



INSTRUKCJA OBSŁUGI



EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY MKW-07M Coffee maker/Кофеварка/Espressomaschine

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3

GB

USER MANUAL 15

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 26

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG..... 38

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach!
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- Zbiornik napełniaj tylko zimną wodą.
- Nigdy nie używaj urządzenia uszkodzonego, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia podłączonego do źródła zasilania bez nadzoru.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez wody.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- Po włączeniu urządzenia nie wlewaj do zbiornika wody.
- Podgrzewane miejsce na filiżanki jest gorące. Zachowaj ostrożność przy kładzeniu i zabieraniu filiżanek.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Po zakończeniu pracy urządzenie powinno być wyłączone!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
- Ekspres przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazda sieciowego z bolcem uziemującym.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Używaj urządzenie na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **UWAGA! Kolba ekspresu podczas pracy jest gorąca. Korzystaj z uchwytu kolby.**



UWAGA! Gorąca powierzchnia!







- ▶ **UWAGA! Nie uruchamiaj ekspresu bez zamontowanej kolby z wybranym filtrem.**



1. Obudowa ekspresu
2. Panel sterowania
 - a. przycisk wyboru kawy pojedynczej „Espresso” wraz z lampką kontrolną
 - b. przycisk wyboru kawy podwójnej „Espresso” wraz z lampką kontrolną
 - c. przycisk wyboru kawy małej „Cappuccino” wraz z lampką kontrolną
 - d. przycisk wyboru kawy dużej „Cappuccino” wraz z lampką kontrolną
 - e. przycisk wyboru kawy małej „Latte” wraz z lampką kontrolną
 - f. przycisk wyboru kawy dużej „Latte” wraz z lampką kontrolną
3. Włącznik/wyłącznik
4. Miejsce do przechowywania kolby i filtra
5. Gniazdo montażu kolby z filtrem
6. Wysuwana podstawka na małą filiżankę/filiżanki
7. Miejsce montażu tacki ociekowej

8. Tacka ociekowa
9. Kratka tacki ociekowej
10. Kolba na filtr z kawą
11. Dźwignia blokady filtra
12. Uchwyt kolby
13. Filtr do kawy
 - a. mały filtr na kawę
 - b. duży filtr na kawę
14. Gniazdo montażu pojemnika na wodę
15. Zbiornik na wodę 1,2L
16. Zaworek wodny
17. Pokrywa pojemnika na wodę
18. Miejsce montażu pojemnika na mleko
19. Zbiornik na mleko 0,7L
20. Pokrywa pojemnika na mleko
21. Przewód zasysający mleko
22. Dysza dozująca mleko/parę
23. Pokrętło dozujące ilość mleka
24. Dźwignia dyszy spieniającej
25. Miarka – ugniatacz
26. Złącze parowe
27. Podgrzewane miejsce na filiżanki

FUNKCJE EKSPRESU, ILOŚCI PARZONEJ KAWY I SPOSÓB ICH URUCHOMIENIA

| Wybrany przycisk na panelu sterowania | | Pojedyncze naciśnięcie | Podwójne naciśnięcie | Naciśnięcie i przytrzymanie przez 3 sekundy |
|---------------------------------------|---|------------------------|---|---|
| Espresso | Małe  (2a) | 40 ml | Nie aktywne | 20-70 ml (Programowanie ilości) |
| | Duże  (2b) | 80 ml | 120 ml | 40-150 ml (Programowanie ilości) |
| Cappuccino | Małe  (2c) | 170 ml | Nie aktywne | 5-40 Sekund (Programowanie czasu spieniania) |
| | Duże  (2d) | 280 ml | 70 Sekund (samo spienianie bez parzenia kawy) | 5-70 Sekund (Programowanie czasu spieniania) |
| Latte | Małe  (2e) | 350 ml | Nie aktywne | 5-70 Sekund (Programowanie czasu spieniania) |
| | Duże  (2f) | 450 ml | Funkcja samoczyszczenia kawiarki | 5-90 Sekund (Programowanie czasu spieniania) |

UWAGA:

- w zależności od ustawień pokrętła dozującego mleko, podane ilości kawy CAPPUCCINO i LATTE mogą być inne
- szczegółowy opis programowania ilości i czasu znajduje się w dalszej części instrukcji

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszelkie etykiety, naklejki, wypełniacze oraz blokady transportowe. Skontroluj urządzenie pod kątem usterek mogących powstać podczas transportu. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
2. Wyczyść urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
3. Zamontuj wszystkie elementy kawiarki na swoich miejscach.
4. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, stabilnej, równej, poziomej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
5. Wykonaj operację wygrzewania przewodów wewnętrznych ekspresu (patrz: „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

MONTAŻ TACKI OCIEKOWEJ

1. W miejscu montażu tacki ociekowej (7) załóż tackę ociekową (8) a na tackę załóż kratkę (9).
2. Dwa duże otworki w kratce (9) znajdują się bezpośrednio pod otworami z których wypływa kawa w kolbie (10) – jest to wskazówka jak ustawiać filiżankę na tacce lub dwie małe filiżanki podczas parzenia podwójnego „Espresso”.
3. W zależności od wielkości używanych filiżanek możesz także skorzystać z dodatkowej, wysuwanej podstawki (6).

UWAGA! Na bieżąco usuwaj ciecz z tacki ociekowej.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

1. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
2. Zdejmij ze zbiornika pokrywę (17) po czym chwyć za zbiornik (15) i pociągnij go do góry.

UWAGA! Zaworek wodny (16) w zbiorniku na wodę (15) zabezpieczony jest gumową, pomarańczową zaślepką ochronną. Usuń ją przed pierwszym użyciem kawiarki oraz zakładaj w przypadku dłuższego okresu przerwy w użytkowaniu ekspresu.

3. Wlej do zbiornika nie więcej niż 1,2l (poziom MAX) pitnej, zimnej wody ale nie mniej niż 0,2l (poziom MIN).
4. Zamontuj zbiornik w tylnej części kawiarki w gnieździe (14). Podczas montażu zbiornika zwróć uwagę aby haczyk na obudowie zbiornika oparł się na zawiasie znajdującym się z tyłu ekspresu.

UWAGA! Nie napełniaj zbiornika na wodę ponad poziom „MAX”. Nie uruchamiaj urządzenia z pustym zbiornikiem lub bez zbiornika. Używaj tylko zimnej, pitnej wody. Nie wlewaj gorącej wody.

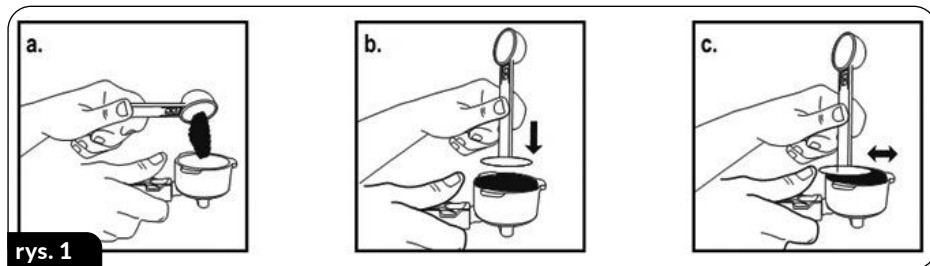
NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA MLEKO

1. Pociągnij delikatnie do siebie zbiornik na mleko (19) a następnie podnieś go do góry.
2. Zdejmij ze zbiornika na mleko pokrywę (20).
3. Wlej do zbiornika nie więcej niż 0,7l (poziom MAX) mleka ale nie mniej niż 0,1l (poziom MIN).
4. Załóż z powrotem pokrywę (20) na zbiornik mleka.
5. Postaw zbiornik w miejscu montażu pojemnika na mleko (18) a następnie przesuń go delikatnie do tyłu.

WYBÓR FILTRA I NAPEŁNIANIE KAWĄ

1. Wybierz odpowiedni filtr według poniższego kryterium:
 - mały filtr na kawę (13a) – dla uzyskania pojedynczej kawy
 - duży filtr na kawę (13b) – dla uzyskania dwóch pojedynczych (ESPRESSO) lub jednej podwójnej kawy (CAPUCCINO, LATTE).
2. Wybrany filtr (13) umieść w kolbie (10).
3. Wybrany filtr napełnij, świeżą, drobno zmieloną kawą (rys.1a).

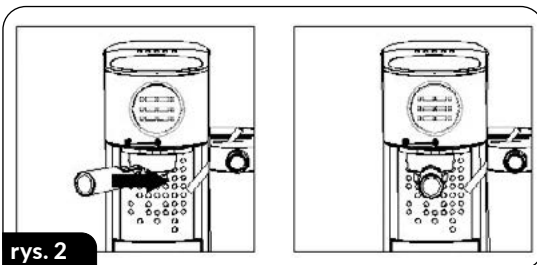
4. Za pomocą ugniatacza (25) ubij wysypaną kawę a następnie wyczyść nadmiar kawy z obręczy, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie (rys.2b i 2c).



UWAGA! Kawa nie może przekroczyć znaku „MAX” wewnątrz filtra. Przy mocno ubitej kawie odpowiada to wadze ok. 10g kawy dla małego filtra i 20g dla dużego filtra.

MONTAŻ/DEMONTAŻ KOLBY Z FILTREM W EKSPRESIE

1. Kolbę (10) wraz z zainstalowanym filtrem (13) umieść w gnieździe montażu kolby (5) tak aby uchwyt kolby (12) pokrywał się z symbolem otwartej kłódki na przednim panelu ekspresu (rys.2).
2. Uchwyt kolby (12) obróć lekko w prawo tak aby pokrywał się z symbolem zamkniętej kłódki na przednim panelu ekspresu.
3. Demontaż kolby z ekspresu i filtru z kolby odbywa się w odwrotnej kolejności do montażu tzn. obróć lekko uchwytem kolby (12) w lewo, wyjmij kolbę (10) z gniazda montażu kolby (5) i zdemontuj filtr z kolby.



UWAGA! Kolbę zawsze trzymaj za jej uchwyt (12). W uchwycie znajduje się dźwignia (11) pozwalająca zablokować filtr przy jego potrząśnięciu podczas czyszczenia. Kolba może być gorąca. Zachowaj ostrożność.

UMIĘSZCZANIE FILIŻANEK W EKSPRESIE

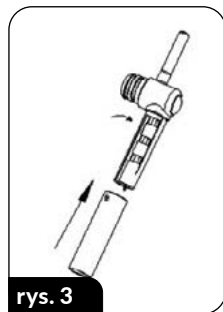
1. Małe filiżanki umieszczaj na wysuwanej podstawce (6) po uprzednim jej wysunięciu.
2. Dwa duże otwory w podstawce (6) oraz kratce (9) znajdują się bezpośrednio pod wylotem kawy z kolby – wskazują one miejsce do prawidłowego ustawienia dwóch małych filiżanek.
3. Dużą filiżankę umieszczaj bezpośrednio na kratce tacki ociekowej (9) – podstawka (6) powinna być wtedy wsunięta do wnętrza urządzenia.

UWAGA! Podczas parzenia kawy CAPPUCCINO lub LATTE, upewnij się, że wyregulowałeś dyszę rurki spieniającej (22). Możesz również dostosować długość dyszy rurki dozującej spienione mleko, blokując ją w różnych ustawieniach długości tak, aby dostosować ją do różnych rozmiarów filiżanki (rys.3).

UŻYCIE URZĄDZENIA

URUCHAMIANIE EKSPRESU

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
2. Podłącz ekspres do uziemionego źródła zasilania.
3. Uruchom ekspres włącznikiem (3) – zaczynają świecić pulsacyjnie wszystkie lampki kontrolne przy przyciskach – trwa rozgrzewanie ekspresu. Po około 45 sekundach lampki kontrolne przy przyciskach ESPRESSO zaświecają się światłem ciągłym co oznacza, że urządzenie jest gotowe do parzenia kawy ESPRESSO. Po około 90 sekundach wszystkie lampki świecą już światłem ciągłym – ekspres jest gotowy także do parzenia kawy CAPPUCCINO i LATTE.
4. Po zakończonej pracy z ekspresem wyłączaj go włącznikiem (3).



UWAGA! Jeżeli w przeciągu 15 minut nie podejmiesz dalszego działania na urządzeniu to przejdzie on w tryb uśpienia. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyjście z trybu uśpienia.

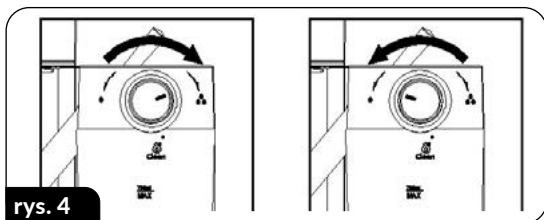
PARZENIE KAWY ESPRESSO

1. Zamontuj wybrany filtr (13) w kolbie (10), napełnij go kawą i zamontuj kolbę w ekspresie.
2. Upewnij się, że w zbiorniku na wodę (15) jest odpowiednia ilość wody.
3. Podstaw stosowną filiżankę(i) i uruchom proces parzenia stosownym przyciskiem (2a) lub (2b).
4. Proces parzenia sygnalizowany jest lampką kontrolną przy użytych przyciskach.
5. Gdy ponownie zaświecą się wszystkie lampki kontrolne parzenie kawy zostało zakończone.
6. Dla uzyskania większej ilości kawy możesz powtórzyć proces parzenia ale uzyskana kawa będzie miała już mniejszą moc.

UWAGA! Jeżeli chcesz zaparzyć mniejszą ilość kawy to w odpowiednim momencie parzenia (przy pożądanej ilości) naciśnij ponownie użyty wcześniej przycisk (2a) lub (2b).

PARZENIE KAWY CAPPUCCINO

UWAGA! Przed przygotowaniem kawy CAPPUCCINO wyreguluj ilość spienionego mleka zgodnie z własnymi preferencjami, obracając pokrętkę dozującą (23) w lewo, aby uzyskać więcej piany lub w prawo, aby zmniejszyć ilość piany (rys.4). Intensywność piany możesz wyregulować także podczas trwania procesu spieniania.



1. Zamontuj wybrany filtr (13) w kolbie (10), napełnij go kawą i zamontuj kolbę w ekspresie.

2. Upewnij się, że w zbiorniku na wodę (15) jest odpowiednia ilość wody a w zbiorniku na mleko (19) odpowiednia ilość mleka.
3. Podstaw stosowną filiżankę i uruchom proces parzenia stosownym przyciskiem (2c) lub (2d).
4. Proces parzenia sygnalizowany jest lampką kontrolną przy użytych przyciskach.
5. Gdy ponownie zaświecą się wszystkie lampki kontrolne parzenie kawy zostało zakończone.

PARZENIE KAWY LATTE

UWAGA! Przed przygotowaniem kawy LATTE wyreguluj ilość spienionego mleka zgodnie z własnymi preferencjami, obracając pokrętkę dozującą (23) w prawo, aby uzyskać więcej piany lub w lewo, aby zmniejszyć ilość piany (rys.4). Intensywność piany możesz wyregulować także podczas trwania procesu spieniania.

1. Zamontuj wybrany filtr (13) w kolbie (10), napełnij go kawą i zamontuj kolbę w ekspresie.
2. Upewnij się, że w zbiorniku na wodę (15) jest odpowiednia ilość wody a w zbiorniku na mleko (19) odpowiednia ilość mleka.
3. Podstaw stosowną filiżankę i uruchom proces parzenia stosownym przyciskiem (2e) lub (2f).
4. Proces parzenia sygnalizowany jest lampką kontrolną przy użytych przyciskach.
5. Gdy ponownie zaświecą się wszystkie lampki kontrolne parzenie kawy zostało zakończone.

SPIENIANIE MLEKA

Ekspres umożliwia przygotowanie samego spienionego mleka do innego napoju np. macchiato, gorącej czekolady, herbaty itp. Proces podawania i spieniania mleka następuje po dwukrotnym naciśnięciu przycisku wyboru duże „Cappuccino” (2d). Podczas tego procesu będą się świecić lampki kontrolne przy przyciskach (2c) i (2d). Ponowne naciśnięcie przycisku (2d) zatrzymuje proces podawania i spieniania mleka.

UWAGA! Wyrzucana para jest gorąca. Uważaj aby się nie oparzyć.

PROGRAMOWANIE ILOŚCI PARZONEJ KAWY ESPRESSO

1. Wciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk wyboru kawy pojedyncze „Espresso” (2a) przy programowaniu ilości dla pojedynczej kawy ESPRESSO lub podwójne „Espresso” (2b) przy programowaniu ilości dla podwójnej kawy ESPRESSO. Ekspres zaczyna nalewać parzoną kawę. W momencie nalania przez ekspres pożądanej ilości naciśnij ponownie użyty przycisk. Od tej pory ekspres będzie parzył kawę ESPRESSO z zaprogramowaną ilością.
2. Możliwe jest zaprogramowanie ilości pomiędzy 20 a 70 ml dla pojedynczej kawy i pomiędzy 40 a 150 ml dla kawy podwójnej.
3. Aby zresetować ekspres i przywrócić ustawienia fabryczne to wyłącz urządzenie wyłącznikiem (3), naciśnij i trzymaj wciśnięty odpowiedni przycisk (2a) lub (2b) i jednocześnie włącz urządzenie. Po pięciokrotnym mignięciu lampki kontrolnej przy odpowiednim przycisku ustawienie zostaje zresetowane.

PROGRAMOWANIE CZASU SPIENIANIA DLA KAWY CAPPUCCINO

1. Wciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk wyboru kawy małe „Cappuccino” (2c) przy programowaniu czasu dla małej kawy CAPPUCCINO lub duże „Cappuccino” (2d) przy programowaniu czasu dla dużej kawy CAPPUCCINO. Ekspres zaczyna podawać i spieniać mleko przez dyszę (22). W momencie spienienia przez ekspres pożądanej ilości mleka naciśnij ponownie użyty przycisk. Od tej pory ekspres będzie parzył kawę CAPPUCCINO z zaprogramowaną ilością piany mlecznej

2. Możliwe jest zaprogramowanie czasu pomiędzy 5 a 40 sekund dla małej kawy i pomiędzy 5 a 70 sekund dla kawy dużej.
3. Aby zresetować ekspres i przywrócić ustawienia fabryczne to wyłącz urządzenie wyłącznikiem (3), naciśnij i trzymaj wciśnięty odpowiedni przycisk (2c) lub (2d) i jednocześnie włącz urządzenie. Po pięciokrotnym mignięciu lampki kontrolnej przy odpowiednim przycisku ustawienie zostaje zresetowane.

PROGRAMOWANIE CZASU SPIENIANIA DLA KAWY LATTE

1. Wciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk wyboru kawy małe „Latte” (2e) przy programowaniu czasu dla małej kawy LATTE lub duże „Latte” (2f) przy programowaniu czasu dla dużej kawy LATTE. Ekspres zaczyna podawać i spieniać mleko przez dyszę (22). W momencie spienienia przez ekspres pożądanej ilości mleka naciśnij ponownie użyty przycisk. Od tej pory ekspres będzie parzył kawę LATTE z zaprogramowaną ilością piany mlecznej
2. Możliwe jest zaprogramowanie czasu pomiędzy 5 a 70 sekund dla małej kawy i pomiędzy 5 a 90 sekund dla kawy dużej.
3. Aby zresetować ekspres i przywrócić ustawienia fabryczne to wyłącz urządzenie wyłącznikiem (3), naciśnij i trzymaj wciśnięty odpowiedni przycisk (2e) lub (2f) i jednocześnie włącz urządzenie. Po pięciokrotnym mignięciu lampki kontrolnej przy odpowiednim przycisku ustawienie zostaje zresetowane.

ZAKOŃCZENIE PRACY Z EKSPRESEM

1. Po zakończeniu pracy wyłącz ekspres wyłącznikiem (3) i odłącz go od sieci zasilającej.
2. Bezwzględnie po ostygnięciu ekspresu poddaj go czyszczeniu kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale czyszczenie i konserwacja.
3. Zbiornik z niewykorzystanym mlekiem przechowuj w lodówce.

PORADY PRAKTYCZNE PRZY PARZENIU KAWY

1. Kawę ESPRESSO zaparzaj w ciepłej filiżance. Szybkie podgrzanie filiżanki uzyskasz wlewając do niej wcześniej gorącą wodę. Klasyczna kawa ESPRESSO powinna być parzona ze zmieszanych wielu gatunków kaw w filiżance o pojemności ok. 70 ml i nie powinna być zalana więcej jak do połowy. Podwójne ESPRESSO nosi także nazwę DOPPIO.
2. Kawę CAPPUCCINO dla lepszego efektu wizualnego możesz parzyć w przezroczystej filiżance.
3. Mleko do spieniania powinno być półtłuste lub tłuste schłodzone wcześniej w lodówce. Mleko spieniaj w filiżance o możliwie niewielkiej średnicy aby piana nie rozchodziła się na boki. Spienione mleko potrafi znacznie zwiększyć swoją objętość.
4. Usuwać zawsze z filtrów dokładnie resztki kawy z poprzedniego parzenia. Nawet niewielkie ilości starej kawy wpływają ujemnie na smak nowo parzonej kawy.
5. Nie używaj zmielonej kawy z cukrem, ponieważ może zapchać ona filtr i uszkodzić urządzenie.
6. Kawa zmielona zachowa swój smak tylko przez 7-8 dni, pod warunkiem, że będzie przechowywana w szczelnym pojemniku i w chłodnym, ciemnym miejscu. Nie przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Całe ziarna zaleca się zmielić tuż przed użyciem. Ziarna kawy przechowywane w szczelnym pojemniku zachowują swój smak przez 4 tygodnie.

7. Zmielona kawa nie może mieć zbyt „pudrowatej” postaci gdyż może blokować przepływ wody w filtrze nawet pod wysokim ciśnieniem natomiast zbyt grube zmielenie nie uwolni w pełni smaku kawy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od sieci zasilającej i odczekaj aż ostygnie.

UWAGA! Nie zanurzaj w wodzie ani innych płynach obudowy ekspresu.

1. Urządzenie czyść po każdym użyciu, tylko w ten sposób ekspres będzie w stanie uwolnić pełny smak parzonej kawy.
2. Obudowę wytrzyj miękką wilgotną szmatką. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorujących, ponieważ mogą zarysować obudowę ekspresu.
3. Z filtrów (13) usuń zużyta kawę po czym filtry i kolbę (10) umyj w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, wypłucz i osusz. Filtrów i kolby nie myj w zmywarce do naczyń.
4. Płaski filtr znajdujący się w gnieździe montażu kolby (5) przetrzyj papierowym ręcznikiem aby usunąć pozostałości kawy. Okresowo, za pomocą wkrętaka odkręć filtr i wypłucz go w wodzie. Sprawdź drożność otworków w filtrze. Przykręć go z powrotem na swoje miejsce.
5. Aby wyczyścić zbiornik na mleko postępuj wg poniższych wskazówek (rys.5):



rys. 5

- zdemontuj zbiornik na mleko z urządzenia
- zdejmij pokrywę pojemnika (20)
- z pokrywy zdemontuj przewód zasysający mleko (21) oraz złącze parowe (26) – patrz oznaczenia na pokrywie oraz podnieś silikonową płaską uszczelkę na pokrywie
- pokrywę pojemnika (20), przewód mleka (21), złącze parowe (26) i jego uszczelkę umyj pod bieżącą wodą i osusz
- po umyciu zamontuj przewód mleka i złącze parowe w pokrywie, zamknij silikonową płaską uszczelką na pokrywie.

UWAGA! Upewnij się przed montażem, że gumowa uszczelka złącza parowego (26) jest prawidłowo osadzona na złączu.

- pojemnik na mleko (19) umyj w ciepłej wodzie z detergentem, wypłucz i osusz, pojemnik możesz myć w zmywarkach do naczyń
- wlej do zbiornika na mleko ok. 200ml wody i zainstaluj zbiornik z pokrywą w urządzeniu
- umieść duży pusty kubek na tacce ociekowej, dyszę spieniającą (22) skieruj do kubka
- pokręćło dozujące ilość mleka (23) przekręć do pozycji „Clean”
- podłącz ekspres do sieci i uruchom program samooczyszczania poprzez dwukrotne naciśnięcie przycisku duże „Latte” (2f) – proces się rozpocznie co będzie sygnalizowane

- świeceniem po kolei lampek kontrolnych przy przyciskach (2c)(2d)(2e) i (2f). Dla lepszego efektu możesz powtórzyć proces po jego zakończeniu
- wyłącz urządzenie, odłącz od sieci zasilającej i usuń wodę ze zbiornika na mleko.
6. Zbiornik na wodę (15) i jego pokrywę (17) umyj w ciepłej wodzie z detergentem, wypłucz i osusz. Zbiornik możesz myć w zmywarkach do naczyń.
 7. Tackę ociekową (8), kratkę tacki (9) oraz wysuwaną podstawkę (6) umyj w ciepłej wodzie z detergentem, wypłucz i osusz.
 8. Przed pierwszym uruchomieniem ekspresu oraz zawsze po dłuższej przerwie w użytkowaniu przeprowadź czynność wygrzewania przewodów wewnętrznych. Wykonaj następujące czynności:
 - napełnij wodą zbiornik na wodę (15) tak aby woda znajdowała się pomiędzy poziomami „MIN” i „MAX”
 - napełnij wodą zbiornik na mleko (19) tak aby woda znajdowała się pomiędzy poziomami „MIN” i „MAX”
 - zainstaluj w ekspresie kolbę z filtrem (bez kawy)
 - umieść filiżankę na kawę na tacce ociekowej i umieść w niej dyszę spieniającą (22)
 - podłącz urządzenie do uzmiennionego źródła zasilania, uruchom włącznikiem (3) i odczekaj aż wszystkie lampki kontrolne zaświecą się światłem ciągłym
 - uruchom proces parzenia duże „Cappuccino” przyciskiem (2d) – z dyszy zacznie wydobywać się para (lub para z wodą, zależnie od ustawienia pokrętła „22”) a z kolby gorąca woda. Gdy proces się zakończy wszystkie lampki kontrolne zaświecą się światłem ciągłym – powtórz wtedy jeszcze proces trzykrotnie.
 9. Ekspres wyposażony jest w funkcję odkamieniającą. Po 500 cyklach parzenia kawy lampki kontrolne przy przyciskach małe i duże „Latte” (2e) i (2f) pulsują co świadczy o potrzebie przeprowadzenia procesu. Wykonaj wtedy następujące czynności:
 - zbiornik na wodę (15) napełnij mieszaniną octu spożywczego i wody w proporcjach 1:1, łączna ilość mieszaniny powinna wynosić ok. 1 l
 - zamontuj na urządzeniu pusty pojemnik na mleko, a pokrętło (23) przekręć w pozycję „Clean”
 - zamontuj w ekspresie kolbę (10) z filtrem (13) bez kawy
 - na tacce ociekowej podstaw duże naczynie (11) i skieruj do niego dyszę (22)
 - podłącz ekspres do sieci, uruchom włącznikiem (3), poczekaj aż się rozgrzeje po czym uruchom proces naciskając jednocześnie przyciski małe i duże „Latte” (2e) i (2f)
 - po około kilku, kilkunastu minutach proces zostanie zakończony – zaświecą się wszystkie lampki kontrolne
 - usuń ze zbiornika na wodę resztki mieszaniny odkamieniającej, wypłucz pojemnik, napełnij go wodą i umieść w ekspresie
 - zaparż dwukrotnie podwójne „Espresso” oraz dwukrotnie duże „Latte” (bez kawy w filtrze) w celu przepłukania wnętrza ekspresu
 - ekspres został odkamieniony i następne przypomnienie nastąpi po 500 cyklach parzenia kawy.

UWAGA! Możesz zaparzać kawę w dalszym ciągu bez przeprowadzania odkamieniania ale zalecane jest wykonanie tej operacji zaraz po zasygnalizowaniu przez urządzenie.

PROBLEMY I SPOSÓB ICH ROZWIĄZANIA

| PROBLEM | PRZYCZYNA | ROZWIĄZANIE |
|---|---|--|
| Kawa nie wypływa podczas parzenia | Brak wody w zbiorniku | Uzupelnij wodę |
| | Kawa zmielona zbyt drobno | Wymień kawę w filtrze na słabiej zmieloną |
| | Za dużo kawy w filtrze | Napełnij filtr mniejszą ilością kawy |
| Kawa wypływa po bokach kolby | Kawa zbyt mocno ubita w filtrze | Napełnij filtr kawą i ubij z mniejszą siłą |
| | Kolba nie zablokowana w końcowej pozycji | Dociągnij kolbę do końcowej pozycji |
| | Kawa na krawędzi kolby | Zdemontuj kolbę i wyczyść krawędź kolby |
| Mleko nie jest spieniane, nie wypływa z dyszy | Za dużo kawy w filtrze | Napełnij filtr mniejszą ilością kawy |
| | Niedobór pary | Uzupelnij wodę |
| | Mleko nie jest wystarczająco zimne | Używaj schłodzonego mleka |
| Zbyt szybki wypływ kawy | Dysza spieniąca zablokowana | Oczyszcz dyszę spieniącą |
| | Kawa zmielona zbyt grubo | Zmiel kawę drobniej |
| | Za mało kawy w filtrze | Napełnij filtr większą ilością kawy |
| Kawa zbyt słaba | Użyto małego filtra dla podwójnej kawy | Użyj dużego filtra |
| | Kawa zmielona zbyt grubo | Zmiel kawę drobniej |
| Szybka pulsacja wszystkich lampek kontrolnych | Brak wody w zbiorniku | Uzupelnij wodę |
| Pulsacja lampek kontrolnych małe i duże LATTE („2e” i „2f”) | Przypomnienie o konieczności wykonania odkamieniania ekspresu | Wykonaj procedurę odkamieniania |

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,05 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych!

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.







W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

SAFETY OF USE

- Read this User Manual carefully before use.
- Do not submerge the device, cable or plug in water or other liquids!
- Be extremely careful when children are near the device!
- Fill the water tank with cold water only.
- Do not use the device when damaged and/or its power cord or plug is damaged; have an Authorised Service repair it for you.
- Use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injury, fire and/or damage to this appliance.
- Do not hang the cable on sharp edges and do not allow it to touch hot surfaces.
- Do not use the device on open air.
- Before cleaning the device, unplug it from the mains and wait until it cools down completely.
- Never leave the device unattended when connected to the power source.
- Do not turn on the coffee maker with the water tank empty.
- Never put the device near electric or gas burners, cookers, ovens, etc.
- Do not fill the water tank if the device is turned on.
- Cup heater is hot. Take extreme care while placing and retrieving cups.
- Always unplug the power cord from the mains outlet when the device is not in use or before cleaning.
- After finishing operation, the device should be turned off!
- Use this appliance only as intended.
- This device is intended for household use only.
- The device should be connected to a power socket with a prong plug.
- This device may only be operated by children aged 8 or more, by mentally and/or physically deficient persons, and by persons without knowledge of or experience in operating this appliance provided that they are supervised and/or have been instructed in its safe operation, and as a result have clear understanding of all related risks. Children may never clean or maintain/care for this device without supervision.
- Store the device and its power cord away from children below 8 years of age.
- Keep in mind that children must never play with this device.
- The temperature of the exposed surfaces can be higher while device is on.
- Use the appliance on a smooth and stable surface.
- Do not pull the plug from the mains socket by pulling on the cable.
- Do not connect the plug to the socket with wet hands.
- To keep your children safe, do not leave any parts of the packaging readily accessible (e.g. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).

1. Espresso machine housing
2. Control panel
 - a. Single "Espresso" coffee selection button with control light
 - b. Double "Espresso" coffee selection button with control light
 - c. Small "Cappuccino" coffee selection button with control light
 - d. Large "Cappuccino" coffee selection button with control light
 - e. Small "Latte" coffee selection button with control light
 - f. Large "Latte" coffee selection button with control light
3. Power switch
4. Place for storing the portafilter and filter
5. Portafilter and filter mounting socket
6. Sliding stand for a small cup/cups
7. Drip tray mounting space
8. Drip tray
9. Drip tray grate
10. Portafilter for the filter basket
11. Filter lock lever
12. Portafilter handle
13. Coffee filter
 - a. small coffee filter
 - b. large coffee filter
14. Water tank mounting socket
15. 1.2L water tank
16. Water valve
17. Water tank cover
18. Milk container installation place
19. 0.7L milk container
20. Milk container cover
21. Milk suction hose
22. Milk/steam dispensing nozzle
23. Milk dispensing knob
24. Steam wand lever
25. Measure – kneader
26. Steam connector
27. Cup heater

FUNCTIONS OF THE ESPRESSO MACHINE, QUALITY OF COFFEE BREW AND STARTING PROCEDURE

| Selected button on the control panel | Single press | Double press | Press and hold for 3 seconds | |
|--------------------------------------|--|--------------|--|---|
| Espresso | Small  (2a) | 40 ml | Not active | 20-70 ml (Setting quantity)) |
| | Large  (2b) | 80 ml | 120 ml | 40-150 ml (Setting quantity) |
| Cappuccino | Large  (2c) | 170 ml | Not active | 5-40 seconds (Setting steaming time) |
| | Large  (2d) | 280 ml | 70 seconds (steaming without brewing coffee) | 5-70 seconds (Setting steaming time) |
| Latte | Large  (2e) | 350 ml | Not active | 5-70 seconds (Setting steaming time) |
| | Large  (2f) | 450 ml | Espresso machine self-cleaning function | 5-90 seconds (Setting steaming time) |

CAUTION:

- depending on the settings of the milk dispensing knob, the given amounts of CAPPUCCINO and LATTE may be different
- detailed description of setting the quantity and time can be found in the further part of the manual

BEFORE FIRST USE

10. Unpack the device, and remove all stickers plastic bags, filling materials and transport locks. Inspect the device carefully for damage which may have occurred in transport. Consult the seller when in doubt.
11. Clean the device as instructed in Section “CLEANING AND MAINTENANCE”.
12. Install all parts of the espresso machine in correct places.
13. Place the device on a firm, dry, smooth, horizontal and heat-resistant surface.
14. Perform the heating operation of the internal pipes of the espresso machine (see: “CLEANING AND MAINTENANCE”).

DIP TRAY INSTALLATION

1. Place the drip tray (8) in the drip tray mounting space (7) and place the grate (9) onto the tray.
2. Two large holes in the grate (9) are located directly below the holes where coffee in the portafilter flows out (10) – this is an indication of how to place a cup on the tray or two small cups while brewing a double “Espresso”.
3. Depending on the size of cups used, you can also use an additional sliding stand (6).

CAUTION! Regularly empty the drip tray.

FILLING THE WATER TANK

1. Unplug the device from the mains.
2. Remove the lid (17) from the tank, grasp the tank (15) and pull it up.

CAUTION! The water valve (16) in the water tank (15) is protected by a rubber, orange protective cap. Remove it before using the espresso machine for the first time; wear it in case of a longer period of inactivity of the device.

3. Pour no more than 1.2l (MAX level) of drinking water into the water tank but no less than 0.2l.
4. Attach the water tank to the back of the espresso machine. While attaching the water tank make sure that two hooks on the water tank casing are placed on two hinges at the back of the coffee maker.

CAUTION! Do not fill the water tank past the “MAX” level. Do not turn on the device with an empty or detached water tank. Use only cold drinking water. Do not use hot water.

FILLING THE MILK CONTAINER

1. Pull the milk container gently forward (19) and then lift it up.
2. Remove the lid (20) from the milk container.
3. Pour no more than 0.7l (MAX level) of milk into the milk container but no less than 0.1l.
4. Put the lid (20) back on the milk container.
5. Install the milk container in place (18) and then slide it gently backwards.

SELECTION OF FILTER BASKET AND FILLING WITH COFFEE

1. Select the appropriate filter basket according to the following criterion:
 - small coffee basket filter (13a) – for a single coffee
 - large coffee filter basket (13b) – for two single coffees (ESPRESSO) or one double coffee (CAPUCCINO, LATTE).
2. Place the selected filter basket (13) in the portafilter (10).
3. Fill the selected filter basket with fresh, finely ground coffee (Fig. 1a).
4. Using the kneader (25), press the coffee and clean the excess coffee from the rim to ensure a proper fit (Fig.2b and 2c).

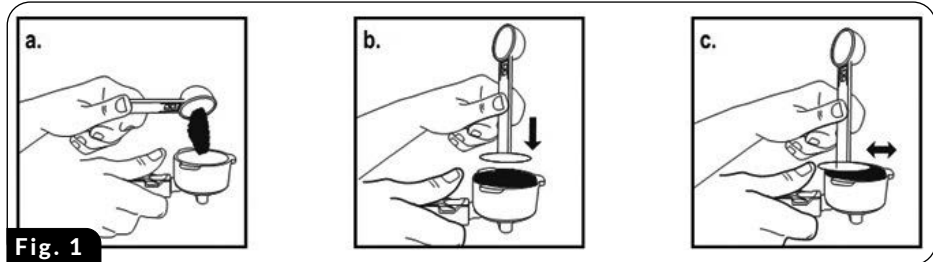


Fig. 1

CAUTION! Coffee must not exceed the “MAX” indicator inside the filter basket. For strongly pressed coffee, it corresponds to the weight of about 10g of coffee for the small filter and 20g for the large filter.

ATTACHING/DETACHING THE PORTAFILTER IN THE ESPRESSO MACHINE

1. Place the portafilter (10) with the filter basket (13) inside the portafilter mounting space (5) so that the portafilter handle (12) aligns with the open lock symbol on the frontal panel of the espresso machine (Fig. 2).
2. Gently turn the portafilter handle (12) to the right so that it aligns with the closed lock symbol on the frontal panel of the espresso machine.
3. Detaching the portafilter and removing the filter basket is done in the reverse order, i.e., gently turn the portafilter handle (12) to the left, remove the portafilter (10) from the portafilter mounting space (5) and remove the filter basket by turning to release it.

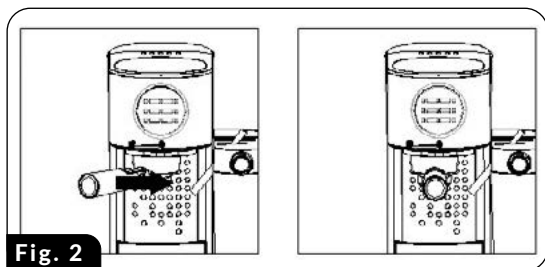


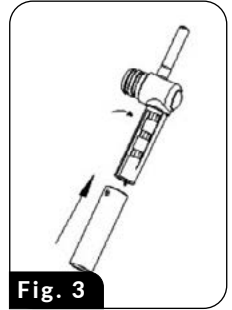
Fig. 2

CAUTION! Always hold the portafilter by the handle (12). The handle contains a lever (11) to lock the filter basket while shaking it during cleaning. The handle may be hot. Take extreme care.

PLACING CUPS IN THE ESPRESSO MACHINE

1. Place small cups on the sliding stand (6) after it has been pulled out.
2. Two large holes in the stand (6) and the grate (9) are located directly below the holes where coffee in the portafilter flows out – this is an indication of how to place two small cups while brewing a double “Espresso”.
3. Place a large cup directly on the drip tray (9) – the stand (6) should then be slid in the device.

CAUTION! When brewing CAPPUCCINO or LATTE, make sure you have adjusted the nozzle of the steam wand (22). You can also adjust the length of the milk dispensing tube nozzle, blocking it in various length settings to adapt it to different cup sizes (Fig. 3).



USING THE DEVICE

STARTING THE ESPRESSO MACHINE

1. Place the device on a firm, dry, stable, flat and level surface.
2. Connect the device to the mains.
3. Start the espresso machine with the switch (3) – all control lights on the buttons start flashing – the device is pre-heating. After about 45 seconds, the ESPRESSO control lights lit steadily, which denotes that the device is ready to brew ESPRESSO. After about 90 seconds, all of the lights already lit steadily – the espresso machine is also ready to brew CAPPUCCINO and LATTE.
4. When done, turn off the device with the switch (3).

CAUTION! If you do not take any further action on the device within 15 minutes, it will automatically switch to stand-by mode. Pressing any button will finish the stand-by mode.

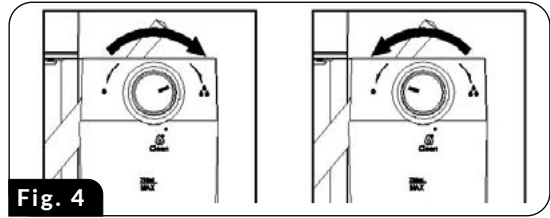
BREWING ESPRESSO

1. Mount the selected filter basket (13) in the portafilter (10), fill it with coffee and install it in the espresso machine.
2. Ensure that there is enough water in the water tank (15).
3. Place an appropriate cup(s) and start the brewing process with the appropriate button (2a) or (2b).
4. The brewing process is signalled by a control light on the button used.
5. When all of the control lights lit on again, the coffee brewing is finished.
6. For more coffee, you can repeat the brewing process, but the coffee will be less strong.

CAUTION! If you want to brew a smaller amount of coffee, press the previously used button (2a) or (2b) (with the desired amount).

BREWING CAPPUCCINO

CAUTION! Before preparing CAPPUCCINO, adjust the amount of steamed milk according to your preferences by turning the milk dispensing knob (23) to the left to get more steam or to the right to reduce the amount of steam (Fig. 4). The intensity of steam can also be adjusted during the steaming process.



1. Mount the selected filter basket (13) in the portafilter (10), fill it with coffee and install it in the espresso machine.
2. Ensure that there is enough water in the water tank (15) and enough milk in the milk container (19).
3. Place an appropriate cup(s) and start the brewing process with the appropriate button (2c) or (2d).
4. The brewing process is signalled by a control light on the button used.
5. When all of the control lights lit on again, the coffee brewing is finished.

BREWING LATTE

CAUTION! Before preparing LATTE, adjust the amount of steamed milk according to your preferences by turning the milk dispensing knob (23) to the right to get more steam or to the left to reduce the amount of steam (Fig. 4). The intensity of steam can also be adjusted during the steaming process.

1. Mount the selected filter basket (13) in the portafilter (10), fill it with coffee and install it in the espresso machine.
2. Ensure that there is enough water in the water tank (15) and enough milk in the milk container (19).
3. Place an appropriate cup(s) and start the brewing process with the appropriate button (2e) or (2f).
4. The brewing process is signalled by a control light on the button used.
5. When all of the control lights lit on again, the coffee brewing is finished.

MILK STEAMING

The espresso machine makes it possible to prepare only steamed milk for another beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, tea, etc. The process of feeding and steaming milk takes place after pressing the “Cappuccino” (2d) button twice. During this process, the control lights on the (2c) and (2d) buttons will light up. Pressing the (2d) button again will stop the milk feeding and steaming process.

CAUTION! The released steam jet is hot. Handle with care. Risk of burns!

SETTING THE QUANTITY OF ESPRESSO BREWED

1. Press and hold the single “Espresso” coffee selection button (2a) for 3 seconds when setting the quantity for single ESPRESSO or the double “Espresso” selection button (2b) when setting the quantity for double ESPRESSO. The espresso machine starts pouring brewed coffee.

When the espresso machine pours the desired amount, press the button again. From now on, the espresso machine will brew ESPRESSO coffee with the set amount.

2. It is possible to set quantities between 20 and 70 ml for single coffee and between 40 and 150 ml for double coffee.
3. In order to reset the machine and restore the factory settings, turn off the device with the switch (3), press and hold the appropriate button (2a) or (2b), and switch on the device. When the control light flashes five times on the corresponding button, the setting is reset.

SETTING MILK STEAMING TIME FOR CAPPUCCINO

1. Press and hold the small "Cappuccino" selection button (2c) for 3 seconds when setting the quantity for small CAPPUCCINO or the large "Cappuccino" selection button (2d) when setting the quantity for large CAPPUCCINO. The coffee machine begins to feed and steam milk through the nozzle (22). When the espresso machine pours the desired amount of steamed milk, press the button again. From now on, the espresso machine will brew CAPPUCCINO coffee with the set amount.
2. It is possible to set quantities between 5 and 40 seconds for small coffee and between 5 and 70 seconds for large coffee.
3. In order to reset the machine and restore the factory settings, turn off the device with the switch (3), press and hold the appropriate button (2c) or (2d), and switch on the device. When the control light flashes five times on the corresponding button, the setting is reset.

SETTING MILK STEAMING TIME FOR LATTE

1. Press and hold the small "Latte" selection button (2e) for 3 seconds when setting the quantity for small LATTE or the large "Latte" selection button (2f) when setting the quantity for large LATTE. The coffee machine begins to feed and steam milk through the nozzle (22). When the espresso machine pours the desired amount of steamed milk, press the button again. From now on, the espresso machine will brew LATTE coffee with the set amount.
2. It is possible to set quantities between 5 and 70 seconds for small coffee and between 5 and 90 seconds for large coffee.
3. In order to reset the machine and restore the factory settings, turn off the device with the switch (3), press and hold the appropriate button (2e) or (2f), and switch on the device. When the control light flashes five times on the corresponding button, the setting is reset.

FINISHING OPERATION OF THE ESPRESSO MACHINE

1. When done using the espresso machine, turn it off with the power switch (3) and unplug it from the mains.
2. After cooling down, clean the espresso machine following the instructions included in section "CLEANING AND MAINTENANCE".
3. Store the container with unused milk in the refrigerator.

COFFEE MAKING TIPS

1. Use a warm cup for making ESPRESSO. Quickly heat the cup by pouring hot water into it beforehand. Classic EXPRESSO should be made of a blend of various types of coffee and poured into a cup of about 70 ml to only about half of its capacity. The double ESPRESSO is also called DOPPIO.

2. For a better visual effect, make CAPPUCINO in a transparent cup.
3. Milk for steaming should be skim or semi-skimmed and pre-cooled in a refrigerator. Steam milk in a small diameter cup so that the froth does not disperse. Steamed milk can significantly increase its volume.
4. Always thoroughly remove coffee remains from filter baskets. Even trace amounts of old coffee negatively affect the taste of freshly made coffee.
5. Do not use ground coffee with sugar, because it may clog the filter basket and damage the device.
6. Ground coffee will retain its flavour only for 7-8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark place. Do not store coffee in a refrigerator or freezer. Whole grains should be ground just before use. Coffee grains kept in an airtight container retain their taste for 4 weeks.
7. Ground coffee cannot have a too "powdered" form because it can block the flow of water in the filter basket, even under high pressure, while too thick particles will not release the taste of coffee completely.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Disconnect the device from the power source and wait until it cools down completely.

CAUTION! Do not submerge the housing of the coffee machine in water or other liquids!

1. Clean the device after each use, only in this way the coffee machine will be able to release the full taste of the brewed coffee.
2. Clean the housing of the device with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring agents as they may scratch the housing of the espresso machine.
3. Remove the used coffee from the filter baskets (13) and then wash the filter baskets and the portafilter (10) in warm water with a mild detergent, rinse and dry. The filter baskets and the portafilter should not be washed in a dishwasher.
4. Clean the flat filter in the portafilter mounting socket (5) with a paper towel to remove any remaining coffee. Periodically, use a screwdriver to unscrew the filter and rinse it with water. Check the permeability of the holes in the filter. Screw it back into place.
5. In order to clean the milk container follow the instructions below (Fig.5):



Fig. 5

- disassemble the milk container from the device
- remove the container cover (20)
- remove the milk suction hose (21) and the steam connector (26) from the cover – see markings on the cover; lift the flat silicone gasket on the cover
- wash the container lid (20), the milk hose (21), the steam connector (26) and its gasket under running water and then dry

- after washing, mount the milk hose and steam connector in the cover, and close the cover on the container with a silicone flat gasket on the cover.

CAUTION! Make sure before installation that the rubber gasket on the steam connector (26) is properly seated on the connector.

- wash the milk container (19) in warm water with detergent, rinse and dry, the container can be washed in a dishwasher
 - pour about 200mL of water into the milk container and install it with the lid in the device
 - place a large empty cup on the drip tray, put the steaming nozzle (22) in the cup
 - turn the milk dosing knob (23) to the position "Clean"
 - connect the device to the mains and start the self-cleaning program by pressing the "Latte" button twice (2f) – the process will start, which will be signalled by lighting the control lights on the buttons [(2c) (2d) (2e) and (2f)]. For a better effect, repeat the process after it has finished
 - switch off the device, disconnect from the mains and remove water from the milk container.
6. Wash the water tank (15) and its lid (17) in warm water with detergent, rinse and dry. The tank can be washed in dishwashers.
 7. Wash the drip tray (8), the grate tray (9) and the sliding stand (6) in warm water with detergent, rinse and dry.
 8. Before the first use of the espresso machine and always after a long break in use, perform the heating operation of the internal pipes. Follow these steps:
 - fill the water tank (15) with water so that the water is between the "MIN" and "MAX" levels
 - fill the milk container (19) with water so that the water is between the "MIN" and "MAX" levels
 - install the portafilter in the coffee maker (without coffee)
 - place a coffee cup on the drip tray and place the steaming nozzle (22) in it
 - connect the device to a grounded power source, turn on the switch (3) and wait for all control lights to lit steadily
 - start the brewing process with the large "Cappuccino" button (2d) – steam will come out of the nozzle (or steam with water, depending on the "22" knob setting) and hot water will flow from the portafilter. When the process is completed, all the control lights will light up steadily – repeat the process three more times.
 9. The coffee machine is equipped with a descaling function. After 500 coffee brewing cycles, the control lights on the small and large "Latte" buttons [(2e) and (2f)] will pulsate, which indicates the need to carry out the process. Follow these steps:
 - fill the water tank (15) with a mixture of food vinegar and water in the proportion of 1:1, the total amount of the mixture should be approx. 1l
 - install an empty milk container in the device and turn the knob (23) to the "Clean" position
 - install the portafilter (10) and the filter basket (13) in the espresso machine (without coffee)
 - place a large dish (11) on the tray and place the nozzle (22) inside
 - connect the device to the mains, turn on the switch (3), wait for it to warm up and then start the process by pressing simultaneously the small and big "Latte" buttons [(2e) and (2f)]
 - after several minutes the process will be completed – all of the control lights will light up
 - remove the remains of the descaling mixture from the water tank, rinse the container, fill it with water and place it in the espresso machine
 - brew double "Espresso" and double "Latte" twice (each)(without coffee in the filter basket) to rinse the inside of the device
 - the machine has been descaled and the next reminder will occur after 500 coffee brewing cycles.

CAUTION! You can still brew coffee without descaling but it is recommended to perform this operation immediately after signalling by the device.

TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|---|--|---|
| Coffee does not flow during brewing | No water in the tank | Add water to the tank |
| | Ground coffee is too fine | Replace the coffee in the filter basket with less ground coffee |
| | Too much coffee in the filter basket | Fill the filter basket with less coffee |
| | Coffee is pressed too hard in the filter basket | Fill the filter with coffee and press it with less force |
| Coffee flows out of the sides of the portafilter | The portafilter is not blocked in its final position | Move the portafilter to its final position |
| | Coffee on the edge of the portafilter | Remove the portafilter and clean the edge |
| | Too much coffee in the filter basket | Fill the filter basket with less coffee |
| Milk is not steamed, it does not flow from the nozzle | Insufficient steam | Add water to the tank |
| | Milk is not cold enough | Use cooled milk |
| | Steaming nozzle blocked | Clean the steam wand |
| Coffee flows too fast | Ground coffee is too thick | Grind the coffee finer |
| | Too little coffee in the filter basket | Fill the filter basket with more coffee |
| Coffee is not strong enough | The small filter basket for double coffee was used | Use the large filter basket |
| | Ground coffee is too thick | Grind the coffee finer |
| Fast pulsation of all control lights | No water in the tank | Add water to the tank |
| Pulsation of small and large LATTE control lights ("2e" and "2f") | Reminder about the necessity of descaling the espresso machine | Perform the descaling process |

TECHNICAL SPECIFICATION

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the power cord: 1.05 m



CAUTION! MPM agd S.A. may change the technical features of the product without notice.

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- ▶ Перед использованием внимательно прочтите руководство по эксплуатации.
- ▶ Не погружайте прибор, шнур и вилку в воду или другие жидкости!
- ▶ Проявляйте особую осторожность, когда вблизи прибора находятся дети.
- ▶ Заполняйте емкость для воды только холодной водой.
- ▶ Не пользуйтесь поврежденным устройством, а также устройством с поврежденным сетевым кабелем или вилкой. В таком случае отдайте прибор в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендуемых производителем, может привести к повреждению прибора, пожару или травмам.
- ▶ Не размещайте сетевой кабель на острых краях или так, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Не используйте прибор на открытом воздухе.
- ▶ Перед началом очистки сначала выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор полностью остынет.
- ▶ Никогда не оставляйте без присмотра устройство, подключенное к источнику электропитания.
- ▶ Не включайте устройство без воды.
- ▶ Не помещайте устройство вблизи других электрических и газовых плит, горелок, духовых шкафов и т. д.
- ▶ После включения устройства не наливайте воду в емкость для воды.
- ▶ Подогреваемая подставка для чашек горячая. Соблюдайте осторожность, когда берете или ставите чашку на нее.
- ▶ Всегда вынимайте вилку из розетки электросети, когда не используете прибор или перед началом чистки.
- ▶ После завершения работы устройство необходимо выключить!
- ▶ Используйте устройство только в целях, для которых оно предназначено.
- ▶ Кофемашина предназначена только для домашнего использования!
- ▶ Прибор следует подключить к розетке с заземляющим контактом!
- ▶ Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, психическими возможностями, а также людьми с отсутствием опыта и знания оборудования, если будет обеспечен присмотр или инструктаж, касающийся использования оборудования безопасным способом, таким образом, чтобы связанные с этим риски были понятны. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.

- ▶ Храните прибор и сетевой кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Обращайте внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием/устройством.
- ▶ Во время работы прибора температура окружающих поверхностей может повышаться.
- ▶ Пользуйтесь прибором на ровной и устойчивой поверхности.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.
- ▶ Не включайте вилку в электрическую сеть мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей не оставляйте в свободном доступе части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Колба кофемашины во время работы горячая. Берите колбу за ручку.**








ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!

- ▶ **ВНИМАНИЕ! Не включайте кофемашину без установленной колбы с выбранным фильтром.**

5. Гнездо для установки колбы с фильтром
6. Выдвигающаяся подставка для маленькой чашки/чашек
7. Место установки поддона для капель
8. Поддон для капель
9. Решетка поддона для капель
10. Колба для фильтра с кофе
11. Рычаг блокировки фильтра
12. Ручка колбы
13. Фильтр для кофе
 - а. Маленький фильтр для кофе
 - б. Большой фильтр для кофе
14. Гнездо установки емкости для воды
15. Емкость для воды 1,2 л
16. Водяной клапан
17. Крышка емкости для воды
18. Гнездо установки емкости для молока
19. Емкость для молока 0,7 л
20. Крышка емкости для молока
21. Трубка подачи молока
22. Сопло для подачи молока/пара
23. Ручка дозирования количества молока
24. Рычаг вспенивающего сопла
25. Мерная ложка – трамбователь
26. Паропровод
27. Подогреваемая подставка для чашек

ФУНКЦИИ КОФЕМАШИНЫ, КОЛИЧЕСТВО ЗАВАРИВАЕМОГО КОФЕ И СПОСОБ ЕЕ ВКЛЮЧЕНИЯ

| Выбранная кнопка на панели управления | | Однократное нажатие | Двукратное нажатие | Нажатие и удержание в течение 3 секунд |
|---------------------------------------|--|---------------------|---|---|
| Эспрессо | Маленький  (2а) | 40 мл | Не применимо | 20-70 мл (Программирование количества) |
| | Большой  (2б) | 80 мл | 120 мл | 40-150 мл (Программирование количества) |
| Капучино | Большой  (2в) | 170 мл | Не применимо | 5-40 секунд (Программирование времени вспенивания) |
| | Большой  (2г) | 280 мл | 70 секунд (только вспенивание без заваривания кофе) | 5-70 секунд (Программирование времени вспенивания) |
| Латте | Большой  (2д) | 350 мл | Не применимо | 5-70 секунд (Программирование времени вспенивания) |
| | Большой  (2е) | 450 мл | Функция самоочистки кофеварки | 5-90 секунд (Программирование времени вспенивания) |

ВНИМАНИЕ!

– в зависимости от установок ручки дозировки молока количество кофе **КАПУЧИНО** и **ЛАТТЕ** может отличаться

– смотрите подробное описание программирования количества и времени далее в инструкции

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки, удалите все этикетки, наклейки, заполнители и крепления для перевозки. Проверьте прибор на предмет повреждений, которые могут воз-

никнуть во время транспортировки. В случае каких-либо сомнений свяжитесь с продавцом.

2. Очистите прибор, руководствуясь указаниями, изложенными в разделе «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».
3. Соберите все необходимые элементы кофемашины.
4. Установите прибор на твердой, сухой, ровной, горизонтальной поверхности, устойчивой к воздействию высокой температуры.
5. Выполнить операцию прогрева внутренних частей кофемашины (см. «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

1. Установите поддон для капель (7) на место установки поддона для капель (8), а не решетку (9).
2. Два больших отверстия в решетке (9) расположены непосредственно под отверстиями, из которых вытекает кофе из колбы (10), и они указывают, как размещать чашку на поддоне или две небольшие чашки во время приготовления двойного эспрессо.
3. В зависимости от объема используемых чашек можно также использовать дополнительную выдвигаемую подставку (6).

ВНИМАНИЕ! Регулярно удаляйте жидкость из поддона для капель.

НАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ ВОДЫ

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Снимите крышку с емкости на воду (17), после чего возьмитесь за емкость (15) и поднимите ее вверх.

ВНИМАНИЕ! Водный клапан (16) в емкости для воды (15) защищен защитной резиновой заглушкой оранжевого цвета. Снимите ее перед первым использованием кофемашины и вставляйте в случае длительного перерыва в использовании кофемашины.

3. Влейте в емкость не более 1,2 л (уровень MAX) холодной питьевой воды и не менее 0,2 л (уровень MIN).
4. Установите емкость в отверстии в тыльной части кофемашины (14). Во время установки емкости обратите внимание, чтобы крючок на корпусе емкости опирался на петлю, расположенную в тыльной части кофемашины.

ВНИМАНИЕ! Не заполняйте емкость для воды выше уровня MAX. Не запускайте устройство с пустой емкостью или без емкости. Используйте только холодную питьевую воду. Не вливайте горячую воду.

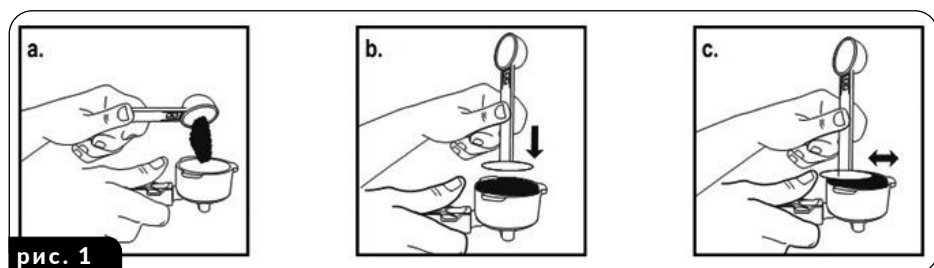
НАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ МОЛОКА

1. Осторожно потяните вперед емкость для молока (19), а затем поднимите ее вверх.
2. Снимите с емкости для молока крышку (20).
3. Влейте в емкость не более 0,7 л (уровень MAX) молока и не менее 0,1 л (уровень MIN).
4. Снова установите крышку (20) на емкость для молока.

- Установите емкость для молока в предназначенное для нее место (18), а затем сдвиньте ее назад.

ВЫБОР ФИЛЬТРА И ЗАПОЛНЕНИЕ ЕГО КОФЕ

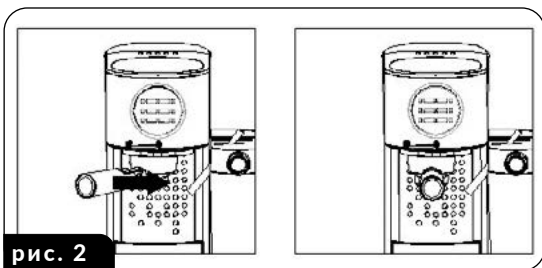
- Выберите соответствующий фильтр в соответствии со следующим критерием:
 - маленький фильтр для кофе (13а) – для получения одинарной порции кофе
 - большой фильтр для кофе (13б) – для получения двух одинарных порций (ЭСПРЕССО) или одной двойной порции кофе (КАПУЧИНО, ЛАТТЕ).
- Установите выбранный фильтр (13) в колбе (10).
- Заполните выбранный фильтр свежим кофе мелкого помола (рис. 1 а).
- При помощи трамбователя (25) утрамбуйте кофе, а затем удалите избыток кофе с обода, чтобы обеспечить правильную посадку фильтра (рис. 2б и 2в).



ВНИМАНИЕ! Уровень кофе внутри фильтра не должен превышать отметки МАХ. При плотно утрамбованном кофе его вес соответствует прим. 10 г для маленького фильтра и 20 г для большого фильтра.

УСТАНОВКА /СНЯТИЕ КОЛБЫ С ФИЛЬТРОМ В КОФЕМАШИНЕ

- Разместите колбу (10) вместе с установленным фильтром (13) в гнезде установки колбы (5) таким образом, чтобы ручка колбы (12) совпадала с символом открытого замка на передней панели кофемашины (рис. 2).
- Легко поверните ручку колбы (12) вправо так, чтобы она совпала с символом закрытого замка на передней панели кофемашины.
- Снятие колбы с кофемашины и фильтра из колбы происходит в обратном порядке, т.е. легко поверните ручку колбы (12) влево, выньте колбу (10) из гнезда установки колбы (5) и выньте фильтр из колбы.



ВНИМАНИЕ! Всегда удерживайте колбу за ручку (12). В ручке находится рычаг (11), обеспечивающий блокировку фильтра при его встряхивании во время очистки. Колба может быть горячей. Соблюдайте осторожность.

РАЗМЕЩЕНИЕ ЧАШЕК НА КОФЕМАШИНЕ

1. Размещайте маленькие чашки на выдвижной подставке (6) после ее выдвижения.
2. Два больших отверстия в подставке (6) и решетке (9) расположены непосредственно под отверстиями выхода кофе из колбы, и они указывают, как правильно размещать две небольшие чашки.
3. Размещайте большую чашку непосредственно на решетке поддона для капель (9) – в таком случае подставка (6) должна располагаться внутри устройства.

ВНИМАНИЕ! Во время заваривания кофе КАПУЧИНО и ЛАТТЕ убедитесь, что вы отрегулировали сопло вспенивающей трубки (22). Можно также отрегулировать длину сопла трубки, подающей вспененное молоко, чтобы, блокируя ее на разных уровнях установки длины, подогнать к разным размерам чашек (рис.3).

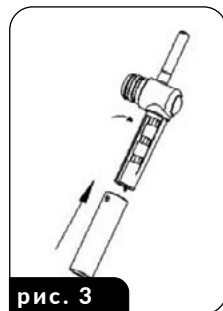


рис. 3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

1. Установите прибор на твердой, устойчивой, ровной и горизонтальной поверхности.
2. Подключите кофемашину к заземленному источнику электропитания.
3. Включите кофемашину переключателем (3), после чего все лампочки контроля рядом с кнопками начинают гореть в прерывистом режиме – идет прогрев кофемашины. Примерно через 45 секунд все лампочки контроля рядом с кнопками ЭСПРЕССО начнут гореть ровным светом, и это означает, что устройство готово для приготовления кофе ЭСПРЕССО. Примерно через 90 секунд все лампочки контроля начнут гореть ровным светом, и это означает, что устройство готово для приготовления кофе КАПУЧИНО и ЛАТТЕ.
4. После завершения работы насадки выключите кофемашину с помощью переключателя (3).

ВНИМАНИЕ! Если в течение 15 минут не выполняются никакие действия, устройство переходит в режим ожидания. При нажатии любой кнопки устройство выходит из режима ожидания.

ЗАВАРИВАНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

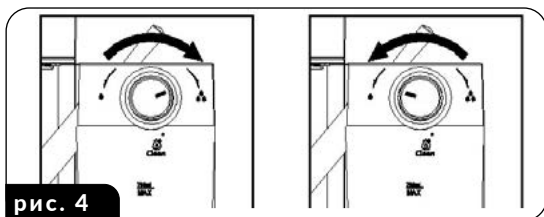
1. Установите выбранный фильтр (13) в колбе (10), заполните его кофе и установите колбу в кофемашине.
2. Убедитесь, что в емкости (15) находится достаточное количество воды.
3. Подставьте подходящую чашку(и) и начните процесс заваривания нажатием соответствующей кнопки (2а) или (2б).
4. О процессе заваривания сигнализирует лампочка контроля, расположенная рядом с нажатой кнопкой.
5. Когда снова загорятся все лампочки контроля, процесс заваривания кофе завершен.

- Для получения большего объема кофе можно повторить процесс, но полученный кофе будет менее крепким.

ВНИМАНИЕ! Если вы хотите заварить меньшее количество кофе, то в соответствующий момент заваривания (после получения необходимого количества), снова нажмите использованную ранее кнопку (2а) или (2б).

ЗАВАРИВАНИЕ КОФЕ КАПУЧИНО

ВНИМАНИЕ! Перед приготовлением кофе КАПУЧИНО отрегулируйте количество вспененного молока в соответствии с собственными предпочтениями, повернув ручку подачи (23) влево, чтобы получить больше пены, или вправо, чтобы уменьшить количество пены (рис. 4). Интенсивность пены можно регулировать также во время процесса вспенивания.



- Установите выбранный фильтр (13) в колбе (10), заполните его кофе и установите колбу в кофемашине.
- Убедитесь, что в емкости (15) находится достаточное количество воды, а в емкости (19) – достаточное количество молока.
- Подставьте подходящую чашку и начните процесс заваривания нажатием соответствующей кнопки (2в) или (2г).
- О процессе заваривания сигнализирует лампочка контроля, расположенная рядом с нажатой кнопкой.
- Когда снова загорятся все лампочки контроля, процесс заваривания кофе завершен.

ЗАВАРИВАНИЕ КОФЕ ЛАТТЕ

ВНИМАНИЕ! Перед приготовлением кофе ЛАТТЕ отрегулируйте количество вспененного молока в соответствии с собственными предпочтениями, повернув ручку подачи (23) вправо, чтобы получить больше пены, или влево, чтобы уменьшить количество пены (рис. 4). Интенсивность пены можно регулировать также во время процесса вспенивания.

- Установите выбранный фильтр (13) в колбе (10), заполните его кофе и установите колбу в кофемашине.
- Убедитесь, что в емкости (15) находится достаточное количество воды, а в емкости (19) – достаточное количество молока.
- Подставьте подходящую чашку и начните процесс заваривания нажатием соответствующей кнопки (2д) или (2е).
- О процессе заваривания сигнализирует лампочка контроля, расположенная рядом с нажатой кнопкой.
- Когда снова загорятся все лампочки контроля, процесс заваривания кофе завершен.

ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА

Кофемашина обеспечивает процесс вспенивания молока для других напитков, например, макиато, горячего шоколада, чая и т.д. Процесс подачи и вспенивания молока начинается после двукратного нажатия кнопки выбора большого капучино (2г). Во время этого процесса будут гореть лампочки контроля, расположенным рядом с

кнопками (2в) и (2г). Повторное нажатие кнопки (2г) останавливает процесс подачи и вспенивания молока.

ВНИМАНИЕ! Подаваемый пар горячий. Будьте осторожны, можно обжечься.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЗАВАРИВАЕМОГО КОФЕ ЭСПРЕССО

1. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку выбора одинарной порции кофе эспрессо (2а) при программировании количества одинарной порции эспрессо или кнопку выбора двойной порции эспрессо (2б) при программировании количества двойной порции эспрессо. Кофемашина начнет наливать заваренный кофе. После того как кофемашина нальет желаемое количество кофе, нажмите использованную кнопку еще раз. С этого момента кофемашина будет заваривать кофе ЭСПРЕССО в запрограммированном объеме.
2. Можно запрограммировать объем от 20 до 70 мл для одинарной порции кофе и от 40 до 150 мл для двойной порции кофе.
3. Чтобы выполнить сброс установки и вернуться к заводским установкам, выключите устройство переключателем (3), нажмите и удерживайте соответствующую кнопку (2а) или (2б), затем включите устройство. Сброс выполнен после пяти миганий лампочки контроля рядом с соответствующей кнопкой.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ВСПЕНИВАНИЯ ДЛЯ КОФЕ КАПУЧИНО

1. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку выбора маленькой чашки капучино (2в) при программировании количества маленькой чашки капучино или кнопку выбора большой чашки капучино (2г) при программировании времени большого капучино. Кофемашина начнет подавать и вспенивать молоко через сопло (22). После того как кофемашина подаст желаемое количество молока, нажмите использованную кнопку еще раз. С этого момента кофемашина будет заваривать кофе КАПУЧИНО с запрограммированным объемом вспененного молока.
2. Можно запрограммировать время от 5 до 40 секунд для маленькой чашки кофе и от 5 до 70 секунд для большой чашки кофе.
3. Чтобы выполнить сброс установки и вернуться к заводским установкам, выключите устройство выключателем (3), нажмите и удерживайте соответствующую кнопку (2в) или (2г), затем включите устройство. Сброс выполнен после пяти миганий лампочки контроля рядом с соответствующей кнопкой.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ВСПЕНИВАНИЯ ДЛЯ КОФЕ ЛАТТЕ

1. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку выбора маленькой чашки латте (2д) при программировании количества маленькой чашки латте или кнопку выбора большой чашки латте (2е) при программировании времени большого латте. Кофемашина начнет подавать и вспенивать молоко через сопло (22). После того как кофемашина подаст желаемое количество молока, нажмите использованную кнопку еще раз. С этого момента кофемашина будет заваривать кофе ЛАТТЕ с запрограммированным объемом вспененного молока.
2. Можно запрограммировать время от 5 до 70 секунд для маленькой чашки кофе и от 5 до 90 секунд для большой чашки кофе.
3. Чтобы выполнить сброс установки и вернуться к заводским установкам, выключите устройство переключателем (3), нажмите и удерживайте соответствующую кнопку (2д) или (2е), затем включите устройство. Сброс выполнен после пяти миганий лампочки контроля рядом с соответствующей кнопкой.

ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ КОФЕМАШИНЫ

1. После завершения работы выключите обогреватель выключателем (3) и отключите его от сети питания.
2. После того как прибор остынет незамедлительно очистите его в соответствии с инструкциями, содержащимися в разделе по очистке и техническому обслуживанию.
3. Емкость с неиспользованным молоком храните в холодильнике.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

1. Кофе ЭСПРЕССО заваривайте в теплой чашке. Можно быстро прогреть чашку, предварительно влив в нее горячей воды. Классический кофе ЭСПРЕССО следует заваривать из смешанных сортов кофе и наливать его в чашку вместимостью около 70 мл и не более чем до половины. Двойной ЭСПРЕССО также называется ДОППИО.
2. Можно налить КАППУЧЧИНО для лучшего визуального эффекта в прозрачную чашку.
3. Молоко для вспенивания должно быть полужирным или жирным, предварительно охлажденным в холодильнике. Молоко вспенивайте в сосуде небольшого диаметра, чтобы пена не растекалась по краям. Вспененное молоко может значительно увеличить его объем.
4. Всегда удаляйте из фильтров остатки кофе из предыдущего приготовления. Даже небольшое количество старого кофе отрицательно влияет на вкус свежесваренного кофе.
5. Не используйте молотый кофе с сахаром, так как он может забить фильтр и повредить устройство.
6. Молотый кофе сохраняет свой вкус только в течение 7-8 дней при условии, что он хранится в закрытом контейнере в прохладном темном месте. Не храните кофе в холодильнике или морозилке. Рекомендуется помолоть цельные зерна кофе перед использованием. Кофейные зерна, которые хранятся в плотно закрытом контейнере, сохраняют свой вкус в течение 4 недель.
7. Молотый кофе не должен иметь слишком порошкообразную консистенцию, так как может заблокировать проток воды в фильтре даже под высоким давлением, в то время как слишком грубый помол кофе не раскроет его вкус в полной мере.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой отключите прибор от сети электропитания и подождите, пока он полностью не остынет.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте кофемашину в воду или другие жидкости.

1. Выполняйте очистку после каждого использования. Только в таком случае кофемашин сможет в полной мере раскрыть вкус заваренного кофе.
2. Корпус прибора протирайте влажной мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или порошков, потому что они могут поцарапать корпус кофемашины.
3. Из фильтров (13) удалите использованный кофе, после чего промойте фильтры и колбу (10) теплой водой с мягким моющим средством, прополощите и высушите. Не мойте фильтры и колбы в посудомоечной машине.

4. Протрите бумажным полотенцем плоский фильтр в гнезду установки колбы (5), чтобы удалить остатки кофе. Периодически при помощи отвертки откручивайте фильтр и промывайте его в воде. Проверьте проходимость отверстий в фильтре. Снова закрутите фильтр отверткой.
5. Для очистки емкости для молока выполните инструкции, представленные ниже (рис. 5):



рис. 5

- снимите емкость для молока с устройства;
- снимите крышку с емкости (20);
- снимите с крышки провод подачи молока (21) и паропровод (26) – смотрите обозначения на крышке, а затем поднимите плоскую силиконовую прокладку на крышке;
- промойте крышку емкости (20), трубку подачи молока (21), паропровод (26) и уплотнение под проточной водой и высушите;
- после промывки установите трубку подачи молока и паропровод в крышке, а на крышку емкости наденьте плоскую силиконовую прокладку.

ВНИМАНИЕ! Перед монтажом убедитесь, что резиновое уплотнение паропровода (26) правильно установлено на нем.

- Промойте емкость для молока (19) моющим средством в воде, прополощите и высушите. Емкость можно мыть в посудомоечной машине.
 - Налейте в емкость для молока прим. 200 мл воды и установите емкость с крышкой в устройстве.
 - Разместите большую пустую кружку на поддоне для капель, направьте вспенивающее сопло (22) в кружку.
 - Установите ручку дозирования количества молока (23) в положение Clean (Очистка).
 - Подключите кофемашину к электросети и включите программу самоочистки двукратным нажатием кнопки выбора большого латте (2e) – начнется процесс очистки, о чем будет свидетельствовать поочередное свечение лампочек контроля рядом с кнопками (2в)(2г)(2д) и (2е). Для улучшения эффекта очистки можно повторить процесс после его завершения.
 - Выключите устройство, отключите устройство от сети электропитания и вылейте воду из емкости для молока.
6. Вымойте теплой водой и моющим средством емкость для воды (15) и ее крышку (17), прополощите и высушите. Емкость можно мыть в посудомоечных машинах.
 7. Вымойте теплой водой и моющим средством поддон для капель (8), решетку поддона (9) и выдвигаемую подставку (6), прополощите и высушите.
 8. Перед включением кофемашины, а также после длительного перерыва в ее работе всегда выполняйте процедуру прогрева ее внутренних частей. Выполните следующие действия:
 - заполните емкость для воды (15) таким образом, чтобы вода находилась между уровнями MIN и MAX;

- заполните емкость для молока (19) таким образом, чтобы вода находилась между уровнями MIN и MAX;
 - установите в кофе-машине колбу с фильтром (без кофе);
 - разместите чашку для кофе на поддоне для капель и установите в нее вспенивающее сопло (22);
 - подключите устройство к заземленному источнику электропитания, включите выключателем (3) и подождите, пока все лампочки контроля не загорятся ровным светом;
 - начните процесс заваривания большой чашки капучино нажатием кнопки (2г) – из сопла начнет выходить пар (или пар с водой, в зависимости от установок ручки (22)), а из колбы – горячая вода. Когда процесс закончится и все лампочки контроля начнут гореть ровным светом, повторите весь процесс три раза.
9. Кофемашина имеет функцию удаления накипи. После 500 циклов заваривания кофе лампочки контроля рядом с кнопками выбора маленького и большого латте (2д) и (2е) начинают гореть прерывистым свечением, что свидетельствует о необходимости очистки от накипи. В таком случае выполните следующие действия:
- заполните емкость для воды (15) смесью воды и уксуса в пропорциях 1:1, при этом общее количество раствора должно составлять прим. 1 л;
 - установите на устройстве пустую емкость для молока, а ручку (23) установите в положение Clean (Очистка);
 - установите в кофемашину колбу (10) с фильтром (13) без кофе;
 - на поддон для капель установите большую емкость (1 л) и направьте в него сопло (22);
 - подключите кофемашину к электросети, включите выключатель (3), подождите, пока кофемашина прогреется, а потом начните процесс путем одновременного нажатия кнопок выбора маленького и большого латте (2д) и (2е);
 - примерно через несколько десятков минут процесс будет завершен – загорятся все лампочки контроля;
 - вылейте из емкости для воды остатки раствора для удаления накипи, прополоскайте емкость, заполните водой и вставьте в кофемашину;
 - заварите два раза двойной эспрессо и два раза большой латте (без кофе в фильтре), чтобы прополоскать внутренние части кофемашины;
 - теперь кофемашина полностью очищена от накипи, и следующая очистка потребуется после 500 циклов заваривания кофе.

ВНИМАНИЕ! Вы можете и далее заваривать кофе без удаления накипи, но мы рекомендуем проводить эту процедуру после получения соответствующего сигнала от устройства.

ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ РЕШЕНИЙ

| ПРОБЛЕМА | ПРИЧИНА | УСТРАНЕНИЕ |
|---|--|---|
| Кофе не выливается в процессе заваривания | Нет воды в емкости | Пополните количество воды |
| | Помол кофе слишком мелкий | Заменить кофе в фильтре на кофе более крупного помола |
| | Слишком много кофе в фильтре | Заполните фильтр меньшим количеством кофе |
| | Кофе слишком сильно утрамбован в фильтре | Заполните фильтр кофе и утрамбуйте не так сильно |

| | | |
|--|--|---|
| Кофе стекает по бокам колбы | Колба не зафиксирована в конечном положении | Установите колбу в конечное положение |
| | Кофе по краям колбы | Снимите колбу и очистите край колбы |
| | Слишком много кофе в фильтре | Заполните фильтр меньшим количеством кофе |
| Молоко не вспенивается и не выходит из сопла | Недостаточно пара | Пополните количество воды |
| | Молоко недостаточно охлаждено | Используйте охлажденное молоко |
| | Заблокировано вспенивающее сопло | Очистите вспенивающее сопло |
| Слишком большой выход кофе | Помол кофе слишком крупный | Помелите кофе мельче |
| | Слишком мало кофе в фильтре | Заполните фильтр большим количеством кофе |
| Кофе слишком слабый | Использован маленький фильтр для двойного кофе | Используйте большой фильтр |
| | Помол кофе слишком крупный | Помелите кофе мельче |
| Быстрое прерывистое свечение всех лампочек контроля | Нет воды в емкости | Пополните количество воды |
| | Напоминание о необходимости удаления накипи | Выполните процедуру удаления накипи |
| Прерывистое свечение лампочек контроля кнопок выбора маленького и большого ЛАТТЕ (2д и 2е) | | |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

Длина сетевого кабеля: 1,05 м



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право внесения технических изменений в конструкцию.

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)



Польша Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Anwendung lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- Weder das Gerät, das Kabel noch der Stecker dürfen in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- In Anwesenheit von Kindern ist mit dem Gerät besonders vorsichtig umzugehen.
- Füllen Sie den Behälter ausschließlich mit kaltem Wasser ein.
- Niemals ein beschädigtes Gerät gebrauchen, auch bei Kabelbruch oder Beeinträchtigung des Netzsteckers nicht betreiben - Gerät bei einer autorisierten Fachwerkstatt anliefern.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Das Versorgungskabel nicht von scharfen Rändern überhängen und mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt an eine Stromquelle angeschlossen lassen.
- Das Gerät nicht mit leerem Behälter in Betrieb setzen.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer und Gasgeräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Nach dem Ausschalten des Gerätes den Behälter mit keinem Wasser befüllen.
- Die Wärmeplatte für Tassen ist heiß. Beim Abstellen und Entnehmen der Tassen mit Vorsicht vorgehen.
- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird oder gereinigt werden soll, ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Das Gerät sollte nach dem Betrieb ausgeschaltet werden!
- Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- Das Gerät eignet sich ausschließlich für häuslichen Gebrauch.
- Das Gerät nur an Steckdosen mit Erdungstift anschließen.
- Dieses Gerät darf von mind. 8 jährigen Kindern und von Personen mit verminderter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät darf von Kindern ohne Aufsicht weder gereinigt noch gewartet werden.
- Das Gerät und das Versorgungskabel fern von Kindern unterhalb von 8 Jahren aufbewahren.

- ▶ Kinder dürfen nicht mit der Ausrüstung/dem Gerät spielen.
- ▶ Die Temperatur der Geräteoberfläche kann sich erhöhen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Das Gerät auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufstellen.
- ▶ Netzstecker vorsichtig aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel reißen.
- ▶ Gerät nur mit trockenen Händen an die Steckdose anschließen.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen müssen lose Verpackungselemente (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern gehalten werden.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **HINWEIS! Der Siebträger an der Kaffeemaschine ist während des Betriebs heiß. Den Siebträger am Griff festhalten.**









HINWEIS! Heiße Oberfläche!

- ▶ **HINWEIS! Starten Sie die Kaffeemaschine nicht ohne den Siebträger mit dem installierten Siebeinsatz.**

8. Abtropfschale
9. Abtropfschalengitter
10. Siebträger
11. Siebeinsatz-Verriegelungshebel
12. Siebträgergriff
13. Siebeinsatz (Kaffeefilter)
 - a. Kleiner Siebeinsatz
 - b. Großer Siebeinsatz
14. Wasserbehälterbuchse
15. Wasserbehälter 1,2 L
16. Wasserventil
17. Wasserbehälterabdeckung
18. Milchbehälterbuchse
19. Milchbehälter 0,7 L
20. Milchbehälterabdeckung
21. Milchansaugleitung
22. Milch-/Dampfspritzdüse
23. Milchspritzregler
24. Schaumdüsenhebel
25. Messlöffel – Stampfer
26. Dampfanschluss
27. Wärmeplatte für Tassen

DIE FUNKTIONEN DER KAFFEEMASCHINE, IHRE BEDIENUNG UND DIE MENGE DES GEBRÜHTEN KAFFEES

| Gewählte Taste im Steuerpult | | Ein Mal drücken | Zwei Mal drücken | Drücken und 3 Sekunden lang gedrückt halten |
|------------------------------|--|-----------------|---|--|
| Espresso | Kleiner  (2a) | 40 ml | Inaktiv | 20-70 ml (Mengenprogrammierung) |
| | Großer  (2b) | 80 ml | 120 ml | 40-150 ml (Mengenprogrammierung) |
| Cappuccino | Kleiner  (2c) | 170 ml | Inaktiv | 5-40 Sekunden (Programmierung der Schäumzeit) |
| | Großer  (2d) | 280 ml | 70 Sekunden (nur Schäumen, ohne den Kaffee aufzubrühen) | 5-70 Sekunden (Programmierung der Schäumzeit) |
| Latte | Kleiner  (2e) | 350 ml | Inaktiv | 5-70 Sekunden (Programmierung der Schäumzeit) |
| | Großer  (2f) | 450 ml | Selbstreinigungsfunktion der Kaffeemaschine | 5-90 Sekunden (Programmierung der Schäumzeit) |

ACHTUNG:

- Je nach Einstellung des Milchausgabeknopfes können die angegebenen Mengen an CAPPUCCINO und LATTE variieren
- Eine detaillierte Beschreibung der Programmierung der Menge und Zeit finden Sie im weiteren Teil der Anleitung

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

10. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton, entfernen Sie alle Etiketten, Aufkleber, Folientaschen, Füllmaterial und Transportsicherungen ab. Gerät auf Transportschäden überprüfen. In Zweifelsfällen Rücksprache mit dem Händler halten.
11. Das Gerät gemäß Hinweisen im Kapitel „PFLEGE UND WARTUNG“ reinigen.
12. Alle Elemente der Kaffeemaschine an den sachgemäßen Stellen anbringen.
13. Das Gerät auf einer harten, trockenen, stabilen, ebenen und horizontalen und gegen hohe Temperaturen beständigen Oberfläche aufstellen.
14. Konditionieren Sie alle Innenleitungen des Geräts (siehe: „REINIGUNG UND WARTUNG“)

MONTAGE DER ABTROPFSCHALE

1. An der Abtropfschalenaufnahme (7) die Abtropfschale (8) anbringen, das Gitter (9) auf der Abtropfschale legen.
2. Zwei große Löcher im Gitter (9) befinden sich direkt unter den Löchern, aus denen der Kaffee aus dem Siebträger (10) ausströmt – dies ist ein Hinweis darauf, wie man eine Tasse auf ein Tablett oder zwei kleine Tassen stellt, wenn man einen doppelten „Espresso“ zubereiten möchte.
3. Je nach Größe der verwendeten Tassen können Sie auch eine zusätzliche Auszugsplatte (6) verwenden.

HINWEIS! Abtropfschale stets entleeren.

FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Abdeckung (17) vom Behälter abnehmen, den Behälter (15) greifen und ziehen nach oben ziehen.

HINWEIS! Das Wasserventil (16) im Wasserbehälter (15) ist durch eine orangefarbene Schutzkappe aus Gummi geschützt. Sie ist vor der ersten Benutzung der Kaffeemaschine zu entfernen und anzubringen, wenn die Kaffeemaschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

3. Nicht mehr als 1,2 l (MAX-Anzeige) jedoch nicht weniger als 0,2 l kaltes Trinkwasser in den Behälter gießen (MIN-Anzeige).
4. Behälter im hinteren Teil der Maschine in der Buchse (14) anbringen. Während der Behältermontage beachten, dass die zwei Haken im Wasserbehältergehäuse an den zwei Bändern im hinteren Teil der Kaffeemaschine einhaken.

HINWEIS! Wasserbehälter nicht über die „MAX“-Anzeige befüllen. Gerät niemals mit leerem Behälter oder ohne Behälter in Betrieb setzen. Nur kaltes Trinkwasser verwenden. Kein heißes Wasser eingießen.

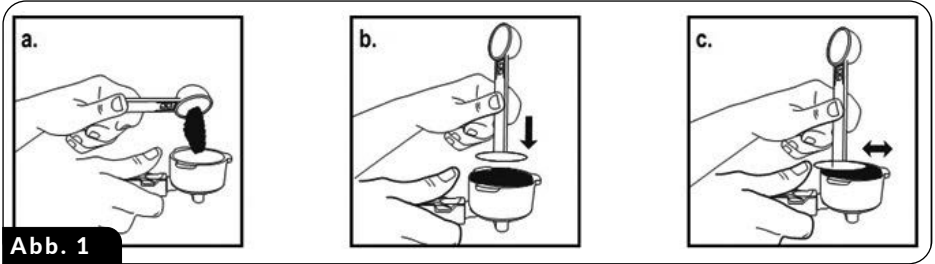
FÜLLEN DES MILCHBEHÄLTERS

1. Den Milchbehälter (19) vorsichtig nach vorne ziehen und dann anheben.
2. Die Abdeckung (20) vom Milchbehälter abnehmen.
3. Nicht mehr als 0,7 l (MAX-Anzeige) jedoch nicht weniger als 0,1 l Milch in den Behälter gießen (MIN-Anzeige).
4. Die Abdeckung (20) am Behälter wieder aufsetzen.
5. Den Behälter an die Stelle, an der der Milchbehälter (18) montiert ist, stellen und schieben ihn dann vorsichtig zurückschieben.

AUSWAHL DER SIEBEINSÄTZE UND BEFÜLLEN MIT KAFFEE

1. Den entsprechenden Siebeinsatz nach den folgenden Kriterien auswählen:
 - Kleiner Siebeinsatz (13a) – für einen einzelnen Kaffee

- Großer Siebeinsatz (13b) – für zwei einfache (ESPRESSO) oder einen doppelten Kaffee (CAPUCCINO, LATTE).
2. Gewählten Siebeinsatz (13) in den Siebträger (10) legen.
 3. Den ausgewählten Siebeinsatz mit frischem, fein gemahlenem Kaffee füllen (Abb.1a).
 4. Einen Stampfer (25) verwenden, um den eingefüllten Kaffee fest zu pressen, und den überschüssigen Kaffee vom Rand entfernen, um einen guten Sitz zu gewährleisten (Abb. 2b und 2c).



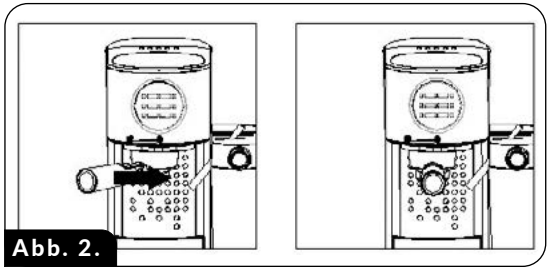
HINWEIS! Der Kaffee darf die Markierung „MAX“ im Inneren des Siebeinsatzes nicht überschreiten. Bei festgepresstem Kaffee entspricht dies einem Gewicht von ca. 10 g Kaffee für einen kleinen Siebeinsatz und 20 g für einen großen Siebeinsatz.

MONTAGE/ABBAU DES SIEBTRÄGERS MIT SIEBEINSATZ IN/AUS DER ESPRESSOMASCHINE

1. Siebträger (10) mit eingebautem Siebeinsatz (13) an der Siebträgeraufnahme (5) anbringen, sodass der Siebträgergriff (12) sich mit dem Symbol der offenen Vorhängevorrichtung im Vorderpaneel der Maschine abdeckt (Abb. 2).

2. Siebträgergriff (12) leicht nach rechts drehen, sodass er sich mit der geschlossenen Vorhängevorrichtung im Vorderpaneel der Espressomaschine abdeckt.

3. Die Demontage des Siebträgers und des Siebeinsatzes von der Espressomaschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge zur Montage,



- d.h. Siebträgergriff (12) leicht nach links umdrehen, Siebträger (10) von der Siebträgeraufnahme (5) herausnehmen, Siebeinsatz aus dem Siebträger entnehmen.

HINWEIS! Den Siebträger stets am Griff festhalten (12). Im Griff ist ein Hebel (11) vorhanden, mit der der Siebeinsatz beim Schütteln während der Reinigung eingerastet werden kann. Der Kolben kann heiß sein. Vorsichtig vorgehen.

TASSEN INS GERÄT STELLEN

1. Kleine Tassen auf der herausgeschobenen Auszugsplatte (6) stellen.
2. Die beiden großen Löcher in Boden (6) und Gitter (9) befinden sich direkt unter dem Kaffeeauslauf dem Siebträger – sie zeigen an, wo die beiden kleinen Tassen richtig positioniert werden sollen.
3. Die große Tasse direkt auf das Abtropfschalengitter (9) stellen – die Platte (6) sollte dann ins Gerät eingesetzt werden.

HINWEIS! Bei der Zubereitung eines CAPPUCCINO oder LATTE ist darauf zu achten, dass die Schaumrohrdüse (22) richtig eingestellt ist. Sie können die Länge der Milchschaum-Dosierrohrdüse auch anpassen, indem Sie sie in verschiedenen Längeneinstellungen arretieren, um sie an verschiedene Tassengrößen anzupassen (Abb. 3).

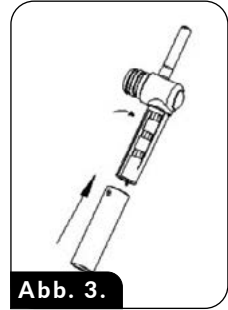


Abb. 3.

EINSATZ DES GERÄTES

GERÄT EINSCHALTEN

1. Das Gerät auf einer glatten, stabilen, ebenen und horizontalen Oberfläche aufstellen.
2. Das Gerät an einer geerdeten Steckdose anschließen.
3. Die Kaffeemaschine mit dem Schalter (3) starten - alle Kontrollleuchten an den Tasten beginnen zu blinken - die Kaffeemaschine wärmt sich auf. Nach ca. 45 Sekunden leuchten die LEDs an den Tasten ESPRESSO kontinuierlich, d.h. die Maschine ist bereit, ESPRESSO zuzubereiten. Nach ca. 90 Sekunden leuchten alle Leuchten kontinuierlich - die Kaffeemaschine ist auch für CAPPUCCINO und LATTE bereit.
4. Nach abgeschlossenem Gebrauch das Gerät mit dem Schalter (3) abschalten.

HINWEIS! Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten keine weiteren Maßnahmen am Gerät ergreifen, geht es in den Stand-by-Modus. Durch Betätigung einer beliebigen Taste wird der Stand-by-Modus beendet.

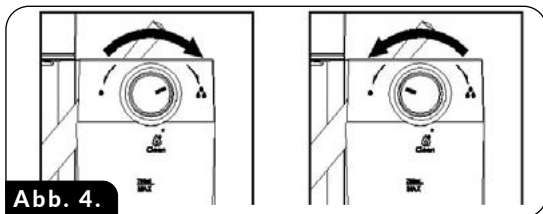
ESPRESSO ZUBEREITEN

1. Den ausgewählten Siebeinsatz (13) in den Siebträger (10) einsetzen, mit Kaffee füllen und den Siebträger in die Kaffeemaschine einsetzen.
2. Überprüfen Sie, ob im Wasserbehälter (15) genügend Wasser vorhanden ist.
3. Eine entsprechend große Tasse (oder Tassen) darunter stellen und den Brühvorgang mit der entsprechenden Taste (2a) oder (2b) starten.
4. Der Brühvorgang wird durch eine Kontrollleuchte an der betätigten Taste angezeigt.
5. Wenn alle Kaffeelampen wieder leuchten, sind die Anzeigelampen für die Kaffeebereitschaft eingeschaltet
6. Für mehr Kaffee kann der Brühvorgang wiederholt werden, aber der aufgebürhte Kaffee ist dann schwächer.

HINWEIS! Wenn Sie weniger Kaffee zubereiten möchten, sollte die vorher betätigte Taste (2a) oder (2b) zum sachgemäßen Zeitpunkt des Brühvorgangs (bei gewünschter Menge) erneut angedrückt werden.

CAPPUCCINO ZUBEREITEN

HINWEIS! Bevor Sie einen CAPPUCCINO zubereiten, stellen Sie die Milchschaummenge nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Dosierknopf (23) im Uhrzeigersinn drehen, um mehr Schaum zu erhalten, oder gegen den Uhrzeigersinn, um weniger Schaum zu erhalten (Abb. 4). Die Intensität des Schaums kann auch während des Schaumprozesses eingestellt werden.



1. Den ausgewählten Siebeinsatz (13) in den Siebträger (10) einsetzen, mit Kaffee füllen und den Siebträger in die Kaffeemaschine einsetzen.
2. Überprüfen Sie, ob im Wasserbehälter (15) genügend Wasser und im Milchbehälter (19) genügend Milch vorhanden ist.
3. Eine entsprechend große Tasse darunter Stellen und den Brühvorgang mit der entsprechenden Taste (2c) oder (2d) starten.
4. Der Brühvorgang wird durch eine Kontrollleuchte an der betätigten Taste angezeigt.
5. Wenn alle Leuchten wieder aufleuchten, wurde der Brühvorgang abgeschlossen.

LATTE ZUBEREITEN

HINWEIS! Bevor Sie einen LATTE zubereiten, stellen Sie die Milchschaummenge nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Dosierknopf (23) im Uhrzeigersinn drehen, um mehr Schaum zu erhalten, oder gegen den Uhrzeigersinn, um weniger Schaum zu erhalten (Abb. 4). Die Intensität des Schaums kann auch während des Schaumprozesses eingestellt werden.

1. Den ausgewählten Siebeinsatz (13) in den Siebträger (10) einsetzen, mit Kaffee füllen und den Siebträger in die Kaffeemaschine einsetzen.
2. Überprüfen Sie, ob im Wasserbehälter (15) genügend Wasser und im Milchbehälter (19) genügend Milch vorhanden ist.
3. Eine entsprechend große Tasse darunter Stellen und den Brühvorgang mit der entsprechenden Taste (2e) oder (2f) starten.
4. Der Brühvorgang wird durch eine Kontrollleuchte an der betätigten Taste angezeigt.
5. Wenn alle Leuchten wieder aufleuchten, wurde der Brühvorgang abgeschlossen.

MILCH AUFSCHÄUMEN

Mit dem Gerät kann die Milch für ein anderes Getränk zubereitet werden, z.B. Macchiato, heiße Schokolade, Tee, etc. Die Aufgabe und das Aufschäumen der Milch startet nach doppeltem Andrücken der großen Auswahl Taste „Cappuccino“ (2d). Während dieses Vorgangs leuchten die Kontrollleuchten an den Tasten (2c) und (2d) auf. Durch erneutes Drücken der Taste (2d) wird das Milchaufgabe- und Schäumungsverfahren gestoppt.

ACHTUNG ! Der ausgestoßene Dampf ist heiß. Vorsichtig vorgehen, damit keine Verbrennungen verursacht werden.

MENGENPROGRAMMIERUNG

1. Die Kaffeewahltaste „Espresso“ (2a) zur Programmierung der Mengen für einen einzelnen ESPRESSO oder einen doppelten „Espresso“ (2b) zur Programmierung der Menge für dop-

pelten ESPRESSO 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Kaffeemaschine fängt an, den zubereiteten Kaffee einzugießen. Wenn die Kaffeemaschine die gewünschte Menge eingefüllt hat, die Taste erneut drücken. Ab jetzt brüht die Kaffeemaschine ESPRESSO in einer vorprogrammierten Menge.

2. Es ist möglich, Mengen zwischen 20 und 70 ml für einen einzelnen Kaffee und zwischen 40 und 150 ml für einen doppelten Kaffee zu programmieren.
3. Um die Kaffeemaschine zurückzusetzen und die Werkseinstellungen wiederherzustellen, die Maschine mit dem Schalter (3) ausschalten, die entsprechende Taste (2a) oder (2b) andrücken und gedrückt halten, anschließend das Gerät einschalten. Nachdem die Kontrollleuchte an der entsprechenden Taste fünf Mal blinkt, wird die Einstellung zurückgesetzt.

PROGRAMMIERUNG DER SCHÄUMZEIT BEI EINEM CAPPUCCINO

1. Die Kaffeewahltaste kleiner „Cappuccino“ (2c) zur Programmierung der Zeit für einen kleinen CAPPUCCINO oder einen großen „Cappuccino“ (2d) zur Programmierung der Zeit für einen großen CAPPUCCINO 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Kaffeemaschine beginnt die Milch durch die Düse (22) zuzuführen und aufzuschäumen. Wenn die Kaffeemaschine die gewünschte Menge Milch aufgeschäumt hat, die Taste erneut drücken. Ab jetzt brüht die Kaffeemaschine CAPPUCCINO mit einer vorprogrammierten Menge Milch.
2. Es ist möglich, Zeiten zwischen 5 und 40 Sekunden für einen kleinen Kaffee und zwischen 5 und 70 Sekunden für einen großen Kaffee zu programmieren.
3. Um die Kaffeemaschine zurückzusetzen und die Werkseinstellungen wiederherzustellen, die Maschine mit dem Schalter (3) ausschalten, die entsprechende Taste (2c) oder (2d) andrücken und gedrückt halten, anschließend das Gerät einschalten. Nachdem die Kontrollleuchte an der entsprechenden Taste fünf Mal blinkt, wird die Einstellung zurückgesetzt.

PROGRAMMIERUNG DER SCHÄUMZEIT BEI EINEM LATTE

1. Die Kaffeewahltaste kleiner „Latte“ (2e) zur Programmierung der Zeit für einen kleinen LATTE oder einen großen „Espresso“ (2f) zur Programmierung der Zeit für einen großen LATTE 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Kaffeemaschine beginnt die Milch durch die Düse (22) zuzuführen und aufzuschäumen. Wenn die Kaffeemaschine die gewünschte Menge Milch aufgeschäumt hat, die Taste erneut drücken. Ab jetzt brüht die Kaffeemaschine LATTE mit einer vorprogrammierten Menge Milch.
2. Es ist möglich, Zeiten zwischen 5 und 70 Sekunden für einen kleinen Kaffee und zwischen 5 und 90 Sekunden für einen großen Kaffee zu programmieren.
3. Um die Kaffeemaschine zurückzusetzen und die Werkseinstellungen wiederherzustellen, die Maschine mit dem Schalter (3) ausschalten, die entsprechende Taste (2e) oder (2f) andrücken und gedrückt halten, anschließend das Gerät einschalten. Nachdem die Kontrollleuchte an der entsprechenden Taste fünf Mal blinkt, wird die Einstellung zurückgesetzt.

ABSCHLUSS DES BETRIEBS DER KAFFEEMASCHINE

1. Nach abgeschlossener Arbeit die Kaffeemaschine mit dem Schalter (3) abschalten und von der Stromversorgung trennen.
2. Nachdem die Kaffeemaschine abgekühlt ist, das Gerät gemäß Hinweisen im Kapitel „PFLEGE UND WARTUNG“ reinigen.
3. Den Behälter mit übrig gebliebener Milch im Kühlschrank aufbewahren.

PRAKTISCHE TIPPS BEIM AUFBRÜHEN VON KAFFEE

1. ESPRESSO in einer warmen Tasse zubereiten. Die Tasse kann mit heißem Wasser aufgewärmt werden. Klassischer ESPRESSO sollte in einer 70 ml Tasse aus mehreren Kaffeesorten zubereitet und max. bis zur Hälfte der Tasse eingegossen werden. Der doppelte ESPRESSO wird auch DOPPIO genannt.
2. Für einen besseren visuellen Effekt kann der CAPPUCCINO in einem durchsichtigen Glas zubereitet werden.
3. Die Milch zum Aufschäumen sollte halbfett oder fett, zuvor im Kühlschrank abgekühlt werden. Milch in einer Tasse mit einem möglichst geringen Durchmesser aufschäumen, sodass der Schaum sich nicht auf die Seiten verbreiten kann. Die aufgeschäumte Milch kann ihr Volumen wesentlich vergrößern.
4. Siebeinsatz immer von Kaffeeresten befreien. Auch geringe Mengen alten Kaffee beeinträchtigen den Geschmack vom frisch aufgebühtem Kaffee.
5. Keinen gemahlene Kaffee mit Zucker verwenden, da er den Siebeinsatz verstopfen und das Gerät beschädigen kann.
6. Gemahlener Kaffee behält seinen Geschmack für 7-8 Tage, nur wenn er in einem verschlossenen Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort gelagert wird. Nicht in einem Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahren. Es wird empfohlen, die Kaffeebohnen kurz vor dem Gebrauch zu mahlen. Kaffeebohnen, die in einem luftdichten Behälter gelagert werden, behalten ihren Geschmack für 4 Wochen.
7. Gemahlener Kaffee darf nicht zu „pulverig“ sein, da er auch bei hohem Druck den Wasserdurchfluss im Siebeinsatz blockieren kann, während eine zu grobe Körnung den Geschmack des Kaffees nicht vollständig freisetzt.

REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS! Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen und vollständig abkühlen lassen.

HINWEIS! Das Gehäuse der Kaffeemaschine weder in Wasser noch anderen Flüssigkeiten eintauchen.

1. Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, nur so kann es den vollen Geschmack von gebrühtem Kaffee freisetzen.
2. Das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden, da diese das Gehäuse der Kaffeemaschine verkratzen können.
3. Den gebrauchten Kaffee aus den Siebeinsätzen (13) entfernen und die Siebeinsätze und den Siebträger (10) in warmem Wasser mit sanftem Reinigungsmittel waschen, abspülen und trocknen. Die Siebeinsätze und der Siebträger sind nicht spülmaschinengeeignet.
4. Den Flachfilter in der Siebträgerhalterung (5) mit einem Papiertuch abwischen, um die Kaffeereste zu entfernen. Regelmäßig einen Schraubendreher verwenden, um den Siebeinsatz zu lösen und mit Wasser zu spülen. Die Löcher im Siebeinsatz auf Durchgängigkeit prüfen. Den Filter wieder festschrauben.

5. Zur Reinigung des Milchbehälters (Abb. 5):



Abb. 5.

- Milchbehälter vom Gerät abnehmen
- Behälterabdeckung (20) abnehmen
- Milchsaugleitung (21) und Dampfanschluss (26) von der Abdeckung abbauen – siehe Markierungen auf der Abdeckung, dann die Silikon-Flachdichtung an der Abdeckung anheben
- Die Abdeckung des Behälters (20), das Milchrohr (21), den Dampfanschluss (26) und dessen Dichtung unter fließendem Wasser reinigen und trocknen
- Nach dem Waschen die Milchleitung und den Dampfanschluss in der Abdeckung anbringen und die Abdeckung des Behälters mit der flachen Silikondichtung auf der Abdeckung schließen.

HINWEIS! Vor der Montage ist darauf zu achten, dass die Gummidichtung der Dampfverbindung (26) korrekt auf der Verbindung sitzt.

- Den Milchbehälter (19) in warmem Wasser mit Reinigungsmittel waschen, spülen und trocknen, der Behälter ist spülmaschinengeeignet
 - Ca. 200 ml Wasser in den Milchbehälter gießen und den Behälter mit der Abdeckung in der Maschine anbringen
 - einen großen leeren Becher auf die Abtropfschale stellen, die Schaumdüse (22) in den Becher richten
 - Den Milchspritzregler (23) in die Position „Clean“ bringen
 - Die Kaffeemaschine an die Stromversorgung anschließen und das Selbstreinigungsprogramm durch Doppelklick auf die Taste großer „Latte“ (2f) starten – das Verfahren beginnt, was durch die Kontrollleuchten signalisiert wird, die nacheinander an den Tasten (2c)(2d) (2e) und (2f) aufleuchten. Für einen besseren Effekt kann der Vorgang nach Abschluss wiederholt werden
 - Die Maschine ausschalten, den Stecker von der Stromversorgung trennen und das Wasser aus dem Milchbehälter entfernen.
6. Den Wasserbehälter (15) und seine Abdeckung (17) in warmem Wasser mit Reinigungsmittel waschen, abspülen und trocknen. Der Behälter ist spülmaschinengeeignet.
7. Die Abtropfschale (8), das Gitter (9) und die Auzugsplatte (6) in warmem Wasser mit Reinigungsmittel waschen, abspülen und trocknen.
8. Vor der ersten Inbetriebnahme der Kaffeemaschine und immer nach einer längeren Nutzungspause die internen Leitungen unbedingt konditionieren. Dazu folgende Tätigkeiten ausführen:
- Den Wasserbehälter (15) mit Wasser füllen, so dass sich das Wasser zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ befindet
 - Den Milchbehälter (19) mit Wasser füllen, so dass sich das Wasser zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ befindet
 - Den Siebträger (ohne Kaffee) in der Kaffeemaschine anbringen

- Eine Tasse auf die Abtropfschale stellen und die Schaumdüse (22) in der Tasse anbringen
- Das Gerät an eine geerdete Stromquelle anschließen, den Schalter (3) betätigen und warten, bis alle Kontrollleuchten mit Dauerlicht aufleuchten
- Den Brühvorgang für den großen „Cappuccino“ mit der Taste (2d) starten – aus der Düse fängt an Dampf (oder Dampf mit Wasser, je nach Einstellung des Reglers „22“) und aus dem Siebträger heißes Wasser zu gelangen. Wenn das Verfahren abgeschlossen ist, leuchten alle Kontrollleuchten kontinuierlich auf – das Verfahren muss dann noch drei Mal wiederholt werden.

9. Die Kaffeemaschine ist mit einer Entkalkungsfunktion ausgestattet. Nach 500 Kaffeezubereitungszyklen blinken die Kontrollleuchten an den Tasten für kleinen und großen „Latte“ (2e) und (2f), was die Notwendigkeit anzeigt, den Prozess durchzuführen. Dazu folgende Tätigkeiten ausführen:

- Den Wasserbehälter (15) mit einer 1:1 Mischung aus Essig und Wasser auffüllen, das Gesamtvolumen der Mischung sollte ca. 1 Liter betragen.
- Einen leeren Milchbehälter an der Maschine montieren und den Regler (23) in die Position „Clean“ bringen
- Den Siebträger (10) mit Siebeinsatz (13) ohne Kaffee an der Kaffeemaschine anbringen
- Auf der Abtropfschale ein großes Gefäß (11) aufstellen und die Düse (22) darauf richten
- Die Kaffeemaschine an der Stromversorgung anschließen, mit dem Schalter (3) einschalten, abwarten bis sie sich erwärmt und das Verfahren starten, indem die Tasten für kleinen und großen „Latte“ (2e) und (2f) gleichzeitig gedrückt werden
- Nach einigen, mehreren Minuten ist der Prozess abgeschlossen - alle Kontrollleuchten leuchten auf
- Die restliche Entkalkermischung aus dem Wasserbehälter entfernen, den Behälter spülen, mit Wasser füllen und in die Kaffeemaschine stellen
- Zum Spülen des Gerätes zwei Mal einen doppelten „Espresso“ und zwei Mal einen großen „Latte“ (ohne Kaffee im Siebeinsatz) zubereiten
- Die Kaffeemaschine wurde entkalkt, die nächste Erinnerung erfolgt nach 500 Kaffeezubereitungszyklen.

HINWEIS! Der Kaffee kann weiterhin ohne Entkalkung weitergebrüht werden, es wird empfohlen, dies zu tun, sobald das Gerät die Notwendigkeit anzeigt, den Prozess durchzuführen.

PROBLEME UND FEHLERBEHEBUNG

| PROBLEM | URSACHE | FEHLERBEHEBUNG |
|---|--|--|
| Während des Brühvorgangs strömt kein Kaffee aus | Kein Wasser im Behälter | Wasser im Behälter nachfüllen |
| | Zu fein gemahlener Kaffee | Den Kaffee im Siebeinsatz durch einen grober gemahlene Kaffee ersetzen |
| | Zu viel Kaffee im Siebeinsatz | Weniger Kaffee in den Siebeinsatz schütten |
| | Zu fest gepresster Kaffee im Siebeinsatz | Den Siebeinsatz mit Kaffee füllen und mit geringerer Kraft festpressen |
| Der Kaffee kommt an den Seiten des Siebträgers heraus | Der Siebträger ist in der Endposition nicht verriegelt | Den Siebträger in Endposition ziehen |
| | Kaffee am Rand des Siebträgers | Den Siebträger entfernen und seinen Rand reinigen |
| | Zu viel Kaffee im Siebeinsatz | Weniger Kaffee in den Siebeinsatz schütten |
| Die Milch wird nicht aufgeschäumt, strömt nicht aus der Düse aus | Zu wenig Dampf | Wasser im Behälter nachfüllen |
| | Die Milch ist zu warm | Gekühlte Milch verwenden |
| | Die Schaumdüse ist verstopft | Die Schaumdüse reinigen |
| Der Kaffee strömt zu schnell aus | Zu grob gemahlener Kaffee | Den Kaffee feiner mahlen |
| | Zu wenig Kaffee im Siebeinsatz | Mehr Kaffee in den Siebeinsatz schütten |
| Der Kaffee ist zu schwach | Ein kleiner Siebeinsatz wurde für einen doppelten Kaffee verwendet | Den großen Siebeinsatz verwenden |
| | Zu grob gemahlener Kaffee | Den Kaffee feiner mahlen |
| Alle Kontrollleuchten blinken schnell | Kein Wasser im Behälter | Wasser im Behälter nachfüllen |
| Die Kontrollleuchten für kleinen und großen LATTE („2e“ und „2f“) blinken | Die Kaffeemaschine muss entkalkt werden | Das Gerät entkalken |

TECHNISCHE PARAMETER

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

Länge des Netzkabels: 1,05 m



HINWEIS! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl