



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### CIŚNIENIOWY EKSPRES DO KAWY MKW-06M Espresso Machine/Кофеварка/Espressomaschine/ Machine a café/Macchina da caffè espresso

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

<b>PL</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI.....</b>	<b>3</b>
<b>EN</b>	<b>USER MANUAL .....</b>	<b>12</b>
<b>RU</b>	<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....</b>	<b>20</b>
<b>DE</b>	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>30</b>
<b>FR</b>	<b>NOTICE D'UTILISATION.....</b>	<b>39</b>
<b>IT</b>	<b>ISTRUZIONI PER L'USO.....</b>	<b>48</b>

## 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 przekraczaj maksymalnej objętości napełniania, wskazanej na urządzeniu.
- 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 filizanki jest gorące. Zachowaj ostrożność przy kładzeniu i zabieraniu filizanek.
- 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 uziemającym.
- 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!**

#### OPIS URZĄDZENIA



1. Obudowa ekspresu
2. Podgrzewane miejsce na puste filiżanki
3. Pokrętko dozowania pary
4. Włącznik/wyłącznik podgrzewacza wody z lampką kontrolną
5. Włącznik/wyłącznik pompy wody wraz z lampką kontrolną
6. Włącznik/wyłącznik podgrzewacza pary wraz z lampką kontrolną
7. Dysza wyrzutnika pary
8. Gumowy uchwyt wyrzutnika pary
9. Osłona dyszy
10. Gniazdo montażu kolby
11. Miejsce montażu tacki ociekowej
12. Kratka tacki ociekowej
13. Tacka ociekowa
14. Pokrywa zbiornika na wodę
15. Zbiornik na wodę 1,7l
16. Mały filtr do kawy
17. Duży filtr do kawy
18. Kolba na filtr z kawą
19. Dźwignia blokady filtra
20. Uchwyt kolby
21. Miarka – ugniatacz do kawy

## MONTAŻ/DEMONTAŻ KOLBY Z FILTREM W EKSPRESIE

1. Wybrany filtr (16) lub (17) umieść w kolbie (18) (rys.1).
2. Kolbę (18) wraz z zainstalowanym filtrem (16) lub (17) umieść w gnieździe montażu kolby (11) tak aby uchwyt kolby (20) pokrywał się z napisem „INSERT” na przednim panelu ekspresu.
3. Uchwyt kolby (20) obróć lekko w prawo tak aby pokrywał się z napisem „LOCK” na przednim panelu ekspresu (rys.2).
4. Demontaż kolby z ekspresu i filtra z kolby odbywa się w odwrotnej kolejności do montażu tzn. obróć lekko uchwytem kolby (20) w lewo, wyjmij kolbę (18) z gniazda montażu kolby (10) i zdemontuj filtr z kolby.

**UWAGA! Kolbę zawsze trzymaj za jej uchwyt (20). W uchwycie znajduje się dźwignia (19) pozwalająca zablokować filtr przy jego potrząśnięciu podczas czyszczenia. Kolba może być gorąca. Zachowaj ostrożność.**



rys. 1



rys. 2

## NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

1. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
2. Uchyl do góry pokrywę zbiornika na wodę (14) po czym chwyć za uchwyt znajdujący się pod pokrywą i pociągnij do góry zbiornik na wodę (15).
3. Wlej do zbiornika nie więcej niż 1,7l (poziom MAX) pitnej, zimnej wody ale nie mniej niż 0,4l (poziom MIN).
4. Zamontuj zbiornik w tylnej części kawiarki. Podczas montażu zbiornika zwróć uwagę aby dwa haczyki na obudowie zbiornika oparły się na dwóch zawiasach znajdujących się z tyłu ekspresu.
5. Wodę do zbiornika możesz wlewać także bez demontowania zbiornika korzystając z pomocy innego naczynia, zwróć jednak szczególną uwagę aby nie zalać wodą urządzenia. W tym czasie ekspres nie może być podłączony do sieci zasilającej. W przypadku zalania nie używaj ekspresu do czasu całkowitego wysuszenia.

**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.**

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z opakowania. Usuń wszelkie torebki, blokady transportowe, wypełniacze i etykiety.
2. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu urządzenia. W przypadku podejrzeń uszkodzeń nie uruchamiaj kawiarki i skonsultuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Dla zapewnienia najlepszego smaku zaparzonej kawy przeprowadź procedurę wyparzania ekspresu gorącą wodą. Wykonaj następujące czynności:
  - ▶ zdejmij z kawiarki zbiornik na wodę (15), wlej do niego około 1 litra zimnej i pitnej wody, jednak nie więcej niż 1,7 litra (poziom MAX). Zainstaluj zbiornik w tylnej części kawiarki.
  - ▶ zainstaluj filtr (16) lub (17) w kolbie (18), a kolbę zainstaluj w urządzeniu. Do wybranego filtra nie wsypuj jednak kawy.
  - ▶ w miejscu montażu tacki ociekowej (11) ustaw tackę ociekową (13) a na tacce kratkę (12). Na kratce postaw pustą filiżankę. Upewnij się, że pokrętło dozowania pary (3) znajduje się w górnej skrajnej pozycji.

**UWAGA! Ekspres nie jest wyposażony w naczynia do kawy. Używaj własnych filiżanek.**

- ▶ podłącz ekspres do źródła zasilania i uruchom podgrzewanie wody przyciskiem (4) – podświetlenie przycisku zaczyna pulsować. Przyciskiem (5) uruchom na chwilę pompę wody – pozwoli to napełnić wodą podgrzewacz wody i odpowietrzy go. Gdy woda zostanie podgrzana to podświetlenie zaświeci się światłem stałym. Naciśnij przycisk pompy wody (5) – gorąca woda zacznie spływać do filiżanki. Gdy podświetlenie przycisku (4) zacznie pulsować wyłącz podawanie wody i opróżnij filiżankę z wody. Po ponownym zaświeceniu się światłem stałym podświetlenia przycisku (4) rozpocznij proces od nowa i powtórz go jeszcze 2-krotnie.

**UWAGA! Zawsze podczas pierwszego uruchomienia pompy wody możliwe są do usłyszenia niezwykle dźwięki które ustają po około 30 sekundach. Świadczą one o odpowietrzaniu pompy i są zupełnie naturalne.**

## UŻYCIU URZĄDZENIA

### PODGRZEWANIE EKSPRESU

Aby uzyskać najlepszy aromat kawy to urządzenie, kolbę z filtrem i filiżankę podgrzej według poniższych wskazówek:

1. Zdemontuj z urządzenia zbiornik na wodę i napełnij go zimną pitną wodą. Poziom wody nie powinien przekraczać poziomu „MAX” i nie powinno być jej mniej niż poziom „MIN”. Zamontuj zbiornik w urządzeniu.
2. Zamontuj wybrany filtr (16) lub (17) w kolbie (18) a kolbę zamontuj w gnieździe montażu kolby (10). Do wybranego filtra nie wsypuj kawy.

3. W miejscu montażu tacki ociekowej (11) zamontuj tackę ociekową (13) a na tacce ustaw kratkę (12). Na kratce umieść filizankę na kawę.
4. Upewnij się, że pokrętko dozowania pary (3) znajduje się w skrajnej górnej pozycji (zamkniętej). Podłącz urządzenie do zasilania.
5. Podłącz ekspres do źródła zasilania i uruchom podgrzewanie wody przyciskiem (4) – podświetlenie przycisku zaczyna pulsować. Gdy woda zostanie podgrzana to podświetlenie zaświeci się światłem stałym. Naciśnij przycisk pompy wody (5) – gorąca woda zacznie spływać do filizanki. Po około 20 sekundach przerwij podawanie wody przyciskiem (5) – ekspres, kolba i zainstalowany filtr zostały wstępnie podgrzane.

**UWAGA! Po załączeniu podgrzewania wody, podświetlenie przycisku (4) będzie okresowo świecić światłem pulsacyjnym i stałym co świadczy o utrzymywaniu temperatury przez termostat ekspresu.**

## PARZENIE KAWY

1. Podgrzej urządzenie według powyższego opisu.
2. Zdemontuj z ekspresu kolbę (18) z filtrem (16) lub (17). Do stosownego filtra wsyp dobrze i drobno zmieloną kawę a następnie ubij ją ugniataczem (21) tak aby po ubiciu widoczny był wyraźny próg pomiędzy poziomem ubitej kawy a krawędzią filtra. Filtr (16) pozwala uzyskać jedną kawę natomiast filtr (17) dwie kawy.

**UWAGA! Nie wsypuj do małego filtra więcej niż 10 g kawy a do dużego filtra nie więcej niż 20 g kawy.**

3. Zamontuj kolbę ze stosownym, napełnionym kawą filtrem w urządzeniu.

**UWAGA! Kolba z filtrem są gorące. Korzystaj z uchwytu kolby. Zachowaj ostrożność – ryzyko poparzenia.**

4. Umieść filizankę na kawę na kratce ochronnej tacki ociekowej w jej centralnym miejscu. Filizanki możesz podgrzewać korzystając z podgrzewanego miejsca na filizanki (2).
5. Upewnij się, że ekspres jest dostatecznie rozgrzany po procesie podgrzewania. Podświetlenie przycisku (4) musi świecić się światłem ciągłym co oznacza, że woda do parzenia kawy ma idealną temperaturę. Jeżeli podświetlenie pulsuje to odczekaj chwilę – trwa nagrzewanie.

**UWAGA! Ekspres uzyskuje gotowość do użycia po około 100 sekundach od uruchomienia. W zależności od temperatury użytej wody, temperatury zewnętrznej oraz ciśnienia atmosferycznego czas ten może być nieco dłuższy.**

6. Uruchom pompkę wody przyciskiem (5). Woda pod ciśnieniem zaczyna napływać do kolby z kawą i wypływa przez dwa otwory w dolnej części kolby. Pamiętaj aby nalewać kawę tylko w czasie świecenia światłem stałym podświetlenia przycisku (4) – tylko woda o odpowiedniej temperaturze jest w stanie dać pełny aromat parzonej kawy.
7. Jeżeli w kolbie zainstalowałeś filtr (17) na dwie kawy podstaw dwie filizanki. Otwory w kratce znajdują się dokładnie pod miejscem wydobywania się parzonej kawy z kolby.
8. Odstaw z ekspresu filizankę z uzyskaną kawą, wyłącz urządzenie i odłącz od sieci zasilającej po czym zdemontuj z ekspresu kolbę a z kolby filtr i bezzwłocznie go wypłucz i wysusz przed kolejnym parzeniem kawy.

**UWAGA! Kolba wraz z uchwytem, filtry oraz miejsce w którym montowana jest kolba są gorące. Uważaj aby się nie oparzyć. Kolbę zawsze trzymaj za uchwyt. Na bieżąco usuwaj ciecz z tacki ociekowej.**

**UWAGA! Kontroluj na bieżąco ilość wody w zbiorniku. Nie dopuszczaj do pracy ekspresu bez wody. Nie demontuj zbiornika na wodę podczas używania ekspresu.**

**UWAGA! Ekspres wyposażony jest w funkcję automatycznego wyłączenia po 30 minutach od momentu włączenia.**

### SPIENIANIE MLEKA

Dzięki funkcji spieniania można łatwo spenić i podgrzać mleko używane przy podawaniu kawy. Spienianie odbywa się dzięki gorącej parze wodnej wyrzucanej z dyszy wyrzutu pary (7). Pamiętaj aby najpierw przygotować kawę a dopiero w drugiej kolejności spenić mleko.

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

1. Korzystając z uchwytu dyszy pary (8) odchyl dyszę wyrzutu pary na prawą stronę urządzenia jak na rys.3. Ułatwi to wprowadzenie dyszy do pojemnika z mlekiem.
2. Uruchom podgrzewacz pary włącznikiem (6) i odczekaj aż podświetlenie włącznika zaświeci się światłem stałym co świadczy o gotowości do podawania pary.

**UWAGA! W momencie uruchomienia podgrzewacza pary, podgrzewacz wody zostaje automatycznie wyłączony w celu uzyskania większej ilości ciepła dla pary.**

3. Podstaw pod dyszę (7) puste naczynie i delikatnie obróć w lewo pokrętkę dozowania pary (3) w celu pozbycia się resztek wody z dozownika. Z dyszy zaczniesz wydostawać się woda, para z kropelkami wody a następnie sama para. Zakręć wtedy pokrętkę dozownika pary (3) w górną skrajną pozycję (OFF).



rys. 3

**UWAGA! Dysza wyrzutu pary (7) wyposażona jest w osłonę (9). Podczas korzystania z wyrzutnika pary osłona (9) musi być zainstalowana na dyszy. Ryzyko poparzenia!**

4. Naczynie z mlekiem przyłóż pod dyszę (7) tak aby dysza delikatnie zanurzyła się w mleku a następnie pokrętkę (3) zacznij stopniowo zwiększać wyrzut pary jednocześnie wykonując naczyniem z mlekiem delikatne, kołowe ruchy. Stopniowo zanurzaj dyszę coraz głębiej w mleku.
5. Jeżeli podczas spieniania mleka podświetlenie przycisku (6) zacznie pulsować to przerwij proces i odczekaj chwilę do ponownego, ciągłego świecenia podświetlenia. Ekspres w tym czasie dogrzewa parę do odpowiedniej temperatury. **Zakończ proces spieniania mleka najpóźniej do trzeciego cyklu dogrzewania pary. Nie spieniaj mleka jednorazowo dłużej niż jedną minutę.**
6. Po zakończeniu spieniania mleka wyłącz podgrzewanie pary przyciskiem (6) i odłącz go od sieci.

**UWAGA! Po zakończeniu procesu spieniania mleka podstaw pod dyszę naczynie z wodą i oplucz w niej dyszę wraz z jej obudową. Uchroni to przed trudnymi do usunięcia zaciekami.**

### PORADY PRAKTYCZNE PRZY PARZENIU KAWY

1. Kawę ESPRESSO zaparzasz w ciepłej filiżance. Do podgrzania wykorzystaj miejsce do podgrzewania filiżanek (2). Szybkie podgrzanie filiżanki uzyskasz także wlewając do niej wcześniej gorącą wodę uzyskaną z ekspresu (bez napełniania filtra kawą). 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.
2. Podczas spieniania mleka do kawy CAPPUCCINO użyj jednorazowo około 100 ml mleka. Spienione mleko przelej do wcześniej zaparzonej kawy. Całość posyp delikatnie odrobiną kakao. W klasycznej kawie CAPPUCCINO bazą jest 25 ml kawy ESPRESSO.
  3. Kawę CAPPUCCINO dla lepszego efektu wizualnego możesz parzyć w przezroczystej filiżance.
  4. Usuwać zawsze z filtrów dokładnie resztki kawy z poprzedniego parzenia. Nawet niewielkie ilości starej kawy wpływają ujemnie na smak nowo parzonej kawy.
  5. Mleko do spieniania powinno być półtłuste lub tłuste schłodzone wcześniej w lodówce. Mleko spieniaj w naczyniu o niewielkiej średnicy aby piana nie rozchodziła się na boki. Spienione mleko potrafi znacznie zwiększyć swoją objętość.
  6. Nie parz kawy bezpośrednio po spienieniu mleka gdyż temperatura ekspresu będzie zbyt wysoka dla uzyskania idealnego smaku. Odczekaj minimum 5 minut.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj aż całkowicie ostygnie.**

**UWAGA! Nie zanurzaj obudowy ekspresu w wodzie ani innych cieczach.**

1. Czyszczenie urządzenia przeprowadzaj po każdym użyciu
2. Obudowę ekspresu wyczyść delikatnie wilgotną ściereczką po czym dokładnie wytrzyj do sucha.
3. Kolbę (18) wraz z uchwytem (20), filtry (16) i (17), tackę ociekową (13), kratkę (12) oraz zbiornik na wodę (15) umyj w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem a następnie opłucz i dokładnie osusz.
4. Dyszę wyrzutu pary (7) wyczyść po każdym użyciu. Zanurz dyszę w wodzie i uruchom spienianie. Następnie ściągnij z dyszy jej osłonę (9), wymyj ją w ciepłej wodzie, opłucz, wysusz i zamontuj na dyszy.
5. Okresowo czyść i sprawdzaj działanie zaworku w dolnej części zbiornika wodnego. Zaworek wypłucz pod bieżącą wodą i parę razy nim delikatnie naciśnij. Sprawdzaj także i czyść okresowo miejsce gniazda zaworku wodnego w obudowie urządzenia.
6. Co około 50 filiżanek kawy oczyść filtr znajdujący się w gnieździe montażu kolby (10). Aby oczyścić filtr postępuj wg poniższych wskazówek:
  - ▶ za pomocą płaskiego wkrętaka (wkrętak nie wchodzi w skład produktu MKW-06M) odkręć śrubkę która utrzymuje płaski, okrągły filtr znajdujący się w miejscu montażu kolby oraz wyjmij sprężynkę z pomarańczowym tłoczkiem znajdującą się za filtrem wewnątrz ekspresu
  - ▶ zdemontowany filtr oraz tłoczek umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu a następnie wypłucz i wysusz, zwróć uwagę na drożność otworów w śrubce
  - ▶ wyczyszczone sito i tłoczek ze sprężynką zamontuj na swoim miejscu i przykręć śrubkę, tłoczek przed montażem w ekspresie powinien być nasadzony na sprężynce a sprężynka włożona do otworu w ekspresie (tłoczkiem do środka urządzenia)
7. Co około 4-5 tygodni przeprowadź operację odkamieniania ekspresu. Cykliczne odkamienianie zapewnia lepszy smak kawy a także wpływa na żywotność ekspresu. Aby odkamienić ekspres postępuj wg poniższych wskazówek:
  - ▶ przygotuj mieszaninę wody (1 litr) i kwasu cytrynowego (cztery kuchenne łyżki) a następnie wlej ją do zbiornika na wodę

- ▶ zamontuj kolbę z filtrem (pustym, bez kawy) w miejscu montażu kolby i podłuż tackę ociekową wraz z kratką, na tacce umieść puste naczynie
- ▶ podłącz urządzenie do sieci, włącz podgrzewanie wody przyciskiem (4) i odczekaj aż się podgrzeje
- ▶ uruchom pompę wody i przelej przez kolbę około 150 ml wody, odczekaj chwilę i powtórz czynność 3-krotnie, opróżnij na bieżąco podstawione naczynie
- ▶ przyciskiem (6) włącz podgrzewanie pary, poczekaj aż się podgrzeje, podstaw naczynie pod dyszę wyrzutu pary i przez około minutę dozuj parę przez dyszę
- ▶ wylej resztkę nie wykorzystanej wody z odkamieniaczem ze zbiornika po czym zalej go świeżą czystą wodą
- ▶ powtórz kilkakrotnie proces przelewania wody przez kolbę oraz pary przez dyszę aby opłukać ekspres z pozostałości kwasu cytrynowego
- ▶ odstaw tackę ociekową, wyłącz urządzenie, odłącz z sieci i **odczekaj aż całkowicie ostygnie**

## PROBLEMY I SPOSÓB ICH ROZWIĄZANIA

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Wyciek wody spod urządzenia	Przepetniona tacka ociekowa	Opróżnij tackę ociekową
	Wadliwe działanie ekspresu	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Ekspres nie działa	Brak zasilania	Uruchom ekspres włącznikiem, sprawdź podłączenie do sieci, ewentualnie skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Para nie spienia mleka	Zbyt niska temperatura pary	Poczekaj na gotowość ekspresu do wyrzutu pary
	Zbyt duży pojemnik na mleko	Użyj wąskiego i wysokiego kubka
	Odtłuszczone mleko o zbyt dużej temperaturze	Użyj tłustego lub półtłustego, chłodnego mleka
Kwaśny posmak parzonej kawy	Niedokładne płukanie ekspresu po procesie odkamieniania	Zaparz kilkakrotnie samą wodę z pustym filtrem
	Złe przechowywanie kawy	Używaj świeżo mielonej kawy. Przechowuj kawę w szczelnym naczyniu.

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

**Długość przewodu sieciowego:** 1,0 m



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

PL

**AKCESORIA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
[mpmstrefa.pl](http://mpmstrefa.pl)



**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**  
SZUKAJ NA  
[PYSZNIEGOTUJ.PL](http://PYSZNIEGOTUJ.PL)



## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

**Polska**




Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Read carefully this manual before using the appliance.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other liquids!
- ▶ Close supervision is necessary when using the appliance near children!
- ▶ Fill the container only with cold water.
- ▶ Do not use the appliance if it is damaged, also if the power cord or plug is damaged - return the appliance for repair to an authorized service centre.
- ▶ To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not hang the power cord over sharp edges and do not allow the power cord to touch hot surfaces.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ Before cleaning, pull out the plug from the outlet and allow the appliance to cool down completely.
- ▶ Never leave the plugged appliance unattended.
- ▶ Do not exceed the maximum filling capacity indicated on the appliance.
- ▶ Do not switch on the appliance without water.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Do not pour water into the container after switching on the appliance.
- ▶ Cup heater is hot. Take extreme care while placing and retrieving cups.
- ▶ Always unplug the appliance when it is not in use or before cleaning.
- ▶ After finishing operation the appliance should be unplugged!
- ▶ Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- ▶ This coffee maker is designed for domestic use only.
- ▶ The appliance shall be plugged to an outlet with a protective earth pin.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- ▶ Use the appliance on a flat and stable surface.

- ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.
- ▶ Do not connect the power plug with wet hands.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- ▶ Fill the water tank with cold water only.
- ▶ Do not exceed the maximum fill level mark.
- ▶ Do not turn on the coffee maker with the water tank empty.
- ▶ Do not fill the water tank if the coffee maker is turned on.

▶  **Warning! Hot surface!**

**OVERVIEW**



- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Espresso machine housing | 5. Pressure switch and LED |
| 2. Empty cup heater         | 6. Steaming switch and LED |
| 3. Steam level knob         | 7. Steam jet nozzle        |
| 4. Hot water switch and LED | 8. Steam jet rubber sleeve |

- |                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| 9. Steam jet nozzle guard        | 16. 1-shot filter          |
| 10. Filter holder mounting space | 17. 2-shot filter          |
| 11. Drip tray seat               | 18. Filter holder          |
| 12. Drip tray grate              | 19. Filter latch lever     |
| 13. Drip tray                    | 20. Filter holder handle   |
| 14. Water tank lid               | 21. Measuring spoon/tamper |
| 15. 1.7-litre water tank         |                            |

## ATTACHING/DETACHING THE FILTER WITH THE HOLDER

1. Choose a filter (16) or (17) and place it in the filter holder (18) (Fig. 1).
2. Place the filter holder (18) with the filter (16) or (17) in the filter holder receptacle (11) so that the filter holder handle (20) is aligned with "INSERT" on the front panel.
3. Gently turn the filter holder handle (20) to the right to align it with "HOLD" on the front panel (Fig. 2).
4. Detach the filter holder and the filter in the reverse order: gently turn the filter holder handle (20) to the left to stop, remove the filter holder (18) from the receptacle (10) and remove the filter from the holder.



Fig. 1

**CAUTION!** Always hold the filter holder by the handle (20). The handle features a latch lever (19) to keep the filter in the holder while shaking it empty. The filter holder can be hot. Handle with care.



Fig. 2

## FILLING THE WATER TANK

1. Unplug the espresso machine from the mains.
2. Swing open the water tank lid (14) and grasp the handle underneath. Pull it upward to remove the water tank (15) clear from the appliance.
3. Add no more than 1.7 litres (the MAX level) of drinking water to the water tank. Do not add less than 0.4 litres (the MIN level).
4. Place the water tank back in the espresso machine. While reinserting the water tank make sure that the two hooks on the water tank engage the two hinges in the back of the espresso machine.
5. You can also fill the water tank without removing it — move water from a container. Be careful not to spill water on the espresso machine. The espresso machine must be unplugged from the mains to do this safely! If you spill water on the espresso machine, leave it until completely dry before use.

**CAUTION!** Do not fill the water tank above the MAX level. Do not power on the espresso machine with the water tank empty or removed. Use only cold drinking water. Do not use hot water.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove the espresso machine from the packaging. Remove all plastic bags, fillers, safety locks and packaging labels.
2. Inspect the espresso machine for damage which may have been caused in transport. If you suspect that the espresso machine is damaged, do not use it. Consult the seller.
3. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the espresso machine.
4. To ensure the best flavour of the coffee, carry out the steaming procedure. Follow these steps:
  - ▶ Remove the water tank (15) from the espresso machine, pour about 1 litre of cold drinking water, and do not exceed 1.7 litres (the MAX level). Place the water tank back in the espresso machine.
  - ▶ Place the filter (16) or (17) in the filter holder (18) and attach the filter holder to its receptacle, and secure. The filter must be empty. Do not add any coffee yet.
  - ▶ Place the drip tray (13) in the drip tray seat (11) and place the drip tray grate (12) on the tray. Place an empty cup on the grate. Make sure that the steam level knob (3) is set at its the uppermost position.

**CAUTION! The espresso machine does not come with any coffee cups. Use your own cups.**

- ▶ Plug the espresso machine to a mains outlet and start water heating by pressing (4). The switch LED will start flashing. Turn on the pressure switch (5). The water heater will be primed and vented of air. Once the water is hot, the hot water switch LED will be steadily on. Press the pressure switch (5): hot water will start filling the cup. When the hot water switch LED (4) starts flashing, turn off the pressure switch and empty the cup. When the hot water switch LED (4) is steadily on again, repeat. Do this 2 times more.

**CAUTION! When the water pump is turned on for the first time with the pressure switch, unusual sound may be heard which will stop in approximately 30 seconds. This is the water pump being vented and it is perfectly normal.**

## USING THE APPLIANCE

### PREHEATING THE ESPRESSO MACHINE

In order to enjoy the best coffee aroma, heat up the filter holder with the filter in it and the cup by following these steps:

1. Remove the water tank and fill it with cold drinking water. Do not pour in more than the MAX level or less than the MIN level. Place the water tank back in the espresso machine.
2. Place the filter (16) or (17) in the filter holder (18) and attach the filter holder to its receptacle (10), and secure. Do not put coffee in the filter yet.
3. Place the drip tray (13) in the drip tray seat (11) and the grate (12) on the tray. Put a coffee cup on the grate.
4. Make sure that the steam level knob (3) is set at its uppermost position (closed). Plug the espresso machine to the mains.
5. Start water heating by pressing (4). The switch LED will start flashing. Once the water is hot, the hot water switch LED will be steadily on. Press the pressure switch (5): hot water will start filling the cup. Turn off the pressure switch (5) after 20 seconds. The espresso machine, the filter holder and the filter are now preheated.

**CAUTION! When the hot water switch (4) is on, its LED will alternate between flashing and a steady light. This means that the espresso machine is reheating the water to keep it at temperature.**

## MAKING COFFEE

1. Preheat the espresso machine as instructed above.
2. Detach the filter holder (18) with the filter (16) or (17). Put fine ground coffee in the filter and then press it down well with the tamper (21) so that the coffee level is smooth, well tamped and definitely slightly above the filter rim. The 1-shot filter (16) is enough for one cup of espresso while the 2-shot filter (17) is enough for two cups of espresso.

**CAUTION! Do not add more than 10 g of coffee to the 1-shot filter. Do not add more than 20 g of coffee to the 2-shot filter.**

3. Attach the filter holder with the filter and the tamped coffee to the receptacle.

**CAUTION! The filter holder and the filter are hot. Touch the filter holder handle only. Handle with care. Risk of burns!**

4. Place a cup in the centre of the drip tray grate. Cups can be heated with the cup heater (2).
5. Make sure that the espresso machine is hot enough after preheating. The (4) LED must be steadily on which means that the water is at the right temperature for brewing. If the LED is flashing, the water is reheated. Wait for it to stop flashing.

**CAUTION! The espresso machine is ready for use after approx. 100 seconds from powering on. The process may take longer depending on the temperature of the water used, the ambient temperature, and atmospheric pressure.**

6. Turn on the pressure switch (5). The highly pressurized water will be forced into the filter holder with the coffee inside and leave it through the two ports at the filter holder bottom. Remember to pass the water when the (4) LED is steadily on. The full coffee aroma is only developed with the water at the right temperature.
7. If you installed the 2-shot filter (17), put two cups. The holes in the grate are located
8. directly below the coffee dispensing spout.
9. Take the cup from the espresso machine, power it off, and unplug it from the mains. Detach the filter holder. Remove the filter and immediately rinse it clean under running water and leave to dry before making another espresso.

**CAUTION! The filter holder and its handle, the filter and the filter holder receptacle are hot. Handle with care. Risk of burns! Always hold the filter holder by the handle. Frequently empty the drip tray of water and swill.**

**CAUTION! Frequently monitor the water level in the tank. Do not let the espresso machine run without water. Do not remove the water tank while the espresso machine is powered on or brewing.**

**CAUTION! The espresso machine features automatic power-off after 30 minutes from powering on.**

## FROTHING MILK

The milk frothing feature helps make milk froth or heat milk for the coffee. The milk is frothed with a jet of hot steam forced under pressure from the steam jet nozzle (7). Make your coffee first, then process the milk.

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



1. Swivel the steam jet nozzle to the right of the espresso machine by handling the steam jet rubber sleeve (8), as shown in Fig. 3. This way the nozzle can be easily put in the container with milk.
2. Turn on the steaming switch (6) and wait until its LED is steadily on. Now, hot steam is ready.

**CAUTION! The water heater is automatically turned off when the steam heater is running. This is to provide more heat for the steam.**

3. Place an empty container under the nozzle (7) and gently turn the steam level knob (3) to the left to vent residual water from the nozzle. The nozzle will blow steam with water droplets, followed by steam only. Turn the steam level knob (3) off, to the uppermost position (closed).

**CAUTION! The steam jet nozzle (7) has a guard (9). The guard (9) must be installed on the nozzle when in use. Risk of burns!**



**Fig. 3**

4. Put the container with milk under the nozzle (7) and immerse the nozzle tip in the milk. Now, gradually increase the steam level with the knob (3) while gently swirling the milk in the container. Gradually immerse the nozzle deeper in the milk.
5. If the (6) LED starts flashing during frothing, stop the steam and wait until the LED goes steadily on again. In the meantime, the espresso maker reheats the steam to temperature. **Finish frothing the milk before the third steam reheat cycle begins. Do not froth milk longer than one minute at a time.**
6. When finished frothing, turn off the steaming switch (6) and unplug the espresso machine from the mains.

**CAUTION! Before unplugging from the mains, place a container with water under the steam jet nozzle, immerse it in the water, and flush the nozzle and its guard clean. This will prevent persistent milk stains.**

## ESPRESSO MAKING TIPS

1. Use warm cups to make espresso. Heat them up with the cup heater (2). You can also quickly heat up a cup by pouring hot water out of the espresso machine (with the filter holder and a filter secured in the receptacle without any coffee). Classic espresso should be made of a blend of various types of coffee and poured into a 70 ml cup, but only up to a half of it.
2. When frothing milk for your cappuccino, use 100 ml of milk at a time. Pour the frothed milk into the brewed coffee. Sprinkle with a bit of cocoa powder on top. A classic cappuccino recipe requires 25 ml of espresso.
3. For a better visual effect, make cappuccino in a transparent cup.
4. Always thoroughly remove coffee grain residues from the filters. Even trace amounts of old coffee disrupt the taste of a fresh brew.
5. Froth semi-skimmed or fat milk, pre-cooled in a refrigerator. Froth milk in a small diameter vessel so that the froth does not spray around. Milk can significantly increase its volume by frothing.
6. Do not brew coffee after frothing your milk; the espresso maker will output water too hot to enjoy a good taste and aroma. Wait at least 5 minutes before brewing.

**CAUTION!** Before cleaning, always unplug the espresso machine from the mains and wait until it has completely cooled down.

**CAUTION!** Do not immerse the espresso machine in water or other liquids!

1. Clean the espresso machine after every use.
2. Clean the espresso machine housing with a damp cloth and thoroughly wipe it dry.
3. Clean the filter holder (18) and the handle (20), the filters (16) and (17), the drip tray (13), the grate (12) and the water tank (15) in warm water with mild detergent. Next, rinse clean and thoroughly dry.
4. Clean the steam jet nozzle (7) after every use. Immerse the steam jet nozzle in water and turn on the steam. Next, remove the guard (9) from the steam jet nozzle and wash it in warm water, rinse it clean and dry. Reinstall afterwards.
5. Periodically clean and inspect the operation of the tapped valve at the bottom of the water tank. Clean the poppet valve under running water and gently press it several times in the process. Inspect and periodically clean the valve seat in the housing of the espresso machine.
6. Approximately after every 50 cups of coffee, clean the filter installed inside the filter holder receptacle (10). To clean the filter, follow these steps:
  - ▶ use a flat screwdriver (not included) to remove the screw which retains the flat, round filter inside the filter holder receptacle. Remove the spring with the orange poppet which is accessed beneath the filter.
  - ▶ Wash the filter and the poppet in lukewarm water with a detergent, rinse the parts clean with water, and leave to dry.
  - ▶ Reinstall the poppet with the spring and the filter inside the filter holder receptacle, and retain the filter with the screw. Remember to place the poppet on the spring, and then place the two parts together in the espresso machine (the poppet shall be oriented inward).
7. Descale the espresso machine every 4 or 5 weeks. Regular descaling ensures a better taste and aroma of your coffee and extends the operating life of your espresso machine. Follow these steps for descaling:
  - ▶ Prepare a water solution of citric acid: use 1 litre of water and 4 tablespoons of citric acid. Pour the mixture into the water tank.
  - ▶ Attach the filter holder with an empty filter to the receptacle and install the drip tray with the grate. Place an empty container on the grate.
  - ▶ Plug the espresso machine to the mains and turn on the hot water switch (4). Wait for the water to preheat.
  - ▶ Turn on the pressure switch to pass approx. 150 ml of the mixture into the empty container. Stop and wait for a moment, and repeat 3 times more. Empty the container as needed.
  - ▶ Turn on the steaming switch (6). Wait for the steam to preheat. Place an empty container under the steam jet nozzle and release hot steam for about 1 minute.
  - ▶ Discard the unused water with citric acid. Add clean drinking water to the tank.
  - ▶ Repeat the descaling process with pure water only (by passing hot water through the filter holder and venting steam) to remove residues of citric acid.
  - ▶ Remove the drip tray, turn off the espresso machine, unplug it from the mains and **wait until it cools down completely.**

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Water leaks from underneath the espresso machine	Drip tray overflow	Empty the drip tray
	Espresso machine does not work properly	Contact an authorised service centre
Espresso machine fails to work	No power	Turn on the espresso machine, check the connection to the mains, and contact an authorised service centre, if necessary
Steam does not froth milk	Steam temperature too low	Wait until the espresso machine is ready to vent hot steam
	The milk container is too big	Use a tall mug with a narrow mouth
	Skimmed and warm milk is used	Use fat or semi-skimmed cold milk
The coffee tastes sour	The espresso machine was not rinsed of all citric acid	Pass hot water several times through an empty filter attached to the receptacle
	The coffee was poorly kept	Use fresh ground coffee Keep coffee in an air-tight container

## TECHNICAL SPECIFICATION

See the product's nameplate for technical specifications.

**Length of the power cord:** 1.0 m



**NOTE! MPM agd S.A. reserves its right to modify the technical data!**

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

### Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

## УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
- ▶ Нельзя погружать устройство, провод и штепсель в воду или в другие жидкости!
- ▶ Будьте особенно осторожны, когда поблизости устройства находятся дети.
- ▶ Емкость наполняйте только холодной водой.
- ▶ Никогда не пользуйтесь поврежденным устройством, а также когда повреждены провод или штепсель - в таком случае отдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный пункт.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- ▶ Не вешайте провод на острые края и не позволяйте ему соприкасаться с горячими поверхностями.
- ▶ Не используйте устройство на открытом пространстве.
- ▶ Перед началом очищения, прежде всего, выньте штепсель из сетевого гнезда и дождитесь полного остывания устройства.
- ▶ Никогда не оставляйте устройство, подсоединенное к источнику питания, без надзора.
- ▶ Не превышайте максимального объема наполнения, указанного на устройстве.
- ▶ Не запускайте устройство без воды.
- ▶ Не ставьте устройство вблизи электрических и газовых кухонных плит, горелок, духовок и т.п.
- ▶ После включения устройства не вливайте в емкость воду.
- ▶ Всегда вынимайте штепсель из сетевого гнезда, когда не пользуетесь устройством или прежде чем приступить к его очищению.
- ▶ После окончания работы устройство необходимо выключить!
- ▶ Не используйте устройство для несвойственных ему целей.
- ▶ Кофеварка предназначена исключительно для домашнего пользования.
- ▶ Устройство должно быть подсоединено к сетевому гнезду с заземляющим болтом.
- ▶ Данное оборудование может использоваться детьми в возрасте не младше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, интеллектуальными возможностями, людьми, не имеющими опыта и не ознакомленными с оборудованием, если будет обеспечен контроль либо проведен инструктаж

относительно безопасного использования оборудования таким образом, чтобы связанные с использованием угрозы были понятны. Без надзора дети не должны выполнять очистку и обслуживание оборудования. Сохраняйте устройство и его провод в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

- Следует обращать внимание, чтобы дети не играли с оборудованием/устройством.
- Температура доступных поверхностей может быть более высокой, когда оборудование работает.
- Используйте устройство на гладкой и устойчивой поверхности.
- Не вытягивайте штепсель из сетевого гнезда за провод.
- Не соединяйте штепсель с сетевым гнездом мокрыми руками.
- Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- Заполняйте резервуар только холодной водой.
- Не превышайте максимальный уровень заполнения, указанный на приборе.
- Не используйте прибор без воды.
- После включения прибора не вливайте в резервуар воду.
- Не прикасайтесь к нагревательной пластине во время работы прибора и сразу после ее окончания – прикосновение грозит сильным ожогом.
- Подогреваемое место для чашек с горячее. Будьте осторожны ставя и забирая чашки с этого места.

-  **Внимание! Горячая поверхность!**



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Корпус кофемашины  | 10. Гнездо для установки колбы        |
| 2. Подогреваемое место для пустых чашек                         | 11. Место установки каплеулавливателя |
| 3. Регулятор подачи пара  | 12. Решетка каплеулавливателя         |
| 4. Кнопка включения/выключения водонагревателя с индикатором    | 13. Каплеулавливатель                 |
| 5. Кнопка включения/выключения насоса воды с индикатором        | 14. Крышка резервуара для воды        |
| 6. Кнопка включения/выключения подогревателя пара с индикатором | 15. Резервуар для воды 1,7 л          |
| 7. Сопло подачи пара  | 16. Малый фильтр для кофе             |
| 8. Резиновый держатель подачи пара                              | 17. Большой фильтр для кофе           |
| 9. Крышка сопла   | 18. Колба для кофе                    |
|   | 19. Рычаг блокировки фильтра          |
|   | 20. Ручка колбы                       |
|   | 21. Темпер-мерная ложка               |

## УСТАНОВКА / СНЯТИЕ КОЛБЫ С ФИЛЬТРОМ В КОФЕМАШИНЕ

1. Поместите выбранный фильтр (16) или (17) в колбу (18) (рис.1).
2. Поставьте колбу (18) с фильтром (16) или (17) в гнездо колбы (11) таким образом, чтобы ручка колбы (20) перекрывала надпись «INSERT» на передней панели кофемашины.
3. Слегка поверните ручку колбы (20) вправо так, чтобы она перекрывала отметку «LOCK» на передней панели кофемашины (Рис.2).
4. Снятие колбы с кофеварки и фильтра из колбы происходит в обратном порядке, т.е. сначала слегка поверните ручку колбы (20) влево, снимите колбу (18) из гнезда колбы (10) и выньте фильтр из колбы.

**ВНИМАНИЕ! Держите колбу за ручку (20). В ручке имеется рычаг (19) для блокировки фильтра во время его встряхивания при чистке. Колба может быть горячей. Будьте осторожны.**

Рис. 1



Рис. 2



## НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Откройте крышку резервуара для воды (14), возьмитесь за ручку под крышкой и потяните вверх емкость для воды (15).
3. Налейте в резервуар не более 1,7 л (уровень MAX) питьевой, холодной воды, но не менее 0,4 л (уровень MIN).
4. Установите резервуар в задней части кофемашины. При установке резервуара убедитесь, что два крючка на корпусе резервуара опираются на двух петлях сзади кофемашины.
5. Можно также наливать воду в резервуар, не снимая его с кофемашины, с помощью другого сосуда, однако следует соблюдать осторожность, чтобы не пролить воду на устройство. В это время кофемашина не может быть подключена к электросети. В случае пролития воды не используйте кофемашину, пока она полностью не высохнет.

**ВНИМАНИЕ! Не заполняйте резервуар для воды выше уровня «MAX». Не запускайте устройство с пустым резервуаром или без резервуара. Используйте только холодную питьевую воду. Не вливайте горячую воду.**

## ДО ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Извлеките прибор из упаковки. Удалить все пакеты, транспортные блокировки, наполнители и этикетки.
2. Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. В случае подозрения, что прибор поврежден, не используйте кофемашину и обратитесь к продавцу.
3. Убедитесь, что параметры вашей электрической сети соответствуют данным, указанным на заводской табличке прибора.

4. Чтобы обеспечить лучший вкус заваренного кофе, выполните процедуру выпаривания машины горячей водой. Выполните следующие действия:
- ▶ выньте емкость для воды (15) из кофемашины, налейте в нее около 1 литра холодной питьевой воды, но не более 1,7 литра (уровень MAX). Установите резервуар в задней части кофемашины.
  - ▶ установите фильтр (16) или (17) в колбу (18) и вставьте колбу в устройство. Однако, не засыпайте кофе в выбранный фильтр.
  - ▶ поместите каплеуловитель (13) на место установки каплеуловителя (11), а нем решетку (12). Поставьте пустую чашку на решетку. Убедитесь, что ручка подачи пара (3) находится в крайнем верхнем положении.

**ВНИМАНИЕ! Кофемашина не оснащена чашками. Используйте собственные чашки.**

- ▶ подключите кофемашину к источнику питания и начните нагрев воды кнопкой (4) - подсветка кнопки начнет мигать. Нажмите кнопку (5), чтобы на мгновение запустить водяной насос - это позволит наполнить водонагреватель водой и выпустить воздух. Когда вода нагреется, подсветка кнопки будет светить постоянным светом. Нажмите кнопку водяного насоса (5) - горячая вода начнет стекать в чашку. Когда подсветка кнопки (4) начнет мигать, отключите подачу воды и вылейте воды из чашки. После повторного включения постоянной подсветки кнопки (4), запустите процесс еще раз и повторите его еще 2 раза.

**ВНИМАНИЕ! При первом запуске водяного насоса вы можете услышать необычные звуки, которые прекращаются примерно через 30 секунд. Они свидетельствуют об вентиляции насоса и являются полностью естественными.**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### ПОДОГРЕВ КОФЕМАШИНЫ

Чтобы получить наилучший аромат кофе, подогрейте устройство, колбу с фильтром и чашку в соответствии со следующими инструкциями:

1. Снимите с устройства резервуар для воды и наполните его холодной питьевой водой. Уровень воды не должен превышать уровень «MAX» и не должен быть ниже уровня «MIN». Установите резервуар в устройство
2. Установите выбранный фильтр (16) или (17) в колбу (18) и вставьте колбу в гнездо для установки колбы (10). Не засыпайте кофе в выбранный фильтр.
3. На место монтажа каплеуловителя (11) установите каплеуловитель (13), а на нем установите решетку (12). Поставьте на решетке чашку для кофе.
4. Убедитесь, что ручка подачи пара (3) находится в крайнем верхнем (закрытом) положении. Подключите устройство к сети питания.
5. Подключите кофемашину к источнику питания и начните нагрев воды кнопкой (4) - подсветка кнопки начнет мигать. Когда вода нагреется, подсветка кнопки будет светить постоянным светом. Нажмите кнопку водяного насоса (5) - горячая вода начнет стекать в чашку. Примерно через 20 секунд прекратите подачу воды кнопкой (5) - кофемашина, колба и установленный фильтр предварительно нагреты.



**ВНИМАНИЕ!** После включения нагрева воды подсветка кнопки (4) будет периодически гореть пульсирующим и постоянным светом, который указывает на то, что температура поддерживается термостатом машины.

## **ВАРКА КОФЕ**

1. Подогрейте устройство, как описано выше.
2. Снимите колбу (18) с кофемашины с фильтром (16) или (17). Поместите качественный мелко молотый кофе в соответствующий фильтр, а затем утрамбуйте его темпером (21), чтобы после трамбовки кофе был заметен четкий порог между уровнем уплотненного кофе и краем фильтра. Фильтр (16) позволяет получить одну чашечку кофе, в то время как фильтр (17) - две чашечки кофе.

**ВНИМАНИЕ!** Не кладите в малый фильтр более 10 г кофе, а в большой фильтр - 20 г кофе.

3. Установите колбу с соответствующим кофейным фильтром в прибор.

**ВНИМАНИЕ!** Колба фильтра горячая. Используйте ручку колбы. Будьте осторожны - риск получения ожогов.

4. Поместите кофейную чашку центрально на защитную решетку каплеулавливателя. Чашки можно подогреть, используя подогреваемое место для чашек (2).
5. Убедитесь, что кофемашина достаточно горячая после процесса подогрева. Подсветка кнопки (4) должна гореть постоянным светом, что означает, что вода для приготовления кофе имеет идеальную температуру. Если подсветка мигает, подождите немного - машина нагревается.

**ВНИМАНИЕ!** Кофемашина готова к использованию примерно через 100 секунд после запуска. В зависимости от температуры используемой воды, температуры наружного воздуха и атмосферного давления это время может быть немного больше.

6. Запустите насос воды кнопкой (5). Вода под давлением начинает поступать в колбу с кофе и вытекает через два отверстия в нижней части колбы. Не забывайте наливать кофе только тогда, когда подсветка кнопки (4) горит постоянным светом - только вода с соответствующей температурой способна обеспечить полный аромат заваренного кофе.
7. Если вы установили в колбу фильтр (17) для двух чашечек кофе, повторите процесс заливки для второй чашки.
8. Выньте чашку с кофе из кофемашины, выключите прибор и отсоедините его от электросети, затем выньте колбу из кофемашины, фильтр удалите из колбы и сразу же промойте и высушите перед следующим завариванием кофе.

**ВНИМАНИЕ!** Колба с ручкой, фильтры и место установки колбы горячие. Будьте осторожны, можно обжечься. Держите колбу за ручку. В текущем порядке удаляйте жидкость из каплеуловителя.

**ВНИМАНИЕ!** Постоянно контролируйте уровень воды в резервуаре. Нельзя допустить работу кофемашины без воды. Не снимайте резервуар для воды во время использования кофемашины.

**ВНИМАНИЕ!** Кофемашина оснащена функцией автоматического выключения через 30 минут с момента включения.

## ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА

Благодаря функции вспенивания легко вспенить и нагреть молоко, используемое для подачи кофе. Вспенивание происходит благодаря горячему водяному пару, подаваемому из сопла для выброса пара (7). Сначала следует приготовить кофе и только потом вспенить молоко.

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

1. Держа за держатель сопла пара (8), отклоните сопло подачи пара вправо от устройства, как показано на рисунке 3. Это облегчит введение сопла в емкость с молоком.
2. Запустите нагреватель пара с помощью выключателя (6) и подождите, пока подсветка выключателя не загорится, что свидетельствует о готовности подачи пара.

**ВНИМАНИЕ! При включении нагревателя пара, автоматически выключается водонагреватель, чтобы получить большее количество тепла для пара.**

3. Разместите под соплом (7) пустую емкость и осторожно поверните ручку подачи пара (3) против часовой стрелки, чтобы удалить остатки воды из дозатора. Из сопла будет выходить вода, пар с каплями воды, а затем сам пар. Затем поверните ручку дозатора пара (3) в крайнее верхнее положение (OFF).



**ВНИМАНИЕ! Сопло пара (7) оснащено крышкой (9). При использовании выбрасывателя пара крышка (9) должна быть установлена на сопле. Опасность ожога!**

4. Поместите сосуд с молоком под сопло (7), так чтобы сопло осторожно погрузилось в молоко, а затем ручкой (3) постепенно начните увеличивать выброс пара, одновременно поворачивая сосуд с молоком деликатными круговыми движениями. Постепенно погружайте сопло все глубже в молоко
5. Если во время вспенивания молока начинает мигать подсветка кнопки (6), остановите процесс и подождите немного, пока не включится постоянный свет подсветки. В это время кофемашина нагревает пар до нужной температуры. **Завершите процесс вспенивания молока не позднее, чем к третьему циклу подогрева пара. Не вспенивайте молоко дольше одной минуты.**
6. Закончив вспенивание молока, выключите паровой нагрев кнопкой (6) и отсоедините его от сети.

**ВНИМАНИЕ! После завершения процесса вспенивания молока поместите емкость с водой под сопло и промойте сопло и его корпус. Это предотвратит появление подтеков, которые трудно удалить.**

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

1. Кофе ЭСПРЕССО заваривайте в теплой чашке. Используйте место для подогрева чашек (2) для подогрева. Вы также можете быстро разогреть чашку, налив в нее горячую воду из кофемашины (без заполнения фильтра кофе). Классический кофе ЭСПРЕССО следует заваривать из смешанных сортов кофе и наливать его в чашечку вместимостью около 70 мл и не более чем до половины.

2. При вспенивании кофе КАППУЧЧИНО используйте для одной чашки около 100 мл молока. Вспененное молоко влейте в готовый кофе. Все посыпьте щепоткой какао. Классический кофе КАППУЧЧИНО основан на 25 мл кофе ЭСПРЕССО .
3. Можно налить КАППУЧЧИНО для лучшего визуального эффекта в прозрачную чашку.
4. Всегда удаляйте из фильтров остатки кофе из предыдущего приготовления. Даже небольшое количество старого кофе отрицательно влияет на вкус свежесваренного кофе.
5. Молоко для вспенивания должно быть полужирным или жирным, предварительно охлажденным в холодильнике. Молоко вспенивайте в сосуде небольшого диаметра, чтобы пена не растеклась. Вспененное молоко может значительно увеличить его объем.
6. Не заваривайте кофе сразу после вспенивания молока, так как температура машины будет слишком высокой, чтобы получить идеальный вкус. Подождите ок. 5 минут.

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой отключите устройство от источника питания и подождите, пока оно полностью не остынет.

**ВНИМАНИЕ!** Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости.

1. Чистите устройство после каждого использования
2. Аккуратно протрите корпус кофемашины влажной тканью и вытрите насухо.
3. Вымойте колбу (18) с ручкой (20), фильтрами (16) и (17), каплеуловителем (13), решеткой (12) и резервуаром для воды (15) в теплой воде с мягким моющим средством, а затем тщательно сполосните и высушите
4. Сопло подачи пара (7) очищайте после каждого использования. Опустите сопло в воду и включите вспенивание. Затем снимите крышку (9) с сопла, вымойте ее в теплой воде, промойте, высушите и установите на сопло.
5. Периодически очищайте и проверяйте работу клапана на дне резервуара для воды. Промойте клапан под проточной водой и слегка нажмите несколько раз. Также периодически проверяйте и очищайте место гнезда водяного клапана в корпусе устройства.
6. Каждые приблизительно 50 чашек кофе очищайте фильтр, расположенный в гнезде для установки колбы (10). Чтобы очистить фильтр, следуйте инструкциям ниже:
  - ▶ с помощью плоской отвертки (отвертка не входит в состав изделия MKW-06M), отвинтите винт, который удерживает плоский круглый фильтр, расположенный в месте установки колбы, и выньте пружину с оранжевым поршнем за фильтром внутри машины.
  - ▶ Разобранный фильтр и поршень промойте в теплой воде с добавлением моющего средства, а затем сполосните и высушите, обратите внимание на проходимость отверстий в винте
  - ▶ Очистите сито и поршень с помощью пружины, вставленной на место, и закрутите винт, перед установкой в кофемашину поршень необходимо установить на пружину, а пружину вставить в отверстие в машине (поршень внутри устройства)
7. Каждые 4-5 недель выполняйте процедуру удаления накипи. Циклическая очистка от накипи обеспечивает лучший вкус кофе, а также влияет на срок службы кофемашины. Чтобы удалить накипь из кофемашины, следуйте приведенным ниже инструкциям:
  - ▶ приготовьте смесь воды (1 литр) и лимонной кислоты (четыре кухонные ложки), а затем влейте ее в резервуар для воды

- ▶ установите колбу с фильтром (пустым, без кофе) в том месте, где установлена колба, и выдвиньте каплеулавливатель вместе с решеткой, поместите на каплеулавливателей пустую посуду
- ▶ подключите устройство к электросети, включите нагрев воды кнопкой (4) и дождитесь его нагрева
- ▶ включите насос воды и перелейте около 150 мл воды через колбу, подождите немного и повторите операцию трижды, все время опорожня подставленную посуду
- ▶ с помощью кнопки (6) включите нагрев пара, подождите, пока он прогреется, подставьте посуду под сопло подачи пара и дозируйте пар через сопло в течение примерно минуты
- ▶ вылейте оставшуюся неиспользованную воду со средством для удаления накипи из резервуара и залейте его свежей чистой водой.
- ▶ повторите несколько раз процесс заливки воды через колбу и подачи пара через сопло, чтобы промыть машину от остатков лимонной кислоты
- ▶ выньте каплеулавливатель, выключите устройство, отсоедините от сети и подождите, пока оно полностью не остынет

## ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ РЕШЕНИЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Вытекание воды из-под устройства	Переполненный каплеулавливатель	Опорожните каплеулавливатель
Кофемашина не работает	Неисправная работа кофемашины	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Отсутствует питание	Запустите прибор выключателем, проверьте подключение к сети или обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Пар не вспенивает молоко	Температура пара слишком низкая	Дождитесь готовности машины для подачи пара
	Слишком большая емкость для молока	Используйте узкую и высокую чашку
	Обезжиренное молоко со слишком высокой температурой	Используйте жирное или полужирное холодное молоко
Кислый вкус заваренного кофе	Плохое ополаскивание кофемашины после удаления накипи	Заварите несколько раз одну и ту же воду с пустым фильтром
	Плохое хранение кофе	Используйте свежемолотый кофе. Храните кофе в герметичном контейнере.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

**Длина сетевого шнура:** 1,0 м



**ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. сохраняет за собой право на возможность технических изменений!**

RU

## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

### Польша



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

- ▶ Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- ▶ Nur mit trockenen Händen bedienen.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- ▶ Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- ▶ Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- ▶ Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.

- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr! Regelmäßig die Versorgungsleitung auf Beschädigungen prüfen.**
- **ACHTUNG: Die Schneidklingen sind sehr scharf, vermeiden Sie Kontakt mit den Klingen beim Entleeren und bei der Reinigung des Geräts hohe Verletzungsgefahr.**
- Vor der Demontage warten Sie ab bis der Motor zum Stillstand kommt.
- Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- Füllen Sie den Behälter ausschließlich mit kaltem Wasser ein.
- Beachten Sie die Markierung der maximalen Füllmenge.
- Das Gerät nicht mit leerem Behälter in Betrieb setzen.
- Nach dem Ausschalten des Gerätes den Behälter nicht einfüllen.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Die Wärmeplatte für Tassen ist heiß. Beim Abstellen und Entnehmen der Tassen mit Vorsicht vorgehen.



**ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. Gehäuse   | 10. Siebträgeraufnahme            |
| 2. Wärmeplatte für Tassen  | 11. Abtropfschalenaufnahme        |
| 3. Dampfregler   | 12. Abtropfschalengitter          |
| 4. Einschalter/Ausschalter des Wassererhitzers mit einer Kontrolllampe | 13. Abtropfschale                 |
| 5. Einschalter/Ausschalter der Wasserpumpe mit einer Kontrolllampe     | 14. Wasserbehälterklappe          |
| 6. Einschalter/Ausschalter des Dampferhitzers mit einer Kontrolllampe  | 15. Wasserbehälter, 1.7l          |
| 7. Düse des Dampfstrahlers   | 16. Kleiner Siebeinsatz           |
| 8. Gummigriff des Dampfstrahlers                                       | 17. Großer Siebeinsatz            |
| 9. Düsenabdeckung  | 18. Siebträger                    |
|  | 19. Hebel der Siebeinsatzblockade |
|  | 20. Siebträgergriff               |
|  | 21. Messlöffel – Tamper           |

MONTAGE/ABBAU DES SIEBTRÄGERS IN DER ESPRESSOMASCHINE

1. Gewählten Siebeinsatz (16) oder (17) in den Siebträger (18) legen (Abb. 1)
2. Siebträger (18) mit eingebautem Siebeinsatz (16) oder (17) an der Siebträgeraufnahme (11) anbringen, damit sich der Kolbengriff (20) mit dem Symbol "INSERT" im Vorderpaneel der Maschine abdeckt.

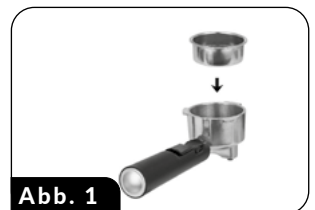


Abb. 1



3. Kolbengriff (20) leicht nach rechts drehen, damit er sich mit dem Symbol „LOCK“ im Vorderpaneel der Espressomaschine abdeckt (Abb. 2).
4. Die Demontage des Siebträgers und des Siebeinsatzes von der Espressomaschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge zur Montage, d.h. Siebträgergriff (20) leicht nach links umdrehen, Siebträger (18) von der Siebträgeraufnahme (10) herausnehmen, Siebeinsatz aus dem Siebträger demontieren.

**ACHTUNG! Den Kolben stets am Griff festhalten (20). Im Griff ist ein Hebel vorhanden (19), mit dem der Siebeinsatz beim Schütteln während der Reinigung eingerastet werden kann. Der Kolben kann heiß sein. Vorsichtig vorgehen.**



**Abb. 2**

## FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
2. Die Abdeckung des Wasserbehälters (14) leicht öffnen, dann den Griff greifen, der sich unter der Abdeckung befindet und nach oben den Wasserbehälter ziehen (15).
3. Nicht mehr als 1,7l (MAX-Anzeige) jedoch nicht weniger als 0,4l (MINIMAL-Anzeige) kaltes Trinkwasser in den Behälter gießen.
4. Behälter im hinteren Teil der Maschine anbringen. Während der Behältermontage beachten, dass die zwei Haken im Wasserbehältergehäuse an den zwei Bändern im hinteren Teil der Espressomaschine einhaken.
5. Das Wasser kann in den Behälter auch gegeben werden, ohne dass der Behälter demontiert wird, wobei ein anderes Gefäß als Hilfe verwendet wird, dabei ist jedoch zu beachten, dass über das Gerät kein Wasser verspritzt wird. Dabei darf die Espressomaschine nicht an der Stromversorgung angeschlossen sein. Verspritzte Espressomaschine vor Gebrauch vollständig trocknen lassen.

**ACHTUNG! 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.**

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Das Gerät aus der Packung entnehmen. Alle Beutel, Transportsicherungen, Füllmaterial und Aufkleber entfernen.
2. Gerät auf Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht in Betrieb setzen und den Händler kontaktieren.
3. Sicherstellen, dass die Parameter ihres elektrischen Netzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
4. Für den besten Kaffeegeschmack Verfahren zum Aufbrühen der Espressomaschine mit heißem Wasser durchführen. Dazu folgende Tätigkeiten ausführen:
  - ▶ Wasserbehälter (15) mit ca. 1 Liter - jedoch nicht mehr als 1,7l (MAX-Anzeige) kalten Trinkwasser befüllen. Behälter im hinteren Teil der Maschine anbringen.
  - ▶ Siebeinsatz (16) oder (17) im Siebträger (18) anbringen, Siebträger im Gerät montieren. Siebeinsatz leer lassen.

- ▶ Abtropfschalenaufnahme (11) die Abtropfschale (13) anbringen, auf der Abtropfschale das Gitter (12) legen. Leere Tasse auf das Gitter aufstellen. Sicherstellen, dass der Dampfregler (3) sich in seiner oberer Endlage befindet.

**ACHTUNG ! Die Espressomaschine ist mit keinem Kaffeebesteck ausgestattet. Eigene Tassen verwenden.**

- ▶ Die Espressomaschine an eine Versorgungsquelle anschließen und die Wassererhitzung mit der Taste (4) einschalten – die Beleuchtung der Taste wird blinken. Mit der Taste (5) kurz die Wasserpumpe einschalten – dadurch kann man den Wassererhitzer mit Wasser füllen und ihn entlüften. Wenn das Wasser erhitzt wird, wird die Beleuchtung stabil sein. Taste der Wasserpumpe (5) betätigen – heißes Wasser läuft in die Tasse ab. Wenn die Beleuchtung der Taste (4) zu blinken beginnt, die Wasserversierung ausschalten und das Wasser von der Tasse entfernen. Nach der erneuten stabilen Beleuchtung der Taste (4) das Verfahren aufs Neue beginnen und es noch 2 mal wiederholen.

**ACHTUNG ! Bei erster Inbetriebsetzung der Wasserpumpe sind jedes Mal ungewöhnliche Geräusche hörbar, die nach ca. 30 Sekunden aussetzen. Sie deuten darauf hin, dass die Pumpe entlüftet wird und sind als gewöhnlich zu behandeln.**

## EINSATZ DES GERÄTES

### ESPRESSOMASCHINE AUFWÄRMEN

Für das beste Kaffeearoma sind das Gerät, der Siebträger mit Siebeinsatz und die Tasse nach folgenden Hinweisen vorzuwärmen:

1. Wasserbehälter abnehmen und mit kaltem Trinkwasser befüllen. Die Wasserstufe sollte nicht die Stufe „MAX“ überschreiten, sie sollte auch nicht unter der Stufe „MIN“ liegen. Behälter im Gerät anbringen.
2. Den gewählten Siebeinsatz (16) oder (17) in den Siebträger (18) montieren, den Kolben in die Siebträgeraufnahme montieren (10). Siebeinsatz leer lassen.
3. An Abtropfschalenaufnahme (11) die Abtropfschale (13) anbringen, auf der Abtropfschale das Gitter (12) legen. Auf dem Gitter eine Kaffeetasse stellen.
4. Sicherstellen, dass der Dampfregler (3) sich in Endstütze seiner oberer Endlage (geschlossen) befindet. Gerät an der Stromversorgung anschließen.
5. Die Espressomaschine an eine Versorgungsquelle anschließen und die Wassererhitzung mit der Taste (4) einschalten – die Beleuchtung der Taste wird blinken. Wenn das Wasser erhitzt wird, wird die Beleuchtung stabil sein. Taste der Wasserpumpe (5) betätigen – heißes Wasser läuft in die Tasse ab. Nach ca. 20 Sekunden die Wasserversierung mit der Taste (5) abbrechen – die Espressomaschine und der Siebeinsatz wurden erhitzt.

**ACHTUNG ! Nach dem Einschalten der Wassererhitzung wird die Beleuchtung der Taste (4) zeitweise blinken und stabil leuchten, was davon zeugt, dass die Temperatur vom Thermostat unterhalten wird.**

### KAFFEE AUFBRÜHEN

1. Gerät nach obiger Beschreibung vorwärmen.
2. Siebträger (18) mit Siebeinsatz (16) oder (17) von der Espressomaschine abbauen. Gut und fein gemahlene Kaffeebohnen in den Siebeinsatz dosieren und mit dem Tamper (21) feststampfen, so dass deutlich die Grenze zwischen der Stufe des festgedampften Kaffees und der Stufe

des Siebeinsatzes sichtbar ist. Mit dem Siebeinsatz (16) kann ein Kaffee, und mit dem Siebeinsatz (17) können zwei Kaffees zubereitet werden.

**ACHTUNG! In den kleinen Siebeinsatz sollten nicht mehr als 10 g Kaffee und in den großen Siebeinsatz nicht mehr als 20 g Kaffee gegeben werden.**

3. Siebträger mit entsprechendem, befüllten Siebeinsatz am Gerät anbringen.

**ACHTUNG! Siebträger und Siebeinsatz sind heiß. Kolben am Griff festhalten! Vorsichtig vorgehen – Verbrennungsgefahr.**

4. Kaffeetasse am Schutzgitter in der Mitte der Abtropfschale aufstellen. Die Tassen können an der Wärmeplatte für Tassen (2) vorgewärmt werden.

5. Man sollte sich vergewissern, dass die Espressomaschine genügend erhitzt nach dem Erhitzungsverfahren ist. Die Beleuchtung der Taste (4) muss stabil leuchten, was bedeutet, dass das Wasser zum Kaffeeaufbrühen eine ideale Temperatur hat. Wenn die Beleuchtung blinkt, sollte man kurz warten – die Erhitzung dauert noch.

**ACHTUNG! Das Gerät ist nach ca. 100 Sekunden nach Einschalten betriebsbereit. Je nach Temperatur des verwendeten Wassers, Außentemperatur und Luftdruck kann diese Zeit dementsprechend länger sein.**

6. Die Wasserpumpe mit der Taste (5) betätigen. Das Wasser unter dem Druck beginnt in den Kolben mit dem Kaffee zu kommen und gelangt durch zwei Öffnungen zum unteren Teil des Kolbens. Man sollte nicht vergessen, dass man den Kaffee nur während der stabilen Beleuchtung der Taste (4) gießen kann – nur ein Wasser mit entsprechender Temperatur ist imstande, das volle Aroma des aufgebrühten Kaffees wiederzugeben.

7. Wenn im Siebträger der Siebeinsatz (17) für zwei Kaffees angebracht ist, stellen Sie zwei Tassen. Die Locher im Gitter befinden sich genau unter dem Punkt, an dem der Kaffee aus dem Siebträger ausströmt.

8. Kaffeetasse abstellen, Gerät abschalten und von der Stromversorgung trennen, anschließend Siebträger abbauen, Siebeinsatz herausnehmen und sofort spülen. Vor nächster Kaffeezubereitung abtrocknen.

**ACHTUNG! Siebträger mit Griff, Siebeinsatz und die Siebträgeraufnahme sind heiß. Vorsichtig vorgehen, damit keine Verbrennungen verursacht werden. Kolben stets am Griff festhalten. Abtropfschale stets entleeren.**

**ACHTUNG! Wasserstand im Wasserbehälter am laufenden kontrollieren. Espressomaschine niemals ohne Wasser in Betrieb setzen. Wasserbehälter niemals während der Gerätverwendung abbauen.**

**ACHTUNG! Das Gerät hat eine automatische Abschaltfunktion, die das Gerät nach 30 Minuten ab Einschalten selbstständig abschaltet.**

## MILCH AUFSCHÄUMEN

Die Schaumfunktion ermöglicht die mit dem Kaffee servierte Milch einfach aufzuschäumen und aufzuwärmen. Die Milch kann durch heißen, aus der Dampfausstoßdüse (7) freigesetzten Wasserdampf aufgeschäumt werden. Zuerst Kaffee zubereiten, erst dann Milch aufschäumen.

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

1. Bei der Verwendung des Dampfdüsengriffs (8) Dampfstrahlerdüse wie in der Abb. 3 nach rechts schieben. So kann die Düse einfacher in den Milchbehälter eingeführt werden.
2. Den Dampferhitzer mit der Taste (6) betätigen und warten bis die Beleuchtung des Einschalters stabil leuchten wird, was davon zeugt, dass der Dampf serviert werden kann.

**ACHTUNG ! Zum Zeitpunkt der Betätigung des Dampferhitzers wird der Wassererhitzer automatisch ausgeschaltet, damit eine größere Wärmemenge für den Dampf gewonnen werden kann.**

3. Leeres Gefäß unterhalb der Düse (7) aufstellen, Dampfgregler (3) sanft nach links drehen, sodass Wasserreste aus der Dosiervorrichtung abgeführt werden. Aus der Düse tritt zuerst Dampf mit Wassertropfen und erst dann der Dampf selbst aus. Den Dampfgregler (3) nun in die obere Endposition (OFF) bringen.



**Abb. 3**

**ACHTUNG ! Die Düse des Wasserstrahlers (7) ist mit einer Abdeckung ausgestattet (9). Während der Anwendung des Dampfstrahlers muss die Abdeckung (9) an der Düse montiert sein. Verbrennungsgefahr!**

4. Gefäß unterhalb der Düse (7) aufstellen, sodass die Düse in der Milch leicht eingetaucht ist, anschließend Dampfausstoß stufenweise mit dem Dampfgregler (3) steigern, dabei sanfte Kreisbewegungen mit dem Gefäß machen. Düse stufenweise in der Milch tiefer eintauchen.
5. Wenn während des Milchaufschäumens die Beleuchtung der Taste (6) zu blinken beginnt, sollte man das Verfahren unterbrechen und kurz warten, bis erneut die stabile Beleuchtung beginnt. In dieser Zeit wärmt sich die Espressomaschine auf die entsprechende Temperatur auf. **Das Verfahren spätestens beim dritten Aufschäumzyklus beenden. Milch nur max. 1 Minute lang aufschäumen.**
6. Nach der Beendigung des Milchaufschäumens die Dampferhitzung mit der Taste (6) ausschalten und vom Netz trennen.

**ACHTUNG ! Nach der Beendigung des Milchaufschäumens unter die Düse ein Gefäß mit Wasser stellen und in dem Wasser die Düse mit dem Gehäuse spülen. Dies wird vor den Wasserflecken schützen, die schwer zu entfernen sind.**

## PRAKTISCHE TIPPS BEIM AUFBRÜHEN VON KAFFEE

1. ESPRESSO in einer warmer Tasse zubereiten. Die Tassen an der Wärmeplatte für Tassen (2) aufwärmen. Die Tasse wird schneller erwärmt, wenn zuvor heißes Wasser aus der Espressomaschine (ohne Kaffee in den Siebeinsatz zu dosieren) eingegossen wird. Klassischer ESPRESSO sollte in einer 70 ml Tasse aus mehreren Kaffeesorten zubereitet und max. bis zur Hälfte der Tasse eingegossen werden.
2. Beim Aufschäumen der Milch für einen CAPPUCCINO ca. 100 ml Milch auf ein Mal verwenden. Die aufgeschäumte Milch in den zuvor zubereiteten Kaffee dosieren. Das Ganze mit etwas Kakao verzieren. Die Basis für einen klassischen CAPPUCCINO stellen 25 ml ESPRESSO dar.
3. Für einen besseren visuellen Effekt kann der CAPPUCCINO in einem durchsichtigen Glas zubereitet werden.
4. Siebeinsatz immer von Kaffeeresten befreien. Auch geringe Mengen alten Kaffee beeinträchtigen den Geschmack vom frisch aufgebühtem Kaffee.

5. Die Milch zum Aufschäumen sollte halbfett oder fett, zuvor im Kühlschrank abgekühlt werden. Milch in einem Gefäß mit einem geringen Durchmesser aufschäumen, sodass der Schaum sich nicht auf die Seiten verbreiten kann. Die aufgeschäumte Milch kann ihr Volumen wesentlich vergrößern.
6. Kaffee nicht direkt aufbrühen, wenn Milch aufgeschäumt wurde, denn die Temperatur des Gerätes ist für ein perfektes Kaffeearoma zu hoch. Mindestens 5 Minuten lang abwarten.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**ACHTUNG! Bevor Sie das Gerät reinigen, trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und warten Sie ab, bis es vollständig abkühlt.**

**ACHTUNG! Das Gehäuse des Gerätes weder in Wasser noch anderen Flüssigkeiten eintauchen.**

1. Gerät nach jeder Anwendung reinigen.
2. Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch sanft reinigen anschließend sorgfältig trockenreiben.
3. Siebträger (18) mit Griff (20), die Siebeinsätze (16) und (17), die Abtropfschale (13), das Gitter (8) sowie den Wasserbehälter (15) im warmem Wasser mit einem sanften Spülmittel reinigen, spülen und sorgfältig abtrocknen.
4. Dampfstoßdüse (7) nach jeder Anwendung reinigen. Düse im heißen Wasser eintauchen und die Schaumfunktion betätigen. Anschließend von der Düse die Abdeckung (9) abnehmen und im warmem Wasser reinigen, spülen, abtrocknen und auf die Düse aufsetzen.
5. Ventil in dem unteren Teil des Wasserbehälters regelmäßig reinigen und prüfen. Ventil unter fließendem Wasser spülen und mehrmals leicht drücken. Ferner die Wasserventilbuchse im Gerätegehäuse regelmäßig reinigen und prüfen.
6. Alle 50 Tassen Kaffee die Filter an der Siebträgeraufnahme (10) reinigen. Dazu ist folgendes zu beachten:
  - Mithilfe eines Flachschrubendreher (nicht im Lieferumfang von MKW-06M enthalten) die Schraube am flachen, runden Filter an der Siebträgeraufnahme lösen, Feder mit orangenem Kolben hinter dem Filter im Geräteinneren herausnehmen.
  - Den abgebauten Filter und Kolben im lauwarmen Wasser mit einem sanften Reinigungsmittel reinigen, spülen und abtrocknen. Man sollte die Durchlässigkeit der Öffnungen in der Schraube berücksichtigen.
  - Den sauberen Siebeinsatz und Kolben mit Feder an ihren Stellen anbringen und festschrauben. Vor der Montage im Gerät sollte der Kolben auf die Feder aufgesetzt und die Feder in der Geräteröffnung (mit dem Kolben nach innen gerichtet) eingesetzt werden.
7. Espressomaschine alle 4-5 Wochen entkalken. Regelmäßige Entkalkung sorgt für einen besseren Kaffeegeschmack und längere Lebensdauer des Gerätes. Zum Entkalken des Gerätes wie folgt vorgehen:
  - Eine Mischung aus Wasser (1 Liter) und Zitronensäure (vier Esslöffel) zubereiten und sie anschließend in den Wasserbehälter geben.
  - Kolben mit Filter (leer, ohne Kaffee) an der Siebträgeraufnahme anbringen, Abtropfschale mit Gitter hinstellen, auf der Schale ein leeres Gefäß aufstellen.
  - Das Gerät an das Netz anschließen, die Wassererhitzung mit der Taste (4) einschalten und warten, bis das Wasser erhitzt wird.
  - Die Wasserpumpe betätigen, durch den Kolben ca. 150 ml Wasser gießen, kurz warten und das Verfahren 3-mal wiederholen, das untergestellte Gefäß sollte laufend geleert werden.

- ▶ Dampfvorwärmfunktion mit der Taste (6) betätigen, abwarten bis der Dampf erhitzt wird, unter die Dampfstrahlerdüse ein Gefäß stellen und ca. 1 Minute lang Dampf aus der Dampfausstoßdüse dosieren.
- ▶ Übriges, nicht aufgebrauchtes Wasser mit dem Entkalkungsmittel aus dem Behälter schütten und Behälter mit Frischwasser füllen.
- ▶ Wasser mehrmals durch den Kolben und Dampf durch die Düse strömen lassen, sodass alle Spuren von Zitronensäure entfernt werden.
- ▶ Abtropfschale abstellen, Gerät abschalten, von der Stromversorgung trennen und **abwarten bis es vollständig abkühlt**

## PROBLEME UND FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Wasserleck unter dem Gerät	Abtropfschale voll	Abtropfschale entleeren
	Unsachgemäße Funktion der Espressomaschine	Kundendienst kontaktieren
Das Gerät funktioniert nicht	Keine Stromversorgung	Kaffeemaschine mit dem Schalter betätigen, Netzanschluss prüfen, bei Bedarf Kundendienst kontaktieren
Dampf schäumt die Milch nicht auf	Zu niedrige Dampftemperatur	Abwarten bis die Espressomaschine auf den Dampfausstoß betriebsbereit ist
	Zu großer Milchbehälter	Einen schmalen, hohen Becher nehmen
	Entfettete, zu warme Milch	Fette oder halbfette, kühle Milch nehmen
Gebrühter Kaffee schmeckt säuerlich	Espressomaschine nach Entkalkung nicht richtig ausgespült	Wasser mit leerem Filter mehrmals aufbrühen
	Kaffee nicht sachgemäß aufbewahrt	Frisch gemahlene Kaffee nehmen Kaffee in einem dicht verschlossenen Behälter aufbewahren

## TECHNISCHE PARAMETER

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

**Länge des Netzkabels:** 1,0 m



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

## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)

### Polen



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement les instructions avant toute utilisation.
- Ne pas plonger l'appareil, les câbles ou les prises dans l'eau ou tout autre liquide!
- Être particulièrement attentif lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil!
- ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau.
- Ne jamais utiliser un appareil endommagé, ni lorsque le câble ou la prise sont endommagés – dans ce cas mettre l'appareil en réparation dont un point de service agréé.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil, un incendie ou des blessures.
- N'accrochez pas l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Avant de commencer à le nettoyer d'abord débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre qu'il refroidisse complètement.
- Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne dépassez pas la limite maximale de remplissage telle qu'indiquée sur l'appareil.
- Ne démarrez pas l'appareil sans eau.
- Ne laissez pas l'appareil à proximité de cuisinière électrique ou à gaz, de feux de cuisson, de fours, etc...
- Ne pas rajouter d'eau après avoir branché l'appareil.
- Le réceptacle pour la tasse est très chaud. Faites attention en déposant et en reprenant votre tasse.
- Toujours débrancher la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de commencer à le nettoyer.
- Une fois que l'appareil a fini d'être utilisé il doit être débranché!
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lequel il a été conçu.
- Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant avec la terre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ▶ Gardez l'appareil et sa conduite hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Il est important de rappeler aux enfants qu'ils ne doivent pas s'amuser avec l'appareil.
- ▶ La température des surfaces de contact peut être plus élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
- ▶ Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- ▶ Ne tirez pas sur la conduite d'alimentation de l'appareil pour le débrancher
- ▶ Ne branchez pas la fiche à une prise murale avec les mains mouillées.
- ▶ Ne laissez pas les emballages (sacs plastiques, cartons, polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- ▶ **AVERTISSEMENT! Ne pas laisser les enfants jouer avec du film plastique. Risque d' asphyxie!**
- ▶ **AVERTISSEMENT ! Le filtre de la machine à café est chaud pendant son fonctionnement. Utilisez la poignée du filtre.**



## AVERTISSEMENT ! Surface chaude!

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL





1. Corps de la machine à café
2. Réceptacle chauffant pour les tasses vides
3. Bouton pour distribution de vapeur
4. Interrupteur pour le chauffage de l'eau avec une diode de contrôle
5. Interrupteur pour la pompe à eau avec une diode de contrôle
6. Interrupteur pour la préparation de vapeur avec une diode de contrôle
7. Buse d'éjection de vapeur
8. Terminaison en caoutchouc pour l'éjection de vapeur
9. Couvercle de buse
10. Prise de montage
11. Emplacement pour l'installation du bac collecteur
12. Grille du bac collecteur
13. Bac de récupération
14. Couvercle du réservoir d'eau
15. Réservoir d'eau de 1,7l
16. Petit filtre à café
17. Grand filtre à café
18. Flacon du filtre à café
19. Levier de verrouillage du filtre
20. Poignée du filtre
21. Mesure – pétrin à café

## MONTAGE / DÉMONTAGE DU FILTRE À CAFÉ

1. Placer le filtre choisi (16) ou (17) dans la monture (18) (dessin 1).
2. La monture (18) ainsi que le filtre (16) ou (17) doivent être placés dans le porte-filtre amovible (11) afin que la poignée (20) fasse apparaître „INSERT” sur la face avant de la machine espresso.
3. Tourner la poignée (20) de la gauche et la droite pour que l'inscription „LOCK” soit visible à l'avant de la machine (dessin 2).
4. Le démontage du porte-filtre et du filtre se fait dans le sens inverse du montage c'est-à-dire en faisant lentement tourner la poignée vers la gauche (20), en enlevant le porte-filtre (18) de son réceptacle (10) et en démontant le filtre du porte-filtre.

**AVERTISSEMENT ! Toujours tenir le porte-filtre par la poignée (20). Sur la poignée se trouve un interrupteur (19) permettant de bloquer le filtre en le secouant lors de son nettoyage. Le porte-filtre peut être brûlant. Soyez prudent.**



Dessin 1



Dessin 2

## REMPILIR LE RÉSERVOIR A EAU

1. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation.
2. Relever le couvercle du réservoir à eau (14) puis attraper par la poignée se trouvant sous le couvercle et tirer le réservoir vers le eau (15).
3. Ne pas verser dans le réservoir plus de 1,7l (niveau MAX) d'eau potable, d'eau froide, mais pas moins de 0,4l (niveau MIN).
4. Monter le réservoir à l'arrière de la machine. Lors du montage du réservoir faites attention à ce que les deux crochets sur le pourtour du réservoir reposent bien sur les deux charnières se trouvant à l'arrière de la machine.

5. L'eau pour le réservoir peut être également versée dans le réservoir sans le démonter en utilisant un autre ustensile, mais faites toutefois attention à ne pas verser d'eau sur l'appareil. Pendant ce temps la machine à café ne doit pas être branchée au courant. En cas de renversement vous ne devez pas utiliser la machine jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.

**AVERTISSEMENT! Ne remplissez pas le réservoir à eau au-dessus du niveau „MAX”. Ne mettez pas en marche l'appareil avec un réservoir vide ou sans réservoir. N'utilisez que de l'eau fraîche et potable. Ne pas verser d'eau chaude.**

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

1. Déballez l'appareil de son emballage. Enlever tous les sacs, transparents, papiers bulles et étiquettes.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages pouvant résulter de son transport. Si vous suspectez des dommages ne démarrez pas l'appareil et consultez votre revendeur.
3. Assurez-vous que les paramètres de votre installation électrique correspondent à ceux donnés dans le tableau fournit avec l'appareil.
4. Pour garantir un meilleur goût suivez bien la procédure décrivant comment préparer un café brûlant. Réalisez les étapes suivantes:
  - enlevez le réservoir d'eau de la machine à café (15), y verser presque 1 litre d'eau fraîche et potable, mais pas plus de 1,7 litre (niveau MAX). Installez le réservoir à l'arrière de la machine à café.
  - mettez en place le filtre (16) ou (17) le porte-filtre (18), puis mettez-en place le porte-filtre dans la machine à café. Ne versez pas de café dans le filtre choisi.
  - Placez le bac collecteur (13) à l'endroit spécifié (11) puis la grille qui y est adaptée (12). Placez une tasse vide sur la grille. Assurez-vous que le réglage de la vapeur (3) se trouve à l'extrémité supérieure.

**AVERTISSEMENT! La machine à café n'est pas livrée avec des couverts à café. Utilisez vos propres tasses.**

- branchez la machine à café à la prise de courant et allumez le préchauffage en appuyant sur le bouton (4) – le bouton commence à clignoter une fois pressé. Le bouton (5) permet de mettre en marche la pompe à eau – cela permet de remplir d'eau le thermostat et de le purger. Une fois que l'eau est chaude le clignotement est remplacé par une lumière fixe. Appuyez sur le bouton de la pompe à eau (5) – de l'eau brûlante commence à couler dans votre tasse. Une fois que le bouton (4) commence à clignoter débranchez l'arrivée d'eau et vider la tasse de son eau. Une fois que la lumière fixe est revenue sur le bouton (4) vous pouvez recommencer 2 fois le processus depuis le début.

**AVERTISSEMENT! Lors du premier allumage de la pompe il est toujours possible que des bruits spécifiques se fassent entendre, mais ils disparaîtront après 30 secondes. Ils sont la preuve que la pompe a été purgée et sont complètement naturels.**

### PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFÉ

Afin d'obtenir le meilleur arôme de votre café, il vous est conseillé de préchauffer l'appareil, le porte-filtre, le filtre et la tasse en respectant les consignes suivantes:

1. Démontez de l'appareil le réservoir à eau et remplissez-le d'eau fraîche et potable. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau „MAX” et ne doit pas être inférieur au niveau „MIN”. Mettez en place le réservoir sur l'appareil.
2. Montez le filtre choisi (16) ou (17) dans le porte-filtre (18) et placez celui-ci dans le réceptacle adapté (10). Ne versez pas de café dans le filtre.
3. Placez le bac collecteur (13) à l'endroit spécifié (11) puis la grille qui y est adaptée (12). Placez une tasse vide sur la grille.
4. Assurez-vous que le réglage de la vapeur (3) se trouve à l'extrémité supérieure (fermé). Branchez l'appareil à la prise de courant.
5. Branchez la machine à café au secteur et mettez en route le préchauffage de l'eau en appuyant sur le bouton (4) – le bouton commence à clignoter. Une fois que l'eau est chaude le clignotement est remplacé par une lumière fixe. Appuyez sur le bouton de la pompe à eau (5) – l'eau chaude commence à couler dans la tasse. Après 20 secondes arrêter de verser l'eau en lâchant le bouton (5) – la machine, le porte-filtre et le filtre ont été pré-chauffés.

**AVERTISSEMENT! Après avoir mis en marche le préchauffage de l'eau, le voyant s'allume (4) et se mettra alternativement à clignoter et à rester allumé, ce qui signifie que la température du thermostat de la machine est suffisante.**

### INFUSION DE CAFÉ

1. Faites chauffer l'appareil conformément aux instructions ci-dessus.
2. Démontez de la machine le porte-filtre (18) et le filtre (16) ou (17). Versez dans le filtre désiré un café bien choisi et bien moulu puis pressez-le avec le pressoir (21) afin qu'après avoir écrasé le café, le niveau entre le café et les bords du filtre soit bien visible. Le filtre (16) permet d'obtenir un café, alors que le second filtre (17) permet d'en obtenir deux.

**AVERTISSEMENT! Ne versez pas dans le petit filtre plus de 10 g de café, ni dans le grand filtre plus de 20 g de café.**

3. Insérez le porte-filtre avec le filtre rempli de café dans la machine.

**AVERTISSEMENT! Le porte-filtre est brûlant. Utilisez la poignée du filtre. Faites attention – risque de brûlure.**

4. Placez la tasse à café sur le centre de la grille de protection du bac collecteur. Vous pouvez chauffer la tasse en utilisant l'emplacement dédié au pré-chauffage des tasses (2).
5. Assurez-vous que la machine à café soit bien chauffée une fois le processus terminé. Le voyant (4) doit être allumé de manière continue, ce qui indique que l'eau est à la température idéale. Si le voyant clignote alors attendez un peu – le chauffage est en cours.

**AVERTISSEMENT! La machine à café est prête environ 100 secondes après avoir été allumée. En fonction de la température de l'eau utilisée, de la température extérieure ou de la pression atmosphérique, ce temps peut être un peu rallongé.**

6. Allumez la pompe en appuyant sur le bouton (5). L'eau sous pression commence à couler dans le porte-filtre via deux orifices dans celui-ci. Rappelez-vous de ne faire couler le café que

quand le voyant est allumée de manière continue (4) – seulement une eau bien réchauffée est en mesure de libérer pleinement l'arôme d'un bon café.

- Si vous avez mis en place dans le porte-filtre le filtre (17) pour deux cafés, placez bien deux tasses.
- Prenez les deux tasses de la machine à café, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant puis démontez le porte-filtre et videz-le, nettoyez-le bien avant de vous en servir à nouveau.

**AVERTISSEMENT! Le porte-filtre et sa poignée, le filtre ainsi que le réceptacle du porte-filtre sont brûlants. Attention à ne pas vous brûler. Toujours tenir le porte-filtre par sa poignée. Videz régulièrement le liquide du bac collecteur.**

**AVERTISSEMENT! Contrôler régulièrement le niveau d'eau dans le réservoir. Ne pas faire fonctionner la machine sans eau. Ne pas démonter le réservoir d'eau lorsque la machine est en fonctionnement.**

**AVERTISSEMENT! La machine est équipée d'une fonction permettant son débranchement automatique 30 minutes après sa dernière utilisation.**

### FAIRE MOUSSER LE LAIT

Grâce à la fonction permettant de faire mousser le lait vous pouvez facilement faire chauffer et mousser le lait utilisé lorsque vous servez un café. Le moussage du lait se fait grâce à l'utilisation d'eau brûlante éjectée par la buse d'évacuation de vapeur (7). Rappelez-vous de d'abord bien préparer le café et seulement après de faire mousser le lait.

**AVERTISSEMENT! La vapeur expulsée est brûlante. Attention à ne pas vous brûler.**

- Lorsque vous utilisez la buse d'évacuation de vapeur (8) inclinez la buse d'évacuation de vapeur vers la droite de l'appareil comme sur le dessin.3. Cela facilite l'insertion de la buse dans le récipient contenant le lait.
- Démarrez le chauffage du lait en appuyant sur le bouton (6) et attendez que le voyant soit allumé de manière continue, ce qui indiquera que la vapeur a atteint la température idéale.

**AVERTISSEMENT! Au moment de démarrer le chauffage de la vapeur, le thermostat servant à faire chauffer l'eau s'éteint automatiquement afin de disposer de chaleur supplémentaire pour préparer la vapeur d'eau.**

- Placer sous la buse (7) une tasse vide et délicatement orienter vers la gauche le bouton de dosage de vapeur (3) afin de vider le reste d'eau se trouvant encore dans la buse. De l'eau commence à arriver dans la buse, d'abord quelques gouttes puis de la vapeur. Actionner le doseur de vapeur (3) vers la position haute (OFF).



Dessin 3

**AVERTISSEMENT! La buse d'expulsion de vapeur (7) est montée avec une protection (9). Lors de l'utilisation de la buse de vapeur (9) la protection doit être montée sur la buse. Risque de brûlure!**

- Placer sous la buse l'ustensile contenant le lait (7) afin que la buse soit légèrement plongée dans le lait puis progressivement faire augmenter la pression avec le doseur (3) et tout en effectuant un mouvement légèrement circulaire avec l'ustensile contenant le lait. Plonger la buse de plus en plus profondément dans le lait.

5. Si lors du chauffage du lait le voyant (6) commence à clignoter alors arrêtez le processus et attendez que le voyant reste allumé de manière continue. Pendant ce temps la machine réchauffe la vapeur à la température adéquate. **Terminez le processus de chauffage du lait au plus tard à la fin du troisième cycle de chauffage de la vapeur. Ne faites pas chauffer le lait plus d'une minute à chaque fois.**
6. A la fin du processus de chauffage du lait arrêtez celui-ci en appuyant sur le bouton (6) et débranchez-le du courant.

**AVERTISSEMENT! Une fois le processus de chauffage du lait terminé placez l'ustensile sous la buse et rincez celle-ci ainsi que son réceptacle. Cela protégera contre les tâches difficiles à enlever.**

## CONSEILS PRATIQUES POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

1. Le café ESPRESSO doit être préparé dans une tasse chaude. N'utilisez que l'emplacement dédié au chauffage des tasses pour les réchauffer (2). Un pré-chauffage rapide des tasses est également possible en y versant auparavant de l'eau brûlante provenant de la machine (sans remplir le filtre de café). Un café ESPRESSO classique doit être préparé en utilisant un mélange de différents cafés dans une tasse d'environ 70 ml et ne pas être remplie à plus de sa moitié.
2. En chauffant du lait pour votre café CAPPUCINO vous devez utiliser environ 100 ml de lait. Verser le lait chaud dans une machine précédemment réchauffée. Verser délicatement un tout petit peu de cacao. Dans un café classique CAPPUCINO il vous sera nécessaire 25 ml de café ESPRESSO.
3. Le café CAPPUCINO devrait être préparé dans une tasse transparente pour un meilleur effet visuel.
4. Bien enlever du filtre tous les restes de café de la préparation précédente. Même une petite quantité de vieux café a un effet négatif sur le goût d'un café nouvellement préparé.
5. Le lait à préchauffer devrait être demi-écrémé ou entier et précédemment refroidit au réfrigérateur. Le lait doit être chauffé dans un ustensile de petite taille afin que la mousse ne s'étale pas sur les côtés. Le lait réchauffé peut gagner beaucoup en volume.
6. Ne préparez pas de café juste après avoir fait mousser du lait puisque la température de l'expresso sera trop élevée pour obtenir le parfum idéal pour votre café. Attendez au minimum 5 minutes.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT! Avant de commencer le nettoyage débranchez l'appareil de l'alimentation et attendez qu'il refroidisse complètement.**

**AVERTISSEMENT! Ne pas plonger la machine entièrement dans l'eau, ni aucun de ses éléments.**

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation
2. Le corps de l'appareil doit être nettoyé délicatement avec un chiffon humide avant d'être bien séché.
3. Le porte-filtre (18) et sa poignée (20), les filtres (16) et (17), ainsi que le réceptacle des liquides (13), la grille (12) et le réservoir à eau (15) doivent être lavés avec de l'eau chaude avec un détergent délicat puis rincés et délicatement séchés.

4. La buse d'expulsion de vapeur (7) doit être nettoyée après chaque utilisation. Plonger la buse dans l'eau et mettre en route le chauffage. Puis retirer la protection de la buse (9), lavez-la à l'eau chaude, rincez-la, séchez-la et remettez-la en place.
5. Nettoyer régulièrement et vérifier le bon fonctionnement des réglages dans la partie inférieure du réservoir d'eau. Rincez la vanne à l'eau courante et appuyez doucement dessus plusieurs fois. Vérifiez et nettoyez régulièrement l'emplacement où se trouve la vanne d'eau dans le boîtier de l'appareil.
6. Toutes les 50 tasses de café bien nettoyer le filtre se trouvant dans le réceptacle du montage du porte-filtre (10). Pour nettoyer le filtre, suivre les instructions suivantes:
  - ▶ à l'aide d'un tournevis plat (le tournevis n'est pas inclus avec le produit MKW-06M), dévissez la vis qui maintient le filtre plat et rond se trouvant dans la zone de montage d'origine, et retirez le ressort avec le piston orange derrière le filtre à l'intérieur de la machine
  - ▶ Lavez le filtre et le piston démontés dans de l'eau tiède avec un détergent, puis rincez et séchez, faites attention à la perméabilité des trous dans la vis
  - ▶ Nettoyez le tamis et le piston avec un ressort, remettez-le en place et vissez la vis, le piston avant l'installation dans la machine à café doit être placé sur le ressort et le ressort inséré dans l'orifice de la machine (avec le piston à l'intérieur du dispositif)
7. Détartrer l'appareil toutes les 4 ou 5 semaines. Le détartrage cyclique assure un meilleur goût au café et impacte également la durée de vie de la machine. Pour détartrer la machine, suivez les instructions ci-dessous:
  - ▶ préparer un mélange d'eau (1 litre) et d'acide citrique (quatre cuillères de cuisine) et le verser dans le réservoir d'eau
  - ▶ monter le flacon avec le filtre (vide, sans café) à l'emplacement de montage du porte-filtre et déposer le bac collecteur et la grille, placer un ustensile vide sur le bac
  - ▶ connectez l'appareil au secteur, allumez le chauffage de l'eau avec le bouton (4) et attendez qu'il chauffe
  - ▶ démarrer la pompe à eau et verser environ 150 ml d'eau via le porte-filtre, attendre un moment et répéter l'opération 3 fois, vider le récipient régulièrement
  - ▶ avec le bouton (6), allumez le chauffage à vapeur, attendez qu'il soit terminé, placez l'ustensile sous la buse de sortie de vapeur et faites évacuer la vapeur à travers la buse pendant environ une minute
  - ▶ retirez l'eau restante inutilisée avec le détartrant du réservoir et remplissez-le d'eau fraîche et propre
  - ▶ répétez le processus de déversement d'eau à travers le porte-filtre et de vapeur à travers la buse plusieurs fois pour rincer la machine à café des restes d'acide citrique
  - ▶ installez le bac collecteur, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et attendez jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement

## PROBLÈMES ET COMMENT LES RÉSOUDRE

PROBLÈMES	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Fuite d'eau sous la machine	Bac collecteur plein	Vider le bac collecteur
	Dysfonctionnement de la machine	Appelez le Service Après-Ventes

La machine ne fonctionne pas	Pas d'alimentation	Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur, vérifiez la connexion au secteur ou contactez un centre de service agréé
La vapeur ne chauffe pas le lait	Température de vapeur trop basse	Attendez que la machine soit prête à fournir de la vapeur
	Récipient à lait trop grand	Utilisez une tasse étroite et haute
Café trop amer	Lait écrémé avec une température trop élevée	Utiliser du lait entier ou demi-écrémé, refroidi
	Rinçage peu précis de la machine après le processus de détartrage	Faire passer de l'eau plusieurs fois avec le filtre vide
	Café mal conservé	Utiliser du café fraîchement moulu. Conserver le café dans un endroit adapté.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les données techniques figurent sur la plaque signalétique située dans le fond de l'appareil.

**Longueur du câble d'alimentation:** 1,0 m



**AVERTISSEMENT ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques!**

## MISE AU REBUT (déchets d'équipements électriques et électroniques)

### Pologne



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un

point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

## INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Non immergere il dispositivo, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi!
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo!
- Riempire il serbatoio solo con acqua fredda.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche qualora siano il cavo o la spina a essere danneggiati. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Non appendere il cavo a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
- Non lasciare mai il dispositivo collegato alla fonte di alimentazione incustodito.
- Non superare il volume massimo di riempimento indicato sull'apparecchio.
- Non avviare il dispositivo senza acqua.
- Non collocare l'apparecchio vicino a fornelli, bruciatori, forni, ecc. elettrici o a gas.
- Non versare acqua nel serbatoio dell'acqua dopo aver acceso l'apparecchio.
- L'area riscaldata per le tazze è calda. Fare attenzione durante il posizionamento o la rimozione delle tazze.
- Togliere sempre la spina dalla presa quando non si usa l'apparecchio o prima della pulizia.
- L'apparecchio deve essere spento dopo l'uso!
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- La macchina da caffè è destinata esclusivamente all'uso domestico.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con un perno di messa a terra.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche e mentali e senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, qualora sia fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'apparecchio, in modo tale che vengano compresi i pericoli connessi. I bambini senza supervisione non dovranno eseguire la pulizia o la manutenzione dell'attrezzatura.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.



- ▶ I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'attrezzatura/dispositivo.
- ▶ La temperatura delle superfici accessibili può essere più alta quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio su una superficie liscia e stabile.
- ▶ Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- ▶ Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- ▶ Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- ▶ **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- ▶ **ATTENZIONE! Il portafiltro da caffè è caldo durante il funzionamento. Usare l'impugnatura del portafiltro.**



**ATTENZIONE! Superficie calda!**

#### DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1. Corpo esterno della macchina da caffè
2. Spazio riscaldato per le tazzine vuote
3. Manopola di dosaggio del vapore
4. Interruttore on/off di riscaldatore dell'acqua con spia di controllo
5. interruttore on/off della pompa dell'acqua con indicatore spia di controllo
6. pulsante on/off del riscaldatore del vapore con spia di controllo
7. Ugello di espulsione del vapore
8. Impugnatura dell'espulsore di vapore in gomma
9. Protezione dell'ugello
10. Alloggiamento per l'inserimento del portafiltro
11. Luogo di installazione del vassoio raccogli gocce
12. Griglia del vassoio raccogli gocce
13. Vassoio raccogli gocce
14. Maniglia del serbatoio dell'acqua
15. Serbatoio dell'acqua 1,7 l
16. Filtro da caffè piccolo
17. Filtro da caffè grande
18. Portafiltro per il filtro da caffè
19. Leva di blocco del filtro
20. Impugnatura del portafiltro
21. Misurino - pressetta per il caffè

## INSTALLAZIONE/SMONTAGGIO DEL PORTAFILTRO NELLA MACCHINA DA CAFFÈ

1. Mettere il filtro selezionato (16) o (17) nel portafiltro (18) (fig.1).
2. Posizionare il portafiltro (18) con il filtro installato (16) o (17) nell'alloggiamento del portafiltro (11), in modo che il supporto del portafiltro (20) coincida con la dicitura "INSERT" sul pannello frontale della macchina da caffè.
3. Ruotare leggermente a destra l'impugnatura del portafiltro (20) in modo che coincida con la dicitura "CODCK" sul pannello frontale della macchina da caffè (fig.2).
4. Rimuovere il portafiltro della macchina da caffè e il filtro dal portafiltro nell'ordine inverso a quello di installazione, ossia girare leggermente a sinistra l'impugnatura del portafiltro (20), togliere il portafiltro (18) dall'alloggiamento di montaggio (10) e rimuovere il filtro dal portafiltro.



Fig. 1

**ATTENZIONE! Tenere sempre il portafiltro per l'impugnatura (20). L'impugnatura ha una leva (19) che permette di bloccare il filtro quando lo si agita durante la pulizia. Il portafiltro può essere caldo. Usare cautela.**



Fig. 2

## RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Inclinare verso l'alto il coperchio del serbatoio dell'acqua (14), poi afferrare la maniglia sotto il coperchio e tirare il serbatoio dell'acqua (15) verso l'alto.
3. Versare nel serbatoio non più di 1,7 l (livello MAX) di acqua potabile e fredda, ma non meno di 0,4 l (livello MIN).
4. Montare il serbatoio nella parte posteriore della macchina da caffè. Quando si installa il serbatoio, assicurarsi che i due ganci dell'alloggiamento del serbatoio poggino sulle due cerniere sul retro della macchina da caffè.

5. L'acqua può anche essere versata nel serbatoio senza rimuovere il serbatoio, usando un'altra stoviglia, ma bisogna fare attenzione a non allagare la macchina. Durante questo periodo, la macchina da caffè non deve essere collegata alla rete elettrica. In caso di allagamento, non utilizzare la macchina da caffè finché non sarà completamente asciutta.

**ATTENZIONE! Non riempire il serbatoio dell'acqua oltre il livello di 1,2 l. Non avviare l'apparecchio con il serbatoio vuoto o senza serbatoio. Usare solo acqua fredda e potabile. Non usare acqua calda.**

## PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

1. Disimballare il dispositivo dalla sua confezione. Rimuovere tutti i sacchetti, i blocchi di spedizione, i riempitivi e le etichette.
2. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Se si sospetta un danno, non mettere in funzione la macchina da caffè e consultare il rivenditore.
3. Assicurarsi che i parametri della propria rete elettrica corrispondano ai dati della targhetta dell'apparecchio.
4. Per il miglior gusto del caffè preparato, eseguire la procedura di scottatura della macchina da caffè con acqua calda. Eseguire i seguenti passi:
  - ▶ togliere il serbatoio dell'acqua (15) dalla macchina del caffè, versarvi circa 1 litro di acqua fredda e potabile, tuttavia non più di 1,7 l (livello MAX). Installare il serbatoio nella parte posteriore della macchina da caffè.
  - ▶ Installare il filtro (16) o (17) nel portafiltro (18) e installare il portafiltro nella macchina. Tuttavia, non versare il caffè nel filtro selezionato.
  - ▶ Posizionare il vassoio raccogli gocce (13) presso il luogo di montaggio (11) e collocare la griglia (12) sul vassoio. Mettere una tazzina vuota sulla griglia. Assicurarsi che la manopola di dosaggio del vapore (3) sia in posizione estrema superiore.

**ATTENZIONE! La macchina del caffè non viene fornita con le tazzine. Usare le proprie tazzine.**

- ▶ collegare la macchina da caffè alla rete elettrica e avviare il riscaldamento dell'acqua con il pulsante (4) - la retroilluminazione del pulsante inizia a lampeggiare. Usare il pulsante (5) per avviare la pompa dell'acqua per un po' - questo permetterà di riempire d'acqua il riscaldatore dell'acqua e di sfatarlo. Dopo che l'acqua è stata riscaldata, la retroilluminazione si illumina in modo fisso. Premere il pulsante della pompa dell'acqua (5) - l'acqua calda inizierà a scorrere nella tazza. Quando l'illuminazione del pulsante (4) inizierà a lampeggiare, spegnere l'alimentazione dell'acqua e svuotare la tazza con l'acqua. Quando l'illuminazione del pulsante (4) si illuminerà di nuovo, avviare nuovamente il processo e ripeterlo altre 2 volte.

**ATTENZIONE! Quando si avvia la pompa dell'acqua per la prima volta, si possono avvertire rumori insoliti, che cessano dopo circa 30 secondi. Essi indicano lo sfianto della pompa e sono perfettamente naturali.**

## USO DEL DISPOSITIVO

### RISCALDAMENTO DELLA MACCHINA

Per ottenere il miglior aroma di caffè, riscaldare il portafiltro e la tazzina secondo le seguenti istruzioni:

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dalla macchina e riempirlo con acqua potabile fredda. Il livello dell'acqua non deve superare il livello "MAX" e non deve essere inferiore al livello "MIN". Installare il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio.
2. Inserire il filtro selezionato (16) o (17) nel portafiltro (18) e montare il portafiltro nella presa di montaggio (10). Non versare il caffè nel filtro selezionato.
3. Montare il vassoio raccogli gocce (13) nel luogo di installazione (11) e mettere la griglia (12) sul gocciolatoio. Posizionare una tazzina da caffè sulla griglia.
4. Assicurarsi che la manopola di dosaggio del vapore (3) sia in posizione estrema superiore (chiuso). Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica.
5. Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica e avviare il riscaldamento dell'acqua con il pulsante (4) - la retroilluminazione del pulsante inizia a lampeggiare. Dopo che l'acqua è stata riscaldata, la retroilluminazione si illumina in modo fisso. Premere il pulsante della pompa dell'acqua (5) - l'acqua calda inizierà a scorrere nella tazza. Dopo circa 20 secondi, interrompere l'alimentazione dell'acqua con il pulsante (5) - la macchina da caffè, il portafiltro e il filtro installato sono stati preriscaldati.

**ATTENZIONE! on il riscaldamento dell'acqua attivato, la retroilluminazione del pulsante (4) si illumina temporaneamente con una luce lampeggiante e fissa, il che indica che il termostato della macchina da caffè sta mantenendo la temperatura.**

### PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Preriscaldare la macchina come descritto sopra.
2. Rimuovere il portafiltro (18) con il filtro (16) o (17) dalla macchina. Versare il caffè ben e finemente macinato in un filtro adatto e poi pressarlo con il pressino (21) in modo che dopo averlo pressato sia visibile una soglia chiara tra il livello del caffè pressato e il bordo del filtro. Il filtro (16) permette di ottenere una tazza di caffè, mentre il filtro (17) ne produce due.

**ATTENZIONE! Non mettere più di 10 g di caffè nel filtro piccolo e non più di 20 g nel filtro grande.**

3. Installare il portafiltro con il filtro appropriato riempito di caffè nel dispositivo.

**ATTENZIONE! Il portafiltro con il filtro è caldo. Usare l'impugnatura del portafiltro. Adottare cautela – rischio di ustione.**

4. Posizionare una tazzina di caffè sulla griglia di protezione della vaschetta del gocciolatoio in posizione centrale. È possibile riscaldare le tazzine utilizzando lo speciale alloggiamento riscaldato (2).
5. Assicurarsi che la macchina da caffè sia sufficientemente riscaldata al termine del processo di riscaldamento. La retroilluminazione del pulsante (4) deve essere illuminata con una luce continua, il che significa che l'acqua per l'erogazione del caffè è alla temperatura ideale. Se la retroilluminazione lampeggia, aspettare un momento - il riscaldamento è in corso.

**ATTENZIONE!** La macchina da caffè è pronta per l'uso circa 100 secondi dall'avvio. A seconda della temperatura dell'acqua utilizzata, della temperatura esterna e della pressione atmosferica, questo tempo può essere leggermente più lungo.

6. Azionare la pompa dell'acqua con il pulsante (5). L'acqua sotto pressione comincia a raccogliersi nel portafiltro del caffè e fuoriesce attraverso i due fori nella parte inferiore del portafiltro. Ricordarsi di versare il caffè solo quando il pulsante (4) è acceso in modo permanente - solo l'acqua alla giusta temperatura è in grado di dare il pieno aroma del caffè preparato.
7. Se nel portafiltro è installato il filtro (17) per due tazzine di caffè. I fori della griglia si trovano esattamente sotto il punto in cui il caffè esce dal portafiltro.
8. Rimuovere dalla macchina da caffè la tazzina con il caffè preparato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, quindi smontare dalla macchina il portafiltro e il filtro, dopodiché sciacquare quest'ultimo e asciugare prima dell'infusione successiva.

**ATTENZIONE!** Il portafiltro con il manico, i filtri e il luogo di montaggio del portafiltro sono caldi. Fare attenzione a non scottarsi. Tenere sempre il portafiltro per il manico. Eliminare periodicamente, a intervalli regolari, il liquido dal vassoio raccogli gocce.

**ATTENZIONE!** Controllare sempre la quantità d'acqua nel serbatoio. Non far funzionare la macchina da caffè senza acqua. Non rimuovere il serbatoio dell'acqua quando la macchina da caffè è in uso.

**ATTENZIONE!** La macchina da caffè è dotata di una funzione di spegnimento automatico dopo 30 minuti di accensione.

#### SCHIUMA DI LATTE

Con la funzione di schiumatura si può facilmente schiumare e riscaldare il latte usato per servire il caffè. Il latte viene riscaldato dal vapore caldo proveniente dall'ugello di espulsione del vapore (7). Ricordatevi di preparare prima il caffè e solo dopo di schiumare il latte.

**ATTENZIONE!** Il vapore espulso è caldo. Fare attenzione a non scottarsi.

1. Utilizzare il supporto dell'ugello del vapore (8) per inclinare l'ugello di espulsione del vapore verso il lato destro del dispositivo, come mostrato nella figura 3. Questo renderà più facile l'inserimento del beccuccio nel contenitore del latte.
2. Accendere il riscaldatore del vapore (6) e attendere che la spia dell'interruttore diventi fissa (in questo momento, il dispositivo sarà pronto a rilasciare vapore).

**ATTENZIONE!** Quando il riscaldatore di vapore è attivato, il riscaldatore dell'acqua si spegne automaticamente per fornire più calore al vapore.

3. Posizionare un recipiente vuoto sotto l'ugello (7) e ruotare delicatamente la manopola di dosaggio del vapore (3) verso sinistra per rimuovere l'acqua residua dal dosatore. L'acqua uscirà dall'ugello, seguita da vapore con gocce d'acqua, e poi dal vapore. A questo punto, girare la manopola di dosaggio del vapore (3) nella posizione estrema superiore (OFF).

**ATTENZIONE!** L'ugello di espulsione del vapore (7) è dotato di una protezione (9). Quando si usa il diffusore di vapore, la protezione (9) deve essere installata sull'ugello. Rischio di ustioni!



Fig. 3

4. Posizionare un recipiente con il latte sotto l'ugello (7), in modo che quest'ultimo sia delicatamente immerso nel latte e poi, usando la manopola di rilascio del vapore (3), aumentare gradualmente l'uscita del vapore eseguendo delicati movimenti circolari con il recipiente del latte. Immergere gradualmente l'ugello più a fondo nel latte.
5. Se durante la schiumatura del latte la retroilluminazione del pulsante (6) inizia a lampeggiare, interrompere il processo e attendere un momento fino a quando la retroilluminazione si accende con luce fissa. Durante questo tempo, la macchina del caffè riscalda il vapore alla temperatura adeguata. **Terminare il processo di schiumatura del latte non più tardi del terzo ciclo di riscaldamento del vapore. Non schiumare il latte per più di un minuto alla volta.**
6. Quando la schiumatura del latte sarà finita, spegnere il riscaldamento del vapore con il pulsante (6) e scollegare dalla rete.

**ATTENZIONE! Dopo il processo di schiumatura del latte, mettere un contenitore con acqua sotto l'ugello e sciacquare l'ugello e il suo alloggiamento nell'acqua. Questo eviterà le macchie difficili da rimuovere.**

## CONSIGLI PRATICI PER FARE IL CAFFÈ

1. Preparare l'ESPRESSO in una tazzina calda. Utilizzare l'unità di riscaldamento della tazza (2) per preriscaldarla. Per riscaldare rapidamente la tazza, versare l'acqua calda della macchina da caffè nella tazza (senza riempire il filtro). Un caffè classico ESPRESSO dovrebbe essere preparato con una miscela di diversi caffè in una tazzina da circa 70 ml, che non dovrà essere riempita per più della metà.
2. Quando si monta il latte per il CAPPUCCINO, usare circa 100 ml di latte alla volta. Versare il latte schiumato nel caffè precedentemente preparato. Cospargere un po' di cacao in cima. Nel caffè classico, il CAPPUCCINO classico è basato su 25 ml di caffè ESPRESSO.
3. Per un migliore effetto visivo, puoi preparare il CAPPUCCINO in una tazza trasparente.
4. Rimuovi sempre dai filtri i residui di caffè delle precedenti infusioni. Anche piccole quantità di caffè vecchio hanno un effetto negativo sul gusto del caffè appena preparato.
5. Il latte per la schiuma deve essere parzialmente scremato o intero e raffreddato in frigorifero. Schiumare il latte in un recipiente di piccolo diametro in modo che la schiuma non si espanda ai lati. Il latte schiumato può aumentare notevolmente di volume.
6. Non preparare il caffè subito dopo aver schiumato, perché la temperatura della macchina sarà troppo alta per ottenere il sapore ideale. Attendere non meno di 5 minuti.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE! Scollegare il dispositivo dall'alimentazione e attendere che si sia raffreddato completamente prima di iniziare la pulizia.**

**ATTENZIONE! Non immergere il corpo esterno della macchina da caffè in acqua o altri liquidi.**

1. Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo
2. Pulire delicatamente il corpo esterno della macchina da caffè con un panno umido e asciugare bene.
3. Lavare il portafiltro (18) con l'impugnatura (20), i filtri (16) e (17), il vassoio raccogli gocce (13), la griglia (12) e il serbatoio dell'acqua (15) in acqua calda con un detergente delicato, quindi sciacquare e asciugare con cura.

4. Pulire l'ugello del vapore (7) dopo ogni utilizzo. Immergere l'ugello nell'acqua e iniziare a schiumare. Fatto ciò, rimuovere la protezione (9) dall'ugello, lavarla in acqua calda, sciacquarla, asciugarla e riposizionarla sull'ugello.
5. Pulire periodicamente e controllare il funzionamento della valvola nella parte inferiore del serbatoio dell'acqua. Sciacquare la valvola sotto acqua corrente e premerla delicatamente alcune volte. Controllare e pulire periodicamente la sede della valvola dell'acqua nel corpo esterno del dispositivo.
6. Ogni 50 tazze di caffè circa, pulire il filtro piatto situato nella presa del gruppo del portafiltro (10). Per pulire il filtro, attenersi alle istruzioni a seguire:
  - ▶ con un cacciavite a lama piatta (il cacciavite non è incluso nel prodotto MKW-06M), svitare la vite di fissaggio del filtro rotondo piatto situato nel punto di assemblaggio del portafiltro e rimuovere la molla con il pistone arancione situato dietro il filtro all'interno della macchina da caffè
  - ▶ lavare il filtro e il pistone rimossi in acqua calda con detergente e poi sciacquarli e asciugarli; assicurarsi che i fori della vite non siano ostruiti
  - ▶ rimontare il setaccio e il pistone con la molla puliti e stringere la vite, il pistone deve essere messo sulla molla prima dell'installazione nella macchina del caffè e la molla deve essere inserita nel foro della macchina del caffè (con il pistone all'interno della macchina)
7. Decalcificare la macchina da caffè ogni 4-5 settimane circa. La decalcificazione a intervalli regolari fa sì che il caffè abbia un sapore migliore e che il dispositivo duri più a lungo. Per decalcificare, attenersi alle seguenti istruzioni:
  - ▶ preparare una miscela di acqua (1 litro) e acido citrico (quattro cucchiaini da cucina) e versarla nel serbatoio dell'acqua
  - ▶ Installare il portafiltro (vuoto, senza caffè) nel luogo di montaggio e allungare il vassoio raccogli gocce con la griglia. Mettere un contenitore vuoto sul vassoio
  - ▶ collegare la macchina alla rete, accendere il riscaldamento dell'acqua con il pulsante (4) e aspettare che si riscaldi
  - ▶ avviare la pompa dell'acqua e versare circa 150 ml di acqua nel portafiltro, attendere un momento e ripetere l'operazione 3 volte, svuotare ripetutamente il recipiente posizionato
  - ▶ premere il pulsante (6) per accendere il riscaldamento del vapore, attendere che si riscaldi, mettere un contenitore sotto l'ugello del vapore ed erogare il vapore attraverso l'ugello per circa un minuto
  - ▶ eliminare il resto dell'acqua inutilizzata con il decalcificante dal serbatoio e poi riempirlo con acqua fresca e pulita
  - ▶ Ripetere il processo di versamento dell'acqua attraverso il portafiltro e di erogazione del vapore attraverso l'ugello più volte al fine di risciacquare la macchina da caffè dai residui di acido citrico
  - ▶ mettere da parte la vaschetta raccogli gocce, spegnere la macchina, staccare la spina e **attendere che si raffreddi completamente**

## POSSIBILI PROBLEMI E RISOLUZIONE

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Perdita d'acqua da sotto la macchina	Vassoio raccogli gocce troppo pieno	Vuota il vassoio raccogli gocce
	Malfunzionamento della macchina da caffè	Contattare un centro di assistenza autorizzato
La macchina da caffè non funziona	Nessuna alimentazione	Accendere la macchina, controllare il collegamento alla rete elettrica o contattare un centro di assistenza autorizzato
Il vapore non fa schiumare il latte	Temperatura del vapore troppo bassa	Attendere che la macchina del caffè sia pronta a rilasciare il vapore
	Contenitore del latte troppo grande	Utilizzare una tazza stretta e alta
	Latte scremato troppo caldo	Utilizzare latte fresco intero o parzialmente scremato
Retrogusto acido del caffè	Risciacquo inadeguato della macchina da caffè dopo il processo di decalcificazione	Erogare solo acqua più volte con un filtro vuoto
	Conservazione inadeguata del caffè	Usare il caffè appena macinato. Conservare il caffè in un contenitore ermetico.

## DATI TECNICI

I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta nominale del prodotto.

**Lunghezza del cavo di alimentazione:** 1,0 m



**ATTENZIONE! MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!**

## SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.









*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*

*Nous vous souhaitons toute satisfaction quant à l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de la large offre commerciale de notre entreprise **MPM***

*Vi auguriamo la massima soddisfazione dall'uso del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire della nostra ricca offerta commerciale. **MPM***

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](http://www.mpm.pl)