



INSTRUKCJA OBSŁUGI



CIŚNIENIOWY EKSPRES DO KAWY MKW-08M Espresso Machine/KoфeBapka/Espressomaschine/ Macchina da caffè espresso/Machine a café/

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
EN	USER MANUAL	12
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	21
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	31
IT	ISTRUZIONI PER L'USO.....	41
FR	NOTICE D'UTILISATION.....	51

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

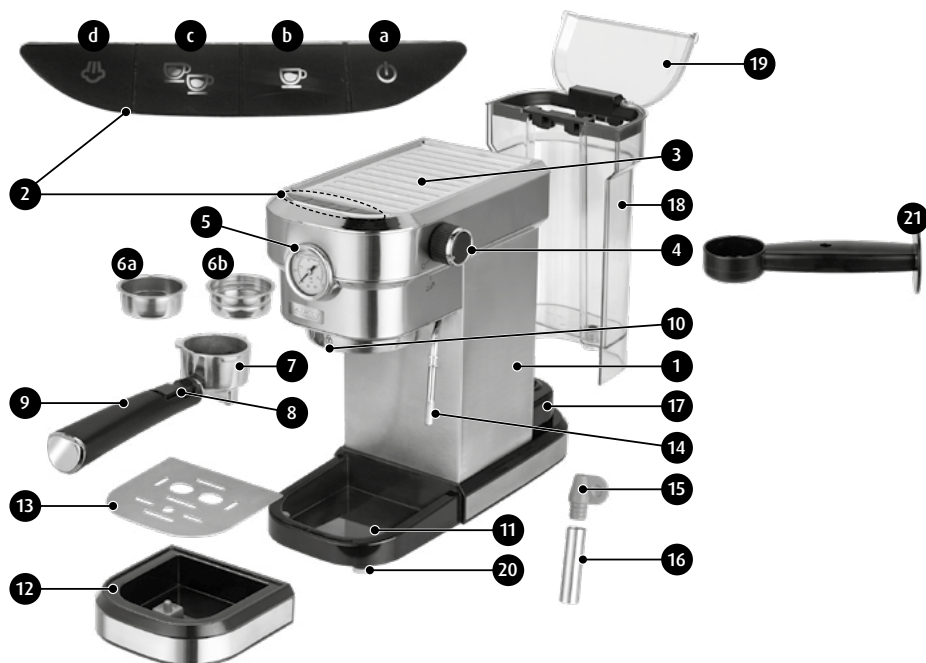
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Używaj urządzenie na gładkiej i stabilnej powierzchni.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



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

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

OPIS URZĄDZENIA



1. Obudowa ekspresu
2. Panel sterowania
 - a. włącznik/wyłącznik wraz z lampką kontrolną
 - b. przycisk zaparzania jednej filiżanki kawy wraz z lampką kontrolną
 - c. przycisk zaparzania dwóch filiżanek kawy wraz z lampką kontrolną
 - d. włącznik/wyłącznik podgrzewania pary wraz z lampką kontrolną
3. Podgrzewane miejsce na puste filiżanki
4. Pokrętko dozowania pary
5. Manometr
6. Filtry do kawy
 - a. mały filtr na kawę (10g)
 - b. duży filtr na kawę (20g)
7. Kolba na filtr z kawą
8. Dźwignia blokady filtra
9. Uchwyt kolby
10. Gniazdo montażu kolby
11. Miejsce montażu tacki ociekowej
12. Tacka ociekowa
13. Kratka tacki ociekowej
14. Dysza wyrzutnika pary
15. Gumowy uchwyt wyrzutnika pary
16. Osłona dyszy
17. Miejsce montażu zbiornika na wodę
18. Zbiornik na wodę o pojemności 1,2l
19. Pokrywa pojemnika na wodę
20. Antypoślizgowe nóżki
21. Miarka - ugniatacz do kawy

MONTAŻ/DEMONTAŻ KOLBY Z FILTREM W EKSPRESIE

1. Wybrany filtr (6) umieścić w kolbie (7) (rys.1).
2. Kolbę (7) wraz z zainstalowanym filtrem (6) umieścić w gnieździe montażu kolby (10) tak aby uchwyt kolby (9) pokrywał się z symbolem otwartej kłódki na przednim panelu ekspresu.
3. Uchwyt kolby (9) obróć lekko w prawo tak aby pokrywał się z symbolem zamkniętej kłódki 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 (9) w lewo, wyjmij kolbę (7) z gniazda montażu kolby (10) i zdemontuj filtr z kolby.

UWAGA! Kolbę zawsze trzymaj za jej uchwyt (9). W uchwycie znajduje się dźwignia (8) pozwalająca zablokować filtr przy jego potrząsaniu podczas czyszczenia. Kolba może być gorąca. Zachowaj ostrożność.



rys. 1



rys. 2

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

1. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
2. Uchwyc zbiornik na wodę (18) za uchwyt i pociągnij zbiornik do góry.
3. Uchyl wieko zbiornika i wlej do niego nie więcej niż 1,2l (dolna krawędź czarnego uchwyty (zbiornika) pitnej, zimnej wody ale nie mniej niż 0,4l.
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 1,2 l. 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 wyparzenia ekspresu gorącą wodą. Wykonaj następujące czynności:
 - ▶ zdejmij z kawiarki zbiornik na wodę (18), wlej do niego około 1 litra zimnej i pitnej wody. Zainstaluj zbiornik w tylnej części kawiarki.
 - ▶ zainstaluj filtr (6) w kolbie (7), a kolbę zainstaluj w urządzeniu. Do wybranego filtra nie wysypuj jednak kawy.
 - ▶ w miejscu montażu tacki ociekowej (11) ustaw tackę ociekową (12) a na tacce kratkę (13). Na kratce postaw pustą filiżankę. Upewnij się, że pokrętko dozowania pary (4) znajduje się w pozycji „0”.

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

- ▶ podłącz ekspres do źródła zasilania i włącz go przyciskiem (2a) - rozpoczyna się podgrzewanie ekspresu co sygnalizowane jest powolną pulsacją lampek kontrolnych na przyciskach (2b) i (2c). Po nagraniu lampki kontrolne zaświecą się światłem stałym. Naciśnij przycisk zaparzenia jednej filiżanki kawy (2b) - gorąca woda zacznie spływać do filiżanki. Gdy proces nalewania się zakończy to opróżnij filiżankę z wody i powtórz jeszcze proces 2-krotnie
- ▶ przyciskiem podgrzewania pary (2d) uruchom podgrzewanie pary a po podgrzaniu (lampka na przycisku świeci światłem ciągłym) upuść trochę pary do podstawionego naczynia.

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

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

UWAGA! Wyrzucana para jest gorąca - uważaj aby się nie oparzyć.

PODGRZEWANIE EKSPRESU

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

1. Zdemontuj z urządzenia zbiornik na wodę i napełnij go zimną pitną wodą. Zamontuj zbiornik w urządzeniu.
2. Zamontuj wybrany filtr (6) w kolbie (7) a kolbę zamontuj w gnieździe montażu kolby (10). Do wybranego filtra nie wsypuj kawy.
3. W miejscu montażu tacki ociekowej (11) zamontuj tackę ociekową (12) a na tacce ustaw kratkę (13). Na kratce umieść filiżankę na kawę.
4. Upewnij się, że pokrętko dozownika pary (4) znajduje się w pozycji „0”. Podłącz urządzenie do zasilania.
5. Podłącz ekspres do źródła zasilania i włącz go przyciskiem (2a) - rozpoczyna się podgrzewanie ekspresu co sygnalizowane jest powolną pulsacją lampek kontrolnych na przyciskach (2b) i (2c). Po nagraniu lampki kontrolne zaświecą się światłem stałym. Naciśnij przycisk zaparzenia jednej filiżanki kawy (2b) - gorąca woda zacznie spływać do filiżanki. Gdy proces nalewania się zakończy to opróżnij filiżankę z wody. Ekspres został wstępnie podgrzany i możesz parzyć kawę.

PARZENIE KAWY

1. Podgrzej urządzenie według powyższego opisu.
2. Zdemontuj z ekspresu kolbę (7) wraz z podgrzanyym filtrem (6). Do wybranego filtra wsypuj łyżatką (21) odpowiednią ilość kawy:
 - mały filtr na kawę (6a) - maksymalnie 10g świeżej i dobrze zmielonej kawy (dla jednej filiżanki kawy)
 - duży filtr na kawę (6b) - maksymalnie 20g świeżej i dobrze zmielonej kawy (dla dwóch filiżanek z kawą)Kawę po nasypaniu ubij ugniataczem (21).

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

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

3. Zamontuj kolbę ze stosownym, napełnionym kawą filtrem w urządzeniu.
4. Umieść filiżankę na kawę na kratce ochronnej tacki ociekowej w jej centralnym miejscu lub dwie filiżanki obok siebie pod kolbą jeżeli będziesz parzył dwie kawy. Owalne otwory w kratce (13) znajdują się dokładnie pod miejscem wydobywania się parzonej kawy z kolby. Filiżanki możesz podgrzewać korzystając z podgrzewanego miejsca na filiżanki (3).
5. Uruchom proces parzenia kawy przyciskiem (2b) dla jednej filiżanki kawy lub przyciskiem (2c) dla dwóch filiżanek kawy. Jeżeli lampki kontrolne na przyciskach (2b) i (2c) powoli pulsują oznacza to nagrzewanie wody - nie uruchamiaj procesu do momentu aż lampki zaświecą się światłem ciągłym. Po wybraniu odpowiedniego przycisku ekspres zaczyna przelewać wodę pod wysokim ciśnieniem przez kolbę z ubitą kawą w filtrze.

UWAGA! Jednorazowy czas nagrzewania wody w ekspresie nie przekracza 70 sekund.

PL

Czas nalewania (parzenia) jednej filiżanki domyślnie ustawiony jest na około 20 sekund a dla dwóch filiżanek około 40 sekund. W zależności od wielu czynników (gatunek kawy, stopień zmielenia i ubicia) odpowiada to ilości ok 35 i 70 ml kawy. Zakończenie procesu nalewania zasygnalizowane zostaje pięcioma krótkimi sygnałami dźwiękowymi. Czas nalewania kawy możesz programować w zakresie do 60 sekund (patrz rozdział „PROGRAMOWANIE CZASU NALEWANIA KAWY”).

6. Manometr (5) wskazuje ciśnienie podczas parzenia kawy, które może osiągnąć nawet 20bar. Jednak ciśnienie uzyskiwane w procesie parzenia jest zależne od wielu czynników takich jak: temperatura otoczenia, ciśnienie atmosferyczne, gatunek kawy, stopień zmielenia czy też ubicia w filtrze dlatego też wartości podczas parzenia kawy mogą być niższe.
7. Jeżeli chcesz uzyskać większą ilość kawy z tego samego wkładu to powtórz proces parzenia jednak uzyskana kawa będzie już miała mniejszą moc.
8. Po procesie parzenia przejdź do funkcji spieniania mleka bądź wyłącz urządzenie przyciskiem (2a), odłącz od sieci zasilającej po czym zdemontuj z ekspresu kolbę z filtrem i bezwzględnie 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 spienić i podgrzać mleko używane przy podawaniu kawy. Spienianie odbywa się dzięki gorącej parze wodnej wyrzucanej z dyszy wyrzutu pary (14). Pamiętaj aby najpierw przygotować kawę a dopiero w drugiej kolejności spienić mleko.

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

1. Korzystając z uchwytu dyszy pary (15) 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 (2d) 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 (14) puste naczynie i delikatnie obróć w lewo pokrętko dozowania pary (4) w celu pozbycia się resztek wody z dozownika. Z dyszy zacnie wydostawać się woda, para z kropelkami wody a następnie sama para. Zakręć wtedy pokrętko dozownika pary (4) w górną skrajną pozycję 0.



rys. 3

UWAGA! Dysza wyrzutu pary (14) wyposażona jest w osłonę (16). Podczas korzystania z wyrzutnika pary osłona (16) musi być zainstalowana na dyszy. Ryzyko poparzenia!

- Naczynie z mlekiem przyłóż pod dyszę (14) tak aby dysza delikatnie zanurzyła się w mleku a następnie pokrętlę (4) zacznij stopniowo zwiększać wyrzut pary jednocześnie wykonując naczyniem z mlekiem delikatne, kołowe ruchy. Stopniowo zanurzaj dyszę coraz głębiej w mleku. **Nie spieniaj mleka jednorazowo dłużej niż jedną minutę.**
- Po zakończeniu spieniania mleka wyłącz podgrzewanie pary przyciskiem (2d). Po wyłączeniu podgrzewania podświetlenia przycisków (2b) i (2c) świecą pulsacyjnie z dużą częstotliwością co świadczy o zbyt dużej temperaturze dla ponownego parzenia kawy. Przed ponownym parzeniem kawy należy poczekać aż ekspres się ostudzi (lampki zaświecą się światłem ciągłym). Możesz przyspieszyć proces studzenia ekspresu upuszczając trochę pary pod podstawione naczynie. Po zakończonej pracy z ekspresem wyłącz urządzenie przyciskiem (2a), odłącz od sieci zasilającej, poczekaj aż ostygnie i wyczyść je.

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

PROGRAMOWANIE CZASU NALEWANIA

- Uruchom ekspres i poczekaj aż będzie gotowy do użycia (lampki kontrolne na przyciskach 2b i 2c świecą światłem ciągłym).
- Rozpocznij proces parzenia kawy przyciskiem (2b). Po 3 sekundach wciśnij ponownie przycisk i trzymaj go wciśniętego do momentu kiedy nalejesz docelową, pożądaną ilość kawy (maksymalnie 60 sekund). Po zwolnieniu przycisku czas nalewania zostaje zaprogramowany w pamięci ekspresu.
- Analogicznie postępuj przy programowaniu czasu nalewania dla dwóch filiżanek - przycisk (2c).
- Aby usunąć z pamięci zaprogramowane czasy i przywrócić ustawienia domyślne przyciśnij jednocześnie przycisk wyrzutu pary (2d) i przycisk parzenia jednej filiżanki (2b). Przyciski trzymaj wciśnięte przez około 3 sekundy - po tym czasie ekspres wyda krótki sygnał dźwiękowy co oznacza że ustawienia fabryczne zostały przywrócone.

PORADY PRAKTYCZNE PRZY PARZENIU KAWY

- Kawę ESPRESSO zaparzaj w ciepłej filiżance. Do podgrzania wykorzystaj miejsce do podgrzewania filiżanek (3). 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.
- Ekspres wyposażony jest w funkcje dozowania gorącej wody z dyszy (14) którą możesz wykorzystać także do podgrzewania filiżanek. Wyrzut gorącej wody następuje po przekręceniu w lewo pokrętła dozowania pary ale w trybie gotowości ekspresu do parzenia kawy (zaświecone podświetlenia przycisków 2b i 2c).
- Podczas spieniania mleka do kawy CAPPUCINO użyj jednorazowo około 100 ml mleka. Spienione mleko przelej do wcześniej zaparzonej kawy. Całość posyp delikatnie odrobiną kakao. W klasycznej kawie CAPPUCINO bazą jest 25-35 ml kawy ESPRESSO.
- Kawę CAPPUCINO dla lepszego efektu wizualnego możesz parzyć w przezroczystej filiżance.
- Usuwać zawsze z filtrów dokładnie resztki kawy z poprzedniego parzenia. Nawet niewielkie ilości starej kawy wpływają ujemnie na smak nowo parzonej kawy.

- 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.
- Nie parz kawy bezpośrednio po spienianiu mleka gdyż temperatura ekspresu będzie zbyt wysoka dla uzyskania idealnego smaku.

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.

- Czyszczenie urządzenia przeprowadzaj po każdym użyciu
- Obudowę ekspresu wyczyść delikatnie wilgotną ściereczką po czym dokładnie wytrzyj do sucha.
- Kolbę (7) wraz z uchwytem (9), filtry (6a) (6b), tackę ociekową (12), kratkę (13) oraz zbiornik na wodę (18) umyj w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem a następnie opłucz i dokładnie osusz.
- Dyszę wyrzutu pary (14) wyczyść po każdym użyciu. Zanurz dyszę w wodzie i uruchom spienianie. Następnie ściągnij z dyszy jej osłonę (16), wymyj ją w ciepłej wodzie, opłucz, wysusz i zamontuj na dyszy.
- 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.
- Co około 50 filiżanek kawy oczyść płaski filtr znajdujący się w gnieździe montażu kolby (10). Aby oczyścić filtr postępuj wg poniższych wskazówek:
 - za pomocą wkrętaka odkręć śrubkę która utrzymuje płaski, okrągły filtr znajdujący się w miejscu montażu kolby
 - zdemontowany filtr umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu a następnie wypłucz i wysusz, zwróć uwagę na drożność oczek w filtrze
 - wyczyszczony filtr zamontuj na swoim miejscu i przykręć śrubkę
- 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 podłóż tackę ociekową wraz z kratką, na tacce umieść puste naczynie
 - podłącz urządzenie do sieci, włącz je i odczekaj aż się podgrzeje
 - uruchom przelewanie wody przyciskiem (2c), odczekaj chwilę i powtórz czynność 3-krotnie, opróżniaj na bieżąco podstawione naczynie
 - przyciskiem (2d) 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	Przepełniona 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
	Zbyt niska temperatura pary	Poczekaj na gotowość ekspresu do wyrzutu pary
Para nie spienia mleka	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.
Ekspres nie pobiera wody pomimo napełnionego zbiornika wodnego.	Zapowietrzone urządzenie	Wypuść nadmiar powietrza przez dyszę spieniącą używając pokrętła (4)
Nie uruchamia się proces parzenia kawy	Błąd pamięci ekspresu	Wyłącz i uruchom ponownie ekspres

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,8 m



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

AKCESORA

I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- ▶ 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 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!

- ▶ **ATTENTION! Do not start the espresso machine without the portafilter with a selected filter.**

OVERVIEW



1. Espresso machine housing
2. Control panel
 - a. power switch with LED
 - b. 1-cup button with LED
 - c. 2-cup button with LED
 - d. steam heating button with LED
3. Cup warmer
4. Steam dosage knob
5. Manometer
6. Filter baskets
 - a. small filter basket (10 g)
 - b. large filter basket (20 g)
7. Portafilter
8. Filter lock lever
9. Portafilter handle
10. Group head
11. Drip tray mounting space
12. Drip tray
13. Drip tray grate
14. Steam jet nozzle
15. Rubber nozzle handle
16. Nozzle guard
17. Water tank housing
18. 1.2 L water tank
19. Water tank cover
20. Non-slip feet
21. Coffee measuring spoon with tamper

ATTACHING/DETACHING THE FILTER WITH THE HOLDER

1. Choose a filter (6) and place it in the filter holder (7) (Fig. 1).
2. Place the portafilter (7) with a filter basket (6) inside the group head (10) so that the portafilter handle (9) aligns with the open lock symbol on the front panel of the espresso machine.
3. Gently turn the portafilter handle (9) to the right so that it aligns with the closed lock symbol on the frontal panel of the coffee maker (Fig. 2).
4. Detach the filter holder and the filter in the reverse order: gently turn the filter holder handle (9) to the left to stop, remove the filter holder (7) from the receptacle (10) and remove the filter from the holder.

CAUTION! Always hold the filter holder by the handle (9). The handle features a latch lever (8) to keep the filter in the holder while shaking it empty. The filter holder can be hot. Handle with care.



FILLING THE WATER TANK

1. Unplug the espresso machine from the mains.
2. Lift the water tank (18) by pulling up on the handle.
3. Open the water tank cover and pour in no more than 1.2 L (bottom edge of the black tank handle) of cold drinking water, but in any case no less than 0.4 L.
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 1.2l. 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 (18) from the espresso machine, pour about 1 litre of cold drinking water. Place the water tank back in the espresso machine.
 - Place the filter (6) in the filter holder (7) 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 (11) in the drip tray seat (12) and place the drip tray grate (13) on the tray. Place an empty cup on the grate. Make sure that the steam level knob (4) is set at its the position "0".

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

- plug the espresso machine to a power source and switch it on by pressing the power switch (2a) – the appliance is now warming up, which is signalled by the slow flashing of the indicators on the (2b) and (2c) buttons. Once the appliance has warmed up, the indicators will illuminate solid. Press the 1-cup button (2b) – hot water will begin to flow into the cup. When the water stops pouring, empty the cup and repeat the process twice more.
- use the steam heating button (2d) to heat up steam and once heated up (the indicator on the button has illuminated solid), release some steam to a dish placed under the nozzle.

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.

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

USING THE APPLIANCE

ESPRESSO MACHINE WARMING

In order to achieve the best coffee aroma, warm the portafilter with the filtering basket and the cup by following these steps:

1. Remove the water tank and fill it with cold drinking water. Replace the tank in the appliance.
2. Choose a filter basket (6), place it in the portafilter (7) and position the portafilter in the group head (10). Do not put coffee in the chosen filter basket.

3. Place the drip tray (12) in the drip tray mounting space (11) and install the grate (13) on the tray. Place a cup on the grate.
4. Make sure that the steam dosage knob (4) is set to "0". Connect the device to the mains.
5. Plug the appliance to a power source and switch on by pressing the power switch (2a) – the appliance is now warming up, which is signalled by the slow flashing of the indicators on the (2b) and (2c) buttons. Once the appliance has warmed up, the indicators will illuminate solid. Press the 1-cup button (2b) – hot water will begin to flow into the cup. Empty the cup when the water stops pouring. The appliance has been initially warmed up and you can brew coffee now.

MAKING COFFEE

1. Warm up the device in accordance with the instructions above.
2. Detach the portafilter (7) with the warmed filter basket (6). Use the scoop (21) to fill the filter basket with the appropriate amount of coffee:
 - small filter basket (6a) – max. 10 g of fresh, well-ground coffee (for one cup)
 - large filter basket (6b) – max. 20 g of fresh, well-ground coffee (for two cups)
 Tamp the coffee in the basket using the tamper (21).

ATTENTION! Do not exceed the amount of 10 g of coffee for the small basket or 20 g for the large basket.

ATTENTION! The portafilter is hot. Use the portafilter handle. Take extreme care – scalding risk.

3. Attach the portafilter with the appropriate filter basket filled with coffee to the appliance.
4. Place a cup in the centre of the drip tray grate or two cups next to each other under the portafilter, if you wish to make two cups of coffee. The round holes in the grate (13) are located directly below the coffee dispensing spout. Cups can be warmed using the cup warmer (3).
5. Start the brewing by pressing the (2b) button for one cup or the (2c) button for two cups of coffee. If the indicators on the (2b) and (2c) buttons are flashing slowly, the water is being heated up – do not start brewing until the lights illuminate solid. When the desired button is pressed, the appliance starts pouring water under high pressure through the portafilter with tamped coffee in the basket.

ATTENTION! Water heating does not exceed 70 seconds at a time.

The default pouring (brewing) time for one cup is set to approximately 20 seconds or 40 seconds for two cups. Depending on various circumstances (coffee variety, coffee grind size and tamp level), this corresponds to approximately 35 and 70 ml of coffee. Five short alarm sounds will indicate that the pouring is complete. The pouring time may be programmed within a 60 second range (see: "PROGRAMMING POURING TIME").

6. The manometer (5) indicates the pressure during brewing, which may reach up to 20 bar. However, the pressure during brewing depends on several factors, such as: the ambient temperature, atmospheric pressure, coffee variety, grind size or tamp level, and, therefore, the value may be lower.
7. If you want to make more coffee from the same dose, repeat the brewing process. Note that the coffee will be weaker.
8. When the brewing is complete, proceed to milk frothing or turn the appliance off by pressing the (2a) button, unplug it, detach the portafilter, remove the filter basket and immediately rinse and dry it for the next use.

ATTENTION! The portafilter, filter baskets and group head are hot. Proceed with care to avoid scalding. Always hold the portafilter by the handle. Regularly empty the drip tray.

ATTENTION! Regularly control the quantity of water in the tank. Do not allow the espresso machine to operate without water. Do not remove the water tank while operating the espresso machine.

ATTENTION! The espresso machine is equipped with an automatic deactivation function after 30 minutes of operation.

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 (14). 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 (15), as shown in Fig. 3. This way the nozzle can be easily put in the container with milk.
2. Turn on the steaming switch (2d) 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 (14) and gently turn the steam level knob (4) 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 (4) off, to the uppermost position 0.

CAUTION! The steam jet nozzle (14) has a guard (16). The guard (16) must be installed on the nozzle when in use. Risk of burns!

4. Put the container with milk under the nozzle (14) and immerse the nozzle tip in the milk. Now, gradually increase the steam level with the knob (4) while gently swirling the milk in the container. Gradually immerse the nozzle deeper in the milk. **Do not froth milk longer than one minute at a time.**
5. When milk frothing is complete, turn steam heating off by pressing the (2d) button. When heating is off, the (2b) and (2c) button indicators are flashing quickly, indicating that the temperature is too high for another brewing process. Wait until the espresso machine cools down (the indicators have illuminated solid) before next brewing. You can speed up the cooling process by releasing some steam into a dish placed under the nozzle. After use, turn the appliance off by pressing the (2a) button, unplug it, wait until cooled down, and clean.

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.



Fig. 3

PROGRAMMING POURING TIME

1. Switch the espresso machine on and wait until ready for use (the indicators on the 2b and 2c buttons have illuminated solid).
2. Start brewing your coffee by pressing the (2b) button. After 3 seconds, press the button again and hold until you fill the cup with the desired amount of coffee (max. 60 seconds). When you release the button, the pouring time is programmed into the appliance memory.
3. Follow the same steps when programming the pouring time for two cups – button (2c).
4. To delete the programmed times from the memory and restore default settings, press the steam jet button (2d) and 1-cup button (2b) at the same time. Hold the buttons for approximately 3 seconds – the espresso machine will produce a short sound to confirm that default settings have been restored.

ESPRESSO MAKING TIPS

1. Use warm cups to make espresso. Heat them up with the cup heater (3). 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. The espresso machine has a functionality allowing dosing hot water from the nozzle (14), which may also be used for warming cups. Hot water is shot when the steam dosage knob is turned to the left and the appliance is in the standby mode (the (2b) and (2c) button indicators are illuminated).
3. 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 25-35 ml of espresso.
4. For a better visual effect, make cappuccino in a transparent cup.
5. Always thoroughly remove coffee grain residues from the filters. Even trace amounts of old coffee disrupt the taste of a fresh brew.
6. 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.
7. Do not brew coffee after frothing your milk; the espresso maker will output water too hot to enjoy a good taste and aroma.

CLEANING AND MAINTENANCE

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 (7) and the handle (9), the filters (6a) (6b), the drip tray (12), the grate (13) and the water tank (18) in warm water with mild detergent. Next, rinse clean and thoroughly dry.

4. Clean the steam jet nozzle (14) after every use. Immerse the steam jet nozzle in water and turn on the steam. Next, remove the guard (16) 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. Clean the flat filter located in the portafilter socket (10) after every 50 cups of coffee or so. In order to clean the filter, follow these steps:
 - ▶ use a screwdriver to loosen the screw holding the flat, round filter in the group head
 - ▶ wash the filter in warm water with a detergent, then rinse and dry, check that filter mesh is unobstructed
 - ▶ replace the clean filter and tighten the screw:
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. Wait for the water to preheat.
 - ▶ turn the water flow on by pressing the (2c) button, wait for some time, repeat three times, empty the dish as needed
 - ▶ Turn on the steaming switch (2d). 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
Machine does not draw water despite full tank.	Air in the system	Blood the system through the steam nozzle using the knob (4)
Brewing does not start	Appliance memory error	Switch the machine off and back on

TECHNICAL SPECIFICATION

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the power cord: 0.8 m



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

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



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

УКАЗАНИЯ, 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 на 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 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!**

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Корпус кофемашины
2. Панель управления
 - а. выключатель с индикатором
 - б. кнопка приготовления одной чашки кофе, с индикатором
 - с. кнопка приготовления приготовления двух чашек кофе, с индикатором
 - д. выключатель подогрева пара, с индикатором
3. Подогреваемое место для пустых чашек
4. Регулятор подачи пара
5. Манометр
6. Фильтры для кофе
 - а. маленький фильтр для кофе (10 г)
 - б. большой фильтр для кофе (20 г)
7. Холдер для фильтра с кофе
8. Рычаг блокировки фильтра
9. Ручка холдера
10. Гнездо для установки холдера
11. Место установки поддона для капель
12. Поддон для капель
13. Решетка поддона для капель
14. Трубка подачи пара
15. Резиновый держатель трубки подачи пара
16. Насадка трубки подачи пара
17. Место установки резервуара для воды
18. Резервуар для воды объемом 1,2 л
19. Крышка резервуара для воды
20. Нескользящие ножки
21. Мерная ложка для кофе

УСТАНОВКА /СНЯТИЕ КОЛБЫ С ФИЛЬТРОМ В КОФЕМАШИНЕ

1. Поместите выбранный фильтр (6) в колбу (7) (рис.1).
2. Установите холдер (7) вместе с фильтром (6) в гнезде варочной группы (10) таким образом, чтобы ручка холдера (9) совпадала с символом открытого замка на передней панели кофемашины.
3. Легко поверните ручку холдера (9) вправо так, чтобы она совпадала с символом закрытого замка 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 (9) влево, снимите колбу (7) из гнезда колбы (10) и выньте фильтр из колбы.



Рис. 1

ВНИМАНИЕ! Держите колбу за ручку (9). В ручке имеется рычаг (8) для блокировки фильтра во время его встряхивания при чистке. Колба может быть горячей. Будьте осторожны.

НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Возьмите резервуар для воды (18) за ручку и потяните вверх.
3. Откройте крышку резервуара и налейте не более 1,2 л (нижний край черной ручки емкости) питьевой, холодной воды, но не менее, чем 0,4 л.
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.



Рис. 2

ВНИМАНИЕ! Не заполняйте резервуар для воды выше уровня 1,2 л. 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 (18) из кофемашины, налейте в нее около 1 литра холодной питьевой воды. Установите резервуар в задней части кофемашины.
 - ▶ установите фильтр (6) в колбу (7) и вставьте колбу в устройство. Однако, не засыпайте кофе в выбранный фильтр.
 - ▶ поместите каплеуловитель (11) на место установки каплеулавливателя (12), а нем решетку (13). Поставьте пустую чашку на решетку. Убедитесь, что ручка подачи пара (4) находится в положении «0».

ВНИМАНИЕ! Кофемашина не оснащена чашками. Используйте собственные чашки.

- ▶ подключите кофемашину к электросети и включите ее с помощью кнопки (2а) - кофемашина начнет разогреваться, что сопровождается медленным миганием индикаторов на кнопках (2b) и (2c). После прогрева индикаторы будут гореть непрерывно. Нажмите на кнопку приготовления одной чашки кофе (2b) - горячая вода начнет стекать в чашку. После того, как наполнение чашки водой закончится, опорожните ее и повторите этот процесс еще дважды.
- ▶ с помощью кнопки нагрева пара (2d) запустите нагрев пара, а после нагрева (индикатор на кнопке горит непрерывно) выпустите немного пара в подставленную посуду.

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.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

РАЗОГРЕВ КОФЕМАШИНЫ

Для наилучшего аромата кофе разогрейте кофемашину, холдер с фильтром и чашку, следуя приведенным ниже рекомендациям:

1. Снимите с прибора резервуар для воды и наполните его холодной питьевой водой. Установите резервуар в приборе.
2. Установите фильтр (6) в холдере (7), а холдер установите в гнезде варочной группы (10). Не засыпайте кофе в выбранный фильтр.
3. Поместите поддон для капель (12) в его место (11) и установите на нем решетку (13). На решетке поставьте чашку для кофе.
4. Убедитесь, что регулятор подачи пара (4) находится в положении „0“. Подключите прибор к электросети.
5. Подключите кофемашину к электросети и включите ее с помощью кнопки (2а) - кофемашина начнет разогреваться, что сопровождается медленным миганием индикаторов на кнопках (2b) и (2c). После прогрева индикаторы будут гореть непрерывно. Нажмите на кнопку приготовления одной чашки кофе (2b) - горячая вода начнет стекать в чашку. После того, как наполнение чашки водой закончится, опорожните ее. Теперь кофемашина предварительно прогрета, и можно готовить кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

1. Прогрейте кофемашину, как описано выше.
2. Снимите холдер (7) с прогретым фильтром (6). В выбранный фильтр насыпьте с помощью лопатки (21) соответствующее количество кофе:
 - маленький фильтр для кофе (6a) - не более 10 г свежего и хорошо молотого кофе (для одной чашки кофе)
 - большой фильтр для кофе (6b) - до 20 г свежего и хорошо молотого кофе (для двух чашек кофе)Затем запрессуйте кофе с помощью темперы (21).

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

ВНИМАНИЕ! Холдер с фильтром горячие. Используйте ручку холдера. Будьте осторожны - риск получения ожогов.

3. Установите холдер с наполненным кофе фильтром в прибор.
4. Поставьте чашку для кофе на середину защитной решетки поддона для капель или две чашки рядом друг с другом под холдером, если вы хотите приготовить два кофе. Овальные отверстия в решетке (13) находятся точно под местом вытекания готового кофе из холдера. Чашки можно подогреть, используя подогреваемое место для чашек (3).
5. Запустите процесс приготовления кофе кнопкой (2b) для одной чашки кофе или кнопкой (2c) для двух чашек кофе. Если индикаторы на кнопках (2b) и (2c) медленно мигают, то это означает нагрев воды - не запускайте процесс до тех пор, пока индикаторы не будут гореть непрерывно. После выбора соответствующей кнопки кофемашина начинает пропускать воду под высоким давлением через холдер с кофе запрессованным в фильтре.

ВНИМАНИЕ! Однократное время нагрева воды в кофемашине не превышает 70 секунд.

Время налива (приготовления) одной чашки по умолчанию установлено примерно на 20 секунд, а для двух чашек - примерно на 40 секунд. В зависимости от разных факторов (сорт кофе, степень помола и запрессовки) это соответствует примерно 35 и 70 мл кофе. Завершение процесса налива кофе сигнализируется пятью короткими звуковыми сигналами. Время налива кофе можно запрограммировать в диапазоне до 60 секунд (см. раздел „ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ НАЛИВА КОФЕ“).

6. Манометр (5) показывает давление во время приготовления кофе, которое может достигать 20 бар. Однако получаемое в процессе приготовления кофе давление зависит от многих факторов, таких как: температура окружающей среды, атмосферное давление, сорт кофе, степень помола или запрессовки в фильтре, поэтому значение давления во время приготовления кофе может быть ниже.
7. Если вы хотите получить больше напитка из одной и той же порции кофе, повторите процесс варки, но в этом случае полученный напиток будет менее крепким.
8. После процесса заваривания перейдите к функции вспенивания молока или выключите прибор кнопкой (2a), отсоедините его от сети электропитания, после чего снимите с кофемашины холдер с фильтром, а затем без промедления промойте его и просушите перед следующим приготовлением кофе.

ВНИМАНИЕ! Холдер с ручкой, фильтры и место установки холдера являются горячими. Будьте осторожны, можно обжечься. Держите холдер за ручку. Регулярно удаляйте жидкость из поддона для капель.

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 (14). Сначала следует приготовить кофе и только потом вспенить молоко.

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

1. Держа за держатель сопла пара (15), 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 (2d) 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 (14) пустую емкость и осторожно поверните ручку подачи пара (4) 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 (4) в крайнее верхнее положение 0.



ВНИМАНИЕ! Сопло пара (14) оснащено крышкой (16). При использовании выбрасывателя пара крышка (16) должна быть установлена на сопле. Опасность ожога!

4. Поместите сосуд с молоком под сопло (14), так чтобы сопло осторожно погрузилось в молоко, а затем ручкой (4) постепенно начните увеличивать выброс пара, одновременно поворачивая сосуд с молоком деликатными круговыми движениями. Постепенно погружайте сопло все глубже в молоко. **Не вспенивайте молоко дольше одной минуты.**
5. Закончив вспенивание молока, выключите паровой нагрев кнопкой (2d). После выключения нагрева, подсветка кнопок (2b) и (2c) будет быстро мигать, что говорит о слишком высокой температуре для повторного заваривания кофе. Перед повторным завариванием кофе подождите, пока кофемашина остынет (индикаторы будут гореть непрерывно). Вы можете ускорить процесс охлаждения кофемашины, выпуская немного пара в подставленную посуду. После окончания работы выключите кофемашину кнопкой (2a), отсоедините ее от электросети, подождите, пока она остынет и проведите ее чистку.

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.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ НАЛИВА

1. Включите кофемашину и дождитесь, пока он не будет готова к использованию (индикаторы на кнопках 2b и 2c горят непрерывно).
2. Начните процесс приготовления кофе, нажав на кнопку (2b). Через 3 секунды повторно нажмите на кнопку и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не нальется желаемое количество кофе (максимум 60 секунд). После того, как вы отпустите кнопку, время налива будет запрограммировано в памяти кофемашины.
3. Аналогично действуйте при программировании времени налива для двух чашек - кнопка (2c).
4. Чтобы удалить из памяти запрограммированное время и восстановить настройки по умолчанию, нажмите одновременно на кнопку подачи пара (2d) и кнопку приготовления одной чашки (2b). Удерживайте кнопки нажатыми в течение примерно 3 секунд - после этого времени кофемашина подаст звуковой сигнал, что означает, что настройки по умолчанию были восстановлены.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

1. Кофе ЭСПРЕССО заваривайте в теплой чашке. Используйте место для подогрева чашек (3) 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. Кофемашина оснащена функцией подачи горячей воды из трубки (14), которую также можно использовать для подогрева чашек. Выброс горячей воды происходит после поворота влево регулятора подачи пара, если кофемашина готова к приготовлению чая / кофе (подсветка кнопок 2b и 2c горит непрерывно).
3. 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 25-35 мл кофе ЭСПРЕССО .
4. Можно налить КАППУЧЧИНО для лучшего визуального эффекта в прозрачную чашку.
5. Всегда удаляйте из фильтров остатки кофе из предыдущего приготовления. Даже небольшое количество старого кофе отрицательно влияет на вкус свежесваренного кофе.
6. 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.
7. Не заваривайте кофе сразу после вспенивания молока, так как температура машины будет слишком высокой, чтобы получить идеальный вкус.

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 (7) с ручкой (9), фильтрами (6a) (6b) (6c), каплеуловителем (12), решеткой (13) и резервуаром для воды (18) в теплой воде с мягким моющим средством, а затем тщательно сполосните и высушите
4. Сопло подачи пара (14) очищайте после каждого использования. Опустите сопло в воду и включите вспенивание. Затем снимите крышку (16) 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. Приблизительно каждые 50 чашек кофе очищайте фильтр, расположенный в гнезде варочной группы (10). Чтобы очистить фильтр, следуйте инструкциям ниже:
 - ▶ с помощью отвертки открутите винт, который удерживает плоский, круглый фильтр, расположенный в месте установки холдера
 - ▶ Снятый фильтр промойте в теплой воде с добавлением моющего средства, а затем сполосните и высушите, обратите внимание на проходимость ячеек в фильтре.
 - ▶ очищенный фильтр установите на место и закрутите винт:
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 и дождитесь его нагрева
 - ▶ включите пролив воды кнопкой (2c), подождите немного и повторите операцию трижды, все время опорожня подставленную посуду
 - ▶ с помощью кнопки (2d) 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
	Неисправная работа кофемашины	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Кофемашина не работает	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.
Кофемашина не берет воду, несмотря на полный резервуар для воды.	Воздух в приборе	Выпустите лишний воздух через трубку подачи пара с помощью регулятора (4)
Не запускается процесс приготовления кофе	Ошибка в памяти кофемашины	Выключите и повторно включите кофемашину

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

Длина сетевого шнура: 0,8 м



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

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)



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

GERÄTEBESCHREIBUNG

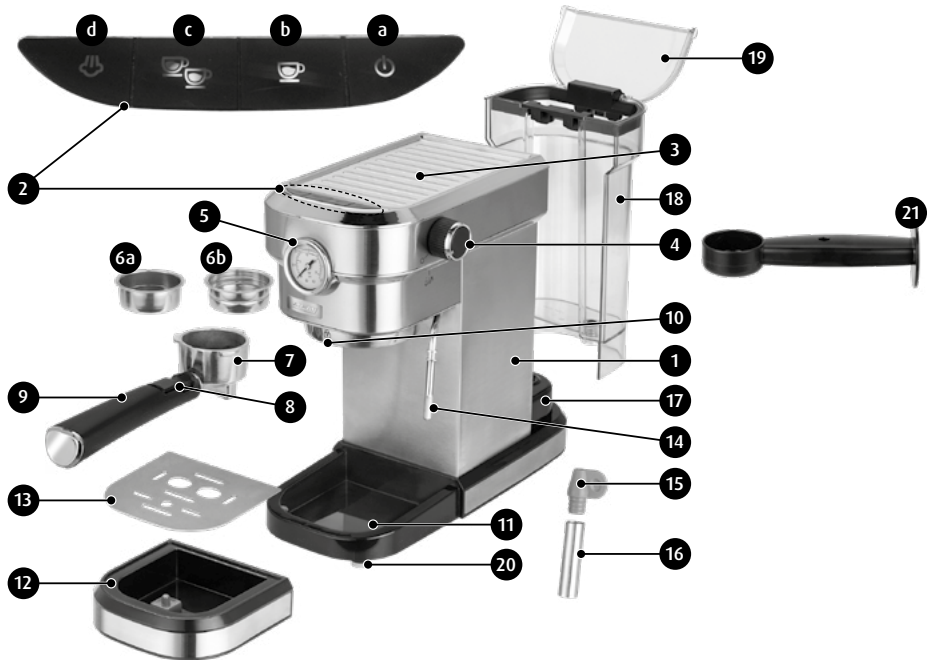
- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Nur mit trockenen Händen bedienen.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Tauchen Sie das Gerät, 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 Fernwirksystem, 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!**
- ▶ **HINWEIS! Starten Sie die Kaffeemaschine nicht ohne den Siebträger mit dem installierten Siebeinsatz.**

GERÄTBESCHREIBUNG



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Gehäuse 2. Bedientpult <ul style="list-style-type: none"> a. Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe b. Taste zum Zubereiten einer Tasse Kaffee zusammen mit einer Kontrollleuchte c. Taste zum Zubereiten von zwei Tassen Kaffee zusammen mit einer Kontrollleuchte d. Ein-/Aus-Schalter der Dampfvorwärmfunktion mit Kontrolllampe 3. Wärmeplatte für Tassen 4. Dampfregler 5. Manometer 6. Siebeinsätze (Kaffeefilter) <ul style="list-style-type: none"> a. Kleiner Siebeinsatz (10 g) b. Großer Siebeinsatz (20 g) | <ul style="list-style-type: none"> 7. Siebträger 8. Siebeinsatz-Verriegelungshebel 9. Siebträgergriff 10. Siebträgeraufnahme 11. Abtropfschalenaufnahme 12. Abtropfschale 13. Abtropfschalengitter 14. Dampfausstoßdüse 15. Gummigriff der Dampfausstoßdüse 16. Düsenabdeckung 17. Anbringungsstelle des Wasserbehälters 18. Wasserbehälter mit einem Volumen von 1,2 l 19. Wasserbehälterabdeckung 20. Rutschfeste Gerätefüße 21. Messlöffel-Stampfer |
|--|---|

MONTAGE/ABBAU DES SIEBTRÄGERS IN DER ESPRESSOMASCHINE

1. Gewählten Siebeinsatz (6) in den Siebträger (7) legen (Abb. 1)
2. Siebträger (7) mit eingebautem Siebeinsatz (6) an der Siebträgeraufnahme (10) anbringen, sodass der Siebträgergriff (9) sich mit dem Symbol der offenen Vorhängevorrichtung im Vorderpaneel der Maschine abdeckt.
3. Kolbengriff (9) leicht nach rechts drehen, sodass er sich mit der geschlossenen Vorhängevorrichtung 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 (7) leicht nach links umdrehen, Siebträger (18) von der Siebträgeraufnahme (10) herausnehmen, Siebeinsatz aus dem Siebträger demontieren.



Abb. 1

ACHTUNG! Den Kolben stets am Griff festhalten (9). Im Griff ist ein Hebel vorhanden (8), 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. Fassen Sie den Wasserbehälter (18) am Griff und ziehen Sie ihn nach oben.
3. Öffnen Sie den Behälterdeckel und gießen Sie nicht mehr als 1,2 l (Unterkante des schwarzen Behältergriffs) aber nicht weniger als 0,4 l kaltes Wasser ein.
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 1,2l 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 (18) mit ca. 1 Liter - kalten Trinkwasser befüllen. Behälter im hinteren Teil der Maschine anbringen.
 - ▶ Siebeinsatz (6) im Siebträger (7) anbringen, Siebträger im Gerät montieren. Siebeinsatz leer lassen.
 - ▶ Abtropfschalenaufnahme (11) die Abtropfschale (12) anbringen, auf der Abtropfschale das Gitter (13) legen. Leere Tasse auf das Gitter aufstellen. Sicherstellen, dass der Dampfregler (4) sich in seiner oberer „0“.

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

- ▶ Die Kaffeemaschine an die Stromversorgug anschließen und mit der Taste (2a) einschalten - die Kaffeemaschine wird vorgewärmt, was durch ein langsames Blinken der Kontrollleuchten an den Tasten (2b) und (2c) signalisiert wird. Nach abgeschlossenem Vorwärmen leuchten die LEDs mit Dauerlicht. Drücken Sie die Taste zum Zubereiten einer Tasse Kaffee (2b) - heißes Wasser fließt in die Tasse. Wenn der Gießvorgang abgeschlossen ist, entleeren Sie die Tasse und wiederholen Sie den Vorgang noch zweimal.
- ▶ Beginnen Sie mit dem Dampfvorwärmftaste (2d), den Dampf zu erwärmen und lassen Sie nach dem Erwärmen (die Kontrollleuchte auf dem Knopf leuchtet mit Dauerlicht) etwas Dampf in eine untergestellte Schale ab

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.

ACHTUNG! Der ausgestosene Dampf ist heis. Vorsichtig vorgehen, damit keine Verbrennungen verursacht werden.

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. Behälter im Gerät anbringen.
2. Gewählten Siebeinsatz oder (6) im Siebträger (7) anbringen, Siebträger an der Siebträgeraufnahme (10) einsetzen. Siebeinsatz leer lassen.
3. An Abtropfschalenaufnahme (11) die Abtropfschale (12) anbringen, auf der Abtropfschale das Gitter (13) legen. Auf dem Gitter eine Kaffeetasse stellen.
4. Sicherstellen, dass der Dampfregler (4) sich in der Position „0“ befindet. Gerät an der Stromversorgung anschließen.
5. Die Kaffeemaschine an die Stromversorgug anschließen und mit der Taste (2a) einschalten - die Kaffeemaschine wird vorgewärmt, was durch ein langsames Blinken der Kontrollleuchten an den Tasten (2b) und (2c) signalisiert wird. Nach abgeschlossenem Vorwärmen leuchten die LEDs mit Dauerlicht. Drücken Sie die Taste zum Zubereiten einer Tasse Kaffee (2b) - heißes Wasser fließt in die Tasse. Wenn der Gießvorgang abgeschlossen ist, entleeren Sie die Tasse. Die Kaffeemaschine wurde vorgewärmt und Sie können nun Ihren Kaffee aufbrühen.

KAFFEE AUFBRÜHEN

1. Gerät nach obiger Beschreibung vorwärmen.
2. Siebträger (7) mit dem vorgewärmten Siebeinsatz (6) von der Espressomaschine abbauen. Mit einem Spaten (21) eine geeignete Menge Kaffee in den ausgewählten Filter dosieren:
 - Kleiner Kaffeefilter (6a) - maximal 10 g frischen und gemahlene Kaffee (pro 1 Tasse Kaffee)
 - Großer Kaffeefilter (6b) - max. 20 g frischen und gemahlene Kaffee (für 2 Tassen Kaffee)Den eingeschütteten Kaffee mit dem Tamper (21) feststampfen.

HINWEIS! Nicht mehr als 10 g Kaffee in einen kleinen Filter und nicht mehr als 20 g Kaffee in einen großen Filter geben.

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

3. Siebträger mit entsprechendem, befüllten Siebeinsatz am Gerät anbringen.
4. Kaffeetasse am Schutzgitter in der Mitte der Abtropfschale aufstellen oder zwei Tassen nebeneinander unter dem Siebträger aufstellen, wenn Sie zwei Kaffees zubereiten möchten. Die ovalen Löcher im Gitter (13) befinden sich genau unter dem Punkt, an dem der Kaffee aus dem Siebträger auströmt. Die Tassen können an der Wärmeplatte für Tassen (3) vorgewärmt werden.
5. Starten Sie den Brühvorgang mit der Taste (2b) für eine Tasse Kaffee oder der Taste (2c) für zwei Tassen Kaffee. Wenn die Kontrollleuchten an den Tasten (2b) und (2c) langsam blinken, bedeutet dies, dass das Wasser erwärmt wird - starten Sie den Prozess erst dann, wenn die LEDs mit Dauerlicht aufleuchten. Nach Auswahl der entsprechenden Taste beginnt die Kaffeemaschine das Wasser mit hohem Druck durch den Siebträger mit einem Kaffee im Filter zu pumpen.

HINWEIS! Die einmalige Aufwärmzeit des Wassers in der Kaffeemaschine beträgt nicht mehr als 70 Sekunden.

Die Gieß-(Brüh-)Zeit einer Tasse ist standardmäßig auf ca. 20 Sekunden und standardmäßig auf ca. 40 Sekunden für zwei Tassen eingestellt. Abhängig von vielen Faktoren (Kaffeesorste, Mahl- und Verichtungsgrad) entspricht dies ca. 35 und 70 ml Kaffee. Das Ende des Gießvorgangs wird durch fünf kurze Signale signalisiert. Sie können die Kaffeebefüllzeit bis zu 60 Sekunden programmieren (siehe Kapitel „GIESSZEIT EINSTELLEN“).

6. Das Manometer (5) zeigt den Druck während der Kaffe Zubereitung an, der bis zu 20 bar erreichen kann. Der durch den Brühvorgang erzeugte Druck hängt jedoch von vielen Faktoren wie Umgebungstemperatur, Luftdruck, Kaffeesorste, Mahl- oder Verdichtungsgrad ab, so dass die Werte während des Brühens niedriger sein können.
7. Wenn Sie mehr Kaffee aus demselben Einsatz erhalten möchten, wiederholen Sie den Brühvorgang, aber der aufgebühte Kaffee ist dann schwächer.
8. Kaffeetasse abstellen, Gerät mit der Taste (2a) von der Stromversorgung trennen, anschließend den Siebträger abbauen, Siebeinsatz herausnehmen und sofort spülen. Vor nächster Kaffe Zubereitung abtrocknen.

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

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

HINWEIS! Das Gerät hat eine automatische Abschaltfunktion, die das Gerät nach 30 Minuten ab Einschalten selbständig abschaltet.

MILCH AUFSCHÄUMEN

Die Schaumfunktion ermöglicht die mit dem Kaffee servierte Milch einfach aufzuschäumen und aufzuwärmen. Die Milch kann durch heißen, aus der Dampfausstoßdüse (14) 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 (15) 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 (2d) 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 (14) aufstellen, Dampfregler (4) 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 Dampfregler (4) nun in die obere Endposition 0 bringen.



ACHTUNG ! Die Düse des Wasserstrahlers (14) ist mit einer Abdeckung ausgestattet (16). Während der Anwendung des Dampfstrahlers muss die Abdeckung (16) an der Düse montiert sein. Verbrennungsgefahr!

4. Gefäß unterhalb der Düse (14) aufstellen, sodass die Düse in der Milch leicht eingetaucht ist, anschließend Dampfausstoß stufenweise mit dem Dampfregler (4) steigern, dabei sanfte Kreisbewegungen mit dem Gefäß machen. Düse stufenweise in der Milch tiefer eintauchen. **Milch nur max. 1 Minute lang aufschäumen.**
5. Nachdem die Milch aufgeschäumt wurde, Dampfvorwärmer mit der Taste (2d) ausschalten. Wenn die Aufwärmfunktion ausgeschaltet ist, leuchtet die Hintergrundbeleuchtung der Tasten (2b) und (2c) pulsierend und hochfrequent, was anzeigt, dass die Temperatur für das Nachbrühen von Kaffee zu hoch ist. Lassen Sie die Kaffeemaschine abkühlen, bevor Sie einen neuen Kaffee aufbrühen (die LEDs leuchten mit Dauerlicht auf). Sie können den Kühlvorgang beschleunigen, indem Sie etwas Dampf in die unterstellte Schale ablassen. Wenn Sie den Betrieb der Kaffeemaschine abschließen wollen, schalten Sie die Maschine mit der Taste (2a) aus, trennen Sie von der Stromversorgung und warten bis sie abgekühlt bevor Sie mit ihrer Reinigung beginnen.

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.

GIESSZEIT EINSTELLEN

1. Starten Sie die Kaffeemaschine und warten Sie, bis sie betriebsbereit ist (die LEDs der Tasten 2b und 2c leuchten mit Dauerlicht auf).
2. Brühvorgang mit der Taste (2b) starten. Nach 3 Sekunden drücken Sie die Taste erneut und halten sie gedrückt, bis Sie die gewünschte Kaffeemenge eingegossen haben (maximal 60 Sekunden lang). Wenn Sie die Taste loslassen, wird die Gießzeit im Speicher der Kaffeemaschine gespeichert.
3. Bei der Programmierung der Gießzeit für zwei Tassen - Taste (2c) - genauso vorgehen.
4. Um die voreingestellten Zeiten aus dem Speicher zu entfernen und die Standardeinstellungen wiederherzustellen, drücken Sie die Dampfausstoßstaste (2d) und die Taste zum Zubereiten einer Tasse Kaffee (2b) gleichzeitig. Halten Sie die Tasten ca. 3 Sekunden lang gedrückt - nach Ablauf dieser Zeit piept die Kaffeemaschine kurz, d.h. dass die Standardeinstellungen wiederhergestellt wurden.

DE PRAKTISCHE TIPPS BEIM AUFBRÜHEN VON KAFFEE

1. ESPRESSO in einer warmer Tasse zubereiten. Die Tassen an der Wärmeplatte für Tassen (3) 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. Die Kaffeemaschine ist mit einer Funktion zum Dosieren von Heißwasser aus der Düse (14) ausgestattet, die auch zum Erwärmen von Tassen verwendet werden kann. Nach dem Drehen der Dampfausstoßstaste nach links, im Standby-Modus der Kaffeemaschine (die Hintergrundbeleuchtung der Tasten 2b und 2c leuchtet), wird heißes Wasser ausgestoßen.
3. 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 25-35 ml ESPRESSO dar.
4. Für einen besseren visuellen Effekt kann der CAPPUCCINO in einem durchsichtigen Glas zubereitet werden.
5. Siebeinsatz immer von Kaffeeresten befreien. Auch geringe Mengen alten Kaffee beeinträchtigen den Geschmack vom frisch aufgebrühtem Kaffee.
6. 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.
7. Kaffee nicht direkt aufbrühen, wenn Milch aufgeschäumt wurde, denn die Temperatur des Gerätes ist für ein perfektes Kaffee Aroma zu hoch.

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 (7) mit Griff (9), die Siebeinsätze (6a) (6b), die Abtropfschale (12), das Gitter (13) sowie den Wasserbehälter (18) im warmem Wasser mit einem sanften Spülmittel reinigen, spülen und sorgfältig abtrocknen.
4. Dampfausstoßdüse (14) nach jeder Anwendung reinigen. Düse im heißen Wasser eintauchen und die Schaumfunktion betätigen. Anschließend von der Düse die Abdeckung (16) 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 den Flachfilter an der Siebträgeraufnahme (10) reinigen. Dazu ist folgendes zu beachten:
 - ▶ Lösen Sie mit einem Schraubendreher die Schraube, die den flachen, runden Filter an der Siebträgeraufnahme festhält
 - ▶ Den abgebauten Filter in warmem Wasser mit Reinigungsmittel waschen, spülen und trocknen, dabei auf die Durchgängigkeit der Filtermaschen achten
 - ▶ Montieren Sie den gereinigten Filter und ziehen Sie die Schraube fest:
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 einschalten und warten, bis das Wasser erhitzt wird.
 - ▶ Starten Sie den Wasserstrom mit der Taste (2c), warten Sie einen Moment und wiederholen Sie die Tätigkeit noch dreimal, bei Bedarf entleeren Sie jeweils den untergestellten Behälter
 - ▶ 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
Die Kaffeemaschine nimmt kein Wasser auf, obwohl der Wasserbehälter voll ist.	Das Gerät ist mit Luft durchsetzt	Überschüssige Luft durch die Schaumdüse mit dem Knopf (4) ablassen
Der Kaffeebrühvorgang startet nicht	Fehler im Kaffeemaschinen-Speicher	Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und wieder ein

TECHNISCHE PARAMETER

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.

Länge des Netzkabels: 0,8 m



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

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

Polen



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

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 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.

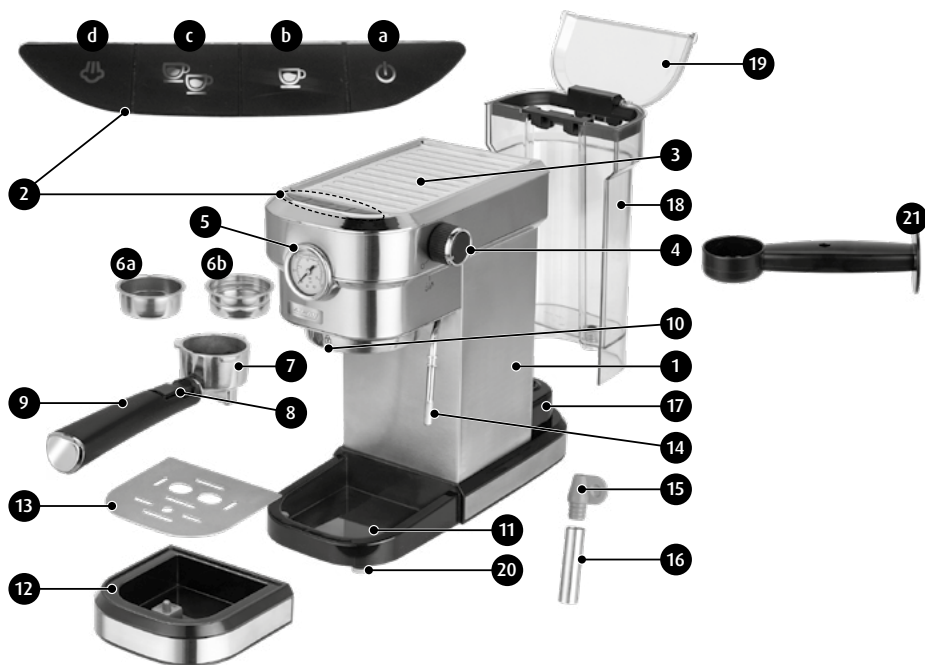
- ▶ I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'attrezzatura/dispositivo.
- ▶ La temperatura delle superfici accessibili può essere più alta quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio su una superficie liscia e stabile.
- ▶ Non estrarre la spina dalla 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!

- ▶ **ATTENZIONE! Non avviare la macchina senza aver prima posizionato il portafiltro con il filtro scelto.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA



1. Corpo esterno della macchina da caffè
2. Pannello di controllo
 - a. interruttore on/off con indicatore luminoso
 - b. pulsante per l'erogazione di una tazzina singola con indicatore luminoso
 - c. pulsante per l'erogazione di due tazzine con indicatore luminoso
 - d. pulsante on/off del riscaldamento a vapore con indicatore luminoso
3. Spazio riscaldato per le tazzine vuote
4. Manopola di dosaggio del vapore
5. Manometro
6. Filtri per il caffè
 - a. filtro da caffè piccolo (10g)
 - b. filtro da caffè grande (20g)
7. Portafiltro per il filtro da caffè
8. Leva di blocco del filtro
9. Impugnatura del portafiltro
10. Alloggiamento per l'inserimento del portafiltro
11. Luogo di installazione del vassoio raccogli gocce
12. Vassoio raccogli gocce
13. Griglia del vassoio raccogli gocce
14. Ugello di espulsione del vapore
15. Impugnatura dell'espulsore di vapore in gomma
16. Protezione dell'ugello
17. Punto di installazione del serbatoio dell'acqua
18. Serbatoio dell'acqua, capacità 1,2 L
19. Coperchio del serbatoio dell'acqua
20. Piedini antiscivolo
21. Misurino - pressetta per il caffè

INSTALLAZIONE/SMONTAGGIO DEL PORTAFILTRO NELLA MACCHINA DA CAFFÈ

1. Mettere il filtro selezionato (6) nel portafiltro (7) (fig.1).
2. Posizionare il portafiltro (7) con il filtro installato (6) nell'alloggiamento del portafiltro (10), in modo che il supporto del portafiltro (9) coincida con il simbolo del lucchetto aperto sul pannello frontale della macchina da caffè.
3. Ruotare leggermente a destra l'impugnatura del portafiltro (9) in modo che coincida con il simbolo del lucchetto chiuso 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 (9), togliere il portafiltro (7) dall'alloggiamento di montaggio (10) e togliere il filtro dal portafiltro.

ATTENZIONE! Tenere sempre il portafiltro per l'impugnatura (9). L'impugnatura ha una leva (8) che permette di bloccare il filtro quando lo si agita durante la pulizia. Il portafiltro può essere caldo. Usare cautela.



Fig. 1



Fig. 2

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Afferrare il serbatoio dell'acqua (18) per la maniglia e tirare il serbatoio verso l'alto.
3. Sollevare il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempire con non più di 1,2 l (bordo inferiore della maniglia nera del serbatoio dell'acqua) di acqua potabile e fredda, ma non meno di 0,4 l.

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 DEL PRIMO UTILIZZO

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 (18) dalla macchina del caffè, versarvi circa 1 litro di acqua fredda e potabile. Installare il serbatoio nella parte posteriore della macchina da caffè.
 - Installare il filtro (6) nel portafiltro (7) e installare il portafiltro nella macchina. Tuttavia, non versare il caffè nel filtro selezionato.
 - Posizionare il vassoio raccogli gocce (12) presso il luogo di montaggio (11) e collocare la griglia (13) sul vassoio. Mettere una tazzina vuota sulla griglia. Assicurarsi che la manopola di dosaggio del vapore (4) sia in posizione "0".

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

- Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica e accenderla con il pulsante (2a) - la macchina da caffè inizia a riscaldarsi, come segnalato dal lento lampeggiare delle spie sui pulsanti (2b) e (2c). Una volta che la macchina si è riscaldata, le spie si accendono costantemente. Premere il pulsante per l'erogazione di una tazzina di caffè (2b) - l'acqua calda inizierà a fluire nella tazzina. Quando il processo di versamento è completo, svuotare la tazzina d'acqua e ripetere il processo altre 2 volte
- con il pulsante di riscaldamento del vapore (2d) avviare il riscaldamento del vapore e, dopo che il riscaldamento (la luce sul pulsante si accende continuamente), far defluire un po' di vapore nel contenitore posizionato.

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 sfiato della pompa e sono perfettamente naturali.

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

ATTENZIONE! Il vapore espulso è caldo - fare attenzione al rischio di ustione.

USO DEL DISPOSITIVO

RISCALDAMENTO DELLA MACCHINA

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

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dalla macchina e riempirlo con acqua potabile fredda. Installare il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio
2. Inserire il filtro selezionato (6) nel portafiltro (7) e montare il portafiltro nella presa di montaggio (10). Non versare il caffè nel filtro selezionato.
3. Montare il vassoio raccogli gocce (12) nel luogo di installazione (11) e mettere la griglia (13) sul gocciolatoio. Posizionare una tazzina da caffè sulla griglia.
4. Assicurarsi che la manopola dell'erogatore di vapore (4) sia in posizione "0". Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica.
5. Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica e accenderla con il pulsante (2a) - la macchina da caffè inizierà a riscaldarsi, come indicato dal lento lampeggiamento delle spie sui pulsanti (2b) e (2c). Una volta che la macchina si è riscaldata, le spie si accendono costantemente. Premere il pulsante per l'erogazione di una tazzina di caffè (2b) - l'acqua calda inizierà a fluire nella tazzina. Quando il processo di versamento sarà completo, svuotare la tazzina d'acqua. La macchina è ora preriscaldata e si può iniziare l'erogazione.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Preriscaldare la macchina come descritto sopra.
2. Togliere il portafiltro (7) e il filtro preriscaldato (6) dalla macchina. Versare una quantità adeguata di caffè nel filtro selezionato con la spatola (21):
 - filtro per caffè piccolo (6a) - massimo 10g di caffè fresco e ben macinato (per una tazzina di caffè)
 - filtro per caffè grande (6b) - massimo 20 g di caffè fresco e ben macinato (per due tazzine di caffè)Dopo aver versato il caffè, pressarlo con la pressetta (21).

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

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

3. Installare il portafiltro con il filtro appropriato riempito di caffè nel dispositivo.
4. Posizionare una tazzina da caffè sulla griglia protettiva del vassoio di raccogli gocce in posizione centrale, o due tazzine affiancate sotto il portafiltro se si stanno preparando due caffè. I fori ovali della griglia (13) si trovano esattamente sotto il punto in cui il caffè esce dal portafiltro. È possibile riscaldare le tazzine utilizzando lo speciale alloggiamento riscaldato (3).
5. Avviare il processo di erogazione con il pulsante (2b) per una tazzina di caffè o con il pulsante (2c) per due tazzine di caffè. Se le spie dei pulsanti (2b) e (2c) lampeggiano lentamente, ciò significa che l'acqua si sta riscaldando - non iniziare il processo finché le spie non saranno costantemente accese. Quando verrà selezionato il pulsante corrispondente, la macchina del caffè inizierà a versare acqua ad alta pressione attraverso il portafiltro con il caffè compattato nel filtro.

ATTENZIONE! Il tempo di riscaldamento dell'acqua della macchina non supera i 70 secondi.

Il tempo di versamento (erogazione) per una tazzina è impostato di default a circa 20 secondi e per due tazzine a circa 40 secondi. A seconda di vari fattori (tipo di caffè, grado di macinatura e compattazione), il valore corrisponde a circa 35 e 70 ml di caffè. La fine del processo di versamento è segnalata da cinque brevi segnali acustici. Il tempo di versamento può essere programmato a 60 secondi (vedi capitolo "PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI VERSAMENTO DEL CAFFÈ").

6. Il manometro (5) indica la pressione durante l'erogazione del caffè, che può arrivare fino a 20 bar. Tuttavia, la pressione durante il processo di infusione dipende da molti fattori come la temperatura ambiente, la pressione atmosferica, il tipo di caffè, il grado di macinazione o di compattazione nel filtro. Pertanto, i valori durante l'infusione possono essere inferiori.
7. Se vuoi ottenere più caffè dalla stessa cartuccia, ripeti il processo di infusione, ma il caffè risultante avrà una forza inferiore.
8. Dopo l'infusione, passare alla funzione schiuma di latte o spegnere la macchina con il pulsante (2a), scollegare la macchina dalla rete elettrica e quindi rimuovere il portafiltro, sciacquarlo e asciugarlo immediatamente 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 (14). 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 (15) 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 (2d) 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 (14) e ruotare delicatamente la manopola di dosaggio del vapore (4) 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. In questo momento, girare la manopola di dosaggio del vapore (4) nella posizione estrema superiore 0.



Fig. 3

ATTENZIONE! L'ugello di espulsione del vapore (14) è dotato di una protezione (16). Quando si usa il diffusore di vapore, la protezione (16) deve essere installata sull'ugello. Rischio di ustioni!

4. Posizionare un recipiente con il latte sotto l'ugello (14), in modo che quest'ultimo sia delicatamente immerso nel latte e poi, usando la manopola di rilascio del vapore (4), aumentare gradualmente l'uscita del vapore eseguendo delicati movimenti circolari con il recipiente del latte. Immergere gradualmente l'ugello più a fondo nel latte. **Non schiumare il latte per più di un minuto alla volta.**
5. Quando la schiumatura del latte sarà finita, spegnere il riscaldamento del vapore con il pulsante (2d). Quando il riscaldamento sarà spento, le spie nei pulsanti (2b) e (2c) lampeggeranno ad alta frequenza, indicando che la temperatura è troppo alta per ripetere l'infusione. Attendere che la macchina da caffè si sia raffreddata (illuminazione fissa delle spie) prima di procedere nuovamente all'infusione. Si può accelerare il processo di raffreddamento rilasciando un po' di vapore su un recipiente. Dopo l'uso della macchina da caffè, spegnerla con il pulsante (2a), scollegarla dalla rete, attendere che si sia raffreddata e poi pulirla.

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

PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI VERSAMENTO

1. Avviare la macchina e attendere che sia pronta per l'uso (le spie dei pulsanti 2b e 2c sono accese in modo continuo).
2. Avviare il processo di infusione con il pulsante (2b). Dopo 3 secondi, premere nuovamente il pulsante e tenerlo premuto fino a quando non sarà fuoriuscita la quantità di caffè desiderata (massimo 60 secondi). Quando il pulsante viene rilasciato, il tempo di versamento è programmato nella memoria della macchina da caffè.
3. Utilizzare il pulsante (2c) per programmare il tempo di versamento per due tazzine.
4. Per rimuovere i tempi programmati dalla memoria e ripristinare le impostazioni predefinite, premere contemporaneamente il pulsante di espulsione del vapore (2d) e il pulsante di infusione per una tazzina (2b). Tenere premuti i tasti per circa 3 secondi - dopo questo periodo, la macchina da caffè emetterà un breve segnale acustico, indicando che le impostazioni di fabbrica sono state ripristinate.

CONSIGLI PRATICI PER FARE IL CAFFÈ

1. Preparare l'ESPRESSO in una tazzina calda. Utilizzare l'unità di riscaldamento della tazza (3) 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. La macchina è dotata di un ugello dosatore di acqua calda (14) che può essere utilizzato anche per riscaldare le tazzine. L'acqua calda viene erogata girando la manopola di dosaggio del vapore in senso antiorario, quando la macchina sarà pronta per l'infusione (pulsanti illuminati 2b e 2c).

3. 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. Il CAPPUCCINO classico è basato su 25-35 ml di caffè ESPRESSO.
4. Per un migliore effetto visivo, puoi preparare il CAPPUCCINO in una tazza trasparente.
5. 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.
6. 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.
7. Non preparare il caffè subito dopo aver schiumato, perché la temperatura della macchina sarà troppo alta per ottenere il sapore ideale.

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 (7) con l'impugnatura (9), i filtri (6a) (6b), il vassoio raccogli gocce (12), la griglia (13) e il serbatoio dell'acqua (18) in acqua calda con un detergente delicato, quindi sciacquare e asciugare con cura.
4. Pulire l'ugello del vapore (14) dopo ogni utilizzo. Immergere l'ugello nell'acqua e iniziare a schiumare. Fatto ciò, rimuovere la protezione (16) 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, svitare la vite che tiene il filtro circolare piatto situato nella posizione di montaggio del portafiltro
 - lavare il filtro rimosso in acqua calda con detergente e poi sciacquarlo e asciugarlo; assicurarsi che la rete del filtro non sia ostruita
 - il filtro pulito dovrà essere installato al suo posto e la vite sarà serrata
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, accenderla e aspettare che si riscaldi

- ▶ iniziare a versare l'acqua utilizzando il pulsante (2c), attendere un momento e ripetere l'operazione 3 volte, facendo in modo di vuotare il recipiente
- ▶ premere il pulsante (2d) 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
- ▶ versare il resto dell'acqua decalcificante inutilizzata 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.
La macchina del caffè non preleva acqua anche se il serbatoio dell'acqua è pieno.	Aria nella macchina	Rilasciare l'aria in eccesso attraverso l'ugello della schiuma d'aria usando la manopola (4).
Il processo di infusione del caffè non si avvia	Errore di memoria della macchina	Spegnere e riavviare la macchina del caffè

DATI TECNICI

I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 0,8 m



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

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

Italia



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.

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 pas utiliser l'appareil endommagé, de même si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, auquel cas faites-le réparer par un centre 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 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 les tasses 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 raccordé à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre.
- L'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.

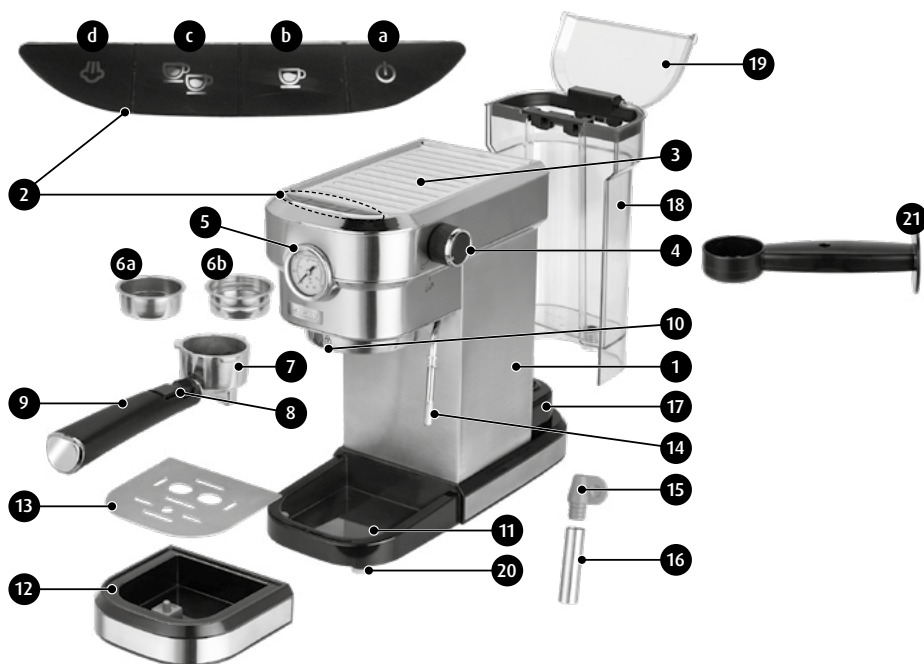
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.
- ▶ La température des surfaces de contact peut être plus élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
- ▶ Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- ▶ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- ▶ Ne branchez pas la fiche à une prise de courant 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 de suffocation !**
- ▶ **AVERTISSEMENT ! Le filtre de la machine à café est chaud pendant son fonctionnement. Utilisez la poignée du filtre.**



AVERTISSEMENT ! Surface chaude !

- ▶ **ATTENTION ! Ne pas mettre en marche la machine à café sans que le porte-filtre avec le filtre sélectionné soit installé.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Corps de la machine à café
2. Panneau de commande
 - a. interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux
 - b. bouton de préparation d'une tasse avec témoin lumineux
 - c. bouton de préparation de deux tasses avec témoin lumineux
 - d. interrupteur marche/arrêt pour la préparation de vapeur avec témoin lumineux
3. Réceptacle chauffant pour les tasses vides
4. Bouton pour distribution de vapeur
5. Manomètre
6. Filtre à café
 - a. petit filtre à café (10 grammes)
 - b. grand filtre à café (20 grammes)
7. Porte-filtre
8. Levier de verrouillage du filtre
9. Poignée du filtre
10. Réceptacle du porte-filtre
11. Emplacement pour l'installation du bac collecteur
12. Bac collecteur
13. Grille du bac collecteur
14. Buse d'éjection de vapeur
15. Terminaison en caoutchouc pour l'éjection de vapeur
16. Couvercle de buse
17. Emplacement du réservoir d'eau
18. Réservoir d'eau d'une capacité de 1,2L
19. Couvercle du réservoir d'eau
20. Pieds anti-dérapant
21. Doseur – pétrin à café

MONTAGE / DÉMONTAGE DU PORTE-FILTRE

1. Placer le filtre choisi (6) dans le porte-filtre (7) (fig. 1).
2. Le porte-filtre (7) avec le filtre installé (6) doivent être placés dans le réceptacle du porte-filtre (10) de telle façon que la poignée du porte-filtre (9) se trouve au niveau du symbole du cadenas ouvert sur le panneau avant de la machine à café.
3. Tourner la poignée du porte-filtre (9) légèrement vers la droite pour qu'il soit au niveau du symbole du cadenas fermé sur le panneau avant de la machine à café (fig.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 (9), en enlevant le porte-filtre (7) de son réceptacle (10) et en démontant le filtre du porte-filtre.

ATTENTION ! Toujours tenir le porte-filtre par la poignée (9). Sur la poignée se trouve un interrupteur (8) permettant de bloquer le filtre en le secouant lors de son nettoyage. Le porte-filtre peut être brûlant. Soyez prudent.



figure 1



figure 2

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation.
2. Saisissez le réservoir d'eau (18) par la poignée et tirez-le vers le haut.
3. Ouvrez le couvercle du réservoir et versez-y au maximum 1,2l (bord inférieur de la poignée noire du réservoir) d'eau potable et froide, mais pas moins de 0,4l.

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.

ATTENTION ! Ne remplissez pas le réservoir à eau au-dessus du niveau 1,2 l. 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:
 - ▶ retirez le réservoir d'eau (18) de la machine à café, versez-y environ 1 litre d'eau froide et potable. Installez le réservoir à l'arrière de la machine à café.
 - ▶ placez le filtre (6) dans (7) le porte-filtre (18), puis mettez le porte-filtre dans la machine à café. Ne versez pas de café dans le filtre choisi.
 - ▶ Placez le bac collecteur (12) à l'endroit spécifié (11) puis la grille qui y est adaptée (13). Placez une tasse vide sur la grille. Assurez-vous que le réglage de la vapeur (4) se trouve en position « 0 ».

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

- ▶ brancher la machine à café à une source d'alimentation et la mettre en marche à l'aide du bouton (2a) - la machine à café commence à chauffer, ce qui est indiqué par le clignotement lent des voyants lumineux des boutons (2b) et (2c). Après le chauffage, ces témoins lumineux s'allument en continu. Appuyez sur le bouton de préparation d'une tasse de café (2b) - l'eau chaude commence à couler dans la tasse. Lorsque le processus est terminé, videz la tasse d'eau et répétez l'opération 2 fois de plus.
- ▶ À l'aide du bouton de chauffage de la vapeur (2d), lancez le chauffage de la vapeur et, une fois qu'elle est chauffée (le voyant du bouton est allumé en permanence), libérez un peu de vapeur dans un récipient.

ATTENTION ! 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.

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

ATTENTION ! La vapeur éjectée est chaude - faites attention à ne pas vous brûler.

PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE À CAFÉ

Pour obtenir le meilleur arôme de café, chauffez la machine, le porte-filtre et la tasse en suivant les instructions ci-dessous :

1. Démontez de l'appareil le réservoir à eau et remplissez-le d'eau fraîche et potable. Mettez en place le réservoir sur l'appareil.
2. Placez le filtre choisi (6) dans le porte-filtre (7), puis mettez le porte-filtre dans le réceptacle (10). Ne versez pas de café dans le filtre.
3. Placez le bac collecteur (12) à l'endroit spécifié (11) puis la grille qui y est adaptée (13). Placez une tasse vide sur la grille.
4. Assurez-vous que le réglage de la vapeur (4) se trouve en position « 0 ». Branchez l'appareil à la prise de courant.
5. branchez la machine à café à une source d'alimentation et la mettez en marche à l'aide du bouton (2a) - la machine à café commence à chauffer, ce qui est indiqué par le clignotement lent des voyants lumineux des boutons (2b) et (2c). Après le chauffage, ces témoins lumineux s'allument en continu. Appuyez sur le bouton de préparation d'une tasse de café (2b) - l'eau chaude commence à couler dans la tasse. Lorsque le processus est terminé, videz la tasse d'eau et répétez l'opération 2 fois de plus. La machine à café a été préchauffée et vous pouvez préparer votre café.

INFUSION DE CAFÉ

1. Faites chauffer l'appareil conformément aux instructions ci-dessus.
2. Retirez le porte-filtre (7) ainsi que le filtre chauffé (6) de la machine à café. Versez la quantité de café souhaitée dans le filtre choisi à l'aide de la spatule (21) :
 - petit filtre à café (6a) - maximum 10g de café frais et bien moulu (pour une tasse de café)
 - grand filtre à café (6b) - maximum 20g de café frais et bien moulu (pour deux tasses de café)Après avoir versé le café, battez-le avec la spatule (21).

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

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

3. Insérez le porte-filtre avec le filtre rempli de café dans la machine.
4. Placez une tasse à café sur la grille de protection du bac collecteur dans la position centrale, ou deux tasses côte à côte sous le porte-filtre si vous allez préparer deux cafés. Les trous ovales de la grille (13) sont situés juste en dessous de l'endroit où le café infusé sort du porte-filtre. Vous pouvez chauffer les tasses en utilisant l'emplacement dédié au pré-chauffage des tasses (3).
5. Lancez le processus de préparation du café avec le bouton (2b) pour une tasse de café ou avec le bouton (2c) pour deux tasses de café. Si les témoins lumineux des boutons (2b) et (2c) clignotent lentement, cela signifie que l'eau est en train de chauffer - ne démarrez pas le processus tant que les témoins lumineux ne sont pas allumés en continu. Lorsque le bouton correspondant est sélectionné, la machine à café commence à verser de l'eau à haute pression à travers le porte-filtre contenant le café compacté dans le filtre.

ATTENTION ! Le temps de chauffage de l'eau de la machine ne dépasse pas 70 secondes.

Le temps d'écoulement d'eau chaude pour une tasse est réglé par défaut à environ 20 secondes et pour deux tasses à environ 40 secondes. En fonction de plusieurs facteurs (type de café, degré de mouture et de battage), cela correspond à environ 35 et 70 ml de café. La fin du processus de coulée est signalée par cinq signaux sonores courts. Vous pouvez programmer le temps de versement jusqu'à 60 secondes (voir chapitre « PROGRAMMATION DU TEMPS DE VERSEMENT DU CAFÉ »).

6. Le manomètre (5) indique la pression pendant la préparation du café, qui peut atteindre jusqu'à 20 bars. Cependant, la pression atteinte pendant le processus d'infusion dépend de nombreux facteurs, tels que la température ambiante, la pression atmosphérique, le type de café, le degré de broyage ou de compactage dans le filtre et, par conséquent, les valeurs pendant l'infusion peuvent être inférieures.
7. Si vous voulez plus de café à partir de la même cartouche, répétez le processus d'infusion, mais le café obtenu sera moins fort.
8. Après avoir préparé le café, passez à la fonction mousse de lait ou éteignez la machine à l'aide du bouton (2a), débranchez-la du secteur, puis retirez le porte-filtre de la machine à café, rincez-le et séchez-le immédiatement avant la prochaine préparation.

ATTENTION ! 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.

ATTENTION ! 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 (14). 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.

1. Lorsque vous utilisez la buse d'évacuation de vapeur (15) 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.
2. Démarrez le chauffage du lait en appuyant sur le bouton (2d) et attendez que le voyant soit allumé de manière continue, ce qui indiquera que la vapeur a atteint la température idéale.

ATTENTION ! 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.

3. Placer sous la buse (14) une tasse vide et délicatement orienter vers la gauche le bouton de dosage de vapeur (4) afin de vider le reste d'eau se trouvant encore dans la buse. De l'eau



dessin 3

commencer à arriver dans la buse, d'abord quelques gouttes puis de la vapeur. Actionner le doseur de vapeur (4) jusqu'à la position extrême supérieure 0.

ATTENTION ! La buse d'expulsion de vapeur (14) est montée avec une protection (16). Lors de l'utilisation de la buse de vapeur (16) la protection doit être montée sur la buse. Risque de brûlure!

4. Placer sous la buse l'ustensile contenant le lait (14) afin que la buse soit légèrement plongée dans le lait puis progressivement faire augmenter la pression avec le doseur (4) 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. **Ne faites pas chauffer le lait plus d'une minute à chaque fois.**
5. Lorsque le moussage du lait est terminé, arrêtez le chauffage à la vapeur à l'aide du bouton (2d). Après l'arrêt du chauffage, l'éclairage des boutons (2b) et (2c) pulse à haute fréquence, ce qui indique que la température est trop élevée pour une nouvelle infusion de café. Attendez que la machine à café ait refroidi (lumières allumées en continu) avant de recommencer à infuser. Vous pouvez accélérer le processus de refroidissement de la machine à café en libérant un peu de vapeur dans un récipient. Lorsque vous avez fini de travailler avec la machine à café, éteignez-la à l'aide du bouton (2a), débranchez-la du réseau électrique, attendez qu'elle refroidisse et nettoyez-la.

ATTENTION ! 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.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE COULÉE

1. Mettez la machine à café en marche et attendez qu'elle soit prête à l'emploi (les témoins lumineux des boutons 2b et 2c s'allument en continu).
2. Lancez le processus d'infusion du café avec le bouton (2b). Après 3 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous ayez versé la quantité cible de café souhaitée (maximum 60 secondes). Lorsque le bouton est relâché, le temps de versement est programmé dans la mémoire de la machine.
3. Suivez la même procédure pour programmer le temps de versement pour deux tasses - bouton (2c).
4. Pour supprimer les temps pré-réglés de la mémoire et rétablir les paramètres par défaut, appuyez simultanément sur le bouton d'éjection de la vapeur (2d) et le bouton de préparation d'une tasse (2b). Maintenez les boutons enfoncés pendant environ 3 secondes - après ce laps de temps, la machine à café émettra un bref signal sonore, indiquant que les réglages d'usine ont été restaurés.

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 (3). 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. La machine à café est équipée d'une buse de distribution d'eau chaude (14) qui peut également être utilisée pour chauffer les tasses. L'eau chaude est éjectée lorsque le bouton de dosage de la vapeur est tourné vers la gauche et que la machine à café est prête à fonctionner (voyants lumineux sur les boutons 2b et 2c).
3. En chauffant du lait pour votre café CAPPUCCINO 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 CAPPUCCINO il vous sera nécessaire 25-35 ml de café ESPRESSO.
4. Le café CAPPUCCINO devrait être préparé dans une tasse transparente pour un meilleur effet visuel.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

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 (7) et sa poignée (9), les filtres (6a) (6b), ainsi que le bac collecteur (12), la grille (13) et le réservoir à eau (18) doivent être lavés avec de l'eau chaude avec un détergent délicat puis rincés et délicatement séchés.
4. La buse d'expulsion de vapeur (14) 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 (16), 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, dévisser la vis qui maintient le filtre rond plat en place dans le réceptacle
 - Lavez le filtre retiré dans de l'eau chaude avec du détergent, puis rincez-le et séchez-le. Assurez-vous que les mailles du filtre ne sont pas bouchées.
 - Installez le filtre nettoyé en place et serrez la vis.

7. D  tarrer 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 d  tarrer 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 porte-filtre avec le filtre (vide, sans café)    l'emplacement du porte-filtre dans la machine et poser le bac collecteur et la grille tout en plaquant un récipient vide sur le bac
 - connectez l'appareil au secteur, allumez-le et attendez qu'il chauffe
 - déclencher le débordement de l'eau à l'aide du bouton (2c), attendre un moment et répéter l'opération 3 fois en vidant le récipient en continu
 - avec le bouton (2d), allumez le chauffage à vapeur, attendez qu'il soit terminé, placez l'ustensile sous la buse de sortie de vapeur et faites évacuée 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 RÉSOUTRE

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 agrée
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
	Lait écrémé avec une température trop élevée	Utiliser du lait entier ou demi-écrémé, refroidi
Café trop amer	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 fraichement moulu. Conserver le café dans un endroit adapté.
La machine à café ne tire pas d'eau alors que le réservoir d'eau est plein.	L'unité est bloquée par l'air	Libérez l'excès d'air par la buse de mousse à l'aide du bouton (4).
Le processus de préparation du café ne démarre pas	Erreur dans la mémoire de la machine à café	Eteindre et redémarrer la machine à café

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Longueur du câble d'alimentation: 0,8 m



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

FR

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.

*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*

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

*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***

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