



Mukka Express®

L'Arte del Cappuccino



LIBRETTO ISTRUZIONI

*Instructions
Mode d'emploi
Gebrauchsanleitung
Instrucciones de uso
Instruções para o uso*

PRESENTAZIONE DI PRODOTTO

AL PRIMO UTILIZZO

- Assicurarsi che il prodotto sia integro e completo in tutti i suoi componenti e che gli stessi siano nella loro esatta posizione (Fig. 1).
- Eeguire almeno tre preparazioni a perdere.
- L'utilizzo costante del prodotto ne migliora le prestazioni.
- Attenersi alle istruzioni, rispettando le indicazioni sui livelli dei liquidi e del caffè.

Mukka Express® è un prodotto progettato specificamente per preparare cappuccino (pag. 1-2-3). Esso presenta anche la possibilità di preparare un caffelatte (pag. 3). Le due modalità si impostano agendo sulla posizione del pulsante.



Fig. 2 Cappuccino
pulsante abbassato

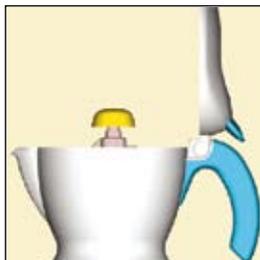


Fig. 3 Caffelatte
pulsante alzato

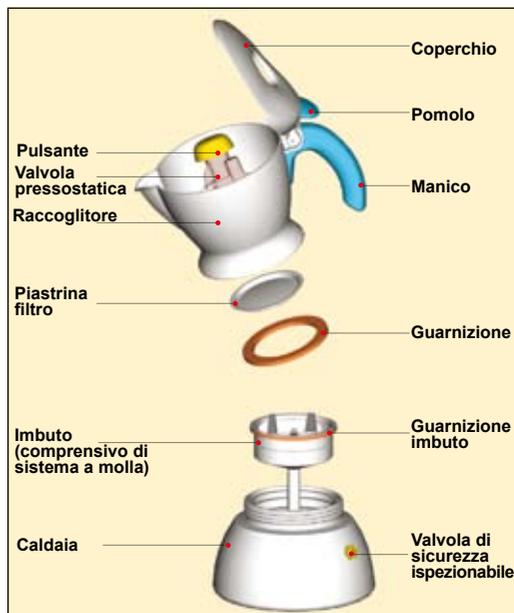


Fig. 1

ISTRUZIONI PER L'USO

Modalità di preparazione del CAPPUCCINO (pulsante abbassato)

LIVELLO PER UTILIZZO CON GAS



Fig. 4a



Fig. 4b

1 Figure 4/ 5

Riempire d'acqua la caldaia.
Utilizzando Mukka Express® su:

- GAS

è necessario riempire il misurino fino al livello 1 contrassegnato all'interno:

"LIVELLO ACQUA GAS", Fig. 4a, che corrisponde alla tacca di riferimento più bassa segnata all'interno della caldaia, Fig. 4b.

LIVELLO PER UTILIZZO CON PIASTRA ELETTRICA O VETROCERAMICA



Fig. 5a



Fig. 5b

- PIASTRA ELETTRICA O VETROCERAMICA

è necessario riempire il misurino fino al livello 2, contrassegnato all'interno: "LIVELLO ACQUA PIASTRA ELETTRICA", (Fig. 5a), che corrisponde ad un livello circa 2-3 millimetri sopra la tacca di riferimento segnata all'interno della caldaia. Fig. 5b

2 Figures 6 / 7



Fig. 6



Fig. 7

Insérez le filtre entonnoir dans la chaudière. Fig. 6
Remplissez le filtre entonnoir de café express moulu sans presser, en ayant soin de ne pas laisser des résidus de café sur les bords de l'entonnoir et de la chaudière. Fig. 7

3 Figures 8 / 9 / 10

Bien vissez la partie supérieure sur la chaudière sans faire levier sur la poignée. Fig. 8
Soulevez le couvercle et vérifiez que la vanne pressostatique soit parfaitement enclenchée à la colonne (page 14).
Versez le lait jusqu'à la marque de référence. Fig. 9/ 10
Nous vous rappelons que vous pouvez utiliser seulement du lait.

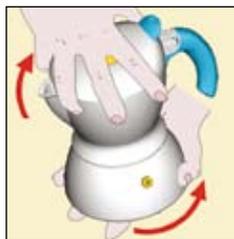


Fig. 8

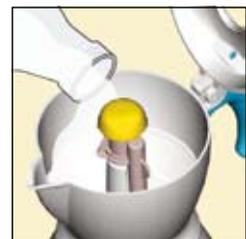


Fig. 9

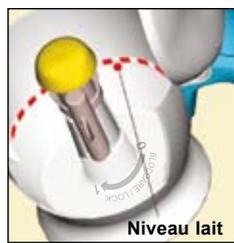


Fig. 10



Fig. 11

4 Figure 11

Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton. Fig. 11



Fig. 12

5 Figures 12/ 13/ 14

Placez Mukka Express® sur la source de chaleur. Pendant le fonctionnement, il est conseillé de laisser le couvercle fermé.
Si vous utilisez Mukka Express® sur:

- LE GAZ

il faut choisir un réglage moyen-haut Fig. 12, en ayant soin de ne pas faire déborder la flamme du fond de la base. Fig.13
- on obtient un meilleur résultat lorsque le temps de préparation du cappuccino (de la mise sur la source de chaleur à la production de la crème) est compris entre 3 et 4 minutes.



Fig. 13

- LA PLAQUE ÉLECTRIQUE ou VITROCÉRAMIQUE

il faut choisir un diamètre de plaque adapté au diamètre de la cafetière (maxi. 150 mm). Fig. 14
- Utilisez le produit en partant toujours de plaque froide et en choisissant un réglage moyen-haut.
- On obtient un meilleur résultat lorsque le temps de préparation du cappuccino (de la mise sur la source de chaleur à la production de la crème) est compris entre 5 et 10 minutes. Réglez la puissance de la plaque de façon à approcher le plus possible de cette durée.

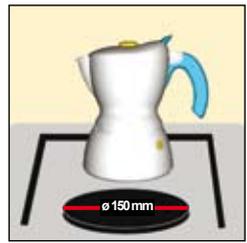
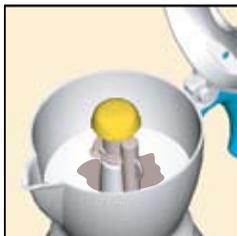
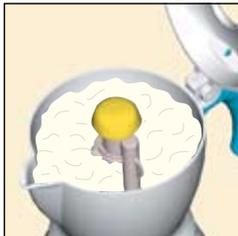


Fig. 14


Fig. 15

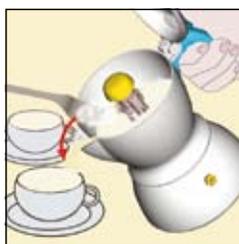
Fig. 16

Fig. 17

Fig. 18
LA PRODUZIONE DELLA CREMA:

- Mukka Express® è posta sulla fonte di calore. Fig. 15
- Il pulsante della valvola pressostatica si alza (automaticamente). Fig. 16
- Si sente il caratteristico sbuffo di Mukka Express®.
- Fuoriuscita del caffè. Fig. 17
- Produzione della crema. Fig. 18
- Tempo di produzione della crema: (dall'innalzamento della valvola alla produzione della crema) 10-15 secondi.

Per ottenere una temperatura maggiore del cappuccino, è possibile lasciare il prodotto sulla fonte di calore, a produzione terminata, fino a 1 minuto.

7 Figura 19

Successivamente, sollevare il coperchio, distribuire prima il liquido e poi la crema aiutandosi con un cucchiaino. Fig.19


Fig. 19

ISTRUZIONI PER L'USO

Modalità di preparazione del **CAFFELATTE (pulsante alzato)**


Fig. 20
1 Figura 20

Con Mukka Express® è possibile realizzare anche un semplice caffelatte: rispetto alle precedenti indicazioni sulle modalità di preparazione del cappuccino, è necessario versare in caldaia una quantità di acqua fino al livello della valvola. Fig. 20

2

Inserire l'imbuto in caldaia e riempirlo di caffè macinato, senza premerlo, facendo attenzione a non lasciare residui di caffè sui bordi dell'imbuto e della caldaia.

3

Avvitare bene il raccogliatore alla caldaia, senza fare leva sul manico.

4

Aprire il coperchio e versare il latte fino alla tacca di riferimento. Si ricorda che il liquido da versare deve essere solo ed esclusivamente latte.

5 Figura 21

Mettere sul fuoco senza premere il pulsante e assicurarsi che lo stesso sia in posizione alzata. Fig. 21

6

Mettere Mukka Express® sulla fonte di calore.

- La fiamma medio- alta garantisce le migliori prestazioni del prodotto. Essa non deve tuttavia uscire dal fondo della base.
- Durante il funzionamento è consigliato tenere il coperchio chiuso.
- Con piastra elettrica, utilizzare una regolazione medio- alta, adatta al diametro della caldaia.


Fig. 21

PULIZIA DELLA VALVOLA PRESSOSTATICA

(consigliata dopo ogni singola produzione)

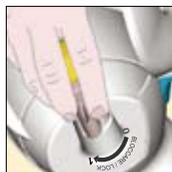


Fig. 22

IMPUGNATURA CORRETTA DELLA VALVOLA:
Fare riferimento alle "alette" poste sulla valvola evitando di fare pressione sul pulsante. Fig. 22

SMONTAGGIO VALVOLA

Fare riferimento ai simboli presenti sul fondo del raccoglitore

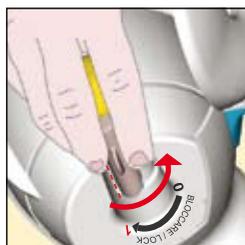


Fig. 23

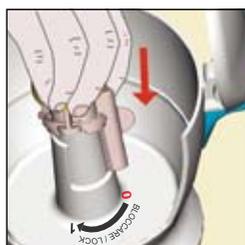


Fig. 24

1 Figura 23/ 24

Ruotare la valvola pressostatica in senso antiorario, spostandola dalla posizione 1 (Fig. 23) alla posizione 0 (Fig. 24).

2 Figura 25/ 26

Sfilare la valvola verso l'alto come da figura 25 e lavare con acqua come da figura 26.

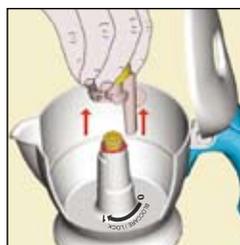


Fig. 25



Fig. 26

MONTAGGIO VALVOLA

Fare riferimento ai simboli presenti sul fondo del raccoglitore

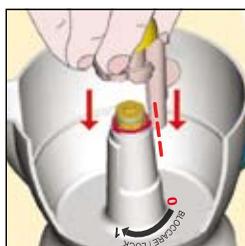


Fig. 27

1 Figura 27

Inserire la valvola pressostatica sulla colonnina, allineandola alla posizione 0 (Fig. 27).

2 Figura 28

Spingerla verso il basso fino all'arresto come da figura 28.

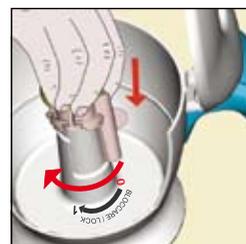


Fig. 28

3 Figura 29

Ruotare la valvola pressostatica in senso orario spostandola dalla posizione 0 (Fig. 28) alla posizione 1 (Fig. 29).

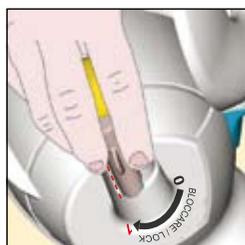


Fig. 29

Assicurarsi dell'avvenuto aggancio tirando la valvola verso l'alto.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo la preparazione di ogni cappuccino, e dopo averlo servito, raffreddare completamente il prodotto sotto il getto dell'acqua, smontare la valvola e successivamente svitare il raccogliitore dalla caldaia.
- Lavare il raccogliitore e la caldaia, sciacquarne l'interno sotto il getto d'acqua del rubinetto ed eventualmente pulire con spugna morbida.
- Si consiglia di lavare il prodotto subito dopo ogni utilizzo, per evitare che i residui di latte si possano essiccare.
- Sciacquare la valvola pressostatica sotto il getto d'acqua del rubinetto. E' consigliato il lavaggio dopo ogni ciclo di preparazione per rimuovere eventuali residui di latte.
- Si consiglia di pulire periodicamente la piastrina filtro con uno spazzolino da cucina, per evitare le ostruzioni causate dai granelli di caffè (ogni 30 cicli circa).
- Asciugare con cura tutti i componenti prima di montare nuovamente il prodotto.

AVVERTENZE E PRECAUZIONI

- Non lavare in lavastoviglie.
- Non utilizzare per la pulizia detersivi e/o materiali abrasivi.
- Durante il funzionamento, tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- La caldaia è stata progettata per funzionare solo con acqua.
- Non utilizzare mai il prodotto senza acqua in caldaia.
- Utilizzare esclusivamente caffè macinato tradizionale per caffettiere (tipo Moka).
- Il raccogliitore è stato progettato per contenere esclusivamente latte o caffè.
- Non utilizzare mai altri estratti: polveri di cacao, camomille, altri infusi solubili.
- A fine preparazione, evitare di toccare le superfici calde, ma utilizzare il manico e non aprire il prodotto prima di averlo raffreddato.
- Il prodotto non è adatto per il funzionamento su piastre ad induzione.
- Scegliere soltanto parti di ricambio originali e conformi al prodotto.
- Assicurarsi che durante il funzionamento la valvola di sicurezza non sia orientata verso l'utente.
- Nel caso di mancato funzionamento non smontare la valvola pressostatica prima di aver raffreddato completamente il prodotto.

5

PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO E POSSIBILI SOLUZIONI

INCONVENIENTI	CAUSE / RIMEDI
Il prodotto fa poca crema, il cappuccino sale lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che la piastrina filtro non sia otturata. • Verificare la macinatura del caffè (tradizionale per Moka). • Verificare di aver provveduto alla pulizia della valvola. • La valvola potrebbe essere montata in posizione errata, verificare. • Con piastra elettrica o vetroceramica, verificare che la regolazione non sia troppo alta (vedere punto 5: "Piastra elettrica e vetroceramica" per la regolazione ottimale della piastra).
Non si riesce a svitare il raccogliitore dalla caldaia	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciare raffreddare completamente il prodotto e smontare la valvola pressostatica.
Il liquido o la crema debordano dal raccogliitore	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la quantità d'acqua e di latte inseriti, ed eventualmente ridurli. • Controllare la regolazione della fonte di calore.
Il prodotto perde dal raccordo caldaia-raccogliitore	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi di aver ben chiuso il prodotto. • Controllare di non aver lasciato residui di caffè sui bordi filettati.
Il cappuccino risulta tiepido	<ul style="list-style-type: none"> • E' possibile aumentare a piacimento la temperatura della bevanda prolungando il tempo di permanenza sulla fonte di calore, dopo la produzione della crema. • Controllare il livello della quantità d'acqua inserita.





Piazza Siro Collini
28887 Omegna (Vb) - Italy
Tel. 0323 6531 Fax 0323 641742

www.bialettiindustrie.it



ONLY IN ITALY