

# ESPRESSO

Macchina da caffè espresso 15 bar

Istruzioni per l'uso; pagina 1



Art. n° 7173.275

**DURABASE**





# Macchina da caffè espresso Espresso

1

## Congratulazioni!

Con l'acquisto di questa macchina da caffè espresso vi siete assicurati un prodotto di alta qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione corretta, la macchina vi procurerà soddisfazione per diversi anni.

Prima della messa in funzione vi preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e di osservare le avvertenze di sicurezza.

**Coloro che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso non sono autorizzati all'utilizzo della macchina.**

## Sommario

	Pagina		Pagina
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>2</b>	<b>Pulizia</b>	<b>18</b>
A proposito delle istruzioni d'uso	3	<b>Decalcificazione</b>	<b>20</b>
Disimballaggio	3	<b>Manutenzione / Custodia / Smaltimento</b>	<b>21</b>
<b>Parti della macchina e elementi di comando</b>	<b>4</b>	<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>22</b>
<b>Istruzioni brevi</b>	<b>5</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>23</b>
<b>Messa in funzione</b>	<b>6</b>	<b>Indice</b>	<b>24</b>
– Operazioni preliminari al primo utilizzo	6		
– Utilizzo	6		
– Collocazione	7		
– Riempire il serbatoio dell'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		

Italiano



## 2 Avvertenze di sicurezza



**Prima di allacciare la macchina alla presa di corrente, leggete attentamente le presenti istruzioni, che contengono importanti informazioni relative 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 con presa a terra (230 V) con una protezione minima di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di spostare la macchina
  - prima della pulizia o della manutenzione
  - in caso di mancato uso
- 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 soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo e la macchina con mani umide o bagnate. Tenere in mano la spina per estrarla, senza mai tirare il cavo
- In caso di prolunga, accertarsi che sia idonea alla macchina (3 poli con terra e sezione del filo 1.5 mm<sup>2</sup>). Controllare che non vi sia la possibilità di inciampare nel cavo .
- 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 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 guasto
  - in caso di cavi elettrici danneggiati
  - in caso di caduta o di altri danneggiamentiFar eventualmente controllare e riparare immediatamente la macchina presso MIGROS-Service
- Per la scelta del luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
  - Collocare la macchina espresso su una superficie 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 deformabili o infiammabili
  - Non collocare la macchina e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere. Tenere una distanza minima di 50 cm
  - Non coprire la macchina
  - Fare attenzione che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina
  - Utilizzare la macchina solo in locali asciutti
  - Non lasciar pendere il cavo: rischio d'inciampare!
- La macchina è destinata soltanto ad uso privato
- Prima di effettuare qualsiasi pulizia e manutenzione lasciar raffreddare completamente la macchina
- Non depositare la macchina in luoghi con temperatura inferiore a 5 ° C (ad. es. caravan), in caso di gelo i circuiti interni potrebbero danneggiarsi
- L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante possono causare danni alla macchina o all'arredamento
- Le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché i bambini o le persone sotto l'influsso di alcool o di medicinali non sono autorizzati ad utilizzare la macchina, o possono farlo soltanto sotto sorveglianza





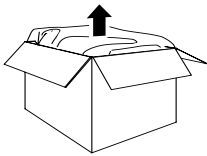
## A proposito delle istruzioni d'uso

3

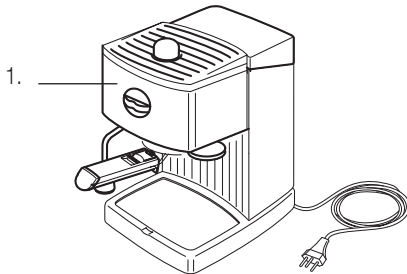
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

**Conservare le istruzioni con cura e consegnarle ad ogni eventuale futuro utente.**

## Disimballaggio



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



– **Controllare** che l'imballaggio contenga i seguenti elementi:

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



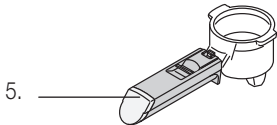
– **Pulire accuratamente tutti gli elementi (senza la macchina)**



– **Controllare che la tensione d'alimentazione (230 Volt) corrisponda alla tensione dell'apparecchio (vedi targhetta).**



– **Distruocere i sacchetti di plastica**, potrebbero diventare un gioco pericoloso per i bambini!

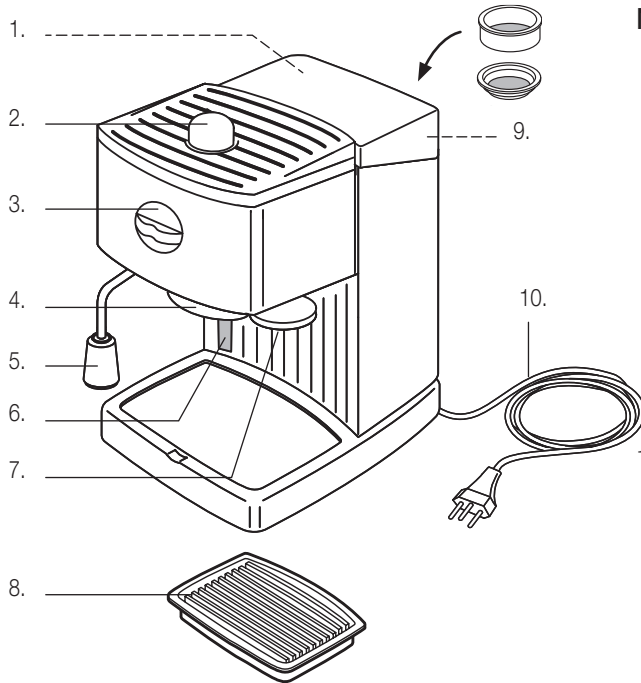


### **Suggerimento:**

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



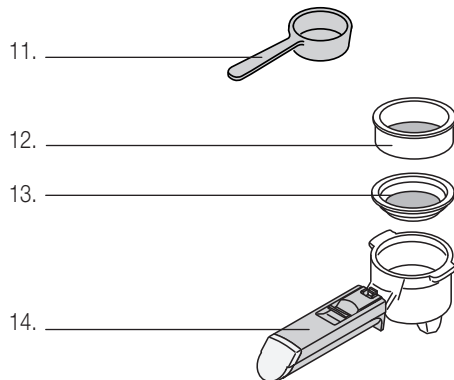
## 4 Parti della macchina e elementi di comando



### Macchina:

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

Italiano



### Accessori:

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



## Istruzioni brevi

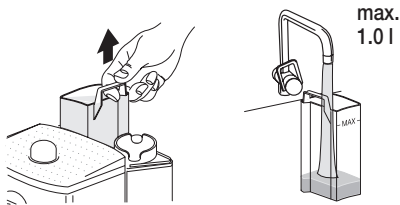
Le seguenti istruzioni brevi riportano solo le operazioni basilari. Per ragioni di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni dettagliate, in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Prestare attenzione alle avvertenze di sicurezza riportate a pagina 2 e 6.

### 1. Collocazione

- Collocare la macchina espresso su una superficie di appoggio asciutta, stabile e piana nelle vicinanze di una presa di corrente
- Utilizzare la macchina unicamente in locali asciutti
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo né metterlo in prossimità di piastre calde

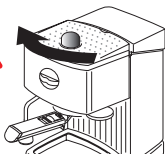
### 2. Riempire il serbatoio con l'acqua

- Togliere il coperchio ed estrarre il **serbatoio dell'acqua** tenendolo per l'apposita staffa
- 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 forte (per evitare perdite d'acqua o un malfunzionamento della pompa)
- Rimettere il coperchio



### 3. Messa in funzione / riscaldamento

- Collegando l'apparecchio **alla rete di alimentazione** l'apparecchio è pronto all'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

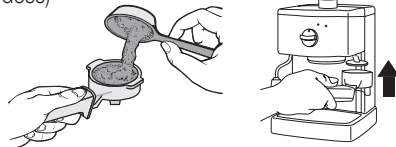
- Girare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «riscaldamento/in preparazione» **↻** (la spia di controllo rossa si accende)
- Dopo ca. 2 minuti il processo di riscaldamento è terminato (si accende la spia di controllo verde «OK»). La macchina è pronta all'uso

### 4. Risciacquare la macchina

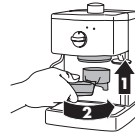
Prima di preparare il caffè per la prima volta risciacquare la macchina (v. pagina 9).

### 5. Preparazione del caffè

- Inserire il filtro nel portafiltro (filtro piccolo per 1 tazza, filtro grande per 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 «riscaldamento/in preparazione» **↻**)

### 6. Dopo la preparazione del caffè

- Sbloccare il portafiltro ruotando verso sinistra e abbassare
- 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





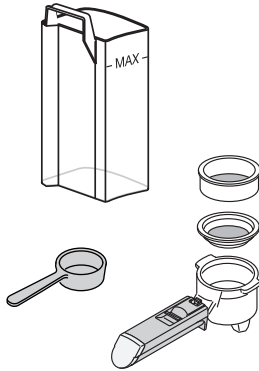
## 6 Messa in funzione



### Operazioni preliminari al primo utilizzo

Attenzione! Una manipolazione non corretta della corrente elettrica può essere letale. Vi preghiamo 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 dell'uso iniziale. La macchina può essere pulita solo con un panno umido (v.a. «Pulizia», pagina 18).

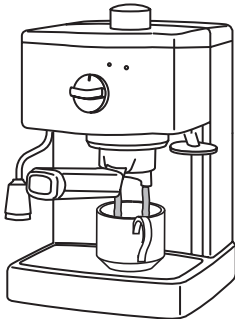
#### **Nota:**

– 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)

Italiano

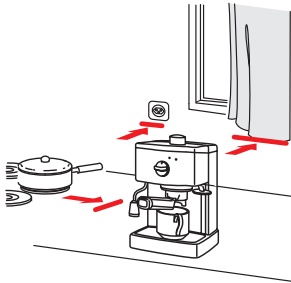
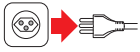
### Utilizzo

Con la macchina da caffè espresso Durabase «Espresso» possono essere preparati in modo semplice ottimi espressi, 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). Osservare inoltre i nostri consigli sulla preparazione del caffè a pagina 13.



La macchina è destinata soltanto ad uso privato.





## 1. Installazione della macchina

Nella scelta del luogo di collocazione è necessario osservare i seguenti punti:

– **Disinserire la spina**

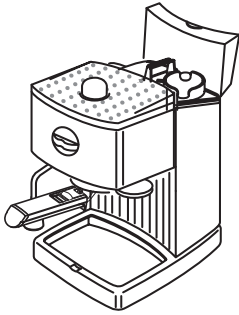
- Collocare la macchina espresso su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non collocare la macchina su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere. Tenere una distanza minima di 50 cm
- Mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal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

**Note:**

- Non lasciar pendere il cavo (pericolo di inciampare)
- Non lasciar pendere il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo (pericolo di scossa elettrica), né appoggiarlo su superfici roventi

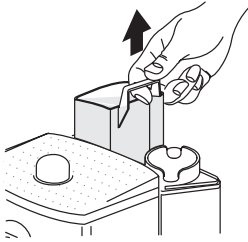


## 8 Messa in funzione



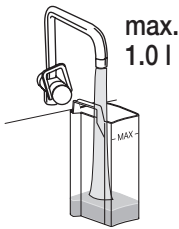
### 2. Riempire il serbatoio con l'acqua

- Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua



- Afferrare la staffa sul **serbatoio** ed estrarlo tirando verso l'alto

Italiano



- 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 premere forte (se il serbatoio non è ben inserito, l'acqua può fuoriuscire o impedire il corretto funzionamento della pompa)

- Abbassare il coperchio



- Sul fronte della macchina è possibile vedere in ogni momento il livello d'acqua del serbatoio



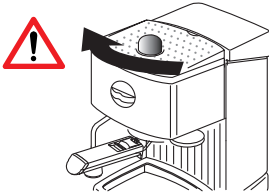
#### Indicazioni sull'acqua:

- Si consiglia di cambiare l'acqua giornalmente
- Utilizzate unicamente acqua fredda e non altri liquidi, poiché potrebbero danneggiare la macchina
- **Raccomandazione:** L'acqua distillata o filtrata (carbone attivo) non si presta alla preparazione del caffè. Per preparare un buon caffè ci vuole una normale acqua calcarea

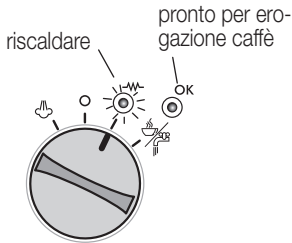



### 3. Messa in funzione / riscaldamento

– Inserendo la spina nella presa la macchina è pronta all'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

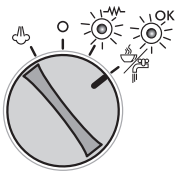


– Girare verso destra l'interruttore principale sulla posizione «riscaldamento/in preparazione»  .  
La spia di controllo corrispondente si accende indicando l'inizio del processo di riscaldamento

– Dopo circa 2 minuti il processo di riscaldamento è concluso e la spia di controllo verde «OK» si accende. La macchina è pronta per erogare il caffè



#### Nota:

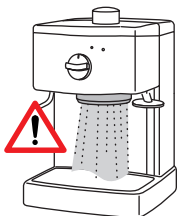
– Il termostato interno controlla la temperatura in modo costante e ripete il processo di riscaldamento quando è necessario. Per questo motivo la spia di controllo «OK» si spegne di tanto in tanto per alcuni secondi



### 4. Sciacquare 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 eroga l'acqua calda. Riportare in seguito l'interruttore principale sulla posizione «riscaldamento/in preparazione» 



**Attenzione:** fuoriuscita di acqua bollente!





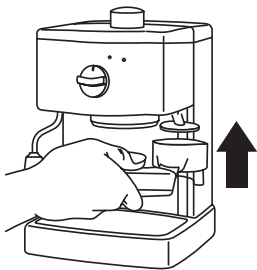
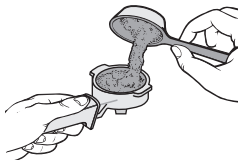
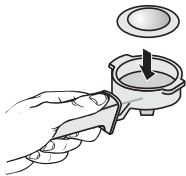
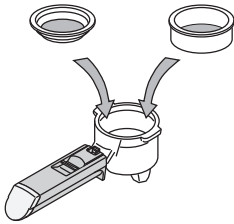
## 5. Preparazione del caffè

Per la preparazione del caffè ci vuole del caffè macinato o una delle pratiche bustine monodose 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, pagina 9).

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

filtro per 1 tazza o filtro per 2 tazze



– Mettere uno dei due filtri nel portafiltro:

- Il filtro più piccolo è concepito per l'uso di **bustine monodose** 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 non utilizzato nell'apposito scomparto (sotto il coperchio del serbatoio)

– Mettere una bustina monodose di caffè nel filtro più piccolo

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

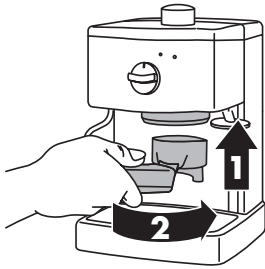
**oppure ....**

– Versare, sempre nel filtro piccolo, 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 monodose)

**Suggerimento:**

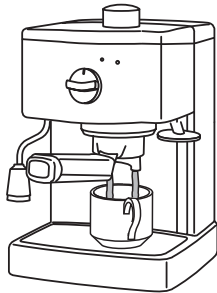
- Premere il caffè è un'operazione importante, poiché la qualità della schiuma dell'espresso dipende dalla pressione del caffè macinato
- Se si preme troppo il caffè macinato, quest'ultimo scende lentamente e la «cremina» (=schiumetta) assume una colorazione scura
- Se si preme troppo poco, il caffè scende molto velocemente, viene prodotta meno «cremina» dalla colorazione più chiara



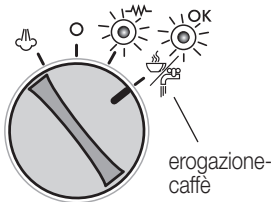
- Dal basso, sollevare il portafiltro contro l'unità di erogazione (1) ruotando verso destra (2) **fino in fondo alla battuta**



**Note:**

- Ruotare il portafiltro fino in fondo alla battuta per evitare che l'acqua ed il caffè fuoriescano dal bordo
- Il portafiltro può essere ruotato a destra in misura minore o maggiore a dipendenza del grado di 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 erogazione 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 «riscaldamento/in preparazione»  per terminare l'erogazione di caffè

**Suggerimento:**

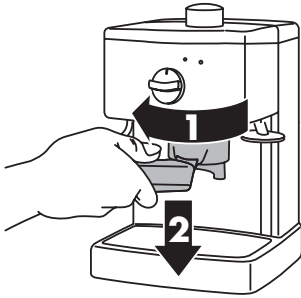
- Osservare anche i consigli sulla preparazione del caffè a pagina 13



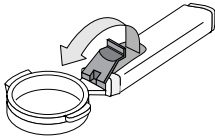
## 12 Messa in funzione

### 6. Dopo la preparazione del caffè

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

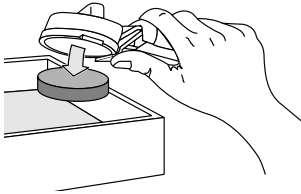


– Sbloccare il portafiltro facendolo ruotare verso sinistra (1), quindi abbassare (2)

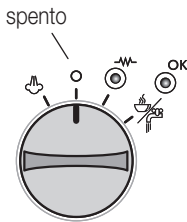


– Sul manico del portafiltro una levetta serve a bloccare il filtro; spingendola in avanti e mantenendola in posizione con il pollice si evita la caduta del filtro

Italiano

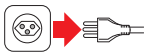


– Eliminare il fondo del caffè (o la bustina monodose) battendo il portafiltro. I fondi di caffè possono essere messi nel compostaggio



– Una volta terminata 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

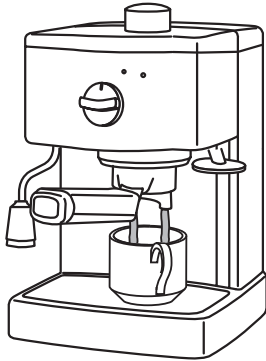


– Estrarre la spina



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

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



- **Il caffè macinato** perde il suo aroma in breve tempo. Il miglior risultato si ottiene con un caffè macinato all'ultimo momento (ad es. con il macinacaffè Mio Star «Le Moulin», art. n° 7173.212)

Conservare il caffè in frigorifero utilizzando contenitori/sacchetti chiusi, affinché non perda il suo aroma. Consumare il caffè macinato entro 14 giorni

- **Grado di macinatura:** anche il grado di macinatura 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 «cremina» (=schiumetta) prodotta sarà minima o troppo chiara

- **Pressione:** premere il caffè è un'operazione importante, poiché la qualità della schiuma dell'espresso dipende dalla pressione del caffè macinato

- Premendo troppo il caffè macinato, quest'ultimo scende lentamente e la «cremina» (=schiumetta) assume una colorazione scura

- Premendo troppo poco, il caffè scende troppo velocemente e la formazione della «cremina» è minima e troppo 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



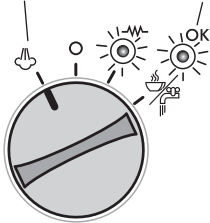
## 8. Cappuccino

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.


### **Suggerimenti:**

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



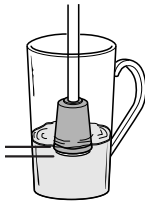
– Preparare il caffè espresso possibilmente in una tazza riscaldata

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

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

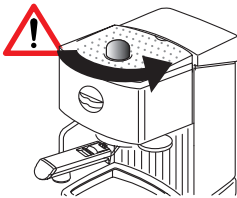
Italiano

immergere l'erogatore 5 mm



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

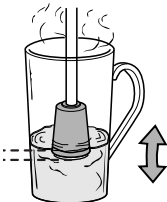
– Immergere l'erogatore di vapore nel latte non oltre 5 mm



– **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 al vapore bollente

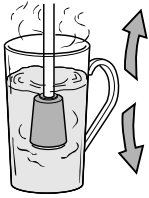
immergere massimo 5 mm



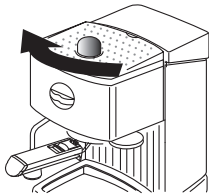
– Muovere leggermente su e giù il recipiente con il latte

**Importante:** immergere l'erogatore 5 mm al massimo nel latte, altrimenti il latte viene solo riscaldato senza produrre 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 piacere 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 «riscaldamento/in preparazione»



**Attenzione:** attenzione all'acqua bollente

## 9. Dopo la preparazione del cappuccino

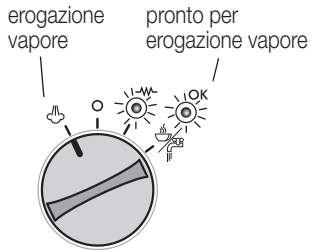
Per motivi d'igiene, dopo ogni preparazione del cappuccino, l'erogatore di vapore deve essere pulito (v. Pulizia a pagina 18).




## 16 Messa in funzione

### 10. Erogazione di vapore

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

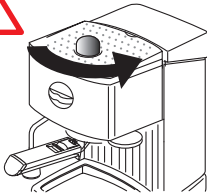


- Ruotare l'interruttore principale verso sinistra sulla posizione «vapore» , per iniziare il processo di riscaldamento del vapore
- Dopo circa 25 secondi il processo di riscaldamento è terminato e si accende la spia «OK»

Italiano



- Immergere l'erogatore di vapore nel liquido da riscaldare

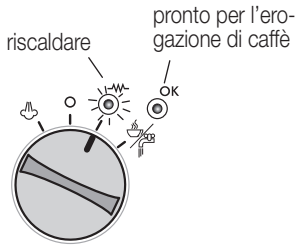


- **Girare lentamente la manopola di regolazione vapore-acqua calda** (più si gira la manopola in senso antiorario, più vapore verrà erogato)
- Attenzione:** prestare molta attenzione al vapore

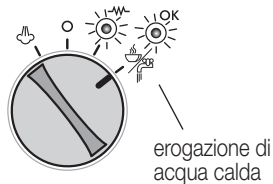



## 11. Acqua calda

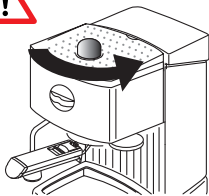
La macchina può anche erogare acqua per la preparazione di tè, zuppe istantanee, ecc.



- Posizionare un recipiente vuoto sotto l'erogatore di vapore
- Ruotare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «riscaldamento/in preparazione» **-W-**. La relativa spia di controllo 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 verde «OK». La macchina è pronta per l'erogazione dell'acqua



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



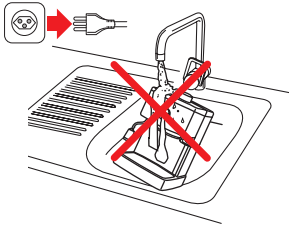
... aprire immediatamente la manopola di **regolazione vapore-acqua calda** (più si gira la manopola in senso antiorario, più acqua verrà erogata)

**Attenzione:** prestare molta attenzione all'acqua bollente

- 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 «riscaldamento/in preparazione» **-W-** (oppure su «O» se si vuole spegnere la macchina)

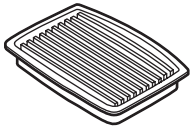


## 18 Pulizia



### 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 corrosivi e oggetti abrasivi per la pulizia. Usare unicamente uno straccio umido, quindi asciugare.




### Griglia e vaschetta raccogli gocce

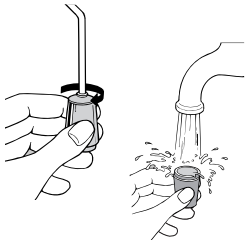
Pulire la griglia e la vaschetta raccogli gocce con acqua tiepida e un normale detersivo per stoviglie. **Non mettere in lavastoviglie!**

### Erogatore di vapore

Per ragioni d'igiene, pulire l'erogatore di vapore dopo ogni utilizzo, poiché 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 al vapore bollente



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

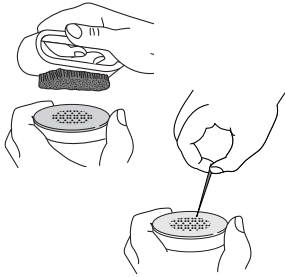
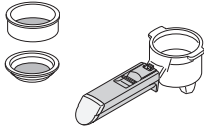
parte superiore:



parte inferiore:

- Controllare che i fori (due sulla parte superiore / uno sulla parte inferiore) non siano ostruiti. Liberarli eventualmente con un ago

- 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 **detersivi**. **Non mettere in lavastoviglie!**

– Estrarre i filtri dal portafiltro e sciacquare la parte interna **senza usare detersivi**

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

– Controllare che i piccoli fori del filtro di metallo non siano ostruiti. Liberarli eventualmente con un ago

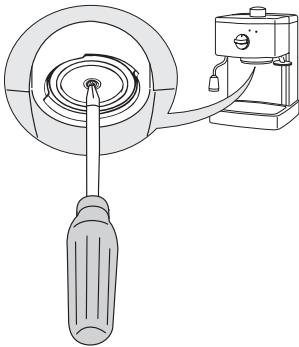
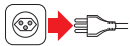
### Importante:

Non mettere i componenti della macchina da caffè in lavastoviglie né utilizzare detersivi

## Unità di erogazione / fuoriuscita 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

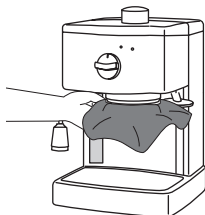


– Svitare la vite che sostiene il filtro con un cacciavite a croce (grandezza «1»)

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

– 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 un panno





## 20 Decalcificazione

La nostra acqua potabile è, 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.

### Kit per la pulizia e per la decalcificazione Mio Star

Per garantire a lungo termine che l'apparecchio dia delle prestazioni soddisfacenti, MIGROS dispone di kit speciali per gli elettrodomestici. È possibile scegliere tra diverse confezioni di decalcificanti e di detergenti concepiti appositamente per apparecchi quali macchine da caffè, bollitori, umidificatori e termos.

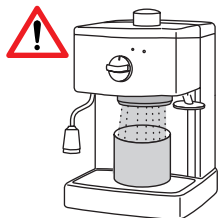
Il personale di vendita della MIGROS sarà lieto di consigliarla.



### 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 decalcificante Mio Star «Decalcificante speciale» (art. n° 7173.262). Diluire 100 ml di decalcificante con 500 ml d'acqua. Versare la miscela nel serbatoio dell'acqua)
2. **Non** posizionare il filtro e il portafiltro sulla macchina
3. Per raccogliere il liquido anticalcare e i residui di calcare che fuoriescono dalla macchina, collocare un contenitore capiente sotto l'unità di erogazione e la fuoriuscita dell'acqua
4. Ruotare l'interruttore principale verso destra sulla posizione «erogazione caffè/acqua calda» ☞☞
5. Quando il contenitore è colmo di liquido anticalcare, riportare l'interruttore principale sulla posizione «O» e svuotarlo
6. Ripetere la procedura da punto 1 a 5
7. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca. Collocare il serbatoio nella macchina
8. Riportare l'interruttore principale sulla posizione «erogazione caffè/acqua calda» ☞☞ e lasciar scorrere il liquido con i residui nel recipiente (se questo è pieno, ruotare l'interruttore principale sulla posizione «O»). Svuotare il recipiente e riportare l'interruttore principale sulla posizione «erogazione caffè/acqua calda» ☞☞ )
9. Ripetere i punti 7 e 8 per eliminare tutti i residui dalla macchina





## Decalcificazione

21

### **Importante:**

- Non consumare le prime tre - cinque tazze di caffè
- In caso di danni causati dal calcare in caso di mancanza di decalcificazione, viene a cessare ogni diritto alla garanzia
- Prestare molta attenzione all'acqua calda
- Osservare attentamente le avvertenze di sicurezza del decalcificante

## Manutenzione



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

Le riparazioni della macchina devono essere eseguite unicamente presso MIGROS-Service. 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 cessare ogni diritto alla garanzia.

Italiano

## Custodia

In caso di mancato uso, spegnere la macchina ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Custodire la macchina in un luogo asciutto, riparato 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 si danneggino a causa del gelo.

## Smaltimento



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)



## 22 Risoluzione dei problemi

Se con l'ausilio della presente tabelle non si è in grado di risolvere eventuali problemi di funzionamento, rivolgersi al servizio clienti più vicino della MIGROS oppure contattare la M-Infoline (numero di telefono sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

**Importante:** In caso di anomalie di funzionamento, guasti evidenti o sospetti in caso di caduta dell'apparecchio disinserire 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 di 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	- Inserire bene 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 MI-GROS-Service	-
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 <b>-W-</b> ). 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 macinatura	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





## Risoluzione dei problemi

23

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 del 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 295 mm (larghezza x profondità x altezza)
Lunghezza del cavo		ca. 1.2 m
Peso	(senza acqua)	ca. 3 kg
Capacità del serbatoio		max. 1.0 Litro
Materiali	- corpo / serbatoio	materiale plastico
	- filtri	metallo
Schermato (contro i radiodisturbi)		secondo norme UE
Omologazione		SEV
Garanzia del prodotto		2 anni

Italiano

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

# MIGROS

SOCIETÀ COOPERATIVA MIGROS, CH-8031 Zurigo



## 24 **Indice**

	Pagina		Pagina
<b>A</b> ccendere	9	<b>P</b> arti della macchina	4
Acqua	8	Premere caffè	10
Al primo utilizzo	6	Pulizia	18
A proposito delle istruzioni d'uso	3		
Avvertenze di sicurezza	2		
		<b>R</b> iempire il serbatoio	8
<b>C</b> affè (consigli)	13	Riscaldare	9
Caffè (premere)	10	Riscaldare le tazze	13
Caffè (preparazione)	10	Risciacquare la macchina	9
Cappuccino	14	Risoluzione dei problemi	22
Collocazione	7		
Consigli per il caffè espresso/caffè	13	<b>S</b> acchetti monodose	10
Consigli per il cappuccino	14	Smaltimento	21
Custodia	21	Spegnere	12
		<b>T</b> ogliere il portafiltro	12
<b>D</b> ati tecnici	23	<b>U</b> tilizzo	6
Decalcificazione	20		
Disimballaggio	3		
Dopo la preparazione del caffè	12		
<b>E</b> rogazione acqua calda	17		
Erogazione vapore	16		
<b>F</b> iltri e portafiltro	10		
Filtri (pulizia)	22		
<b>I</b> nterruttore principale	9		
Istruzioni brevi	5		
<b>M</b> acchina, risciacquare	9		
Manopola di regolazione vapore-acqua calda	14		
Manutenzione	21		
Messa in funzione	6		
Mettere il portafiltro	11		





## Garanzia



2 JAHRE GARANTIE  
2 ANS DE GARANTIE  
2 ANNI DI GARANZIA

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

## MIGROS

**Service**

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE  
0848 84 0848  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).

E-Mail: [m-infoline@mgb.ch](mailto:m-infoline@mgb.ch)