

# ESPRESSO

Espressomaschine 15 bar

Bedienungsanleitung; Seite 1



Art.-Nr. 7173.275

 **DURABASE**

## Gratulation!

Mit dieser Espressomaschine 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 Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

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

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>18</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	<b>Entkalkung</b>	<b>20</b>
Auspacken	3	<b>Wartung / Aufbewahrung / Entsorgung</b>	<b>21</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	<b>Störungen</b>	<b>22</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>5</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>23</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>6</b>	<b>Index</b>	<b>24</b>
– 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		



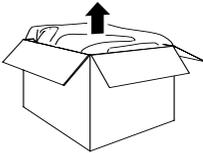
**Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.**

- 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 MIGROS-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 mm<sup>2</sup> 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 MIGROS-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

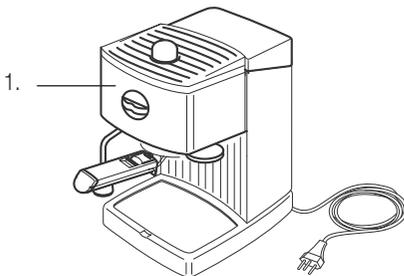
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

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

## Auspacken



- **Espressomaschine aus der Verpackung nehmen**

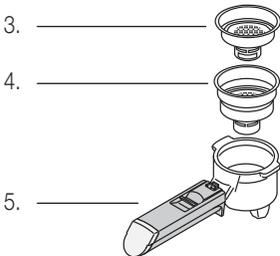


- **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**

1. Espressomaschine
2. Portionenlöffel
3. Siebeinsatz für 2 Tassen
4. Siebeinsatz für Tasse oder Kaffeepads
5. Siebhalter



- **Alle Teile (ohne Maschine) gründlich reinigen**
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 Volt) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)**
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!**

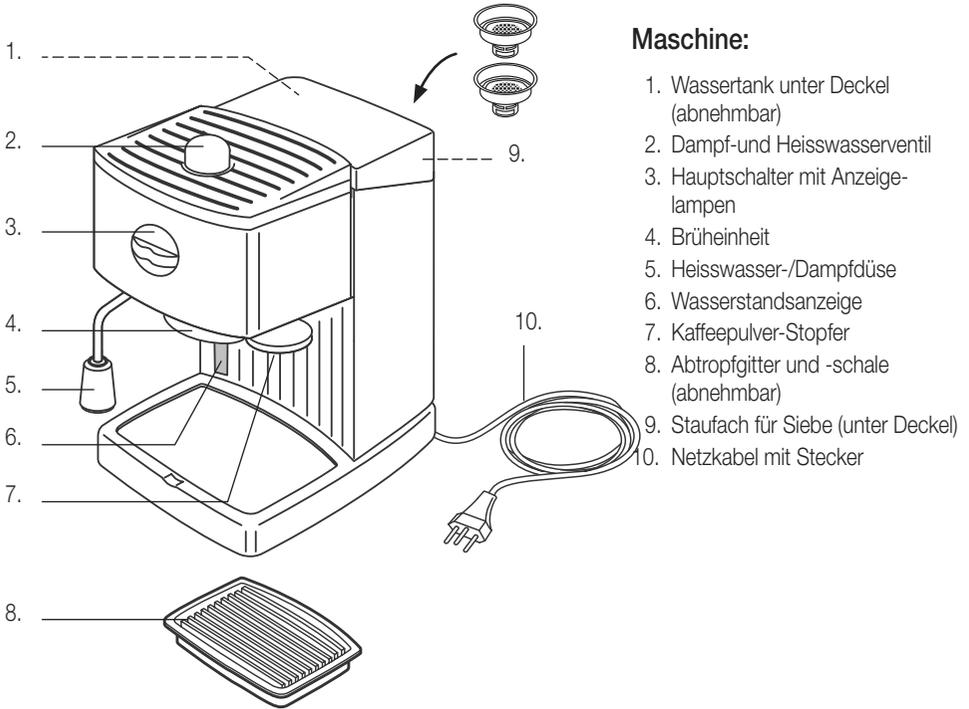


**Tipp:**

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

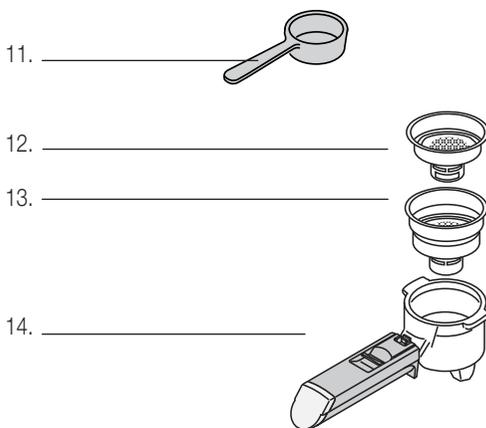
## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

Deutsch



### Maschine:

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



### Zubehör:

11. Portionenlöffel
12. Siebeinsatz für 2 Tassen
13. Siebeinsatz für Tasse oder Kaffeepads
14. Siebhalter

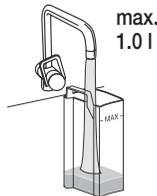
Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

## 1. Aufstellen

- Espressomaschine 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 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 (grüne 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

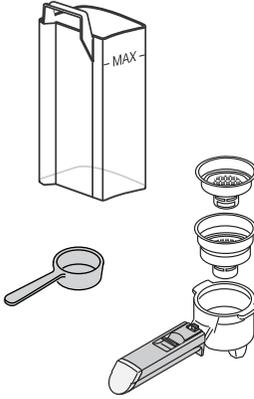
- Tipps zu Espresso; siehe Seite 13
- Cappuccino; s. Seite 14
- Heisswasser-Ausgabe; s. Seite 17
- Reinigung; s. Seite 18



### 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:

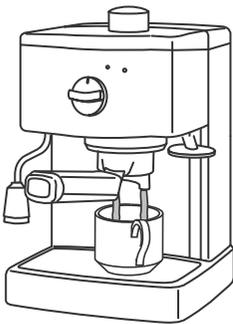
- Vorsicht beim Umgang mit heissem Wasser und Dampf: Verbrühungsgefahr
- Die Metallteile (Siebe, Brüheinheit, Dampfdüse etc.) werden während des Gebrauchs heiss: Verbrennungsgefahr
- Gerät nicht mit leerem Wassertank betreiben
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers erfolgen
- Gerät nur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



Vor dem ersten Gebrauch Wassertank, Portionenlöffel, Siebe und Siebhalter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Espressomaschine 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)



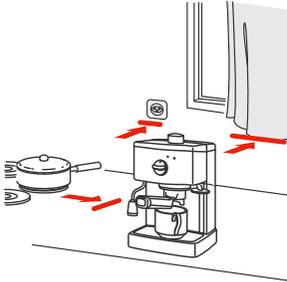
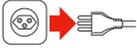
### Verwendungszweck

Mit der Espressomaschine Durabase «Espresso» 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

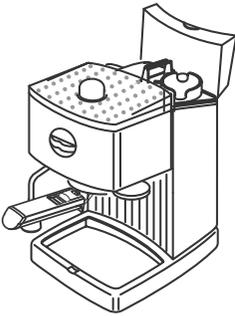
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

### – 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)

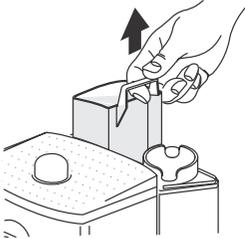
### **Hinweise:**

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

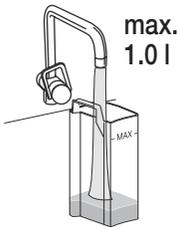


## 2. Wassertank füllen

- **Deckel** des Wassertanks **öffnen**



- **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 Espressomaschine setzen und fest drücken (wird der Tank nicht ganz aufgesetzt, kann Wasser austreten oder die Pumpe funktioniert nicht richtig)

- Deckel zuschwenken

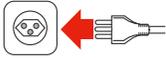


- Auf der Vorderseite der Maschine, kann jederzeit der Wasserstand im Wassertank abgelesen werden



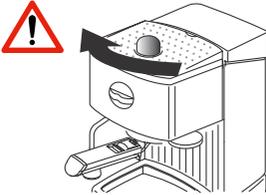
### Hinweise zum Wasser:

- 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

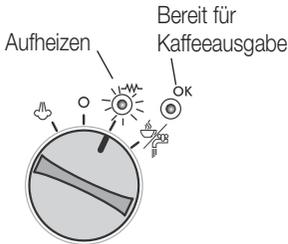


### 3. Maschine in Betrieb nehmen / Vorheizen

– 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



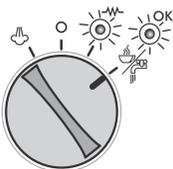
– Hauptschalter nach rechts in die Position «Aufheizen/Bereitschaft» drehen.

Die zugehörige Kontrolllampe leuchtet rot auf und zeigt so den Aufheizvorgang an

– Nach ca. 2 Minuten ist der Aufheizvorgang abgeschlossen und die grüne 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 Aufheizvorgang. Die «OK»-Kontrolllampe erlischt daher zeitweise für einige Sekunden



### 4. Maschine spülen

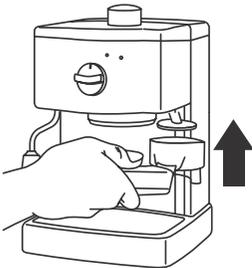
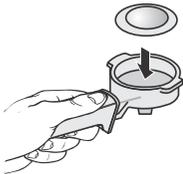
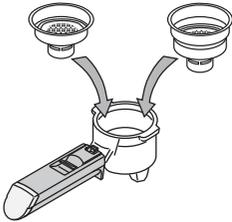
Vor der ersten Kaffeeausgabe muss das «alte» Wasser aus den Leitungen gespült werden.

– 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!

Sieb für 1 Tasse und 2 Tassen



## 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.

- 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»)

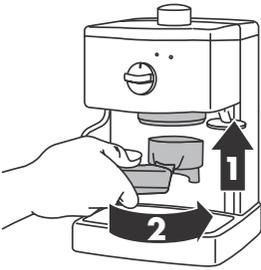
oder ...

- 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:**

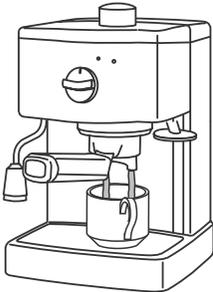
- Das Pressen des Kaffees ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines wohlschmeckenden Espressos
- Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und die «Crema» (=Schäumchen) nimmt eine dunkle Farbe an
- Wird zu schwach gepresst, läuft der Kaffee zu schnell durch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



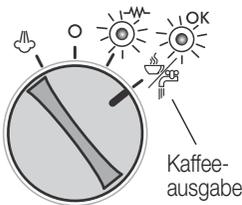
- Siebhalter von unten gegen die Brüheinheit drücken (1) und dann mit einer Drehbewegung nach rechts (2) bis **ganz zum Anschlag drehen**

**Hinweise:**

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



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



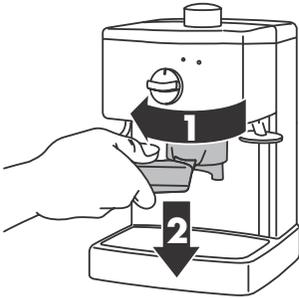
- Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser» drehen, um die Kaffeeausgabe zu starten.

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:**

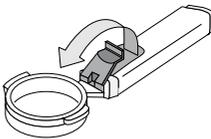
- Beachten Sie unsere Tipps für die Kaffeezubereitung auf Seite 13



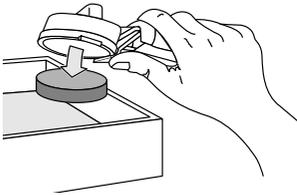
### 6. Nach der Kaffeezubereitung

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

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

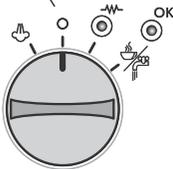


- Im Griff des Siebhalters befindet sich ein kleiner Hebel. Diesen nach vorne kippen und mit dem Daumen festhalten. Das Sieb wird so festgehalten und kann nicht herausfallen

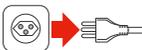


- Kaffeesatz (oder Portionenbeutel) aus dem Siebhalter klopfen. Der Kaffeesatz kann in den Kompost gegeben werden

Ausgeschaltet



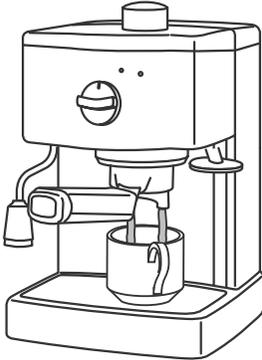
- Werden keine weiteren Kaffees zubereitet, Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten (nach Position «O» drehen).  
Bei längeren Zubereitungspausen zusätzlich Wassertank entleeren



- 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 Mio Star «Le Moulin», Art.-Nr. 7173.212)

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

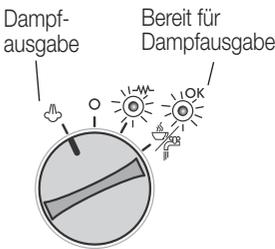
### Tipps:

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

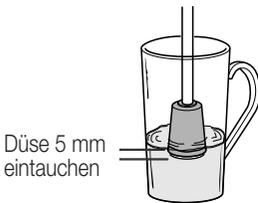
– Hauptschalter nach links in die Position «Dampf»  drehen, um den Dampf-Aufheizvorgang zu starten.

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



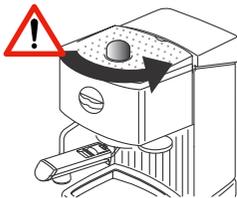
– Gefäss mit Milch unter die Dampfdüse halten

– 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)

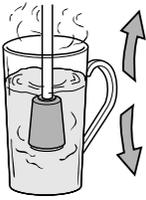
**Achtung:** Vorsicht im Umgang mit dem heissen Dampf



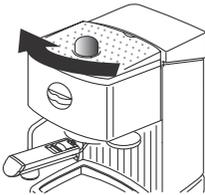
– Gefäss leicht auf und ab bewegen

**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 Boilertemperatur 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

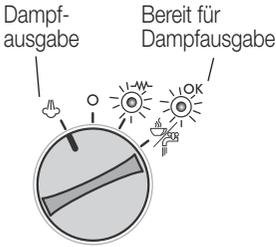
**Achtung:** Vorsicht im Umgang mit dem heissen Wasser

## 9. Nach der Cappuccino-Zubereitung

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

## 10. Dampf Ausgabe

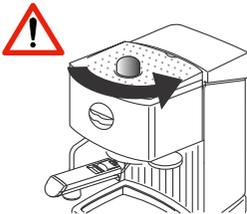
Die Espressomaschine ermöglicht auch die Ausgabe von Dampf, z.B. zum Aufwärmen von Flüssigkeiten (s.a. Cappuccino-Zubereitung).



- 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



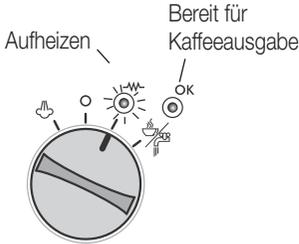
- Dampfdüse tief in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen



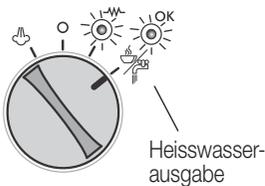
- **Dampf-/Heißwasserventil langsam aufdrehen** (je mehr der Regler im Gegen-Uhrzeigersinn aufgedreht wird, desto mehr Dampf tritt aus)  
**Achtung:** Vorsicht im Umgang mit dem heißen Dampf

## 11. Heisswasser

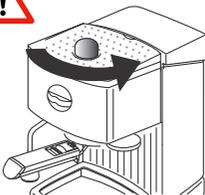
Für Tee, Instantsuppen etc. kann auch heisses Wasser ausgegeben werden:



- Leeres Gefäß unter die Dampfduüse 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 grüne Kontrollleuchte «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)

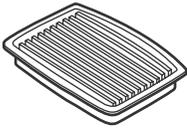
**Achtung:** Vorsicht im Umgang mit dem heissen Wasser

- 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)



### Espressomaschine

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Espressomaschine niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit feuchtem Tuch 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 Aufleuchten 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:

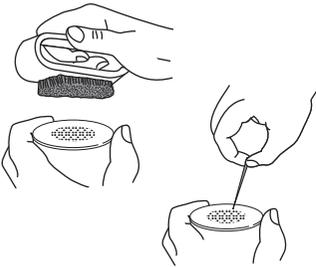
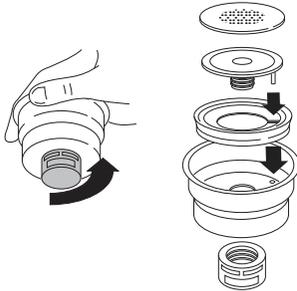
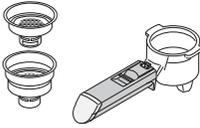
- Überprüfen, ob die drei kleinen Öffnungen (zwei auf der Oberseite / eine auf der Unterseite) nicht verstopft sind. Ansonsten mit einer Nadel durchstechen

- 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!**



- Die Nutmutter der Aufschäumvorrichtung nach links aufdrehen.
- Die Aufschäumvorrichtung aus dem Siebträger herausnehmen, indem Sie diese von der Seite der Nutmutter andrücken.
- Die Dichtung herausnehmen.
- Alle einzelnen Teile gut abspülen und das Metallsieb mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste sorgfältig reinigen. Überprüfen Sie zudem, dass die kleinen Löcher des Metallsiebs nicht verstopft sind, andernfalls diese unter Zuhilfenahme einer Nadel durchstechen.
- Das Sieb und die Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe montieren. Vergewissern Sie sich, dass der Zapfen in der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie nun das Ganze wieder in das Stahlsieb, und vergewissern sie sich dabei, dass der Zapfen in der Öffnung der Halterung selbst eingeführt ist.
- Zuletzt die Nutmutter anschrauben, indem Sie sie nach rechts zudrehen.

### 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

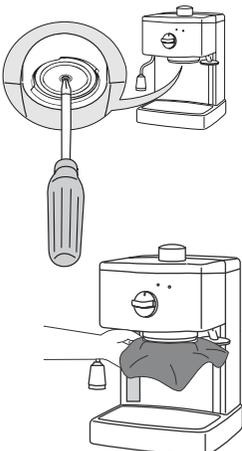
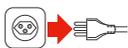
– Mit einem «Kreuzschlitz»-Schraubenzieher (Grösse «1») die Schraube lösen, welche das Brühsieb hält

– 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.

### Mio Star Reinigungs- und Entkalkungsset

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, gibt es in Ihrer MIGROS eine Pflegeserie, die speziell für Haushaltsgeräte entwickelt wurde. Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Entkalkungs- und Reinigungslösungen, die für Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Luftbefeuchter oder auch für Thermoskannen verwendet werden können.

Gerne wird Sie das MIGROS Verkaufspersonal beraten.



### 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 Mio Star «Spezialentkalker» (Art.-Nr. 7173.262) aus Ihrer MIGROS. Verdünnen Sie 100 ml Entkalker mit 500 ml Wasser. Gemisch in Wassertank füllen
2. Siebhalter und Sieb **nicht** an Gerät anbringen
3. Für die austretende Entkalkungsflüssigkeit und die Kalkrückstände ein grosses Gefäss unter die Brüheinheit und den Heisswasseraustritt stellen
4. Hauptschalter nach rechts in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser» ☞☞☞ drehen
5. Sobald die Entkalkungsflüssigkeit in das Gefäss gelaufen ist, Hauptschalter in die Position «O» zurückdrehen. Gefäss ausleeren
6. Punkte 1. bis 5. wiederholen
7. Wassertank gut ausspülen und mit Wasser füllen. Tank in Maschine setzen
8. Hauptschalter in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser» ☞☞☞ drehen und Wasser mit Rückständen in das Gefäss laufen lassen (falls der Auffangbehälter voll ist, Hauptschalter in die Position «O» zurückdrehen. Gefäss entleeren und dann wieder Hauptschalter in die Position «Kaffeeausgabe/Heisswasser» ☞☞☞ drehen)
9. Punkte 7. und 8. 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

## Wartung



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

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-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 Garantieanspruch.

## Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie die Espressomaschine 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 bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

## 22 Störungen und deren Behebung

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an den nächsten MIGROS-Kundendienst oder an die M-Infoline (Telefonnummer auf Rückseite dieser Anleitung).

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

Deutsch

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	11
	- Die Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft	- Öffnungen reinigen	18
	- Dichtung bei Heisswasser-Austritt abgenutzt	- Dichtung durch MIGROS-Service ersetzen lassen	-
Der Kaffee ist kalt	- Gerät war nicht (oder nicht genügend) vorgeheizt	- Gerät vor der Kaffeezubereitung vorheizen (Hauptschalter in Position  , Warten bis «OK»-Anzeige aufleuchtet	9/11
	- Tasse nicht vorgewärmt	- Tasse mit Heisswasser vorwärmen	13
Pumpe ist sehr laut	- Wassertank leer	- Wassertank füllen	8
	- 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	10/13
	- 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 295 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Länge Netzkabel		ca. 1.2 m
Gewicht	(ohne Wasser)	ca. 3 kg
Inhalt Wassertank		max. 1.0 Liter
Materialien	- Gehäuse / Wassertank	Kunststoff
	- Siebe	Metall
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		SEV
Produkte Garantie		2 Jahre

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

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