- Öffnungen reinigen	18
	- Dichtung bei Heisswasser-Austritt abgenutzt	- Dichtung durch M-Service ersetzen lassen	-
	Der Kaffee ist kalt	- Gerät war nicht (oder nicht genügend) vorgeheizt	- Gerät vor der Kaffe Zubereitung vorheizen (Hauptschalter in Position  , Warten bis «OK»-Anzeige aufleuchtet
	- Tasse nicht vorgewärmt	- Tasse mit Heisswasser vorwärmen	13
	Pumpe ist sehr laut	- Wassertank leer	- Wassertank füllen
	- Wassertank nicht richtig eingesetzt und Pumpe saugt Luft an	- Wassertank (ganz) einstecken	8
	Schäumchen ist zu hell (Kaffee fließt zu schnell aus der Maschine)	- Kaffeepulver nicht genügend gepresst	- Kaffeepulver stärker pressen
	- Zu wenig Kaffeepulver in Sieb	- Mehr Kaffeepulver verwenden («gestrichen voll»)	10
	- Kaffee zu grob gemahlen	- Nur für Espresso vorgesehenes Kaffeepulver verwenden oder Mahlgrad ändern	13
	- Kaffeemischung nicht geeignet	- Andere Mischung verwenden	13
Schäumchen ist zu dunkel (Kaffee fließt zu langsam aus der Maschine)	- Kaffeepulver zu stark gepresst	- Kaffeepulver weniger stark pressen	10/13
	- Zu viel Kaffeepulver in Sieb	- Weniger Kaffeepulver verwenden («gestrichen voll»)	10
	- Der Heisswasser-Austritt der Brüheinheit ist verstopft	- Heisswasser-Austritt reinigen und/oder Maschine entkalken	19/20
	- Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht	- Nur für Espresso vorgesehenes, trockenes Kaffeepulver verwenden	13
	- Kaffeemischung nicht geeignet	- Andere Mischung verwenden	13

Störung	mögliche Ursache	Fehlerbehebung	Seite
Kaffee hat einen sauren Geschmack	– Maschine wurde nach dem Entkalken nicht genügend ausgespült	– Maschine erneut spülen (s. Entkalken)	20
Milch schäumt bei der Cappuccino-Zubereitung nicht genügend	– Milch ist nicht kalt genug	– Immer Milch aus Kühlschrank verwenden	14
	– Dampfdüse verschmutzt und/oder verstopft	– Dampfdüse reinigen und kontrollieren ob die Öffnungen verstopft sind	18

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt/ 50 Hz
Nennleistung		1100 Watt
Masse Grundgerät	(ohne Siebhalter)	ca. 240 x 290 x 330 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Länge Netzkabel		max. 0.9 - 1.05 m
Gewicht	(ohne Wasser)	ca. 3.2 kg
Inhalt Wassertank		max. 1.0 l
Materialien	– Gehäuse / Wassertank	Kunststoff
	– Siebe	Metal
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		IMQ
Produkte Garantie		2 Jahre
Service Garantie		5 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

	Seite		Seite
A npressen; Kaffee	10	P ortionenbeutel	10
Aufbewahrung	21	Pressen; Kaffee anpressen	10
Aufheizen	9		
Auspacken	3	R einigung	18
Ausschalten	12		
Aufstellen der Maschine	7	S icherheitsvorschriften	2
C appuccino	14	Siebe und Siebhalter	10
		Siebhalter einsetzen	11
D ampfausgabe	16	Siebhalter entnehmen	12
Dampf-/Heisswasserventil	14	Spülen; Maschine spülen	9
		Störungen und deren Behebung	22
E ntkalkung	20		
Entsorgung	21	T assen vorwärmen	13
		Tipps zu Espresso / Kaffee	13
F ilter reinigen	19	Tipps zu Cappuccino	14
Fehlerbehebung	26	Technische Daten	23
		Ü bersicht der Geräte- und Bedienteile	4
G erät einschalten	9	V erwendungszweck	6
		Vorheizen	9
H auptschalter	9	Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Heisswasser-Ausgabe	17	W asser	8
Hinweise zur Anleitung	3	Wassertank füllen	8
I nbetriebnahme	6	Wartung	21
K affee (Tipps)	13		
Kaffee anpressen	10		
Kaffee zubereiten	10		
Kaffeefilter reinigen	19		
Kurzanleitung	5		
M aschine spülen	9		
Maschine in Betrieb nehmen	6		
N ach der Kaffeezubereitung	12		

Garantie



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

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.



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

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

M-Service Center

			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