

**CZ** Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou produktů naší firmy **MPM**.

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

**EE** Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

**EN** We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appli-ances

**ES** Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

**FR** Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre com-merciale étendue de notre entreprise **MPM**.

**HU** Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

**IT** Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

**LT** Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

**LV** Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

**NL** Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

**PL** Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

**RO** Vă dorim satisfacție cu utiliza-rea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**.

**RU** Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

**SK** Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

**UA** Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

**MPM**

## MKW-14M

PÁKOVÝ KÁVOVAR  
ESPRESSOMASCHINE  
ESPRESSOMASIN  
ESPRESSO MACHINE  
CAFETERA A PRESION  
MACHINE À EXPRESSO  
KÁVÉFŐZŐ  
CAFFETTIERA PRESSURIZZATA  
ESPRESSO KAVOS APARATAS  
ESPRESSO AUTOMĀTS  
KOFFIEZETAPPARAAT ONDER DRUK  
EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY  
FILTRU DE CAFEA SUB PRESIUNE  
КОФЕВАРКА  
TLAKOVÝ KÁVOVAR  
ЕСПРЕССО-МАШИНА



<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE	3
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	13
<b>EE</b>	KASUTUSJUHEND	25
<b>EN</b>	USER MANUAL	35
<b>ES</b>	MANUAL DE INSTRUCCIONES	46
<b>FR</b>	MANUEL DE L'UTILISATEUR	57
<b>HU</b>	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	68
<b>IT</b>	MANUALE D'USO	78
<b>LT</b>	VARTOTOJO VADOVAS	89
<b>LV</b>	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	99
<b>NL</b>	GEBRUIKERSHANDLEIDING	109
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	120
<b>RO</b>	MANUAL DE UTILIZARE	131
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	142
<b>SK</b>	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	154
<b>UA</b>	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	164

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



PUMP PRESSURE  
**15**  
 BAR

SYSTEM THERMOBLOCK

AUTOMATIC MILK FROTHING  
 AND DISPENSING SYSTEM

SMOOTH REGULATION OF  
 STEAM GENERATION POWER

POWER  
  
 1470 W

TYPES OF COFFEES



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Zařízení, kabel ani zástrčku je zakázáno ponořovat do vody či jiných kapalin.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Nádobu naplňujte pouze studenou vodou.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky. V takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Elektrický kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Pracovní jednotka nesmí být umístěna ve skříní.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- Předtím, než začnete zařízení čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a vyčkejte, až toustovač zcela vychladne.
- Nikdy neopouštějte kávovar připojený do elektrické sítě bez dozoru.
- Kávovar nespouštějte bez vody.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti elektrických či plynových sporáků, hořáků, pečící trouby apod.
- Po zapnutí kávovaru do nádoby nedolévejte vodu.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Po skončení přípravy kávy je nutné zařízení vypnout!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Kávovar je určen výhradně k domácímu použití.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné.

- Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem.
- Čištění/údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Teplota dostupných povrchů může být vyšší, pokud je zařízení zapnuté.
- Toustovač používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- **POZOR! Páka kávovaru je během provozu horká. Používejte rukojeť páky.**









**POZOR! Horký povrch!**

- Kávovar nespouštějte bez nasazené páky s vybraným filtrem.

## POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Plášť kávovaru
2. Ovládací panel
  - a. tlačítko pro výběr kávy „Espresso” s kontrolkami
  - b. tlačítko pro výběr kávy „Cappuccino” s kontrolkami
  - c. tlačítko pro výběr kávy „Latte” s kontrolkami
3. Vypínač
4. Místo pro uložení páky a filtru
5. Otvor pro nasazení páky s filtrem
6. Výsuvná podložka pod malý šálek / malé šálky
7. Místo pro uložení odkapávače
8. Odkapávač
9. Mřížka odkapávače
10. Páka pro filtr s kávou
11. Páčka pro zajištění filtru
12. Rukojeť páky
13. Kávový filtr
  - a. malý kávový filtr
  - b. velký kávový filtr
14. Místo pro uložení nádržky na vodu
15. Nádržka na vodu 1,2 L
16. Vodní ventil
17. Víko nádržky na vodu
18. Místo pro vložení nádoby na mléko
19. Nádoba na mléko 0,7 L
20. Víko nádoby na mléko
21. Hadička pro nasávání mléka
22. Tryska dávkující mléko/páru
23. Kolečko pro regulaci dávkování mléka
24. Páčka napěňovací trysky
25. Odměrka - pěchovač
26. Parní konektor

## FUNKCE KÁVOVARU, MNOŽSTVÍ PŘIPRAVOVANÉ KÁVY A ZPŮSOB JEJICH SPOUŠTĚNÍ

DRUH VAŘENÉ KÁVY		KVALITA
Espresso	Jednotlivé stránky 	35 ml
	Dvojitý 	70 ml
Cappuccino	Jednotlivé stránky 	170 ml
	Dvojitý 	285 ml
Latte	Jednotlivé stránky 	340 ml
	Dvojitý 	425 ml

## POZOR!

- podle nastavení regulačního kolečka pro dávkování mléka, uvedené množství kávy CAPPUCINO a LATTÉ se může lišit
- množství uvařené kávy závisí na tloušťce mletí kávových zrn a stupni zhutnění v baňce.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zařízení vybalte z krabice, odstraňte z něj všechny sáčky, samolepky, výplně a přepravní pojistky. Zařízení zkontrolujte z hlediska poškození, k nimž mohlo dojít během přepravy. V případě pochybností kontaktujte prodejce.

2. Zařízení očistěte, přičemž se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
3. Všechny součásti kávovaru namontujte na své místo.
4. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch odolný vůči vysokým teplotám.
5. Provedte funkci vyhřívání vnitřního potrubí kávovaru (viz: „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“).

### MONTÁŽ MŘÍŽKY ODKAPÁVAČE

1. Na místo uložení odkapávače (7) vložte odkapávač (8) a na něj pak položte mřížku (9).
2. Velké otvory v mřížce (9) se nacházejí přímo pod otvory, z nichž vytéká káva z páky (10) - to je pomůcka pro to, kam umístit šálek nebo dva malé šálky při přípravě dvojitého „Espressa“.
3. Podle velikosti používaných šálků můžete rovněž použít doplňkovou výsuvnou podložku (6).

**POZOR! Tekutinu z odkapávače průběžně vylévejte.**

### NAPLNĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

1. Přístroj odpojte z elektrické zásuvky.
  2. Z nádržky sejměte víko (17), následně uchopte nádržku (15) a potáhněte směrem nahoru.
- POZOR! Vodní ventil (16) v nádržce na vodu (15) je zajištěn gumovou oranžovou ochrannou zásepkou. Odstraňte ji před prvním použitím kávovaru a nasazujte jí zpět v případě, že kávovar nebudete po delší dobu používat.**
3. Do nádržky nalijte maximálně 1,2 l (MAX hladina) studené pitné vody, ale minimálně 0,2 l (hladina MIN).
  4. Nádržku vložte do zadní části kávovaru na určené místo (14). Během montáže nádržky věnujte pozornost tomu, aby háček na nádržce zapadnul do otvoru, který se nachází v zadní stěně kávovaru.

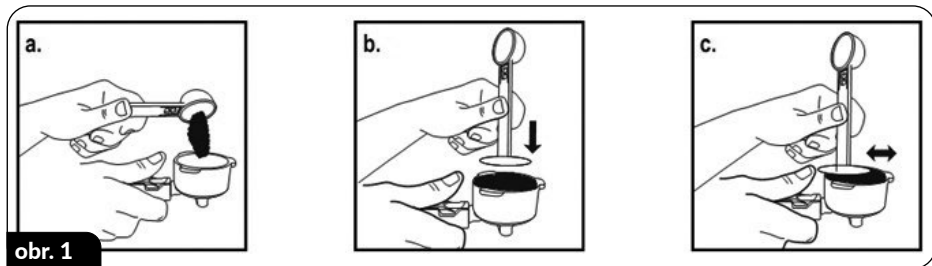
**POZOR! Nepřepĺnujte nádržku na vodu nad rysku MAX. Přístroj nezapínějte, je-li nádržka na vodu prázdná nebo není do kávovaru vložena. Používejte pouze studenou pitnou vodu. Nevlévejte do nádržky horkou vodu.**

### NAPLNĚNÍ NÁDOBU NA MLÉKO

1. Jemně potáhněte nádobu na mléko (19) směrem k sobě a poté jí zvedněte.
2. Z nádoby na mléko sejměte víko (20).
3. Do nádoby nalijte maximálně 0,7 l (MAX hladina) mléka, ale minimálně 0,1 l (hladina MIN).
4. Víko (20) nasadte zpět na nádobku.
5. Nádobku na mléko vložte zpět na své místo (18) a jemně jí zatlačte směrem dozadu.

### VÝBĚR FILTRU A NAPLNĚNÍ KÁVOU

1. Zvolte si filtr podle následujícího kritéria:
  - malý filtr na kávu (13a) - pro jednu kávu
  - velký filtr na kávu (13b) - pro dvě kávy (ESPRESSO) nebo pro jednu dvojitou kávu (CAPPUCCINO, LATTÉ).
2. Vybraný filtr (13) vložte do páky (10).
3. Vybraný filtr naplněte čerstvou a jemně mletou kávou (obr. 1a).
4. Pomocí pěchovače (25) upěchujte kávu a následně odstraňte přebytečnou kávu z okrajů páky, aby bylo možné páku po nasazení správně utěsnit (obr. 2b a 2c).

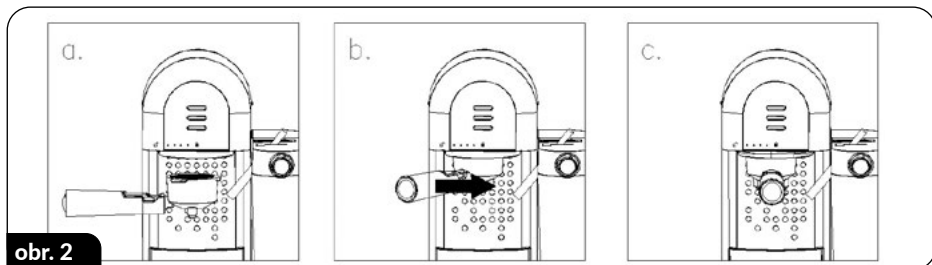


obr. 1

**POZOR!** Káva nesmí přesáhnout symbol MAX vyznačený uvnitř filtru. Při správně upěchované dávce kávy to odpovídá hmotnosti cca 10 g kávy pro malý filtr a 20 g pro velký filtr.

### MONTÁŽ/DEMONTÁŽ PÁKY S FILTREM

1. Páku (10) s vloženým filtrem (13) nasadíte na otvor pro vložení páky (5) tak, aby se rukojeť páky (12) překrývala se symbolem otevřeného zámku na předním panelu kávovaru (obr. 2).



obr. 2

2. Rukojeť páky (12) lehce otočte doprava tak, aby se posunula směrem k symbolu uzavřeného zámku na předním panelu kávovaru.
3. Demontáž páky z kávovaru probíhá v opačném pořadí, tzn. rukojeť páky (12) otočte lehce směrem doleva, páku (10) sejměte z otvoru pro nasazení páky (5) a z páky vyjměte filtr.

**POZOR!** Páku držte vždy za rukojeť (12). V rukojeti se nachází páčka (11) pro zajištění filtru při jeho poklepávání během čištění. Páka může být horká. Postupujte opatrně!

### VLOŽENÍ ŠÁLKŮ DO KÁVOVARU

4. Malé šálky pokládejte na výsuvnou podložku (6), kterou předtím vysuňte.
5. Dva velké otvory v podložce (6) a mřížce (9) se nacházejí přímo pod odtokem kávy z páky - určují místo, kam je nutné umístit dva malé šálky.
6. Velký šálek položte přímo na mřížku odkapávače (9) - podložka (6) musí mít zasunuta do kávovaru.

**POZOR!** Při přípravě kávy CAPPUCINO nebo LATTE dbejte na správné nasměrování trysky napěňovací trubice (22) do šálku.

### POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

#### SPUŠTĚNÍ KÁVOVARU

1. Přístroj umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.
2. Kávovar připojte do uzemněné elektrické zásuvky.

- Kávovar zapněte vypínačem (3) - začnou blikat všechny kontrolky u tlačítek - probíhá zahřívání kávovaru. Po cca 45 sekundách přestanou kontrolky u tlačítek ESPRESSO blikat a budou svítit trvale, což znamená, že je přístroj připraven k přípravě kávy ESPRESSO. Po cca 90 sekundách budou trvale svítit všechny kontrolky - kávovar je připraven rovněž k přípravě káv CAPPUCCINO a LATTÉ.
- Po ukončení práce s kávovarem jej vypněte na vypínači (3).

**POZOR! Pokud během 15 minut neprovedete na kávovaru žádné další kroky, přepne se do režimu spánku. Stisknutím libovolného tlačítka jej opět spustíte.**

### PŘÍPRAVA KÁVY ESPRESSO

- Vložte vybraný filtr (13) do páky (10), naplňte jej kávou a páku nasadte do kávovaru.
- Ujistěte se, že v nádržce na vodu (15) je dostatečné množství vody.
- Príslušný šálek/šálky umístěte pod páku a spusťte proces přípravy kávy pomocí tlačítka (2a) nebo (2b). Stiskněte tlačítko Espresso jednou pro přípravu jedné kávy nebo dvakrát pro přípravu dvojité dávky.
- Příprava kávy je signalizována kontrolkou u příslušného tlačítka.
- Když se opět rozsvítí všechny kontrolky, znamená to, že příprava kávy byla dokončena.
- Pro větší množství kávy můžete proces spaření zopakovat nebo stisknutím a podržením tlačítka Espresso po dobu 3 sekund upravit množství kávy podle svých preferencí. Po dokončení znovu stiskněte tlačítko Espresso, čímž proces přípravy kávy zastavíte.

**POZOR! Chcete-li uvařit méně kávy, než je nastavená porce, stisknutím funkčního tlačítka zastavte proces vaření, jakmile dosáhnete požadovaného množství kávy.**

### PŘÍPRAVA KÁVY CAPPUCCINO

**POZOR! Před přípravou CAPPUCCINA nastavte na regulátoru dávkovače (23) množství napěněného mléka dle vlastních preferencí. Otáčejte jím doleva, chcete-li více pěny nebo doprava, chcete-li pěny naopak méně (obr. 3). Intenzita pěny může být nastavena rovněž během napěňování.**

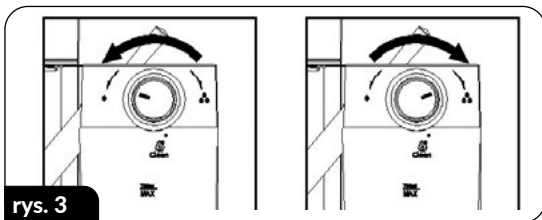
**POZOR! Pro optimální napěnění použijte studené mléko (o teplotě přibližně 5 °C) s obsahem tuku nejméně 3,2 %.**

- Vložte vybraný filtr (13) do baňky (10), naplňte ji kávou a vložte baňku do kávovaru.
- Zkontrolujte, zda je v nádržce na vodu (15) správné množství vody a v nádržce na mléko (19) správné množství mléka.
- Postavte vhodný šálek a tlačítkem (2b) spusťte proces vaření. Stiskněte tlačítko Cappuccino jednou pro uvaření malého šálku cappuccina nebo dvakrát pro uvaření velkého šálku cappuccina. Přístroj začne vařit cappuccino podle provedené volby.
- Proces spařování je při použití tlačítka signalizován světelnou kontrolkou.
- Jakmile se rozsvítí všechny kontrolky, je příprava kávy dokončena.

### PŘÍPRAVA KÁVY LATTÉ

**POZOR! Před přípravou kávy LATTE nastavte množství napěněného mléka podle svých preferencí otočením dávkovacího knoflíku (23) doleva pro více pěny nebo doprava pro snížení množství pěny (obr. 3). Intenzitu pěny můžete nastavit také během procesu napěňování.**

**POZOR! Pro optimální napěnění použijte studené mléko (o teplotě přibližně 5 °C) s obsahem tuku nejméně 3,2 %.**



rys. 3

1. Vložte vybraný filtr (13) do baňky (10), naplňte ji kávou a vložte baňku do kávovaru.
2. Zkontrolujte, zda je v nádržce na vodu (15) správné množství vody a v nádržce na mléko (19) správné množství mléka.
3. Postavte příslušný šálek a tlačítkem (2c) spusťte proces spařování. Stiskněte tlačítko Latte jednou pro uvaření malého šálku latte nebo dvakrát pro uvaření velkého šálku latte.
4. Proces spařování je při použití tlačítka signalizován světelnou kontrolkou.
5. Jakkmile se rozsvítí všechny kontrolky, je příprava kávy dokončena.

## NAPĚŇOVÁNÍ MLÉKA

Přístroj také umožňuje připravovat pouze napěněné mléko. Pokud chcete do nápoje přidat více pěny nebo připravit napěněné mléko pro jiný nápoj, např. macchiato, horkou čokoládu, čajové latté atd., stiskněte a podržte tlačítko Cappuccino (2a) po dobu 3 sekund. Po dokončení znovu stiskněte tlačítko Cappuccino, čímž proces napěňování mléka zastavíte. **POZOR! Po dokončení přípravy mléčného nápoje můžete nádobu s mlékem uložit přímo do lednice (připravenou k dalšímu použití).**

## UKONČENÍ PRÁCE S KÁVOVAREM

1. Po skončení přípravy kávy kávovar vypněte tlačítkem (3) a odpojte jej z elektrické sítě.
2. Neprodleně po vychladnutí kávovaru jej očistěte, přičemž se řiďte pokyny uvedenými v kapitole Čištění a údržba.
3. Nádobku s nevyužitým mlékem uložte do lednice.

## PRAKTICKÉ RADY PRO PŘÍPRAVU KÁVY

1. Kávu ESPRESSO připravujte do predehřatých šálek. Rychlého zahřátí šálku dosáhnete, když do něj nalijete horkou vodu. Klasická káva ESPRESSO by měla být připravována ze směsi mnoha druhů káv do šálku o objemu cca 70 ml, který by neměl být naplněn více než z jedné poloviny. Dvojitě ESPRESSO je označováno také názvem DOPPIO.
2. Kávu CAPPUCCINO můžete pro lepší vizuální efekt připravit do průhledného (skleněného) šálku.
3. Pro optimální napěnění použijte studené mléko (o teplotě přibližně 5 °C) s obsahem tuku nejméně 3,2 %. Mléko napěňujte v šálku s pokud možno malým průměrem, aby se pěna neroztékala do stran. Napěněné mléko dokáže výrazně zvětšit svůj objem.
4. Z filtrů vždy důkladně odstraňujte zbytky kávy z předchozí přípravy. I malé množství staré kávy bude negativně ovlivňovat chuť nové porce připravené kávy.
5. Nepoužívejte kávu mletou s cukrem, protože by mohlo dojít k ucpání filtru a poškození přístroje.
6. Mletá káva si uchová svou chuť pouze po 7 až 8 dnů pod podmínkou, že bude skladována v uzavřené nádobě a na chladném, tmavém místě. Neskladujte v lednici nebo mrazničce. Celá zrna doporučujeme umlít těsně před použitím. Zrnka kávy skladovaná v uzavřené nádobě si uchovávají chuť a aroma až po 4 týdny.
7. Mletá káva nesmí být příliš jemná, protože by mohla ucpávat filtr a bránit tak průtoku vody pod vysokým tlakem. Naopak příliš hrubě umletá káva během přípravy neuvolní dostatek chuti a aroma.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**POZOR! Zařízení odpojte z elektrické sítě a počkejte, až zcela vychladne, teprve potom jej můžete čistit.**

**POZOR! Tělo kávovaru neponořujte do vody ani jiných kapalin.**

1. Přístroj čistíte po každém použití. Pouze tak bude kávovar schopen připravovat kávu s výrazným a správným aroma.
2. Kryt kávovaru otírejte vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani drátěnky, protože by mohly způsobit poškrábání kávovaru.
3. Z filtrů (13) odstraňujte použitou kávu, následně filtry i páku (10) umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem, opláchněte a osušte. Filtry ani páku nemyjte v myčce nádobí.
4. Plochý filtr, který se nachází v sedle pro umístění páky (5), otřete papírovou utěrkou a odstraňte z něj zbytek kávy. Filtr pravidelně demontujte pomocí šroubováku a opláchněte jej vodou. Zkontrolujte průchodnost otvorů filtru. Přišroubujte jej zpět na své místo.
5. Při čištění nádobky na mléku postupujte dle níže uvedených pokynů (obr. 4):



obr. 4

- nádobku na mléku vyjměte z kávovaru

**POZOR! Nádobu na mléko vyjměte tak, že ji mírně nadzvednete a vytáhnete.**

- sejměte víko nádobky (20)
- z víčka sejměte hadičku nasávající mléko (21) a parní trubičku (26) - viz označení na víku, zvedněte ploché silikonové těsnění na víku
- víko nádobky (20), hadičku na mléko (21), parní trubičku (26) a těsnění umyjte pod tekoucí vodou a osušte
- po umytí nasadte hadičku a trubičku zpět na víčko, uzavřete plochým silikonovým těsněním.

**POZOR! Před montáží se ujistěte, že je gumové těsnění parní spojky (26) správně nasazeno na přípojce.**

- nádobku na mléko (19) umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem, opláchněte a osušte, nádobku můžete umýt v myčce nádobí.
  - do nádobky na mléko nalijte cca 200 ml vody a vložte jí i s víkem do přístroje
  - prázdný velký hrnek postavte na odkapávač, napěňovací trysku (22) nasměrujte do hrnku
  - kolečko pro dávkování mléka (23) otočte do polohy „Clean“
  - Připojte kávovar k elektrické síti a spusťte samočisticí program:  
Stiskněte a podržte tlačítko Latte (2c) po dobu 3 sekund a poté jej uvolněte, čímž aktivujete funkci čištění. Spotřebič začne vypouštět vodu a páru napěňovací trubicí. Po vyčištění systému pro napěnění mléka přejde přístroj do pohotovostního režimu.
  - přístroj vypněte, odpojte ze zásuvky a z nádobky na mléko vylijte vodu.
6. Nádržku na vodu (15) a její víko (17) umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem, opláchněte a osušte. Nádržku můžete mýt v myčce nádobí.
  7. Odkapávač (8), mřížku (9) a výsuvnou podložku (6) umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem, opláchněte a osušte.
  8. Před prvním spuštěním kávovaru a vždy po delší přestávce je nutné provést zahřátí vnitřních vedení. Provedte následující kroky:
    - naplňte nádržku na vodu (15) vodou tak, aby se hladina vody nacházela mezi ryskou MIN a MAX
    - nádobku na mléko (19) naplňte vodou tak, aby se hladina vody nacházela mezi ryskami MIN a MAX
    - na kávovar nasadte páku s filtrem (bez kávy)

- šálek položte na odkapávač s nasměrujte do něj napěňovací trysku (22)
- přístroj připojte do uzemněné zásuvky, zapněte vypínačem (3) a počkejte, až budou všechny kontrolky svítit trvale
- spusťte proces přípravy velkého „Cappuccina“ tlačítkem (2b) - z trysky bude vycházet pára (nebo pára s vodou, podle nastavení kolečka „22“) a z páky bude vytékat horká voda. Když proces skončí, všechny kontrolky budou svítit nepřetržitě - celý proces pak zopakujte ještě třikrát.

## ODVÁPŇOVÁNÍ

Kávovar je vybaven funkcí odvápnění. Když je nádoba na mléko prázdná, spotřebič vám připomene odstranění vodního kamene pomocí šesti rychle blikajících indikátorů na ovládacím panelu (2a,2b,2c). Provedte následující kroky:

- Naplňte nádržku na vodu přibližně 600 ml čisté vody a odvápnovačem pro kávovary.
- POZOR! Používejte běžně dostupné odvápnovací prostředky pro kávovary. Postupujte podle doporučení výrobce odstraňovače vodního kamene. Jiné prostředky mohou poškodit materiály součástí stroje a/nebo mít nulový účinek na odstranění vodního kamene.**
- Stiskněte současně tlačítka Espresso (2a) a Latte (2c). Spotřebič automaticky přejde do režimu odstraňování vodního kamene, poté začne šest ukazatelů pomalu střídavě blikat. Po přibližně 10 minutách provozu se proces ukončí.
- odstraňte zbytky odvápnovací směsi z nádržky na vodu, vypláchněte nádržku a naplňte ji 600 ml čisté vody, poté znovu stiskněte současně tlačítka Espresso (2a) a Latte (2c) a přístroj bude pokračovat v čištění, během kterého bude pomalu střídavě blikat šest ukazatelů. Po přibližně 10 minutách provozu spotřebič dokončí proces odstraňování vodního kamene a vrátí se do pohotovostního režimu.

### POZOR!

Stisknutím libovolného funkčního tlačítka můžete připravit příslušnou kávu, když vám kávovar připomene, že je třeba provést proces odvápnění. Po přípravě příslušné kávy vám bude kávovar nadále připomínat, abyste provedli proces odstranění vodního kamene.

Proces odstraňování vodního kamene lze kdykoli zastavit stisknutím libovolného tlačítka, poté bude spotřebič nadále připomínat uživateli, že je třeba odstranit vodní kámen. Spotřebič přejde do normálního pohotovostního režimu až po dokončení celého procesu odvápnění.

## PROBLÉMY A ZPŮSOB JEJICH ODSTRAŇOVÁNÍ

PROBLÉM	PŘÍČINA	Řešení
Káva během přípravy nevytéká	V nádržce není dostatek vody	Dolijte vodu
	Příliš jemně mletá káva	Kávu ve filtru vyměňte za méně umletou
	Příliš mnoho kávy ve filtru	Filtr naplňte menším množstvím kávy
	Káva ve filtru je příliš silně upěchovaná	Naplňte filtr kávou a upěchujte jej menší silou
Káva vytéká po stranách páky	Páka není nasazena ve správné poloze	Páku dotáhněte do koncové polohy
	Káva na okraji páky	Páku sejměte a očistěte její okraje
	Příliš mnoho kávy ve filtru	Filtr naplňte menším množstvím kávy

Mléko není napěněno, nevytéká z trysky

Nedostatek páry Naplňte vodou

Mléko není dostatečně studené Použijte vychlazené mléko

Napěňovací tryska je ucpaná Trysku očistěte

Káva vytéká příliš rychle

Káva je umleta příliš hrubě Kávu umelte jemněji

Příliš málo kávy ve filtru Filtr naplňte větším množstvím kávy

Káva je příliš slabá

Použili jste malý filtr pro přípravu dvojité kávy Použijte velký filtr

Káva je umleta příliš hrubě Kávu umelte jemněji

Rychlé blikání všech kontrolkek

V nádržce není dostatek vody Dolijte vodu

Pulzování kontrolních světel Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)

Připomenutí nutnosti odvápnění přístroje Odvápněte kávovar

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

**Délka napájecího kabelu:** 1,00m



**POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.**

### Správná likvidace výrobku (použitá elektrická nebo elektronická zařízení)



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použitá spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

## HINWEISE ZUR ANWENDERSICHERHEIT

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung genau.
- Das Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden!
- Falls sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten, ist besondere Vorsicht geboten!
- Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wasserbehälter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in beschädigtem Zustand. Dies gilt auch, falls Kabel oder Stecker Schäden aufweisen - in diesem Fall muss das Gerät bei einer autorisierten Werkstatt zur Reparatur abgegeben werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zur Beschädigung des Geräts, Bränden oder Verletzungen führen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen und Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.
- Das Nutzgerät darf nicht in einem Schrank untergebracht werden.
- Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- Vor der Reinigung zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, solange es an den Strom angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Wasserbehälter leer ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Elektro- oder Gasherden, Kochplatten, Backöfen, etc. auf.
- Gießen Sie nach dem Einschalten des Geräts kein Wasser in den Tank.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Dies gilt auch vor der Reinigung.
- Nach Ende der Benutzung muss das Gerät ausgeschaltet werden!
- Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen als den vorgesehenen Zwecken.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Eigenbedarf zu verwenden.
- Das Gerät sollte an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie

von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts bedient werden, wenn die Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät gewährleistet ist und dem Anwender die Gefahren bewusst sind. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht nicht eigenständig reinigen oder warten.

- Das Gerät und das Kabel an einer für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Stelle aufbewahren.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht von Kindern als Spielzeug verwendet wird.
- Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät auf einem trockenen, flachen und stabilen Untergrund aufstellen.
- Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen.
- Den Stecker nicht mit feuchten Händen in die Steckdose stecken.
- Zwecks Gewährleistung der Sicherheit von Kindern bitte keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) frei zugänglich herumliegen lassen.
- **WARNUNG! Kindern die Folie nicht zum Spielen überlassen. Erstickungsgefahr!**
- **WICHTIG! Die Kaffeemaschinenflasche ist während des Betriebs heiß. Verwenden Sie den Griff der Flasche.**









**WICHTIG! Heiße Oberfläche!**

- **WICHTIG! Betreiben Sie die Kaffeemaschine nicht ohne die Kanne mit dem gewählten Filter.**

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Gehäuse der Kaffeemaschine
2. Bedienfeld
  - a. Wahl Taste für einfachen/doppelten Kaffee „Espresso“ mit Kontrollleuchten
  - b. Wahl Taste für einfachen/doppelten Kaffee „Cappuccino“ mit Kontrollleuchten
  - c. Wahl Taste für einfachen/doppelten Kaffee „Latte“ mit Kontrollleuchten
3. Touch-Schalter (ON/OFF)
4. Stauraum für Kuvette und Filter
5. Befestigungssockel für Filterkolben
6. Ausziehbarer Becherhalter für kleine(n) Becher
7. Einbauort der Auffangwanne
8. Tropfschale
9. Gitter für Tropfschale
10. Kaffeefilterflasche
11. Filterverriegelungshebel
12. Griff der Flasche
13. Kaffeefilter
  - a. kleiner Kaffeefilter
  - b. großer Kaffeefilter
14. Befestigungssockel für Wassertank
15. Wasserbehälter
16. Wasserventil
17. Deckel des Staubbehälters
18. Aufstellungsort des Milchbehälters
19. Milchbehälter 0.7L
20. Deckel des Milchbehälters
21. Milch-Saugleitung
22. Milch/Dampf-Dosierdüse
23. Milchmengen-Dosierknopf
24. Hebel der Aufschäumdüse
25. Messbecher - Kneiter
26. Dampffuge

## FUNKTIONEN DER ESPRESSOMASCHINE, BRÜHMENGEN UND DEREN AKTIVIERUNG

ART DES GEBRÜHTEN KAFFEES	MENGE
Espresso	Einzel  35 ml
	Doppelter  70 ml
Cappuccino	Einzel  170 ml
	Doppelter  285 ml
Latte	Einzel  340 ml
	Doppelter  425 ml

### WICHTIG!

- Je nach Einstellung des Milchdosierknopfes können die angezeigten Mengen an CAPPUCCINO und LATTE unterschiedlich sein
- Die Menge des gebrühten Kaffees hängt von der Mahlstärke der Kaffeebohnen und dem Grad der Verdichtung in der Flasche ab.

## VOR ERSTGEBRAUCH

1. Gerät aus dem Karton entnehmen und alle Etiketten, Aufkleber, Füllmaterialien und Transportblockaden entfernen. Das Gerät auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Falle von Zweifeln aller Art bitte an den Verkäufer wenden.
2. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.
3. Bringen Sie alle Cafe-Komponenten an ihrem Platz an.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, trockene, stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
5. Führen Sie einen Glühvorgang an der internen Verkabelung der Kaffeemaschine durch (siehe: REINIGUNG UND WARTUNG)

## EINBAU EINER AUFFANGWANNE

1. Setzen Sie die Tropfschale (7) ein, setzen Sie die Tropfschale (8) ein und legen Sie den Rost (9) auf die Schale.
2. Die beiden großen Löcher im Gitter (9) befinden sich direkt unter den Löchern, aus denen der Kaffee in die Kanne (10) fließt - dies ist ein Hinweis darauf, wie eine Tasse auf dem Tablett oder zwei kleine Tassen zu positionieren sind, wenn ein doppelter „Espresso“ gebrüht wird.
3. Je nach Größe der verwendeten Tassen können Sie auch den zusätzlichen ausziehbaren Ständer (6) verwenden.

**WICHTIG! Entfernen Sie regelmäßig die Flüssigkeit aus der Auffangschale.**

## AUFFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

1. Den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken.
2. Nehmen Sie den Deckel (17) vom Behälter ab, fassen Sie den Behälter (15) und ziehen Sie ihn nach oben.

**WICHTIG! Das Wasserventil (16) im Wassertank (15) ist durch eine orangefarbene Gummischutzkappe geschützt. Nehmen Sie sie ab, bevor Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzen, und setzen Sie sie auf, wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt wird.**

3. Füllen Sie nicht mehr als 1 Liter (MAX-Füllstand) kaltes Trinkwasser in den Tank, aber nicht weniger als 0,2 Liter (MIN-Füllstand).
4. Stecken Sie den Behälter auf der Rückseite des Cafés in den Sockel (14). Achten Sie bei der Montage des Behälters darauf, dass der Haken am Behältergehäuse auf dem Scharnier an der Rückseite der Kaffeemaschine aufliegt.

**WICHTIG! Füllen Sie den Wassertank nicht über den Füllstand „MAX“. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem leeren Tank oder ohne Tank. Benutzen Sie nur kaltes, trinkbares Wasser. Gießen Sie kein heißes Wasser ein.**

## AUFFÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

1. Ziehen Sie den Milchbehälter (19) vorsichtig zu sich heran und heben Sie ihn dann nach oben.
2. Nehmen Sie den Deckel (20) vom Milchbehälter ab.
3. Füllen Sie nicht mehr als 0,7 l (MAX-Füllstand), aber nicht weniger als 0,1 l (MIN-Füllstand) Milch in den Tank.
4. Setzen Sie den Deckel (20) wieder auf den Milchbehälter.
5. Setzen Sie den Behälter auf die Halterung für den Milchbehälter (18) und schieben Sie ihn dann vorsichtig nach hinten.

## FILTERAUSWAHL UND KAFFEEBEFÜLLUNG

1. Wählen Sie den passenden Filter nach dem folgenden Kriterium aus:
  - kleiner Kaffeefilter (13a) - für Single Origin Kaffee
  - großer Kaffeefilter (13b) - für zwei einfache Kaffees (ESPRESSO) oder einen doppelten Kaffee (CAPUCCINO, LATTE).
2. Setzen Sie den ausgewählten Filter (13) in den Kolben (10) ein.
3. Füllen Sie den ausgewählten Filter mit frischem, fein gemahltem Kaffee (Abb.1a).
4. Benutzen Sie den Knetzer (25), um den eingefüllten Kaffee zu kneten, und entfernen Sie dann den überschüssigen Kaffee vom Rand, um einen guten Sitz zu gewährleisten (Abb. 2b und 2c).

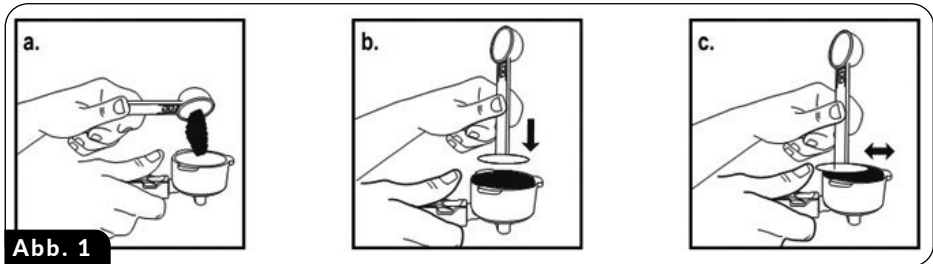


Abb. 1

**WICHTIG! Der Kaffee darf die Markierung „MAX“ im Filter nicht überschreiten. Bei einem stark aufgeschlagenen Kaffee entspricht dies einem Gewicht von etwa 10 g Kaffee für den kleinen Filter und 20 g für den großen Filter.**

## Einbau/Ausbau der Filterflasche in der Kaffeemaschine

1. Setzen Sie die Kuvette (10) mit dem eingebauten Filter (13) so in den Kuvettenhalter (5), dass der Kuvettenhalter (12) mit dem Symbol des offenen Vorhängeschlosses auf der Vorderseite der Kaffeemaschine übereinstimmt (Abb.2).

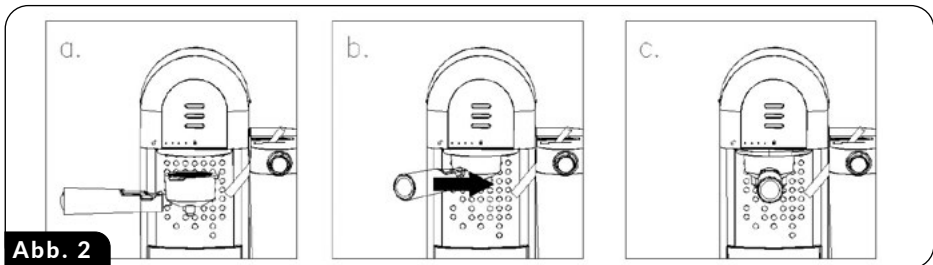


Abb. 2

2. Drehen Sie den Griff der Kuvette (12) leicht nach rechts, so dass er mit dem Symbol des geschlossenen Vorhängeschlosses auf der Vorderseite der Kaffeemaschine übereinstimmt.
3. Die Entnahme der Kuvette aus der Kaffeemaschine und des Filters aus der Kuvette erfolgt in umgekehrter Reihenfolge der Montage, d.h. den Kuvettengriff (12) leicht nach links drehen, die Kuvette (10) aus der Kuvettenaufnahme (5) herausnehmen und den Filter aus der Kuvette entfernen.

**WICHTIG! Halten Sie die Flasche immer am Griff (12). Im Griff befindet sich ein Hebel (11), mit dem der Filter verriegelt werden kann, wenn er während der Reinigung geschüttelt wird. Der Kolben kann heiß sein. Seien Sie vorsichtig!**

## TASSEN IN DIE KAFFEEMASCHINE STELLEN

1. Legen Sie die kleinen Tassen nach dem Herausziehen auf die Auszugswanne (6).
2. Die beiden großen Löcher in der Untertasse (6) und dem Gitter (9) befinden sich direkt unter dem Kaffeeauslauf der Kanne - sie zeigen den Platz an, an dem die beiden kleinen Tassen richtig positioniert werden müssen.
3. Stellen Sie eine große Tasse direkt auf den Rost der Tropfschale (9) - der Boden (6) sollte dann in das Gerät geschoben werden.

**WICHTIG! Achten Sie bei der Zubereitung von CAPPUCCINO- oder LATTE-Kaffee darauf, dass Sie die Düse des Aufschäumrohrs (22) richtig in die Tasse richten.**

## BEDIENUNG DES GERÄTS

### INBETRIEBNAHME DER KAFFEEMASCHINE

1. Das Gerät auf einen trockenen, flachen, stabilen und ebenen Untergrund stellen.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Stromquelle an.
3. Schalten Sie die Kaffeemaschine mit dem Schalter (3) ein - alle Kontrollleuchten neben den Tasten fangen an zu blinken - die Kaffeemaschine heizt jetzt auf. Nach etwa 45 Sekunden leuchten die Kontrollleuchten neben den ESPRESSO-Tasten kontinuierlich auf und zeigen damit an, dass das Gerät bereit ist, ESPRESSO-Kaffee zu brühen. Nach ca. 90 Sekunden leuchten bereits alle Lichter durchgehend - die Maschine ist auch für die Zubereitung von CAPPUCCINO und LATTE-Kaffee bereit.
4. Wenn Sie die Arbeit mit der Kaffeemaschine beendet haben, schalten Sie sie mit dem Schalter (3) aus.

**WICHTIG! Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten keine weitere Aktion auf dem Gerät vornehmen, wird es in den Ruhezustand versetzt. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Ruhemodus beendet.**

### ESPRESSO-KAFFEEZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den ausgewählten Filter (13) in die Kanne (10) ein, füllen Sie ihn mit Kaffee und setzen Sie die Kanne in die Kaffeemaschine ein.
2. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank (15) vorhanden ist.
3. Stellen Sie die entsprechende(n) Tasse(n) auf den Sockel und starten Sie den Brühvorgang mit der entsprechenden Taste (2a). Drücken Sie die Espresso-Taste einmal, um einen Kaffee zu brühen, oder zweimal, um eine doppelte Menge zu brühen.
4. Der Brühvorgang wird durch eine Kontrollleuchte angezeigt, wenn die Taste betätigt wird.
5. Wenn alle Kontrollleuchten wieder aufleuchten, ist die Kaffe Zubereitung abgeschlossen.
6. Wenn Sie mehr Kaffee möchten, können Sie den Brühvorgang wiederholen oder die Espresso-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Kaffeemenge nach Ihren Wünschen einzustellen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Espresso-Taste erneut, um den Brühvorgang zu beenden.

**HINWEIS: UM WENIGER KAFFEE ALS DIE EINGESTELLTE MENGE ZU BRÜHEN, DRÜCKEN SIE DIE FUNKTIONSTASTE, UM DEN BRÜHVORGANG ZU STOPPEN, WENN DIE GEWÜNSCHTE KAFFEEMENGE ERREICHT IST.**

## BRÜHEN VON CAPPUCINO-KAFFEE

**WICHTIG!** Bevor Sie den CAPPUCINO-Kaffee zubereiten, stellen Sie die Menge der aufgeschäumten Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Dosierknopf (23) nach links für mehr Schaum oder nach rechts für weniger Schaum drehen (Abb. 3). Sie können auch die Intensität des Schaums während des Aufschäumens einstellen.

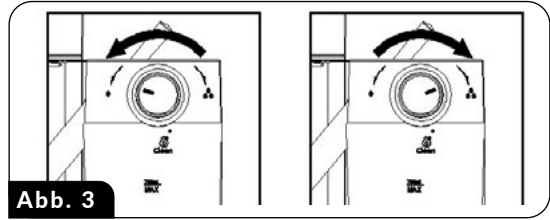


Abb. 3

**WICHTIG!** Um optimalen Milchschaum zu erhalten, nur kalte Milch (Temp. ca. 5°C/3,2°F) mit einem Eiweißgehalt von mind. 3% verwenden.

1. Setzen Sie den ausgewählten Filter (13) in die Kanne (10) ein, füllen Sie ihn mit Kaffee und setzen Sie die Kanne in die Kaffeemaschine ein.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich die richtige Menge Wasser im Wassertank (15) und die richtige Menge Milch im Milchtank (19) befindet.
3. Stellen Sie die entsprechende Tasse auf und starten Sie den Brühvorgang mit der Taste (2b). Drücken Sie die Cappuccino-Taste einmal, um eine kleine Tasse Cappuccino zu brühen oder zweimal, um eine große Tasse Cappuccino zu brühen. Die Maschine beginnt mit der Zubereitung des Cappuccinos entsprechend der getroffenen Auswahl.
4. Der Brühvorgang wird durch eine Kontrollleuchte angezeigt, wenn die Taste betätigt wird.
5. Wenn alle Kontrollleuchten wieder aufleuchten, ist die Kaffeezubereitung abgeschlossen.

## LATTE BREWING

**WICHTIG!** Bevor Sie Ihren LATTE-Kaffee zubereiten, stellen Sie die Menge an aufgeschäumter Milch nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Dosierknopf (23) nach links drehen, um mehr Schaum zu erhalten, oder nach rechts, um die Schaummenge zu reduzieren (Abb.3). Sie können auch die Intensität des Schaums während des Aufschäumens einstellen.

**WICHTIG!** Um optimalen Milchschaum zu erhalten, nur kalte Milch (Temp. ca. 5°C/3,2°F) mit einem Eiweißgehalt von mind. 3% verwenden.

1. Setzen Sie den ausgewählten Filter (13) in die Kanne (10) ein, füllen Sie ihn mit Kaffee und setzen Sie die Kanne in die Kaffeemaschine ein.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich die richtige Menge Wasser im Wassertank (15) und die richtige Menge Milch im Milchtank (19) befindet.
3. Stellen Sie die entsprechende Tasse auf und starten Sie den Brühvorgang mit der Taste (2c). Drücken Sie die Latte-Taste einmal, um eine kleine Tasse Latte zu brühen, oder zweimal, um eine große Tasse Latte zu brühen.
4. Der Brühvorgang wird durch eine Kontrollleuchte angezeigt, wenn die Taste betätigt wird.
5. Wenn alle Kontrollleuchten wieder aufleuchten, ist die Kaffeezubereitung abgeschlossen.

## FROTHING MILK

Mit der Maschine kann auch nur aufgeschäumte Milch zubereitet werden. Halten Sie die Cappuccino-Taste (2a) 3 Sekunden lang gedrückt, wenn Sie mehr Schaum auf Ihr Getränk geben oder aufgeschäumte Milch für ein anderes Getränk zubereiten möchten, z. B. Macchiato, heiße Schokolade, Milchkaffee usw. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Cappuccino-Taste erneut, um das Aufschäumen der Milch zu beenden.

**WICHTIG! Wenn Sie mit der Zubereitung des Milchgetränks fertig sind, können Sie den Milchbehälter direkt im Kühlschrank aufbewahren (für den nächsten Gebrauch).**

### FERTIGSTELLUNG DER KAFFEEMASCHINE

1. Nach Beendigung der Arbeit schalten Sie den Express mit dem Schalter (3) aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
2. Sobald die Kaffeemaschine abgekühlt ist, reinigen Sie sie gemäß den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung.
3. Bewahren Sie den Behälter mit der nicht verwendeten Milch im Kühlschrank auf.

### PRAKTISCHE TIPPS FÜR DIE KAFFEEZUBEREITUNG

1. Brühen Sie Ihren ESPRESSO Kaffee in einer warmen Tasse auf. Eine schnelle Erwärmung der Tasse erreichen Sie, indem Sie vorher heißes Wasser in die Tasse gießen. Ein klassischer ESPRESSO-Kaffee wird aus einer Mischung mehrerer Kaffeesorten in einer Tasse von ca. 70 ml aufgebriht und sollte nicht mehr als zur Hälfte eingeschenkt werden. Der doppelte ESPRESSO wird auch DOPPIO genannt.
2. CAPPUCCINO-Kaffee kann in einer transparenten Tasse gebrüht werden, um eine bessere optische Wirkung zu erzielen.
3. Um optimalen Milchschaum zu erhalten, nur kalte Milch (Temp. ca. 5°C/3,2°F) mit einem Eiweißgehalt von mind. 3% verwenden. Die Milch in einer Tasse mit möglichst kleinem Durchmesser aufschäumen, damit sich der Schaum nicht an den Rand drängt. Die aufgeschäumte Milch kann das Volumen erheblich vergrößern.
4. Entfernen Sie Kaffeereste aus den Filtern, die beim letzten Aufbrühen entstanden sind, immer gründlich. Selbst kleine Mengen alten Kaffees beeinträchtigen den Geschmack von frisch gebrühtem Kaffee.
5. Verwenden Sie keinen gemahlene Kaffee mit Zucker, da dieser den Filter verstopfen und das Gerät beschädigen kann.
6. Gemahlener Kaffee behält sein Aroma nur 7-8 Tage lang, vorausgesetzt, er wird in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt. Nicht im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahren. Es wird empfohlen, ganze Körner erst kurz vor der Verwendung zu mahlen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahrte Kaffeebohnen behalten ihr Aroma bis zu 4 Wochen.
7. Der gemahlene Kaffee darf nicht zu „pulvrig“ sein, da er den Wasserfluss im Filter auch bei hohem Druck blockieren kann, während ein zu grober Mahlgrad das Aroma des Kaffees nicht voll zur Geltung bringt.

### REINIGUNG UND WARTUNG

**WICHTIG! Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.**

**WICHTIG! Tauchen Sie das Gehäuse der Kaffeemaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, denn nur so kann das Gerät das volle Aroma des gebrühten Kaffees entfalten.
2. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese das Gehäuse der Kaffeemaschine zerkratzen können.

3. Entfernen Sie den verbrauchten Kaffee aus den Filtern (13) und waschen Sie die Filter und den Kolben (10) in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie. Filter und Flaschen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Wischen Sie den Flachfilter, der sich in der Kolbenaufnahme (5) befindet, mit einem Papiertuch ab, um Kaffeerückstände zu entfernen. Schrauben Sie den Filter von Zeit zu Zeit mit einem Schraubenzieher ab und spülen Sie ihn mit Wasser aus. Überprüfen Sie die Durchlässigkeit der Löcher im Filter. Schrauben Sie es wieder fest.
5. Um den Milchbehälter und das Aufschäumssystem zu reinigen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen (Abb. 4):



Abb. 4

- den Milchbehälter aus der Maschine nehmen

**Wichtig! Um den Milchbehälter zu entfernen, heben Sie ihn leicht an und ziehen Sie ihn dann heraus.**

- Nehmen Sie den Deckel des Kaffeebehälters ab.
- Entfernen Sie die Milchanaugleitung (21) und den Dampfanschluss (26) vom Deckel - siehe Markierungen auf dem Deckel und heben Sie die Silikonflachdichtung am Deckel ab.
- den Behälterdeckel (20), die Milchleitung (21), den Dampfanschluss (26) und dessen Dichtung unter fließendem Wasser abwaschen und trocknen
- Nach dem Waschen den Milchschauch und den Dampfanschluss in den Deckel einsetzen und mit der Silikon-Flachdichtung am Deckel verschließen.

**WICHTIG! Vergewissern Sie sich vor dem Einbau, dass die Gummidichtung des Dampfanschlusses (26) richtig auf dem Anschluss sitzt.**

- den Milchbehälter (19) in warmem Wasser mit Spülmittel waschen, ausspülen und abtrocknen, der Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden
  - Gießen Sie etwa 200 ml Wasser in den Milchbehälter und setzen Sie den Behälter mit dem Deckel auf die Maschine.
  - eine große leere Tasse auf die Abtropfschale stellen, die Aufschäumdüse (22) auf die Tasse richten
  - Drehen Sie den Milchmengen-Dosierknopf (23) auf die Position „Clean“.
  - Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und starten Sie das Selbstreinigungsprogramm:  
Halten Sie die Latte-Taste (2c) 3 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren. Das Gerät beginnt, Wasser und Dampf durch das Aufschäumrohr abzugeben. Sobald das Milchaufschäumssystem gereinigt ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
  - Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und nehmen Sie das Wasser aus dem Milchbehälter.
6. Waschen Sie den Wassertank (15) und seinen Deckel (17) in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn. Sie können den Tank in Geschirrspülern waschen.
  7. Waschen Sie die Tropfschale (8), den Rost (9) und die Auszugswanne (6) in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

8. Vor der ersten Inbetriebnahme der Kaffeemaschine und immer nach einer längeren Betriebspause müssen die internen Leitungen vorgeheizt werden. Führen Sie die folgenden Schritte aus:
- den Wassertank (15) mit Wasser füllen, so dass der Wasserstand zwischen „MIN“ und „MAX“ liegt
  - Füllen Sie den Milchbehälter (19) mit Wasser, so dass der Wasserstand zwischen „MIN“ und „MAX“ liegt.
  - eine Filterkanne (ohne Kaffee) in die Kaffeemaschine einsetzen
  - eine Kaffeetasse auf die Abtropfschale stellen und die Aufschäumdüse (22) einführen
  - Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Stromquelle an, schalten Sie das Gerät ein (3) und warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft aufleuchten.
  - Starten Sie den Brühvorgang „Cappuccino“ mit der Taste (2b) - aus der Düse kommt Dampf (oder Dampf und Wasser, je nach Einstellung des Drehknopfes „22“) und aus der Flasche heißes Wasser. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, leuchten alle Kontrollleuchten kontinuierlich auf - dann wiederholen Sie den Vorgang noch dreimal.

## ENTKALKUNG

Die Kaffeemaschine ist mit einer Entkalkungsfunktion ausgestattet. Wenn der Milchbehälter leer ist, erinnert Sie das Gerät mit Hilfe der sechs schnell blinkenden Anzeigen auf dem Bedienfeld (2a, 2b, 2c) an die Entkalkung. Gehen Sie dann wie folgt vor:

- Füllen Sie den Wassertank mit ca. 600 ml sauberem Wasser und Entkalker für Kaffeemaschinen **WICHTIG! Verwenden Sie handelsübliche Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen. Beachten Sie die Empfehlungen des Entkalkerherstellers. Andere Mittel können die Materialien der Maschinenteile beschädigen und/oder haben keinerlei Entkalkungswirkung.**
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Espresso (2a) und Latte (2c). Das Gerät schaltet automatisch in den Entkalkungsmodus, und die sechs Anzeigen blinken langsam abwechselnd. Nach etwa 10 Minuten wird der Vorgang beendet.
- Entfernen Sie die Reste der Entkalkungsmischung aus dem Wassertank, spülen Sie den Tank aus und füllen Sie ihn mit 600 ml sauberem Wasser, drücken Sie dann erneut gleichzeitig die Tasten Espresso (2a) und Latte (2c) und die Maschine setzt die Reinigung fort, wobei die sechs Anzeigen langsam abwechselnd blinken. Nach etwa 10 Minuten Betrieb schließt das Gerät den Entkalkungsvorgang ab und kehrt in den Standby-Modus zurück.

### WICHTIG!

**Sie können eine beliebige Funktionstaste drücken, um den entsprechenden Kaffee zuzubereiten, wenn das Gerät Sie daran erinnert, den Entkalkungsvorgang durchzuführen. Nachdem der entsprechende Kaffee zubereitet wurde, erinnert Sie das Gerät weiterhin daran, den Entkalkungsvorgang durchzuführen.**

**Der Entkalkungsvorgang kann jederzeit durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden, woraufhin das Gerät den Benutzer weiterhin an das Entkalken erinnert. Das Gerät schaltet erst dann in den normalen Standby-Modus, wenn der gesamte Entkalkungsprozess abgeschlossen ist.**

## PROBLEME UND ABHILFEMASSNAHMEN

FEHLER	URSACHE	LÖSUNG
Der Kaffee fließt beim Brühen nicht	Kein Wasser im Behälter	Mit Wasser auffüllen
	Zu fein gemahlener Kaffee	Den Kaffee im Filter auf einen feineren Mahlgrad umstellen
	Zu viel Kaffee im Filter	Füllen Sie den Filter mit weniger Kaffee
	Zu stark aufgeschlagener Kaffee im Filter	Füllen Sie den Filter mit Kaffee und schlagen Sie mit weniger Kraft
Der Kaffee fließt an den Seiten des Kolbens aus	Kolben nicht in Endstellung verriegelt	Ziehen Sie den Kolben in seine endgültige Position.
	Kaffee auf dem Rand der Thermoskanne	Entfernen Sie den Kolben und reinigen Sie den Rand des Kolbens
	Zu viel Kaffee im Filter	Füllen Sie den Filter mit weniger Kaffee
Milch wird nicht geschäumt, fließt nicht aus der Düse	Dampfmangel	Mit Wasser auffüllen
	Die Milch ist nicht kalt genug	Gekühlte Milch verwenden
	Schaumdüse verstopft	Reinigen Sie die Aufschäumdüse
Zu schnell fließender Kaffee	Zu grob gemahlener Kaffee	Den Kaffee feiner mahlen
	Zu wenig Kaffee im Filter	Füllen Sie den Filter mit mehr Kaffee
Kaffee zu schwach	Für den doppelten Kaffee wurde ein kleiner Filter verwendet	Verwenden Sie einen großen Filter
	Zu grob gemahlener Kaffee	Den Kaffee feiner mahlen
Schnelles Pulsieren aller Kontrollleuchten	Kein Wasser im Behälter	Mit Wasser auffüllen
Pulsieren der Kontrolllampen Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Erinnerung an die Entkalkung der Kaffeemaschine	Entkalkungsvorgang durchführen

## TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Produkts aufgeführt.  
Länge des Netzkabels: 1,00 m



**WICHTIG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor!**

*Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.  
Im Zweifelsfall wird auf die englischsprachige Version verwiesen.*

**Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)**

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

## ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Täitke paak ainult külma veega.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Tootja poolt mitted soovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Tööseadet ei tohi paigutada kappi.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Enne puhastamist tõmmake seade esmalt vooluvõrgust välja ja oodake, kuni seade on täielikult jahtunud.
- Ärge kunagi jätke seadet, mis on ühendatud vooluallikaga, järelevalveta.
- Ärge käivitage seadet ilma veeta.
- Ärge asetage seadet elektri- või gaasipliitide, põletite, ahjude jms lähedusse.
- Ärge valage pärast seadme sisselülitamist vett paaki.
- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- Seade tuleb pärast töö lõpetamist välja lülitada!
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Kohvimasin on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Seade tuleb ühendada maanduspistikupesaga võrgupistikupesaga.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi teha lapsed, kui nad ei ole vähemalt 8-aastased ja kui nad ei

ole järelevalve all. Puhastamist/hooldust ei tohi teha järelevalveta lapsed.

- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- Kättesaadavate pindade temperatuur võib olla kõrgem, kui seade töötab.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Ärge ühendage pistikut pistikupesaga märgade kätega.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- **Tähelepanu! Kohvimasina kolb on töö ajal kuum. Kasutage kolbihoidjat.**









## **Tähelepanu! Kuum pind!**

- **Tähelepanu! Ärge käivitage kohvimasinat ilma valitud filtriga kolbita.**

## SEADME KIRJELDUS

1. Kohvimasina korpus
2. Juhtpaneel
  - a. ühe/kahe kohvi "Espresso" valikunupp koos märgutuledega
  - b. ühe/kahe kohvi "Cappuccino" valikunupp koos märgutuledega
  - c. ühe/kahe kohvi "Latte" valikunupp koos märgutulega
3. Sisse/välja lüliti
4. Kolvi ja filtri hoiuruum
5. Filtrikolvi paigaldusmuhv
6. Välja tõmmatav topsihoidja väikese(te) tass(id) jaoks
7. Tilgutuskasti paigalduskoht
8. Tilgutusalus
9. Tilgutusaluse võre
10. Kohvifiltri kolb
11. Filtri lukustushoob
12. Kolvi käepide
13. Kohvifilter
  - a. väike kohvifilter
  - b. suur kohvifilter
14. Veepaagi kinnituspesa
15. Veepaak 1 L
16. Veeklaps
17. Veepaagi kaas
18. Piimakonteineri paigalduskoht
19. Piimakonteiner 0.7L
20. Piimapakendi kaas
21. Piima imemisliin
22. Piima/auru doseerimisotsik
23. Piimakoguse doseerimisnupp
24. Vahustusotsiku hoob
25. Mõõteklaas - sõtkur
26. Auruliitmik

## ESPRESSOMASINA FUNKTSIOONID, KEETMISKOGUSED JA NENDE AKTIVEERIMINE

	KEEDETUD KOHVI TÜÜP	KOGUS
Espresso	Üksik 	35 ml
	Double 	70 ml
Cappuccino	Üksik 	170 ml
	Double 	285 ml
Latte	Üksik 	340 ml
	Double 	425 ml

## TÄHELEPANU!

- Sõltuvalt piima doseerimisnupu seadistusest võivad CAPPUCCINO ja LATTE näidatud kogused olla erinevad.

- Keedetud kohvi kogus sõltub kohviubade jahvatuse paksusest ja kolvis oleva kohvi tihendamise astmest.

## ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Võtke seade karbist lahti, eemaldage kõik sildid, kleebised, täitematerjalid ja transpordilukud. Kontrollige seadet transpordi käigus tekkinud defektide suhtes. Kui teil on kahtlusi, võtke ühendust oma edasimüüjaga.
2. Puhastage seadet vastavalt peatükis "PUHASTUS JA HOOLDUS" toodud juhistele.
3. Paigaldage kõik kohviku komponendid oma kohale.
4. Asetage seade kõvale, kuivale, stabiilsele, tasasele, horisontaalsele ja kuumakindlale pinnale.
5. Viige läbi kohvimasina sisemise juhtmestiku löömutamine (vt: PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

## TILGAKAUSI PAIGALDAMINE

1. Paigaldage tilgakate (7) ja asetage tilgakate (8) ning asetage rest (9) kohale.
2. Kaks suurt auku võrega (9) on otse nende aukude all, millest kohv voolab kolbi (10) - see näitab, kuidas paigutada tass kandikul või kaks väikest tassi topelt-"espresso" valmistamisel.
3. Sõltuvalt kasutatavate tasside suuruselt võite kasutada ka täiendavat väljatõmmatavat statiivi (6).

**TÄHELEPANU! Eemaldage regulaarselt vedelikku tilgakaustist.**

## VEEPAAGI TÄITMINE

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage mahutilt kaas (17), seejärel haarake mahutist (15) ja tõmmake seda ülespoole.

**TÄHELEPANU! Veepaagis (15) olevat veeklappi (16) kaitseb oranž kummist kaitsekork. Eemaldage see enne kohvimasina esmakordset kasutamist ja pange see peale, kui kohvimasinat pikemat aega ei kasutata.**

3. Valage paaki mitte rohkem kui 1 liiter (MAX-tase) joogikõlblikku külma vett, kuid mitte vähem kui 0,2 liitrit (MIN-tase).
4. Paigaldage kohviku tagaosas olev mahuti pistikupessa (14). Mahuti kokkupanekul veenduge, et mahuti korpuse konks toetub kohvimasina tagaosas asuvale hingele.

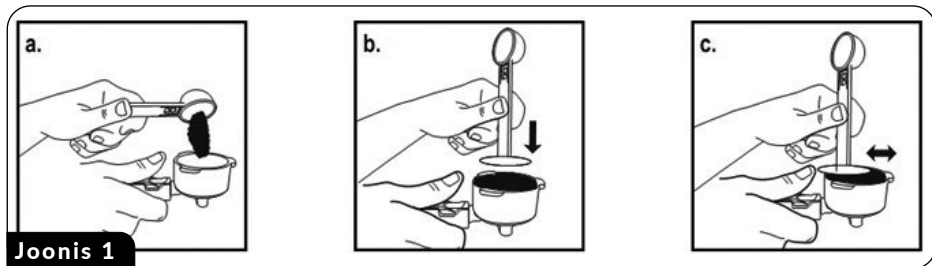
**TÄHELEPANU! Ärge täitke veepaaki üle taseme "MAX". Ärge käivitage seadet tühja paagiga või ilma paagita. Kasutage ainult külma, joogikõlblikku vett. Ärge valage kuuma vett.**

## PIIMAPAKENDI TÄITMINE

1. Tõmmake piimapakendit (19) ettevaatlikult enda poole ja tõstke see seejärel ülespoole.
2. Eemaldage piimapakendi kaas (20).
3. Valage mahutisse mitte rohkem kui 0,7 l (MAX-tase), kuid mitte vähem kui 0,1 l (MIN-tase) piima.
4. Pange kaane (20) tagasi piimapakendile.
5. Asetage mahuti piimapakendi paigalduskohale (18) ja lükake seda seejärel ettevaatlikult tahapoole.

## FILTRI VALIK JA KOHVI TÄITMINE

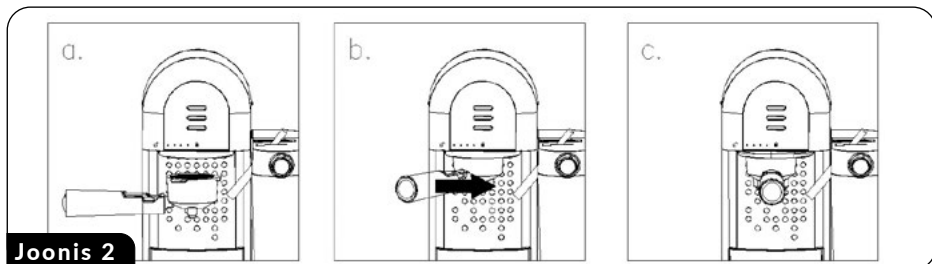
1. Valige sobiv filter vastavalt järgmisele kriteeriumile:
  - väike kohvifilter (13a) - ühe päritoluga kohvi jaoks
  - suur kohvifilter (13b) - kahe ühekordse kohvi (ESPRESSO) või ühe kahekordse kohvi (CAPUCCINO, LATTE) jaoks.
2. Asetage valitud filter (13) kolbi (10).
3. Täitke valitud filter värske, peeneks jahvatatud kohviga (joonis 1a).
4. Kasutage sõtkuri (25), et sõtkuda valatud kohvi ja seejärel puhastage üleliigne kohv servalt, et tagada sobivus (joonis 2b ja 2c).



**TÄHELEPANU!** Kohv ei tohi ületada filtri sees olevat märki "MAX". Tugevalt vahustatud kohvi puhul vastab see umbes 10 g kohvi kaalule väikese filtri puhul ja 20 g suure filtri puhul.

### FILTRIKOLVI PAIGALDAMINE/EEMALDAMINE KOHVIMASINASSE

1. Asetage kolb (10) koos paigaldatud filtriga (13) kolbi paigalduspesasse (5) nii, et kolbi hoidik (12) langeb kokku kohvimasina esipaneelil oleva avatud tabaluku sümboliga (joonis 2).



2. Keerake kolvi käepidet (12) veidi paremale, nii et see langeks kokku kohvimasina esipaneelil oleva kinnise tabaluku sümboliga.
3. Kolvi eemaldamine kohvimasinast ja filtri eemaldamine kolvist toimub vastupidises järjekorras, st keerake kolvi käepidet (12) veidi vasakule, eemaldage kolb (10) kolvi kinnitusmuhvist (5) ja võtke filter kolvist välja.

**TÄHELEPANU!** Hoidke kolbi alati selle käepidemest (12). Käepidemel on hoob (11), mis lukustab filtri, kui seda puhastamise ajal raputatakse. Kolb võib olla kuum. Olge ettevaatlik.

### TASSIDE ASETAMINE KOHVIMASINASSE

1. Asetage väikesed tassid väljatõmmatavale salvele (6) pärast selle väljatõmbamist.
2. Kaks suurt aku taldrikul (6) ja võre (9) asuvad otse kolvi kohviväljundi all - need näitavad, kuhu kaks väikest tassi õigesti paigutada.
3. Asetage suur tass otse tilgakausi (9) restile - alus (6) tuleb seejärel lükata seadme sisse.

**TÄHELEPANU!** CAPPUCCINO või LATTE kohvi valmistamisel veenduge, et suunate vahutamistoru otsiku (22) õigesti tassidesse.

## SEADME KASUTAMINE

### KOHVIMASINA KÄIVITAMINE

1. Asetage seade tasasele, stabiilsele, tasasele ja horisontaalsele pinnale.
2. Ühendage kohvimasin maandatud vooluallikaga.
3. Lülitage kohvimasin lüliti (3) abil sisse - kõik nuppude kõrval olevad märgutuled hakkavad vilkuma - kohvimasin on nüüd soojenemas. Umbes 45 sekundi pärast põlevad ESPRESSO nuppude kõrval olevad märgutuled pidevalt, mis näitab, et masin on valmis ESPRESSO kohvi valmistamiseks. Umbes 90 sekundi pärast põlevad kõik tuled juba pidevalt - masin on valmis ka CAPPUCCINO ja LATTE kohvi valmistamiseks.
4. Kui olete kohvimasinaga töötamise lõpetanud, lülitage see lüliti (3) abil välja.

**TÄHELEPANU! Kui te 15 minuti jooksul seadet enam ei kasuta, lülitub see puhkeolekusse. Mis tahes nupu vajutamisega väljute puhkeolekusse.**

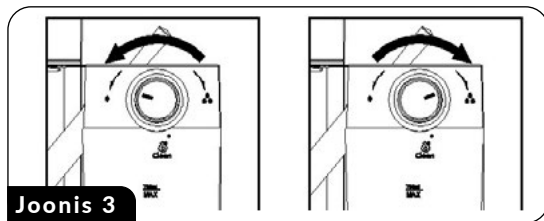
### ESPRESSOKOHVI VALMISTAMINE

1. Paigaldage valitud filter (13) kolbi (10), täitke see kohviga ja paigaldage kolb kohvimasinasse.
2. Veenduge, et veepaagis on piisavalt vett (15).
3. Asetage sobiv(ad) tass(id) alusele ja käivitage keetmisprotsess vastava nupu (2a) abil. Vajutage Espresso nuppu üks kord, et valmistada üks kohv või kaks korda, et valmistada kahekordne partii.
4. Nupu kasutamisel näitab keetmisprotsessi märgutuli.
5. Kui kõik märgutuled uuesti põlevad, on kohvi valmistamine lõppenud.
6. Kui soovite rohkem kohvi, võite korrata keetmisprotsessi või vajutada ja hoida 3 sekundit all nuppu Espresso, et kohvi kogust vastavalt oma eelistustele reguleerida. Kui kohvi valmistamine on lõppenud, vajutage uuesti nuppu Espresso, et peatada kohvi valmistamise protsess.

**MÄRKUS! Kui soovite keeta määratud kogusest vähem kohvi, siis vajutage funktsiooninuppu, et peatada keetmisprotsess, kui soovitud kohvikogus on saavutatud.**

### CAPPUCCINO KOHVI VALMISTAMINE

**TÄHELEPANU! Enne CAPPUCCINO kohvi valmistamist reguleerige vahustatud piima kogust vastavalt oma eelistustele, keerates doseerimisnuppu (23) vasakule, kui soovite rohkem vahu, või paremale, kui soovite vähem vahu (joonis 3). Samuti saate vahutamise ajal reguleerida vahu intensiivsust.**



**TÄHELEPANU! Kasutage külma piima (temperatuuril umbes 5 °C), mille rasvasisaldus on vähemalt 3,2 %, et tagada optimaalne vahutamismõju.**

1. Paigaldage valitud filter (13) kolbi (10), täitke see kohviga ja paigaldage kolb kohvimasinasse.
2. Veenduge, et veepaagis (15) on õige kogus vett ja piimapaagis (19) õige kogus piima.
3. Asetage sobiv tass ja käivitage keetmisprotsess nupuga (2b). Vajutage nuppu Cappuccino üks kord, et valmistada väike tass cappuccino või kaks korda, et valmistada suur tass cappuccino. Masin hakkab vastavalt tehtud valikule cappuccinot valmistama.
4. Nupu kasutamisel näitab keetmisprotsessi märgutuli.
5. Kui kõik märgutuled uuesti põlevad, on kohvi valmistamine lõppenud.

## LATTE BREWING

**TÄHELEPANU!** Enne LATTE kohvi valmistamist reguleerige vahustatud piima kogust vastavalt oma eelistustele, keerates doseerimisnuppu (23) vasakule, kui soovite rohkem vahtu, või paremale, kui soovite vahu kogust vähendada (joonis 3). Samuti saate vahutamise ajal reguleerida vahu intensiivsust.

**TÄHELEPANU!** Kasutage külma piima (temperatuuril umbes 5 °C), mille rasvasisaldus on vähemalt 3,2 %, et tagada optimaalne vahutamismõju.

1. Paigaldage valitud filter (13) kolbi (10), täitke see kohviga ja paigaldage kolb kohvimasinasse.
2. Veenduge, et veepaagis (15) on õige kogus vett ja piimapaagis (19) õige kogus piima.
3. Asetage sobiv tass ja käivitage keetmisprotsess nupuga (2c). Vajutage nuppu Latte üks kord, et valmistada väike tass latte, või kaks korda, et valmistada suur tass latte.
4. Nupu kasutamisel näitab keetmisprotsessi märgutuli.
5. Kui kõik märgutuled uuesti põlevad, on kohvi valmistamine lõppenud.

## FROTHING MILK

Masin võimaldab valmistada ainult vahustatud piima. Vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu Cappuccino (2a), kui soovite lisada joogile rohkem vahtu või valmistada vahustatud piima mõne muu joogi jaoks, nt macchiato, kuumat šokolaadi, tee latte jne. Kui olete lõpetanud, vajutage uuesti nuppu Cappuccino, et peatada piima vahutamine.

**TÄHELEPANU!** Kui olete piimajoogi valmistamise lõpetanud, võite piimapakendi otse külmikusse hoiustada (valmis järgmise korra kasutamiseks).

## KOHVIMASINA VALMIMINE

1. Kui olete töö lõpetanud, lülitage ekspres lülitiga (3) välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
2. Kui kohvimasin on jahtunud, puhastage seda vastavalt puhastus- ja hoolduspeatükis toodud juhistele.
3. Säilitage kasutamata piima konteinerit külmikus.

## PRAKTILISED NÕUANDED KOHVI VALMISTAMISEKS

1. Pruulige ESPRESSO kohvi soojas tassis. Saate tassi kiiresti kuumaks, kui valate sellesse eelnevalt kuumat vett. Klassikaline ESPRESSO-kohv tuleks valmistada mitme kohvi segust umbes 70 ml tassi ja seda ei tohiks valada üle poole. Topelt ESPRESSO't nimetatakse ka DOPPIOks.
2. CAPPUCCINO kohvi saab parema visuaalse efekti saavutamiseks valmistada läbipaistvas tassis.
3. Kasutage külma piima (temperatuuril umbes 5 °C), mille rasvasisaldus on vähemalt 3,2 %, et tagada optimaalne vahutamismõju. Vahusta piim võimalikult väikese läbimõõduga tassis, et vaht ei leviks külgedele. Vahustatud piim võib selle mahtu oluliselt suurendada.
4. Eemaldage filtritest alati põhjalikult eelmisest keetmisest järelejäänud kohv. Isegi väikesed kogused vana kohvi mõjutavad negatiivselt äsja keedetud kohvi maitset.
5. Ärge kasutage jahvatatud kohvi koos suhkruga, sest see võib filtri ummistada ja masinat kahjustada.
6. Jahvatatud kohv säilitab oma maitse ainult 7-8 päeva, tingimusel, et seda hoitakse õhukindlas pakendis ja jahedas, pimedas kohas. Mitte säilitada külmikus või sügavkülmas. Terved terad soovitakse jahvatada vahetult enne kasutamist. Õhukindlas konteineris säilitavad kohvioad oma maitse 4 nädalat.
7. Jahvatatud kohv ei tohi olla liiga "pulbriline", sest see võib isegi kõrge rõhu all blokeerida veevoolu filtris, samas kui liiga jämedalt jahvatatud kohv ei anna kohvi maitset täielikult välja.

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

**TÄHELEPANU!** Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja oodake enne puhastamist, kuni see jahtub.  
**TÄHELEPANU!** Ärge kastke kohvimasina korpust vette või muudesse vedelikesse.

1. Puhastage masinat pärast iga kasutuskorda, ainult nii saab masin anda välja kogu keedetud kohvi maitse.
2. Pühkige korpus pehme niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega puhastusvahendeid, kuna need võivad kohvimasina korpust kriimustada.
3. Eemaldage kasutatud kohv filtritelt (13), seejärel peske filtrid ja kolb (10) soojas vees koos pehme pesuvahendiga, loputage ja kuivatage. Ärge peske filtreid ja kolvid nõudepesumasinas.
4. Pühkige kolvi paigalduspesas (5) asuvat lamefiltrit paberrätikuga, et eemaldada kohvijäägid. Krui-keerajaga keerake filter perioodiliselt lahti ja loputage seda veega. Kontrollige filtri aukude läbitavust. Keerake see tagasi oma kohale.
5. Piimamahuti ja vahustussüsteemi puhastamiseks järgige alljärgnevaid juhiseid (joonis 4):



Joonis 4

- eemaldage piimapakend masinast

**Tähelepanu!** Piimapakendi eemaldamiseks tõstke seda veidi üles ja tõmmake seejärel välja.

- eemaldage mahuti kaas (20)
- Eemaldage kaanelt piima imemisjuhe (21) ja auruühendus (26) - vt märgistusi kaanel ja tõstke kaanel olev silikoonist lamedat tihendit.
- pesta konteineri kaas (20), piimatoru (21), auruliitmik (26) ja selle tihend jooksva vee all ja kuivatada.
- Pärast pesemist paigaldage piimatoru ja aurupistmik kaane sisse, sulgege kaane silikoonist lamedate tihenditega.

**TÄHELEPANU!** Veenduge, et auruliidese kummitihend (26) oleks enne paigaldamist korralikult liidesele paigaldatud.

- pesta piimapakend (19) soojas vees koos pesuvahendiga, loputada ja kuivatada, pakendit võib pesta ka nõudepesumasinas.
  - valage umbes 200 ml vett piimapakendisse ja paigaldage pakend koos kaanega masinale.
  - asetage suur tühi tass tilgutuskõrvale, suunake vahustusotsik (22) tassi poole.
  - keerake piimakoguse doseerimise nupp (23) asendisse "Clean".
  - Ühendage kohvimasin vooluvõrku ja käivitage isepuhastusprogramm:  
 Vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu Latte (2c), seejärel vabastage see, et aktiveerida puhastusfunktsioon. Seade hakkab läbi vahutamissooliku vett ja auru välja laskma. Kui piimavahustussüsteem on puhastatud, läheb masin ooterežiimi.
  - Lülitage masin välja, ühendage see vooluvõrgust lahti ja eemaldage vesi piimapakendist.
6. Peske veepaaki (15) ja selle katet (17) soojas vees koos pesuvahendiga, loputage ja kuivatage. Mahuti saab pesta nõudepesumasinas.
  7. Peske tilgakate (8), salvrätik (9) ja väljatõmmatav salv (6) soojas vees koos pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.

8. Enne kohvimasina esmakordset käivitamist ja alati pärast pikemat kasutuspausi teostage sisemiste juhtmete eelsoojendus. Tehke järgmised toimingud:
- täitke veepaak (15) veega nii, et vesi oleks tasemete "MIN" ja "MAX" vahel.
  - täitke piimamahuti (19) veega nii, et vesi oleks "MIN" ja "MAX" tasemete vahel.
  - paigaldada kohvimasinasse filtrikolb (ilma kohvita)
  - asetage kohvitass tilgutuskõrvale ja sisestage vahustusotsik (22) sellesse.
  - ühendage seade maandatud vooluvõrku, lülitage seade sisse (3) ja oodake, kuni kõik märgutuled põlevad pidevalt.
  - käivitage nupu (2b) abil "Cappuccino" valmistamise protsess - pihustist hakkab tulema auru (või auru ja vett, sõltuvalt nupu "22" seadistusest) ja kolvist hakkab tulema kuuma vett. Kui protsess on lõppenud, põlevad kõik märgutuled pidevalt - seejärel korrake protsessi veel kolm korda.

## KALTSIUMIVABASTUS

Kohvimasin on varustatud katlakivieemaldamise funktsiooniga. Kui piimapakend on tühi, tuletab seade teile meelde, et te peaksite piimakivi eemaldama, kasutades juhtpaneelil olevaid kuut kiiresti vilkuvat indikaatorit (2a,2b,2c). Tehke siis järgmist:

- Täitke veepaak umbes 600 ml puhta veega ja kohvimasinate kalibreerimisvahendiga.

**TÄHELEPANU! Kasutage kohvimasinate jaoks saadaval olevaid kaltsiumivaba aineid. Järgige lupjapüüdja tootja soovitusi. Muud vahendid võivad kahjustada masina detailide materjale ja/või ei avalda katlakivieemalduse efekti.**

- Vajutage samaaegselt nuppe Espresso (2a) ja Latte (2c). Seade lülitub automaatselt katlakivieemaldusrežiimi ja seejärel vilguvad kuus indikaatorit aeglaselt vaheldumisi. Pärast umbes 10-minutilist töötamist lõpeb protsess.
- Eemaldage veepaagist järelejäänud kaltsiumivaba segu, loputage paaki ja täitke see 600 ml puhta veega, seejärel vajutage uuesti samaaegselt nuppe Espresso (2a) ja Latte (2c) ning masin jätkab puhastamist, mille jooksul kuus indikaatorit vilguvad aeglaselt vaheldumisi. Umbes 10 minuti pärast lõpetab seade katlakivieemalduse ja lülitub tagasi ooterežiimi.

### TÄHELEPANU!

Kui masin tuletab teile meelde katlakivieemaldamise protsessi, saate vastava kohvi valmistamiseks vajutada mis tahes funktsiooninuppu. Kui vastav kohv on valmistatud, tuletab masin teile jätkuvalt meelde, et peate teostama katlakivieemalduse.

Katlakivieemaldamise protsessi saab igal ajal peatada, vajutades ükskõik millist nuppu, mille järel seade tuletab kasutajale jätkuvalt meelde katlakivieemaldamist. Seade lülitub normaalsesse ooterežiimi alles siis, kui kogu kaltsiumivabastusprotsess on lõppenud.

## PROBLEEMID JA NENDE LAHENDAMINE

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Kohv ei voola keetmise ajal	Paagis ei ole vett	Täitke veega
	Liiga peeneks jahvatatud kohv	Vahetage filtris olev kohv peenema jahvatuse vastu.
	Liiga palju kohvi filtris	Täitke filter vähem kohvi
	Kohv liiga tihedalt vahustatud filtris	Täitke filter kohviga ja vahusta väiksema jõuga.

Kohv voolab kolvi külgedest välja	Kolb ei ole lõplikus asendis lukustatud	Pingutage kolb lõplikku asendisse
	Kohvi kolvi serval	Eemaldage kolb ja puhastage kolvi serva.
	Liiga palju kohvi filtris	Täitke filter vähem kohvi
Piim ei ole vahustatud, ei voola pihustist välja	Aurupuudus	Täitke veega
	Piim ei ole piisavalt külm	Kasutage jahutatud piima
	Vahtimisdüüs blokeeritud	Puhastage vahustusotsik
Kohv voolab liiga kiiresti	Liiga jämedalt jahvatatud kohv	Jahvatage kohvi peenemaks
	Filtris ei ole piisavalt kohvi	Täitke filter rohkem kohvi
Kohv liiga nõrk	Topeltkohvi jaoks kasutati väikest filtrit	Kasutage suurt filtrit
	Liiga jämedalt jahvatatud kohv	Jahvatage kohvi peenemaks
Kõikide märgutulede kiire pulseerimine	Paagis ei ole vett	Täitke veega
	Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c) indikaatorlampide pulseerimine	Meeldetuletus kohvimasinale kattlakivi eemaldamiseks

## TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.

Võrgukaabli pikkus: 1,00 m.



## TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi!

*Käesolev kasutusjuhend on masintõlgitud.*

*Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.*

### Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Do not immerse the device, cable or plug in water or other liquids!
- Take special care when children are near the device!
- Fill the tank only with cold water.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device, fire or personal injury.
- Do not hang the cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- You must not place the working device in a cabinet.
- Do not use the device outdoors.
- Before cleaning, first unplug the device from the mains socket and wait until it has cooled down completely.
- Never leave the device connected to a power source unattended.
- Do not start the device without water.
- Do not place the device near electric or gas cookers, burners, ovens, etc.
- After the device is switched on, do not pour water into the tank.
- Always unplug when not in use or before cleaning.
- The device should be switched off when finished working!
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- The device is intended for domestic use only.
- The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin.
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning/maintenance of the product.
- Keep the device 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 equipment/device.
- The temperature of the device's surfaces may be higher during operation.
- Use the device on a smooth and stable surface.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**
- **CAUTION! The portafiler is hot during operation. Use portafilter holders.**









### **CAUTION! Hot surface!**

- **CAUTION! Do not start the coffee maker without the portafilter mounted with the selected filter.**

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Coffee maker housing
2. Control panel
  - a. single/double “Espresso” coffee selection button with indicator lights
  - b. single/double “Cappuccino” coffee selection button with indicator lights
  - c. single/double “Latte” coffee selection button with indicator lights
3. On / off switch
4. Storage space for storing a portafilter and filter
5. Slot for assembling the portafilter and filter
6. Pull-out cup support for small cup(s)
7. Assembly place of the drip tray
8. Drip tray
9. Drip tray grille
10. Portafilter for the filter with coffee
11. Filter lock lever
12. Portafilter holder
13. Coffee filter
  - a. small coffee filter
  - b. large coffee filter
14. Water container assembly slot
15. 1 L water tank:
16. Water valve
17. Water container lid
18. Milk container assembly slot
19. 0.7L milk tank
20. Milk container lid
21. Milk suction tube
22. Milk/steam dispensing nozzle
23. Milk dispensing knob
24. Foaming nozzle lever
25. Measuring cup – kneader
26. Steam connector

## FUNCTIONS OF A COFFEE MAKER, QUANTITIES OF BREWED COFFEE QUANTITIES AND HOW TO ACTIVATE THEM

TYPE OF BREWED COFFEE		AMOUNT
Espresso	Single 	35 ml
	Double 	70 ml
Cappuccino	Single 	170 ml
	Double 	285 ml
Latte	Single 	340 ml
	Double 	425 ml

### CAUTION!

- depending on the setting of the milk dosing knob, the indicated quantities of CAPPUCCINO and LATTE can be different
- the quantity of coffee brewed depends on the coarseness of the coffee bean grind and the degree of compaction in the portafilter.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove the device from the packaging, remove all labels, stickers, fillers and shipping safeguards. Make sure the device has not been damaged during transport. Contact the seller in case of any doubts.
2. Clean the device following the instructions in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
3. Fit all components of the coffee maker into place.
4. Place the device on a hard, dry, stable, even and horizontal surface that is resistant to a high surface temperature.
5. Perform the operation of heating the internal wiring of the coffee maker (see: "CLEANING AND MAINTENANCE").

## DRIP TRAY ASSEMBLY

1. Fit the drip tray (8) in place and place the grille (9) on the tray at the place where the drip tray is to be fit (7).
2. The two large holes in the grille (9) are directly below the holes from which the coffee flows in the portafilter (10) - this is an indication of how to position a cup on the tray or two small cups when brewing a double "Espresso".
3. Depending on the size of the cups you are using, you can also make use of the additional pull-out support (6).

**CAUTION! Remove liquid from the drip tray on a regular basis.**

## FILLING THE WATER TANK

1. Disconnect the device from the mains.
2. Remove the lid (17) from the tank, then grab the tank (15) and pull it up.

**CAUTION! The water valve (16) in the water tank (15) is secured with a rubber orange protective plug. Remove it before the first use of the stove-pot espresso maker and put it on in the case of a longer period of break in the use of the coffee maker.**

3. Pour no more than 1l (MAX level) of cold drinkable water but no less than 0.2l (MIN level).
4. Fit the tank into a slot in the rear part of the stove-pot espresso maker (14). When fitting the tank, make sure that the hook on the tank housing rests against the hinge in the rear part of the coffee maker.

**CAUTION! Do not fill the water tank above the "MAX" level. Do not start the device when the tank is empty or when there is no tank. Use cold drinkable water only. Do not pour in hot water.**

## FILLING THE MILK TANK

1. Pull the milk tank gently towards yourself (19), and then pull it up.
2. Remove the lid from the milk tank (20).
3. Pour no more than 0.7l (MAX level) of milk but no less than 0.1l (MIN level).
4. Replace the lid (20) on the milk tank.
5. Place the tank where the milk container (18) is mounted and then slide it gently backwards.

## SELECTION OF FILTER AND FILLING WITH COFFEE

1. Select a suitable filter according to the following criterion:
  - small coffee filter (13a) - for a single cup of coffee
  - large coffee filter (13b) - for two single coffees (ESPRESSO) or one double coffee (CAPUCCINO, LATTE).
2. Place the selected filter (13) in the portafilter (10).
3. Fill up the selected filter with fresh, finely ground coffee (fig.1a).
4. Use the kneader (25) to knead the poured coffee and then clean the excess coffee from the rim to ensure a proper fit (fig.2b and 2c).

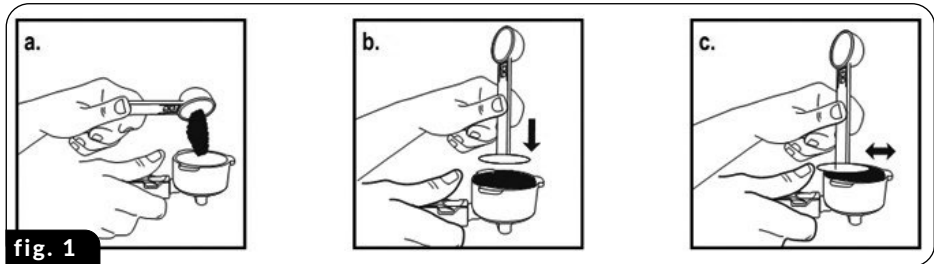


fig. 1

**CAUTION!** The coffee must not exceed the “MAX” mark inside the filter. With a highly compact coffee, this corresponds to a weight of approximately 10g of coffee for the small filter and 20g for the large filter.

## ASSEMBLY/DISASSEMBLY OF THE PORTAFILTER WITH A FILTER IN THE COFFEE MAKER

1. Place the portafilter (10) with the installed filter (13) in the portafilter mounting slot (5) so that the portafilter holder (12) aligns with the open padlock symbol on the front panel of the coffee maker (fig.2).

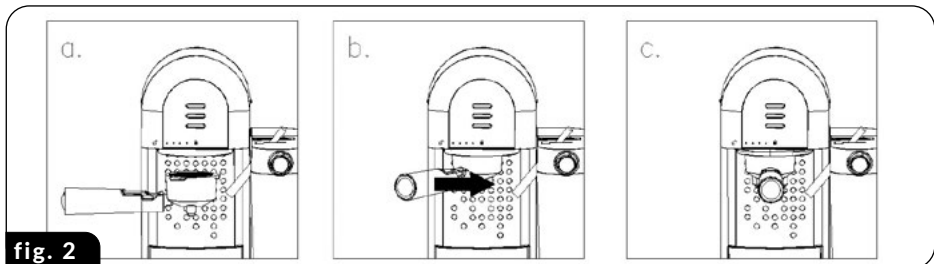


fig. 2

2. Turn the portafilter holder (12) slightly to the right so that it aligns with the closed padlock symbol on the front panel of the coffee maker.
3. Removal of the portafilter from the coffee maker and the filter from the portafilter is done in the reverse order of assembly, i.e. turn the portafilter holder (12) slightly to the left, remove the portafilter (10) from the portafilter mounting slot (5) and remove the filter from the portafilter.

**CAUTION!** Always hold the portafilter by its holder (12). There is a lever (11) in the holder that allows the filter to be locked when it is shaken during cleaning. The portafilter may be hot. Exercise caution.

## PLACING CUPS IN THE COFFEE MAKER

1. Place small cups on the pull-out support (6) after pulling the support out first.
2. The two large holes in the support (6) and the grille (9) are located directly under the outlet of the coffee from the portafilter - they indicate the place for the correct positioning of the two small cups.
3. Place a large cup directly on the grille of the drip tray (9) - the support (6) should then be pushed inside the appliance.

**CAUTION! When brewing CAPPUCCINO or LATTE, make sure that you have correctly directed the frothing tube nozzle (22) into the cup.**

## USING THE DEVICE

### STARTING THE COFFEE MAKER

1. Place the device on a flat, stable and even surface.
2. Connect the coffee maker to the mains (grounded).
3. Switch on the coffee maker using the switch (3) - all the indicator lights next to the buttons start to flash - the coffee maker is now warming up. After approximately 45 seconds, the indicator lights next to the ESPRESSO buttons illuminate continuously, indicating that the device is ready to brew ESPRESSO coffee. After about 90 seconds, all the lights are now on continuously - the coffee maker is also ready to brew CAPPUCCINO and LATTE.
4. When you have finished working with the coffee maker, switch it off using the switch (3).

**CAUTION! If you take no further action on the device within 15 minutes, it will go into sleep mode. Pressing any button will result in exiting the sleep mode.**

### BREWING ESPRESSO

1. Fit the selected filter (13) in the portafilter (10), fill it with coffee and fit the portafilter in the coffee maker.
2. Make sure that the amount of water in the water tank (15) is sufficient.
3. Place the desired cup(s) on the base and start the brewing process with the corresponding button (2a). Press the Espresso button once to brew one coffee or twice to brew a double portion.
4. The brewing process is signalled by an indicator light next to the button used.
5. When all the indicator lights illuminate again, coffee brewing has been finished.
6. For more coffee, you can repeat the brewing process or press and hold the Espresso button for 3 seconds to adjust the amount of coffee to your preferences. When finished, press the Espresso button again to stop the coffee brewing process.

**NOTE! To brew less coffee than the set portion, press the function button to stop the brewing process when the desired amount of coffee is reached.**

### BREWING CAPPUCCINO

**CAUTION! Before preparing CAPPUCCINO, adjust the amount of frothed milk according to your preferences by turning the dosing knob (23) to the left for more foam or to the right for less foam (fig.3). You can also adjust the intensity of the foam during the frothing process.**

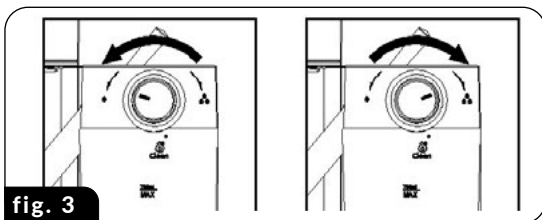


fig. 3

**CAUTION! Use cold milk (at a temperature of approximately 5°C) with a fat content of at least 3.2% to ensure an optimal frothing effect.**

1. Fit the selected filter (13) in the portafilter (10), fill it with coffee and fit the portafilter in the coffee maker.
2. Make sure there is the right amount of water in the water tank (15) and the right amount of milk in the milk tank (19).
3. Place the desired cup on the base and start the brewing process with the button (2b). Press the Cappuccino button once to brew a small cup of cappuccino or twice to brew a large cup of cappuccino. The machine will start brewing cappuccino according to the selection made.
4. The brewing process is signalled by an indicator light next to the button used.
5. When all the indicator lights illuminate again, coffee brewing has been finished.

### BREWING LATTE

**CAUTION! Before preparing LATTE, adjust the amount of frothed milk according to your preferences by turning the dosing knob (23) to the left for more foam or to the right for less foam (fig.3). You can also adjust the intensity of the foam during the frothing process.**

**CAUTION! Use cold milk (at a temperature of approximately 5°C) with a fat content of at least 3.2% to ensure an optimal frothing effect.**

1. Fit the selected filter (13) in the portafilter (10), fill it with coffee and fit the portafilter in the coffee maker.
2. Make sure there is the right amount of water in the water tank (15) and the right amount of milk in the milk tank (19).
3. Place the desired cup on the base and start the brewing process with the button (2c). Press the Latte button once to brew a small cup of latte or twice to brew a large cup of latte.
4. The brewing process is signalled by an indicator light next to the button used.
5. When all the indicator lights illuminate again, coffee brewing has been finished.

### MILK FROTHING

The device also enables the preparation of foamed milk only. Press and hold the Cappuccino button (2a) for 3 seconds if you want to add more froth to your drink or prepare frothed milk for another drink, e.g. macchiato, hot chocolate, tea latte, etc. When finished, press the Cappuccino button again to stop the milk frothing process.

**CAUTION! When you have finished preparing the milk drink, you can keep the milk container directly in the fridge (ready to use next time).**

### TERMINATION OF WORK WITH THE COFFEE MAKER

1. Once the work is finished, use the switch (3) to switch off the coffee maker and disconnect it from the mains.
2. As soon as the coffee maker has cooled down, clean it following the instructions in the cleaning and maintenance section.
3. Keep the tank with unused milk in the fridge.

### PRACTICAL ADVICE WHEN BREWING COFFEE

1. Brew your ESPRESSO in a hot cup. You will have your cup quickly heated by previously pouring hot water into it. A classic ESPRESSO coffee should be brewed from a mixture of several varieties of coffee in a cup of approximately 70 ml and should not be poured more than halfway. Double ESPRESSO also bears the name DOPPIO.

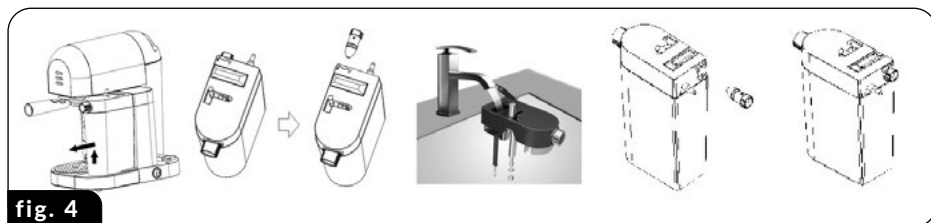
- For a better visual effect you may brew your CAPPUCINO in a transparent cup.
- Use cold milk (at a temperature of approximately 5°C) with a fat content of at least 3.2% to ensure an optimal frothing effect. Froth the milk in a cup as small in diameter as possible so that the foam does not spread to the sides. The frothed milk can increase its volume significantly.
- Always remove residues of coffee from previous brewing from filters. Even small amounts of old coffee have a negative effect on the taste of the newly brewed coffee.
- Do not use ground coffee with sugar, as this may clog the filter and damage the device.
- The ground coffee will preserve its taste for only 7-8 days provided that it is kept in a leak-tight container in a cool and dark place. Do not keep in the fridge or freezer. It is recommended to grind whole beans just before use. Coffee beans kept in a leak-tight container preserve their taste for 4 weeks.
- The ground coffee must not be too „powdery” as it can block the flow of water in the filter even under high pressure, while too coarse a grind will not fully release the coffee’s flavour.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**CAUTION! Unplug the device from the mains and wait for it to cool down before cleaning.**

**CAUTION! Do not submerge the coffee maker housing in water or other liquids.**

- Clean the machine after each use, only in this way will the coffee maker be able to release the full flavour of the brewed coffee.
- Wipe the housing with a soft and damp cloth. Neither use abrasive nor scouring cleaning agents, as they may scratch the housing of the coffee maker.
- Remove used coffee from the filters (13) then wash the filters and portafilter (10) in warm water with mild detergent, rinse and dry. Do not wash the filters and the portafilter in a dishwasher.
- Wipe the flat filter located in the portafilter mounting slot (5) with a paper towel in order to remove coffee residues. Periodically, use a screwdriver to unscrew the filter and rinse it in water. Check the patency of holes in the filter. Screw it back in place.
- To clean the milk tank and the frothing system, act in accordance with the following guidelines (fig.4):



- remove the milk tank from the device

**Caution! To remove the milk tank, lift it up slightly, and then pull it out.**

- remove the container lid (20)
- remove the milk suction line (21) and steam connection (26) from the lid - see markings on the lid and lift the silicone flat seal on the lid.
- wash the container lid (20), milk tube (21), steam connection (26) and its seal under running water and dry them.
- after the milk tube and steam connection are washed, mount them in the lid, close the silicone flat seal on the lid.

**CAUTION! Make sure that the rubber seal of the steam connection (26) is correctly seated on the connection before fitting.**

- wash the milk container (19) in warm water with detergent, rinse it and dry it, the container can be washed in the dishwasher
  - pour about 200ml of water into the milk container and fit the container with the lid on the machine
  - place a large empty cup on the drip tray, direct the frothing nozzle (22) towards the cup
  - turn the milk volume dosing knob (23) to the "Clean" position
  - Connect the coffee maker to the mains and start the self-cleaning programme:  
Press and hold the Latte button (2c) for 3 seconds, then release it to activate the cleaning function. The device will start releasing water and steam through the frothing tube. Once the milk frothing system has been cleaned, the machine will go into the standby mode.
  - switch off the device, disconnect it from the mains and remove the water from the milk container.
6. Wash the water tank (15) and its cover (17) in warm water with detergent, rinse it and dry it. You can wash the tank in dishwashers.
  7. Wash the drip tray (8), tray grille (9) and pull-out tray (6) in warm water with detergent, rinse them and dry them.
  8. Before starting the coffee maker for the first time, and always after an extended break in use, carry out a pre-heating procedure for the internal wiring. Perform the following activities:
    - fill the water tank (15) with water so that the water is between the "MIN" and "MAX" levels
    - fill the milk tank (19) with water so that the water is between the "MIN" and "MAX" levels
    - fit the portafilter with filter (without coffee) in the coffee maker
    - place the cup for coffee on the drip tray and place the frothing nozzle (22) in it.
    - connect the device to an earthed power supply, switch it on (3) and wait for all the indicator lights to come on continuously
    - start the "Cappuccino" brewing process using the button (2b) - steam will start to come out of the nozzle (or steam and water, depending on the setting of knob "22") and hot water will start to come out of the portafilter. When the process is complete, all the indicator lights illuminate continuously - then repeat the process three more times.

## DECALCIFICATION

The coffee maker is fitted with the decalcification function. When the milk container is empty, the device will remind you of the need for decalcification by means of six rapidly flashing indicators on the control panel (2a,2b and 2c). Then, perform the following activities:

- Fill the water tank with approx. 600 ml of clean water and descaling agent for coffee makers

**CAUTION! Use commercially available descaling agents for coffee makers. Observe the recommendations of the descaling agent manufacturer. Other agents may damage the materials from which parts of the coffee maker are made and/or have the zero descaling effect.**

- press the Espresso (2a) and Latte (2c) buttons simultaneously. The device will automatically enter the descaling mode, and then the six indicators will slowly flash alternately. After about 10 minutes of operation, the process will end
- remove any residues of the decalcification mixture from the water tank, rinse the tank and fill it with 600 ml of clean water, then press the Espresso (2a) and Latte (2c) buttons simultaneously again and the device will continue cleaning, during which time the six indicators will slowly flash alternately. After approximately 10 minutes of operation, the device will complete the descaling process and return to the standby state.

**CAUTION!**

You can press any function key to make the corresponding coffee when the machine reminds you to perform the descaling process. Once the corresponding coffee has been made, the device will continue to remind you to perform the descaling process.

The descaling process can be stopped at any time by pressing any button, after which the device will continue to remind the user about the necessity to carry out the descaling process. The device will go into the standby mode only after the whole descaling process has come to an end.

**TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee does not flow out during the brewing process	No water in the tank	Replenish water
	Coffee ground too finely	Change the coffee in the filter to a finer grind
	Too much coffee in the filter	Fill the filter with a smaller amount of coffee
	Coffee pressed too much in the filter	Fill the filter with coffee and tamp the coffee with less force
Coffee flows out on the sides of the portafilter	Portafilter not blocked in the final position	Pull the portafilter to the final position
	Coffee on the edge of the portafilter	Remove the portafilter and clean the portafilter edge
	Too much coffee in the filter	Fill the filter with a smaller amount of coffee
Milk is not frothed, it does not flow out of the nozzle	Shortage of steam	Replenish water
	Milk is not cold enough.	Use cooled milk
	Blocked frothing nozzle	Clean the frothing nozzle
Coffee flows out too fast	Coffee ground too coarsely	Grind the coffee more finely
	Too little coffee in the filter	Fill the filter with a larger amount of coffee
Coffee too weak	Small filter was used for double coffee	Use the large filter
	Coffee ground too coarsely	Grind the coffee more finely
Rapid pulsation of all indicator lights	No water in the tank	Replenish water
Pulsation of indicator lights for Espresso, Cappuccino and Latte (2a,2b,2c)	Reminder to descale the coffee machine	Perform the descaling procedure

## TECHNICAL DATA

Technical specifications are given on the product nameplate.

**Length of mains cable:** 1.00m



**CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes!**

### Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components.

Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

## CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos!
- Ten especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- Llene el depósito sólo con agua fría.
- No utilices el dispositivo dañado, incluso si el cable o el enchufe están dañados, en este caso lleva el dispositivo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- La unidad de trabajo no debe colocarse en un armario.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Antes de limpiar, desconecta primero el enchufe de la toma de corriente y espera a que el dispositivo se enfríe completamente.
- No deje nunca desatendido un aparato conectado a una fuente de alimentación.
- No haga funcionar el aparato sin agua.
- No coloques el dispositivo cerca de cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- No vierta agua en el depósito después de encender el aparato.
- Retira siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilices el aparato y antes de limpiarlo.
- Apague el aparato cuando haya terminado de trabajar.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- La aspiradora está diseñada únicamente para uso doméstico.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra.
- Este equipo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que

se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados. La limpieza/mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión.

- Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el equipo/dispositivo.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser superior cuando el equipo está en funcionamiento.
- Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- **¡ATENCIÓN! El termo de la cafetera está caliente durante el funcionamiento. Utiliza el soporte para matraces.**








**¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!**

- **¡ATENCIÓN! No haga funcionar la cafetera sin el termo con el filtro seleccionado montado.**

## DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

1. Carcasa de la cafetera
2. Panel de control
  - a. botón de selección de café "Espresso" simple/doble con indicadores luminosos
  - b. botón de selección de café "Cappuccino" simple/doble con indicadores luminosos
  - c. botón de selección de café "Latte" simple/doble con indicadores luminosos
3. Interruptor encendido/apagado
4. Espacio de almacenamiento para el matraz y el filtro
5. Enchufe de montaje del matraz del filtro
6. Portavasos extraíble para vasos pequeños
7. Lugar de instalación de la bandeja recogegotas
8. Bandeja de goteo
9. Rejilla de la bandeja recogegotas
10. Frasco con filtro de café
11. Palanca de bloqueo del filtro
12. Asa de petaca
13. Filtro de café
  - a. filtro de café pequeño
  - b. filtro de café grande
14. Toma de montaje del depósito de agua
15. tanque de agua
16. Válvula de agua
17. Tapa del depósito de polvo
18. Lugar de instalación del recipiente de leche
19. Recipiente de leche 0,7L
20. Tapa del depósito de polvo
21. Línea de aspiración de leche
22. Boquilla dosificadora de leche/vapor
23. Mando dosificador del volumen de leche
24. Palanca del espumador
25. Vaso medidor - amasadora
26. Junta de vapor

## FUNCIONES DE LA CAFETERA ESPRESSO, CANTIDADES DE INFUSIÓN Y CÓMO ACTIVARLAS

TIPO DE CAFÉ PREPARADO	CANTIDAD
Espresso	Único  35 ml
	Doble  70 ml
Capuchino	Único  170 ml
	Doble  285 ml
Latte	Único  340 ml
	Doble  425 ml

**¡ATENCIÓN!**

- Dependiendo del ajuste del botón dosificador de leche, las cantidades indicadas de CAPPUCINO y LATTE pueden ser diferentes
- La cantidad de café preparada depende del grosor del grano molido y del grado de compactación en la petaca.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembala el dispositivo de la caja, retira todas las etiquetas, adhesivos, bolsas de aluminio y rellenos. Comprueba el dispositivo para detectar daños que puedan surgir durante el transporte. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su distribuidor.
2. Limpie el dispositivo según las instrucciones del capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
3. Coloca todos los componentes del café en su sitio.
4. Coloque la unidad sobre una superficie dura, seca, estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
5. Realice una operación de recocado en el cableado interno de la cafetera (ver: «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO»).

## INSTALACIÓN DE LA BANDEJA RECOGEGOTAS

1. Coloque la bandeja recoge gotas (7) y coloque la bandeja recoge gotas (8) y coloque la rejilla (9) sobre la bandeja.
2. Los dos grandes orificios de la rejilla (9) se encuentran directamente debajo de los orificios por los que sale el café en la petaca (10) - es una indicación de cómo colocar una taza en la bandeja o dos tazas pequeñas al preparar un "Espresso" doble.
3. Dependiendo del tamaño de las tazas que utilice, también puede utilizar el soporte extraíble adicional (6).

**iATENCIÓN! Retire el líquido de la bandeja de goteo con regularidad.**

## LLENADO DEL TANQUE DE AGUA

1. Conecta el dispositivo a la red.
2. Retire la tapa (17) del depósito y, a continuación, sujete el depósito (15) y tire de él hacia arriba.

**iATENCIÓN! La válvula de agua (16) del depósito de agua (15) está protegida por una tapa protectora de goma naranja. Quítelo antes de utilizar la cafetera por primera vez y póngalo cuando no vaya a utilizar la cafetera durante un largo periodo de tiempo.**

3. No vierta más de 1 litro (nivel MAX) de agua potable fría en el depósito, pero no menos de 0,2 litros (nivel MIN).
4. Coloque el depósito en la parte trasera de la cafetera en la toma (14). Al montar el depósito, asegúrese de que el gancho de la carcasa del depósito descansa sobre la bisagra situada en la parte trasera de la cafetera.

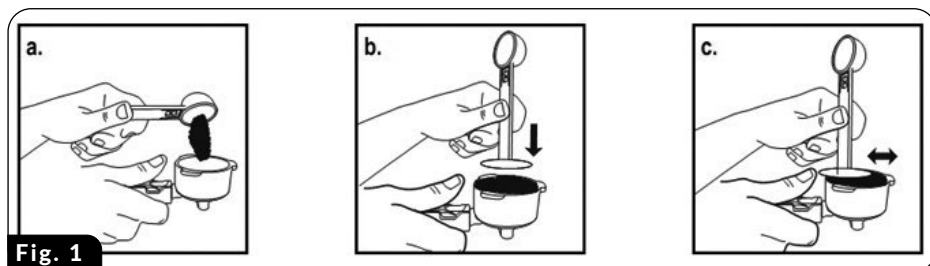
**iATENCIÓN! No llene el depósito de agua por encima del nivel "MAX". No haga funcionar el aparato con el depósito vacío o sin depósito. Utilice sólo agua fría y potable. No vierta agua caliente.**

## LLENADO EL TANQUE DE AGUA

1. Tire suavemente del recipiente de la leche (19) hacia usted y, a continuación, levántelo.
2. Retire la tapa (20) del recipiente de leche.
3. No vierta más de 0,7 l (nivel MAX) de leche en el depósito, pero no menos de 0,1 l (nivel MIN).
4. Vuelva a colocar la tapa (20) en el recipiente de la leche.
5. Coloque el recipiente en la ubicación de montaje del recipiente de leche (18) y, a continuación, deslícelo suavemente hacia atrás.

## SELECCIÓN DEL FILTRO Y LLENADO DEL CAFÉ

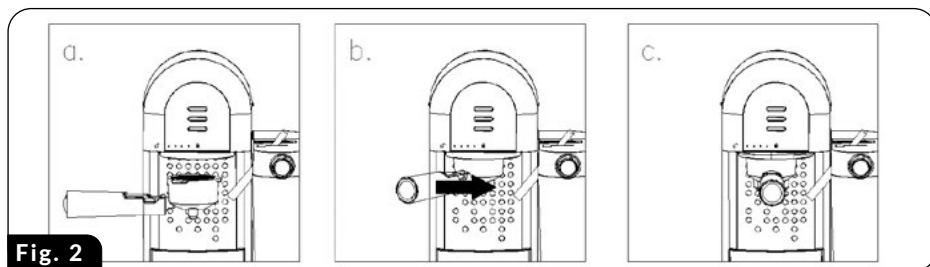
1. Seleccione el filtro adecuado según el siguiente criterio:
  - filtro de café pequeño (13a) - para café de origen único
  - filtro de café grande (13b) - para dos cafés individuales (ESPRESSO) o un café doble (CAPUCINO, LATTE).
2. Coloque el filtro seleccionado (13) en el matraz (10).
3. Llene el filtro seleccionado con café fresco finamente molido (fig.1a).
4. Utilice el amasador (25) para amasar el café vertido y, a continuación, limpie el exceso de café del borde para garantizar un ajuste correcto (fig.2b y 2c).



**¡ATENCIÓN!** El café no debe superar la marca "MAX" del interior del filtro. Con un café muy batido, esto corresponde a un peso aproximado de 10 g de café para el filtro pequeño y 20 g para el filtro grande.

## INSTALACIÓN/RETIRADA DEL FRASCO FILTRANTE EN LA MÁQUINA DE CAFÉ

1. Coloque la petaca (10) con el filtro instalado (13) en la toma de montaje de la petaca (5) de forma que el soporte de la petaca (12) coincida con el símbolo del candado abierto en el panel frontal de la cafetera (fig.2).



2. Gire el asa de la petaca (12) ligeramente hacia la derecha, de modo que coincida con el símbolo del candado cerrado del panel frontal de la cafetera.
3. La extracción de la petaca de la cafetera y del filtro de la petaca se realiza en el orden inverso al de montaje, es decir, girar ligeramente hacia la izquierda la empuñadura de la petaca (12), extraer la petaca (10) del alojamiento de montaje de la petaca (5) y extraer el filtro de la petaca.

**¡ATENCIÓN!** Sujete siempre la petaca por el asa (12). Hay una palanca (11) en el mango que permite bloquear el filtro cuando se agita durante la limpieza. El matraz puede estar caliente. Ten cuidado.

## COLOCAR TAZAS EN LA MÁQUINA DE CAFÉ

1. Coloque las tazas pequeñas en la bandeja extraíble (6) después de extraerla.
2. Los dos grandes orificios en el platillo (6) y la rejilla (9) se encuentran directamente debajo de la salida de café del termo - indican el lugar para colocar correctamente las dos tazas pequeñas.
3. Coloque una taza grande directamente sobre la rejilla de la bandeja de goteo (9) - la base (6) debe empujarse hacia el interior del aparato.

**¡ATENCIÓN! Al preparar café CAPPUCCINO o LATTE, asegúrese de dirigir correctamente la boquilla del tubo espumador (22) hacia la taza.**

## USO DEL DISPOSITIVO

### PUESTA EN MARCHA DE LA CAFETERA

1. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.
2. Conecte la cafetera a una fuente de alimentación con toma de tierra.
3. Encienda la cafetera mediante el interruptor (3) - todos los indicadores luminosos situados junto a los botones comienzan a parpadear - la cafetera se está calentando. Transcurridos aproximadamente 45 segundos, los indicadores luminosos situados junto a los botones ESPRESSO se iluminan de forma continua, indicando que la máquina está lista para preparar café ESPRESSO. Después de unos 90 segundos, todas las luces ya están encendidas de forma continua - la máquina también está lista para preparar café CAPPUCCINO y LATTE.
4. Cuando haya terminado de trabajar con la cafetera, apáguela mediante el interruptor (3).

**¡ATENCIÓN! Si no realizas ninguna otra acción en el dispositivo en 15 minutos, éste entrará en modo de reposo. Pulsando cualquier botón saldrás del modo reposo.**

### PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO

1. Coloque el filtro elegido (13) en la petaca (10), llénela de café e instale la petaca en la cafetera.
2. Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito de agua (15).
3. Coloque la(s) taza(s) adecuada(s) en la base e inicie el proceso de infusión con el botón correspondiente (2a). Pulse el botón Espresso una vez para preparar un café o dos veces para preparar una tanda doble.
4. El proceso de infusión se indica mediante un indicador luminoso cuando se utiliza el botón.
5. Cuando todos los indicadores luminosos se enciendan, la preparación del café habrá finalizado.
6. Para obtener más café, puede repetir el proceso de preparación o mantener pulsado el botón Espresso durante 3 segundos para ajustar la cantidad de café a sus preferencias. Cuando haya terminado, pulse de nuevo el botón Espresso para detener el proceso de preparación del café.

**PARA PREPARAR UNA CANTIDAD DE CAFÉ INFERIOR A LA ESTABLECIDA, PULSE EL BOTÓN DE FUNCIÓN PARA DETENER EL PROCESO DE PREPARACIÓN CUANDO HAYA ALCANZADO LA CANTIDAD DE CAFÉ DESEADA.**

### PREPARACIÓN DEL CAFÉ CAPUCHINO

**¡ATENCIÓN! Antes de preparar el café CAPPUCCINO, ajuste la cantidad de espuma de leche según sus preferencias girando el mando dosificador (23) hacia la izquierda para obtener más espuma o hacia la derecha para reducir la cantidad**

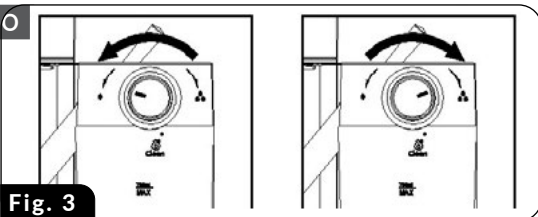


Fig. 3

de espuma (fig.3). También puede ajustar la intensidad de la espuma durante el proceso de espumado.

**¡ATENCIÓN! Utilice leche fría (a una temperatura de unos 5°C) con un contenido de grasa de al menos el 3,2% para garantizar un efecto espumante óptimo.**

1. Coloque el filtro elegido (13) en la petaca (10), llénela de café e instale la petaca en la cafetera.
2. Asegúrese de que hay la cantidad correcta de agua en el depósito de agua (15) y la cantidad correcta de leche en el depósito de leche (19).
3. Coloque la taza adecuada e inicie el proceso de infusión con el botón (2b). Pulse el botón Cappuccino una vez para preparar una taza pequeña de cappuccino o dos veces para preparar una taza grande de cappuccino. La máquina comenzará a preparar el capuchino según la selección realizada.
4. El proceso de infusión se indica mediante un indicador luminoso cuando se utiliza el botón.
5. Cuando todos los indicadores luminosos se enciendan, la preparación del café habrá finalizado.

### CERVECERÍA LATTE

**¡ATENCIÓN! Antes de preparar su café LATTE, ajuste la cantidad de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de dosificación (23) hacia la izquierda para obtener más espuma o hacia la derecha para reducir la cantidad de espuma (fig.3). También puede ajustar la intensidad de la espuma durante el proceso de espumado.**

**¡ATENCIÓN! Utilice leche fría (a una temperatura de unos 5°C) con un contenido de grasa de al menos el 3,2% para garantizar un efecto espumante óptimo.**

1. Coloque el filtro elegido (13) en la petaca (10), llénela de café e instale la petaca en la cafetera.
2. Asegúrese de que hay la cantidad correcta de agua en el depósito de agua (15) y la cantidad correcta de leche en el depósito de leche (19).
3. Coloque la taza adecuada e inicie el proceso de infusión con el botón (2c). Pulse el botón Latte una vez para preparar una taza pequeña de café con leche o dos veces para preparar una taza grande.
4. El proceso de infusión se indica mediante un indicador luminoso cuando se utiliza el botón.
5. Cuando todos los indicadores luminosos se enciendan, la preparación del café habrá finalizado.

### FROTHING LECHE

La máquina también permite preparar únicamente espuma de leche. Mantenga pulsado el botón Cappuccino (2a) durante 3 segundos si desea añadir más espuma a su bebida o preparar leche espumada para otra bebida, por ejemplo, macchiato, chocolate caliente, té con leche, etc. Cuando haya terminado, pulse de nuevo el botón Cappuccino para detener el proceso de espumado de la leche.

**¡ATENCIÓN! Cuando haya terminado de preparar la bebida láctea, puede guardar el recipiente de leche directamente en el frigorífico (listo para usar la próxima vez).**

### FINALIZACIÓN DE LA MÁQUINA DE CAFÉ

1. Cuando termine de trabajar, apague el expreso con el interruptor (3) y desconéctelo de la red eléctrica.
2. En cuanto la cafetera se haya enfriado, límpiela siguiendo las instrucciones del capítulo de limpieza y mantenimiento.
3. Guarda el recipiente de la leche no utilizada en el frigorífico.

### CONSEJOS PRÁCTICOS PARA HACER CAFÉ

1. Prepare su café ESPRESSO en una taza caliente. Conseguirá un rápido calentamiento de la taza vertiendo previamente agua caliente en ella. Un café ESPRESSO clásico debe prepararse con una

mezcla de varios cafés en una taza de unos 70 ml y no debe servirse más de la mitad. El ESPRESSO doble también se llama DOPPIO.

2. El café CAPPUCCINO puede prepararse en una taza transparente para conseguir un mejor efecto visual.
3. Utilice leche fría (a una temperatura de unos 5°C) con un contenido de grasa de al menos el 3,2% para garantizar un efecto espumante óptimo. Espumar la leche en una taza de diámetro lo más pequeño posible para que la espuma no se extienda a los lados. La leche espumosa puede aumentar considerablemente su volumen.
4. Elimine siempre a fondo los restos de café de los filtros de la preparación anterior. Incluso pequeñas cantidades de café viejo afectan negativamente al sabor del café recién hecho.
5. No utilice café molido con azúcar, ya que puede obstruir el filtro y dañar la máquina.
6. El café molido sólo conservará su sabor durante 7-8 días, siempre que se guarde en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No guardar en el frigorífico ni en el congelador. Se recomienda moler los cereales integrales justo antes de utilizarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservan su sabor durante 4 semanas.
7. El café molido no debe ser demasiado "polvoriento", ya que puede bloquear el flujo de agua en el filtro incluso a alta presión, mientras que un molido demasiado grueso no liberará plenamente el sabor del café.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**¡ATENCIÓN! Desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.**

**¡ATENCIÓN! No sumerges la carcasa del dispositivo en agua u otros líquidos.**

1. Limpie la máquina después de cada uso, sólo así podrá liberar todo el sabor del café preparado.
2. Limpie la carcasa con un paño suave humedecido. No utilice productos de limpieza abrasivos o agentes abrasivos, ya que pueden rayar la carcasa de la cafetera.
3. Retire el café usado de los filtros (13) y, a continuación, lave los filtros y la petaca (10) en agua tibia con detergente suave, aclárelos y séquelos. No lave los filtros ni los frascos en el lavavajillas.
4. Limpie el filtro plano situado en la toma de montaje de la petaca (5) con una toalla de papel para eliminar los restos de café. Periódicamente, utilice un destornillador para desenroscar el filtro y enjuáguelo con agua. Compruebe la permeabilidad de los orificios del filtro. Vuelva a atornillarlo en su sitio.
5. Para limpiar el recipiente de leche y el sistema de espumado, siga las instrucciones que se indican a continuación (fig.4):



Fig. 4

- retire el recipiente de leche de la máquina

**¡Atención! Para retirar el recipiente de la leche, levántelo ligeramente y tire de él.**

- retire la tapa del recipiente (20)
- Retire el conducto de aspiración de leche (21) y la conexión de vapor (26) de la tapa - vea las marcas en la tapa y levante la junta plana de silicona de la tapa.

- lave la tapa del recipiente (20), el tubo de leche (21), la junta de vapor (26) y su junta bajo agua corriente y séquelos
- Después del lavado, instale el tubo de leche y el conector de vapor en la tapa, cierre con la junta plana de silicona de la tapa.

**¡ATENCIÓN! Asegúrese de que la junta de goma de la junta de vapor (26) está correctamente asentada en la junta antes de la instalación.**

- lavar el recipiente de la leche (19) en agua caliente con detergente, aclarar y secar, el recipiente se puede lavar en el lavavajillas
  - vierta unos 200 ml de agua en el recipiente de la leche y coloque el recipiente con la tapa en la máquina
  - coloque una taza grande vacía sobre la bandeja recoge gotas, dirija la boquilla espumadora (22) hacia la taza
  - gire el botón de dosificación del volumen de leche (23) a la posición "Clean" (Limpio)
  - Conecte la cafetera a la red eléctrica e inicie el programa de autolimpieza:  
Mantenga pulsado el botón Latte (2c) durante 3 segundos y suéltelo para activar la función de limpieza. El aparato empezará a liberar agua y vapor a través del tubo espumador. Una vez limpiado el sistema de espumado de leche, la máquina pasará al modo de espera.
  - Apague la máquina, desconéctela de la red eléctrica y retire el agua del recipiente de leche.
6. Lave el depósito de agua (15) y su tapa (17) en agua caliente con detergente, aclare y seque. El depósito se puede lavar en lavavajillas.
  7. Lave la bandeja recoge gotas (8), la rejilla de la bandeja (9) y la bandeja extraíble (6) en agua caliente con detergente, aclare y seque.
  8. Antes de poner en marcha la cafetera por primera vez, y siempre después de una pausa prolongada de uso, realice un precalentamiento de los cables internos. Realice los siguientes pasos:
    - llene el depósito de agua (15) con agua de modo que el agua se encuentre entre los niveles "MIN" y "MAX".
    - llene el recipiente de leche (19) con agua de modo que el agua se encuentre entre los niveles "MIN" y "MAX".
    - instalar un frasco filtrante (sin café) en la cafetera
    - coloque una taza de café en la bandeja recoge gotas e introduzca en ella el vaporizador (22)
    - conecte el aparato a una fuente de alimentación con toma de tierra, encienda el aparato (3) y espere hasta que todas las luces indicadoras se enciendan de forma continua
    - inicie el proceso de elaboración de "Cappuccino" con el botón (2b) - empezará a salir vapor por la boquilla (o vapor y agua, según el ajuste del mando "22") y agua caliente por el termo. Cuando el proceso haya finalizado, todas las luces indicadoras se iluminarán de forma continua; a continuación, repita el proceso tres veces más.

## DESCALCIFICACIÓN

La cafetera está equipada con una función de descalcificación. Cuando el recipiente de leche esté vacío, el aparato le recordará que debe descalcificar mediante los seis indicadores que parpadean rápidamente en el panel de control (2a,2b,2c). Haz lo siguiente entonces:

- Llene el depósito de agua con unos 600 ml de agua limpia y descalcificador para cafeteras

**¡ATENCIÓN! Utilice los descalcificadores disponibles en el mercado para las máquinas de café. Siga las recomendaciones del fabricante del desincrustante. Otros medios pueden dañar los materiales de las piezas de la máquina y/o tener un efecto desincrustante nulo.**

- Pulse simultáneamente los botones Espresso (2a) y Latte (2c). El aparato entrará automáticamente en el modo de descalcificación y, a continuación, los seis indicadores parpadearán lentamente de forma alterna. Tras unos 10 minutos de funcionamiento, el proceso finalizará
- elimine cualquier resto de mezcla descalcificadora del depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con 600 ml de agua limpia; a continuación, vuelva a pulsar simultáneamente los botones Espresso (2a) y Latte (2c) y la máquina continuará la limpieza, durante la cual los seis indicadores parpadearán lentamente de forma alterna. Después de aproximadamente 10 minutos de funcionamiento, el aparato completará el proceso de descalcificación y volverá al modo de espera.

### ¡ATENCIÓN!

**Puede pulsar cualquier botón de función para preparar el café correspondiente cuando la máquina le recuerde que debe realizar el proceso de descalcificación. Una vez preparado el café correspondiente, la máquina seguirá recordándole que realice el proceso de descalcificación. El proceso de descalcificación puede detenerse en cualquier momento pulsando cualquier botón, tras lo cual el aparato seguirá recordando al usuario que debe realizar la descalcificación. El aparato sólo entrará en modo de espera normal una vez finalizado todo el proceso de descalcificación.**

## PROBLEMAS Y CÓMO RESOLVERLOS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El café no fluye durante la preparación	No hay agua en el depósito	Llenar de agua
	Café molido demasiado fino	Cambiar el café del filtro por un molido más fino
	Demasiado café en el filtro	Llene el filtro con menos café
	Café demasiado batido en el filtro	Llenar el filtro con café y batir con menos fuerza
El café sale por las paredes del matraz	Frasco no bloqueado en posición final	Apriete la mufla hasta la posición final
	Café en el borde de la petaca	Retire el matraz y limpie el borde del matraz
	Demasiado café en el filtro	Llene el filtro con menos café
La leche no hace espuma, no sale por la boquilla	Escasez de vapor	Llenar de agua
	La leche no está suficientemente fría	Utilizar leche fría
	Boquilla de espuma bloqueada	Limpiar el vaporizador
Café que fluye demasiado rápido	Café molido demasiado grueso	Moler el café más fino
	No hay suficiente café en el filtro	Llene el filtro con más café
Café demasiado flojo	Se utilizó un filtro pequeño para el café doble	Utilice un filtro grande
	Café molido demasiado grueso	Moler el café más fino
Parpadeo rápido de todos los indicadores luminosos	No hay agua en el depósito	Llenar de agua
Pulsación de los indicadores luminosos Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Recordatorio para descalcificar la cafetera	Realice el procedimiento de descalcificación

## DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.

**Longitud del cable de red:** 1,00m



**¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.**

*Este manual ha sido traducido a máquina.  
En caso de duda, consulte su versión en inglés.*

### Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement les instructions avant toute utilisation.
- Ne plongez pas 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 !
- Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau froide.
- N'utilisez pas 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 recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil, provoquer un incendie ou des blessures.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'unité de travail ne doit pas être placée dans un placard.
- N'utilisez pas l'appareil à l'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 rajoutez pas d'eau après avoir branché l'appareil.
- 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, sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'ils sont surveillés. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Gardez l'appareil et le cordon 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.
- Utilisez 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 laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque d'asphyxie!**
- **AVERTISSEMENT ! Le filtre de la machine à café est chaud pendant son fonctionnement. Utilisez la poignée du filtre.**









## **AVERTISSEMENT ! Surface chaude !**

- **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. bouton de sélection du café simple/double «Espresso» avec voyants lumineux
  - b. bouton de sélection du café «Cappuccino» simple/double avec voyants lumineux
  - c. bouton de sélection du café simple/double «Latte» avec voyants lumineux
3. Bouton marche/arrêt
4. Espace de stockage pour le flacon et le filtre
5. Douille de montage de la fiole à filtre
6. Porte-gobelet extractible pour petit(s) gobelet(s)
7. Emplacement pour l'installation du bac collecteur
8. Bac collecteur
9. Grille du bac collecteur
10. Porte-filtre
11. Levier de verrouillage du filtre
12. Poignée du filtre
13. Grand filtre à café
  - a. petit filtre à café (10 grammes)
  - b. grand filtre à café (20 grammes)
14. Socle de fixation du réservoir d'eau
15. Réservoir d'eau de 1,8l
16. Vanne d'eau
17. Couvercle du réservoir d'eau
18. Lieu d'installation du récipient à lait
19. Récipient à lait 0.7L
20. Couvercle du récipient à poussière
21. Ligne d'aspiration du lait
22. Buse de dosage lait/vapeur
23. Bouton de dosage du volume de lait
24. Levier de la buse de moussage
25. Gobelet de mesure - pétrin
26. Joint de vapeur

## LES FONCTIONS DE LA MACHINE À ESPRESSO, LES QUANTITÉS D'INFUSION ET LA MANIÈRE DE LES ACTIVER

LE TYPE DE CAFÉ PRÉPARÉ		QUANTITÉ
Espresso	Unique 	35 ml
	Double 	70 ml
Cappuccino	Unique 	170 ml
	Double 	285 ml
Latte	Unique 	340 ml
	Double 	425 ml

**ATTENTION!**

- Selon le réglage du bouton de dosage du lait, les quantités indiquées de CAPPUCCINO et de LATTE peuvent être différentes.

- La quantité de café produite dépend de l'épaisseur de la mouture des grains de café et du degré de compactage dans le flacon.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil du carton, retirez tous les autocollants, sacs en plastique, remplissages et protections de transport. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages pouvant résulter de son transport. En cas de doute, contactez votre revendeur.
2. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions comprises dans la section „ENTRETIEN ET NETTOYAGE”.
3. Mettez en place tous les éléments du café.
4. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
5. Effectuer un recuit sur le câblage interne de la machine à café (voir : « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

## GRILLE DU BAC COLLECTEUR

1. Placez le bac collecteur (8) à l'endroit spécifié (7) puis la grille qui y est adaptée (9).
2. Les deux grands trous de la grille (9) se trouvent juste en dessous des trous par lesquels le café s'écoule dans le flacon (10) - cela indique comment positionner une tasse sur le plateau ou deux petites tasses lors de la préparation d'un double «Espresso».
3. Selon la taille des tasses que vous utilisez, vous pouvez également utiliser le support extractible supplémentaire (6).

**ATTENTION! Videz régulièrement le liquide du bac collecteur.**

## REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation.
2. Retirer le couvercle (17) du réservoir, puis saisir le réservoir (15) et le tirer vers le haut.

**ATTENTION! La vanne d'eau (16) du réservoir d'eau (15) est protégée par un capuchon de protection en caoutchouc orange. Retirez-le avant d'utiliser la machine à café pour la première fois et remettez-le lorsque la machine à café n'est pas utilisée pendant une longue période.**

3. Ne pas verser dans le réservoir plus de 1,2l (niveau MAX) d'eau potable, d'eau froide, mais pas moins de 0,4l (niveau MIN).
4. Monter le réservoir à l'arrière de la machine. Lors de l'assemblage du réservoir, assurez-vous que le crochet du boîtier du réservoir repose sur la charnière située à l'arrière de la machine à café.

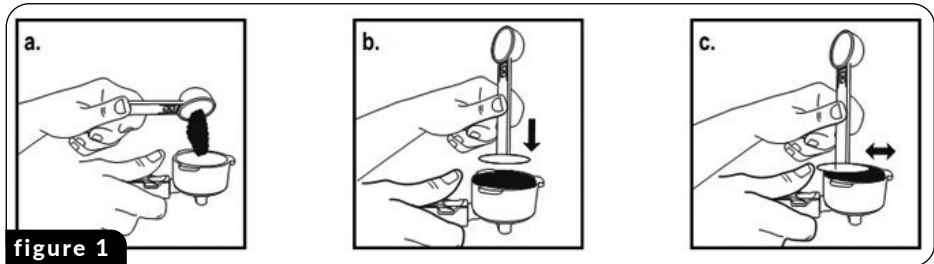
**ATTENTION ! Ne remplissez pas le réservoir à eau au-dessus du niveau „MAX”. Ne mettez pas en marche l'appareil avec un réservoir vide ou sans réservoir. N'utilisez que de l'eau fraîche et potable. Ne pas verser d'eau chaude.**

## REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Tirez doucement le récipient à lait (19) vers vous, puis soulevez-le.
2. Retirer le couvercle (20) du récipient à lait.
3. Ne versez pas plus de 0,7 l (niveau MAX) de lait dans le réservoir, mais pas moins de 0,1 l (niveau MIN).
4. Remettre le couvercle (20) sur le récipient à lait.
5. Placer le récipient sur l'emplacement de montage du récipient à lait (18) et le faire glisser doucement vers l'arrière.

## SÉLECTION DU FILTRE ET REMPLISSAGE DU CAFÉ

1. Sélectionnez le filtre approprié en fonction des critères suivants :
  - petit filtre à café (13a) - pour le café d'origine unique
  - grand filtre à café (13b) - pour deux cafés simples (ESPRESSO) ou un café double (CAPUCCINO, LATTE).
2. Placer le filtre choisi (13) dans le porte-filtre (10) (fig. 1).
3. Remplir le filtre sélectionné avec du café frais finement moulu (fig.1a).
4. Utilisez le pétrin (25) pour malaxer le café versé, puis nettoyez l'excédent de café sur le bord pour garantir un ajustement correct (fig.2b et 2c).



**ATTENTION! Le café ne doit pas dépasser le repère «MAX» à l'intérieur du filtre. Avec un café fortement fouetté, cela correspond à un poids d'environ 10g de café pour le petit filtre et 20g pour le grand filtre.**

## MONTAGE / DÉMONTAGE DU PORTE-FILTRE

1. Le porte-filtre (10) avec le filtre installé (13) doivent être placés dans le réceptacle du porte-filtre (5) de telle façon que la poignée du porte-filtre (12) se trouve au niveau du symbole du cadenas ouvert sur le panneau avant de la machine à café.
2. Tourner la poignée du porte-filtre (12) 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).
3. 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 (12), en enlevant le porte-filtre (10) de son réceptacle (5) et en démontant le filtre du porte-filtre.

**ATTENTION! Toujours tenir le porte-filtre par la poignée (12). Sur la poignée se trouve un interrupteur (11) permettant de bloquer le filtre en le secouant lors de son nettoyage. Le porte-filtre peut être brûlant. Soyez prudent.**

## PLACER LES TASSES DANS LA MACHINE À CAFÉ

1. Placez les petites tasses sur le plateau extractible (6) après l'avoir retiré.
2. Les deux grands trous de la soucoupe (6) et de la grille (9) sont situés directement sous la sortie de café de la gourde - ils indiquent l'endroit où positionner correctement les deux petites tasses.
3. Placez une grande tasse directement sur la grille du plateau d'égouttage (9) - la base (6) doit alors être poussée à l'intérieur de l'appareil.

**ATTENTION! Lorsque vous préparez du café CAPPUCCINO ou LATTE, veillez à orienter correctement la buse du tube à mousse (22) dans la tasse.**

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### DÉMARRAGE DE LA MACHINE À CAFÉ

1. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, stable, plane et horizontale.
2. Branchez le four sur une source d'alimentation mise à la terre.
3. Allumez la machine à café à l'aide de l'interrupteur (3) - tous les témoins lumineux situés à côté des boutons se mettent à clignoter - la machine à café est en train de chauffer. Après environ 45 secondes, les témoins lumineux situés à côté des touches ESPRESSO s'allument en continu, indiquant que la machine est prête à préparer le café ESPRESSO. Après environ 90 secondes, tous les voyants sont déjà allumés en continu - la machine est également prête à préparer du café CAPPUCCINO et LATTE.
4. Lorsque vous avez fini de travailler avec la machine à café, éteignez-la à l'aide de l'interrupteur (3).

**ATTENTION ! Si vous n'effectuez aucune action sur l'appareil dans les 15 minutes qui suivent, il passera en mode veille. Une pression sur n'importe quel bouton permet de quitter le mode veille.**

### PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO

1. Placez le filtre sélectionné (13) dans la gourde (10), remplissez-la de café et installez la gourde dans la machine à café.
2. S'assurer que le réservoir d'eau (15) contient suffisamment d'eau.
3. Placez la ou les tasses souhaitées sur la base et lancez le processus d'infusion à l'aide du bouton correspondant (2a). Appuyez sur le bouton Espresso une fois pour préparer un café ou deux fois pour préparer un double café.
4. Le processus d'infusion est indiqué par un témoin lumineux lorsque le bouton est utilisé.
5. Lorsque tous les voyants s'allument, la préparation du café est terminée.
6. Pour obtenir plus de café, vous pouvez répéter le processus d'infusion ou appuyer sur le bouton Espresso et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour ajuster la quantité de café à votre préférence. Une fois l'opération terminée, appuyez à nouveau sur le bouton Espresso pour arrêter le processus de préparation du café.

**REMARQUE : POUR PRÉPARER MOINS DE CAFÉ QUE LA PORTION PROGRAMMÉE, APPUYEZ SUR LE BOUTON DE FONCTION POUR ARRÊTER LE PROCESSUS DE PRÉPARATION LORSQUE LA QUANTITÉ DE CAFÉ SOUHAITÉE EST ATTEINTE.**

### PRÉPARATION DU CAFÉ CAPPUCCINO

**ATTENTION! Avant de préparer le café CAPPUCCINO, réglez la quantité de lait mousseux selon vos préférences en tournant le bouton de dosage (23) vers la gauche pour plus de mousse ou vers la droite pour moins de mousse (fig.3). Vous pouvez également régler l'intensité de la mousse pendant le processus de moussage.**

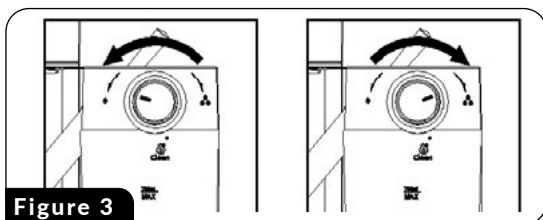


Figure 3

**ATTENTION! Utilisez du lait froid (à une température d'environ 5°C) avec une teneur en matière grasse d'au moins 3,2 % pour garantir un effet moussant optimal.**

1. Placez le filtre sélectionné (13) dans la gourde (10), remplissez-la de café et installez la gourde dans la machine à café.

2. Assurez-vous qu'il y a la bonne quantité d'eau dans le réservoir d'eau (15) et la bonne quantité de lait dans le réservoir de lait (19).
3. Placez la tasse appropriée et démarrez le processus d'infusion à l'aide du bouton (2b). Appuyez sur la touche Cappuccino une fois pour préparer une petite tasse de cappuccino ou deux fois pour préparer une grande tasse de cappuccino. La machine commence à préparer le cappuccino en fonction de la sélection effectuée.
4. Le processus d'infusion est indiqué par un témoin lumineux lorsque le bouton est utilisé.
5. Lorsque tous les voyants s'allument, la préparation du café est terminée.

### LATTE BREWING

**ATTENTION! Avant de préparer votre café LATTE, réglez la quantité de lait mousseux selon vos préférences en tournant le bouton de dosage (23) vers la gauche pour obtenir plus de mousse ou vers la droite pour réduire la quantité de mousse (fig.3). Vous pouvez également régler l'intensité de la mousse pendant le processus de moussage.**

**ATTENTION! Utilisez du lait froid (à une température d'environ 5°C) avec une teneur en matière grasse d'au moins 3,2 % pour garantir un effet moussant optimal.**

1. Placez le filtre sélectionné (13) dans la gourde (10), remplissez-la de café et installez la gourde dans la machine à café.
2. Assurez-vous qu'il y a la bonne quantité d'eau dans le réservoir d'eau (15) et la bonne quantité de lait dans le réservoir de lait (19).
3. Placez la tasse appropriée et démarrez le processus d'infusion à l'aide du bouton (2c). Appuyez sur la touche Latte une fois pour préparer une petite tasse de café au lait ou deux fois pour préparer une grande tasse de café au lait.
4. Le processus d'infusion est indiqué par un témoin lumineux lorsque le bouton est utilisé.
5. Lorsque tous les voyants s'allument, la préparation du café est terminée.

### FAIRE MOUSSER LE LAIT

La machine permet également de préparer uniquement du lait mousseux. Appuyez sur la touche Cappuccino (2a) pendant 3 secondes si vous souhaitez ajouter de la mousse à votre boisson ou préparer du lait mousseux pour une autre boisson, par exemple un macchiato, un chocolat chaud, un thé au lait, etc. Lorsque vous avez terminé, appuyez à nouveau sur le bouton Cappuccino pour arrêter le processus de moussage du lait.

**ATTENTION! Lorsque vous avez terminé la préparation de la boisson lactée, vous pouvez conserver le récipient de lait directement au réfrigérateur (prêt à être utilisé la prochaine fois).**

### ACHÈVEMENT DE LA MACHINE À CAFÉ

1. Une fois le travail terminé, éteignez l'express à l'aide de l'interrupteur (3) et débranchez-le du réseau électrique.
2. Dès que la machine à café a refroidi, nettoyez-la en suivant les instructions du chapitre sur le nettoyage et l'entretien.
3. Conservez le récipient contenant le lait non utilisé au réfrigérateur.

### CONSEILS PRATIQUES POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

1. Le café ESPRESSO doit être préparé dans une tasse chaude. Vous obtiendrez un réchauffement rapide de la tasse en y versant de l'eau chaude au préalable. 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. Le double ESPRESSO est également appelé DOPPIO.

2. Le café CAPPUCCINO devrait être préparé dans une tasse transparente pour un meilleur effet visuel.
3. Utilisez du lait froid (à une température d'environ 5°C) avec une teneur en matière grasse d'au moins 3,2 % pour garantir un effet moussant optimal. 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.
4. Bien enlever du filtre tous les restes de café de la préparation précédente. Même une petite quantité de vieux café a un effet négatif sur le goût d'un café nouvellement préparé.
5. Ne pas utiliser de café moulu avec du sucre, car il peut boucher le filtre et endommager la machine.
6. Le café moulu ne conserve sa saveur que pendant 7 à 8 jours, à condition d'être conservé dans un récipient hermétique et dans un endroit frais et sombre. Ne pas conserver au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé de mouliner les grains entiers juste avant de les utiliser. Les grains de café conservés dans une boîte hermétique gardent leur saveur pendant 4 semaines.
7. Le café moulu ne doit pas être trop «poudreux», car il peut bloquer l'écoulement de l'eau dans le filtre, même sous haute pression, tandis qu'une mouture trop grossière ne permet pas de libérer pleinement l'arôme du café.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

**ATTENTION! Ne plongez pas le boîtier du mixeur plongeant dans l'eau ou dans d'autres liquides.**

1. Nettoyez la machine après chaque utilisation, ce n'est qu'ainsi que la machine pourra libérer tout l'arôme du café préparé.
2. Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de produits à récurer, car ils peuvent rayer le boîtier de la machine à café.
3. Retirez le café usagé des filtres (13), puis lavez les filtres et le flacon (10) à l'eau chaude avec un détergent doux, rincez et séchez. Ne pas laver les filtres et les flacons au lave-vaisselle.
4. Essuyez le filtre plat situé dans la douille de montage de la fiole (5) avec une serviette en papier pour éliminer les résidus de café. Périodiquement, utilisez un tournevis pour dévisser le filtre et le rincer à l'eau. Vérifier la perméabilité des trous du filtre. Revissez-le en place.
5. Pour nettoyer le récipient à lait et le système de moussage, suivez les instructions ci-dessous (fig.4) :



**Figure 4**

- retirer le récipient à lait de la machine

**Attention ! Pour retirer le récipient à lait, soulevez-le légèrement et tirez-le.**

- retirer le couvercle du conteneur (20)
- Retirer la conduite d'aspiration du lait (21) et le raccord de vapeur (26) du couvercle - voir les marques sur le couvercle et soulever le joint plat en silicone sur le couvercle.

- laver le couvercle du récipient (20), le tube à lait (21), le joint à vapeur (26) et son joint à l'eau courante et les sécher
- Après le lavage, installer le tuyau de lait et le connecteur de vapeur dans le couvercle, fermer avec le joint plat en silicone sur le couvercle.

**ATTENTION! S'assurer que le joint en caoutchouc du joint de vapeur (26) est correctement placé sur le joint avant l'installation.**

- laver le récipient à lait (19) dans de l'eau chaude avec du détergent, rincer et sécher, le récipient peut être lavé au lave-vaisselle
  - Verser environ 200 ml d'eau dans le récipient à lait et placer le récipient avec le couvercle sur la machine.
  - placer une grande tasse vide sur le plateau d'égouttage, diriger la buse de moussage (22) vers la tasse
  - tourner la molette de dosage du volume de lait (23) sur la position «Clean» (propre)
  - Branchez la machine à café sur le secteur et lancez le programme d'auto-nettoyage : Appuyez sur le bouton Latte (2c) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, puis relâchez-le pour activer la fonction de nettoyage. L'appareil commence à libérer de l'eau et de la vapeur par le tube de moussage. Une fois que le système de moussage du lait a été nettoyé, l'appareil se met en mode veille.
  - Éteindre la machine, la débrancher et retirer l'eau du récipient à lait.
6. Lavez le réservoir d'eau (15) et son couvercle (17) à l'eau chaude avec du détergent, rincez et séchez. Le réservoir peut être lavé au lave-vaisselle.
7. Lavez le bac de récupération (8), la grille du bac (9) et le bac extractible (6) à l'eau chaude avec du détergent, rincez-les et séchez-les.
8. Avant de mettre la machine à café en marche pour la première fois, et toujours après une interruption prolongée de l'utilisation, effectuez un préchauffage des fils internes. Réalisez les étapes suivantes:
- remplir le réservoir d'eau (15) de manière à ce que l'eau se trouve entre les niveaux «MIN» et «MAX».
  - remplir le récipient à lait (19) d'eau de manière à ce que l'eau se situe entre les niveaux «MIN» et «MAX».
  - installer une bouteille filtrante (sans café) dans la machine à café
  - placer une tasse à café sur le plateau d'égouttage et y introduire la buse de moussage (22)
  - raccorder l'appareil à une alimentation électrique reliée à la terre, allumer l'appareil (3) et attendre que tous les voyants lumineux s'allument en continu
  - démarrer le processus de préparation du «Cappuccino» à l'aide du bouton (2b) - de la vapeur commence à sortir de la buse (ou de la vapeur et de l'eau, selon le réglage du bouton «22») et de l'eau chaude commence à sortir du ballon. Lorsque le processus est terminé, tous les témoins lumineux s'allument en continu - répétez alors le processus trois fois de plus.

## DÉCALCIFICATION

La machine à café est équipée d'une fonction de détartrage. Lorsque le récipient à lait est vide, l'appareil vous rappellera de le détartrer à l'aide des six indicateurs qui clignotent rapidement sur le panneau de commande (2a, 2b, 2c). Procédez ensuite comme suit :

- Remplir le réservoir d'eau avec environ 600 ml d'eau propre et un détartrant pour machines à café.

**ATTENTION! Utiliser les détartrants disponibles sur le marché pour les machines à café. Suivre les recommandations du fabricant du détartrant. D'autres moyens peuvent endommager les matériaux des pièces de la machine et/ou avoir un effet détartrant nul.**

- Appuyez simultanément sur les touches Espresso (2a) et Latte (2c). L'appareil entre automatiquement en mode détartrage, puis les six indicateurs clignotent lentement en alternance. Après environ 10 minutes de fonctionnement, le processus s'achève
- Éliminez le mélange de détartrage résiduel du réservoir d'eau, rincez le réservoir et remplissez-le avec 600 ml d'eau propre, puis appuyez à nouveau simultanément sur les touches Espresso (2a) et Latte (2c) et la machine poursuivra le nettoyage, pendant lequel les six indicateurs clignoteront lentement et alternativement. Après environ 10 minutes de fonctionnement, l'appareil termine le processus de détartrage et se remet en veille.

### ATTENTION !!!

**Vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton de fonction pour préparer le café correspondant lorsque la machine vous rappelle de procéder au détartrage. Une fois que le café correspondant a été préparé, la machine continue à vous rappeler de procéder au détartrage.**

**Le processus de détartrage peut être arrêté à tout moment en appuyant sur n'importe quel bouton, après quoi l'appareil continuera à rappeler à l'utilisateur de procéder au détartrage. L'appareil ne passera en mode veille normal que lorsque le processus de détartrage sera entièrement terminé.**

## PROBLÈMES ET COMMENT LES RÉSOUDRE

PROBLÈMES	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le café ne s'écoule pas pendant l'infusion	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir d'eau
	Café moulu trop finement	Changer le café dans le filtre pour une mouture plus fine
	Trop de café dans le filtre	Remplir le filtre avec moins de café
	Café trop serré dans le filtre	Remplir le filtre de café et fouetter avec moins de force.
Le café s'écoule par les parois du flacon	Le flacon n'est pas verrouillé en position finale	Serrer le flacon dans sa position finale
	Café sur le bord de la flasque	Retirer le flacon et nettoyer le bord du flacon
	Trop de café dans le filtre	Remplir le filtre avec moins de café
Le lait ne mousse pas, ne s'écoule pas de la buse	Manque de vapeur	Remplir d'eau
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser du lait réfrigéré
	Buse de moussage bloquée	Nettoyer la buse de moussage
Le café coule trop vite	Café moulu trop grossièrement	Moudre le café plus finement
	Pas assez de café dans le filtre	Remplir le filtre de café
Café trop faible	Un petit filtre a été utilisé pour le double café	Utiliser un grand filtre
	Café moulu trop grossièrement	Moudre le café plus finement
Pulsation rapide de tous les voyants lumineux	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir d'eau
Pulsation des témoins lumineux Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Rappel de détartrage de la machine à café	Effectuer la procédure de détartrage

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

**Longueur du câble secteur : 1,00 m**



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

*Ce manuel a été traduit à la machine.*

*En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.*

### Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



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.

## ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt és a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- A tartályt csak hideg vízzel töltsd fel.
- Ne használj sérült készüléket, akkor sem, ha a kábel, vagy ha a csatlakozódugó sérült, ilyenkor javíttasd meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy sérülést okozhat.
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- A munkaegységet nem szabad szekrényben elhelyezni.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Tisztítás előtt először húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- Soha ne hagyjon felügyelet nélkül áramforráshoz csatlakoztatott készüléket.
- Ne működtesse a készüléket víz nélkül.
- Ne helyezd a készüléket elektromos, vagy gáztűzhely, égők, sütők stb. közelébe.
- A készülék bekapcsolása után ne öntsön vizet a tartályba.
- Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használod a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- A készüléket a munka befejeztével ki kell kapcsolni!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A kávéfőző kizárólag háztartási használatra készült.
- A készüléket egy földelőcsappal ellátott hálózati aljzatba kell csatlakoztatni.
- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. A takarítást és karbantartást gyermekek

- csak 8 éves korukban és felügyelet mellett végezhetik. A tisztítást/ karbantartást nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.
- Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
  - Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a berendezéssel/ eszközzel.
  - A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, ha a berendezés üzemel.
  - A készüléket sima és stabil felületen használja.
  - Ne a vezetéknél fogva húzd ki a hálózati csatlakozót.
  - Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
  - A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
  - **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
  - **Figyelem! A kávéfőző lombikja működés közben forró. Használja a lombik fogantyúját.**









## **Figyelem! Forró felület!**

- **Figyelem! Ne működtesse a kávéfőzőt a kiválasztott szűrővel ellátott flakon nélkül.**

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. A kávéfőző burkolata
2. Vezérlőpanel
  - a. egy/két „Espresso” kávé kiválasztó gomb visszajelző lámpákkal
  - b. egy/két „Cappuccino” kávé kiválasztó gomb jelzőfényvel
  - c. egy/két „Latte” kávé kiválasztó gomb jelzőfényvel
3. Be/ki kapcsoló
4. Tárolóhely a lombik és a szűrő számára
5. Szűrőlombik rögzítőaljzat
6. Kihúzható pohártartó kis pohár(ak) számára
7. A csepegtető tálca beépítési helye
8. Csepegtető tálca
9. Csepegtető tálca rács
10. Kávéfilteres lombik
11. Szűrő reteszelő kar
12. Lombik fogantyú
13. Kávéfilter
  - a. kis kávéfilter
  - b. nagy kávéfilter
14. Víztartály rögzítő aljzat
15. Víztartály 1 L
16. Vízszelep
17. Víztartály fedél
18. A tejtartály beépítési helye
19. Tejtartály 0.7L
20. Tejtartály fedele
21. Tejszívó vezeték
22. Tej/gőz adagoló fúvóka
23. Tejmennyiség adagoló gomb
24. Habosító fúvókakar
25. Mérőpohár - dagasztó
26. Gőzcsatlakozás

## ESZPRESSZÓGÉP FUNKCIÓI, FŐZÉSI MENNYISÉGEK ÉS AKTIVÁLÁSUK MÓDJA

A LEFŐZÖTT KÁVÉ TÍPUSA		MENNYISÉG
Espresso	Egyetlen 	35 ml
	Dupla 	70 ml
Cappuccino	Egyetlen 	170 ml
	Dupla 	285 ml
Latte	Egyetlen 	340 ml
	Dupla 	425 ml

### FIGYELEM!

- A tejadagoló gomb beállításától függően a CAPPUCCHINO és a LATTE jelzett mennyisége eltérő lehet.

- A lefőzött kávé mennyisége a kávébab őrlésének vastagságától és a lombikban történő tömörítés mértékétől függ.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Csomagold ki a készüléket a dobozból, távolítsd el a matricákat, műanyag zacskókat, töltőanyagokat és a szállítási blokkoló elemeket. Ellenőrizze a készüléket a szállítás során keletkezett esetleges hibák tekintetében. Ha kétségei vannak, forduljon a kereskedőhöz.

2. Tisztítsa meg a készüléket a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben leírtak szerint.
3. Illessze a helyére a kávézó összes alkatrészét.
4. Helyezze a készüléket egy kemény, száraz, stabil, vízszintes, vízszintes és hőálló felületre.
5. Végezze el a kávéfőző belső vezetőkeinek izzítási műveletét (lásd: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS)

## CSEPEGTETŐ TÁLCA BESZERELÉSE

1. Helyezze a csepegtető tálcát (7) a helyére, majd helyezze a csepegtető tálcát (8) és helyezze rá a rácsot (9) a tálcára.
2. A rácson (9) lévő két nagy lyuk közvetlenül a lyukak alatt van, amelyekből a kávé a lombikba (10) folyik - ez jelzi, hogyan kell elhelyezni egy csészét a tálcán vagy két kis csészét, ha dupla „eszpresszót” készít.
3. A használt csészék méretétől függően a kiegészítő kihúzható állványt (6) is használhatja.

**FIGYELEM! Rendszeresen távolítsa el a folyadékot a csepegtető tálcából.**

## A VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati tápegységhez.
  2. Vegye le a fedelet (17) a tartályról, majd fogja meg a tartályt (15), és húzza felfelé.
- FIGYELEM! A víztartályban (15) lévő vízszelvet (16) egy narancssárga gumis védősapka védi. Vegye le, mielőtt először használná a kávéfőzőt, és tegye fel, ha a kávéfőzőt hosszabb ideig nem használja.**
3. Öntsön a tartályba legfeljebb 1 liter (MAX szint), de legalább 0,2 liter (MIN szint) hideg ivóvizet.
  4. Illessze a tartály a kávézó hátsó részén lévő foglalatba (14). A tartály összeszerelésekor ügyeljen arra, hogy a tartályház kampója a kávéfőző hátsó részén lévő zsanéron nyugodjon.

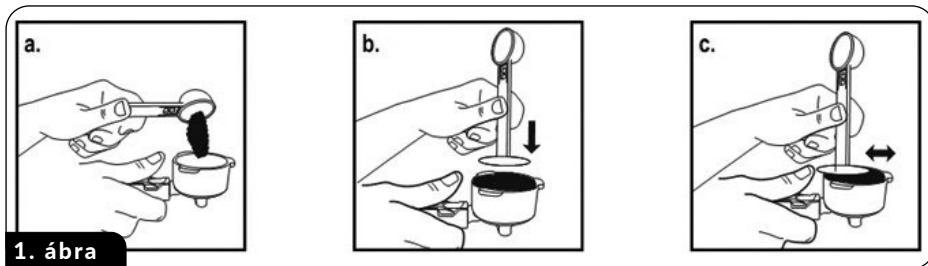
**FIGYELEM! Ne töltsse a víztartályt a „MAX” szint fölé. Ne működtesse a készüléket üres tartállyal vagy tartály nélkül. Csak hideg, iható vizet használjon. Ne öntsön forró vizet.**

## A TEJTARTÁLY FELTÖLTÉSE

1. Óvatosan húzza maga felé a tejtartályt (19), majd emelje felfelé.
2. Vegye le a fedelet (20) a tejtartályról.
3. Öntsön a tartályba legfeljebb 0,7 l (MAX szint), de legalább 0,1 l (MIN szint) tejet.
4. Tegye vissza a fedelet (20) a tejtartályra.
5. Helyezze a tartályt a tejtartály rögzítési helyére (18), majd óvatosan csúsztassa hátrafelé.

## SZŰRŐ KIVÁLASZTÁSA ÉS A KÁVÉ FELTÖLTÉSE

1. Válassza ki a megfelelő szűrőt a következő kritérium szerint:
  - kis kávészűrő (13a) - egyféle eredetű kávéhoz
  - nagy kávészűrő (13b) - két szimpla kávéhoz (ESPRESSO) vagy egy dupla kávéhoz (CAPUCCINO, LATTE).
2. Helyezze a kiválasztott szűrőt (13) a lombikba (10).
3. Töltsze meg a kiválasztott szűrőt friss, finomra őrölt kávéval (1a. ábra).
4. A gyűrőgép (25) segítségével gyűrje össze a kiöntött kávé, majd tisztítsa le a felesleges kávé a peremről a megfelelő illeszkedés érdekében (2b. és 2c. ábra).

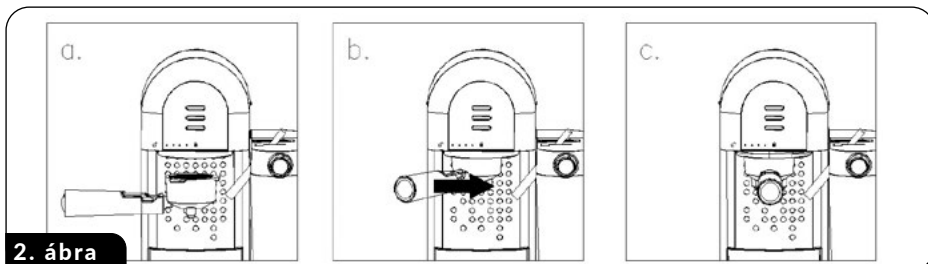


1. ábra

**FIGYELEM!** A kávé nem haladhatja meg a szűrő belsejében lévő „MAX” jelzést. Erősen felvert kávé esetén ez körülbelül 10 g kávé súlyának felel meg a kis szűrőnél és 20 g-nak a nagy szűrőnél.

### A SZŰRŐPALACK BESZERELÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA A KÁVÉFŐZŐBE

1. Helyezze a lombikot (10) a beszerelt szűrővel (13) a lombik rögzítő foglatába (5) úgy, hogy a lombik tartója (12) egybeessen a kávéfőző előlapján lévő nyitott lakat szimbólummal (2. ábra).



2. ábra

2. Fordítsa a flakon fogantyúját (12) kissé jobbra, hogy az egybeessen a kávéfőző előlapján lévő zárt lakat szimbólummal.
3. A lombik eltávolítása a kávéfőzőből és a szűrő eltávolítása a lombikból az összeszerelés fordított sorrendjében történik, azaz fordítsa a lombik fogantyúját (12) kissé balra, vegye ki a lombikot (10) a lombik rögzítő foglatából (5) és vegye ki a szűrőt a lombikból.

**FIGYELEM!** A lombikot mindig a fogantyújánál (12) fogja meg. A fogantyúban található egy kar (11), amely lehetővé teszi a szűrő rögzítését, ha tisztítás közben megrázza. A lombik forró lehet. Légy óvatos.

### CSÉSZÉK ELHELYEZÉSE A KÁVÉFŐZŐBEN

1. Helyezzen kis poharakat a kihúzható tálcára (6), miután kihúzta azt.
2. A csészéaljban (6) és a rácson (9) lévő két nagy lyuk közvetlenül a lombik kávé-kivezető nyílása alatt található - ezek jelzik a két kis csésze helyes elhelyezésének helyét.
3. Helyezzen egy nagy csészt közvetlenül a csepegtető tálca rácsára (9) - az alapot (6) ekkor be kell tolni a készülék belsejébe.

**FIGYELEM!** CAPPUCCINO vagy LATTE kávé készítésekor ügyeljen arra, hogy a habosítócső (22) fűvókáját megfelelően irányítsa a csészébe.

## A BERENDEZÉS HASZNÁLATA

### A KÁVÉFŐZŐ BEINDÍTÁSA

1. Helyezze a készüléket sík, stabil, vízszintes és vízszintes felületre.
2. Csatlakoztassa a kávéfőzőt földelt áramforráshoz.
3. Kapcsolja be a kávéfőzőt a kapcsolóval (3) - a gombok melletti jelzőfények villogni kezdenek - a kávéfőző most melegszik. Körülbelül 45 másodperc elteltével az ESPRESSO gombok melletti jelzőfények folyamatosan világítanak, jelezve, hogy a gép készen áll az ESPRESSO kávé elkészítésére. Körülbelül 90 másodperc elteltével az összes lámpa folyamatosan világít - a gép készen áll a CAPPUCCINO és a LATTE kávé elkészítésére is.
4. Ha befejezte a kávéfőzővel való munkát, kapcsolja ki azt a kapcsolóval (3).

**FIGYELEM! Ha 15 percen belül nem tesz további műveletet a készüléken, az alvó üzemmódba kerül. Bármelyik gomb megnyomásával kiléphet az alvó üzemmódból.**

### ESZPRESSZÓ KÁVÉKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a kiválasztott szűrőt (13) a lombikba (10), töltsé meg kávéval, és helyezze a lombikot a kávéfőzőbe.
2. Győződjön meg róla, hogy elegendő víz van a víztartályban (15).
3. Helyezze a megfelelő csésze(ke)t az alapra, és a megfelelő gombbal (2a) indítsa el a főzési folyamatot. Nyomja meg az Espresso gombot egyszer az egy kávé elkészítéséhez, vagy kétszer a dupla adag kávé elkészítéséhez.
4. A főzési folyamatot a gomb használatakor jelzőfény jelzi.
5. Amikor az összes visszajelzőfény kigyullad, a kávéfőzés befejeződött.
6. Ha több kávé szeretne, megismételheti a főzési folyamatot, vagy 3 másodpercig nyomva tarthatja az Espresso gombot, hogy a kávé mennyiségét az Ön ízlésének megfelelően állítsa be. Ha befejezte, nyomja meg újra az Espresso gombot a kávéfőzés leállításához.

**MEGJEGYZÉS! Ha a beállított adagnál kevesebb kávé szeretne főzni, nyomja meg a funkciógombot, hogy leállítsa a főzési folyamatot, amikor elérte a kívánt kávé mennyiséget.**

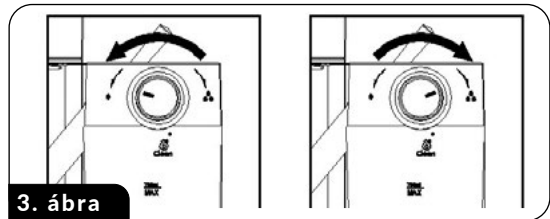
### CAPPUCCINO KÁVÉ FŐZÉSE

**FIGYELEM! A CAPPUCCINO kávé elkészítése előtt állítsa be a felhabosított tej mennyiségét az adagológomb (23) balra fordításával a több habhoz, vagy jobbra fordításával a kevesebb habhoz (3. ábra). A habzás során a hab intenzitását is beállíthatja.**

**FIGYELEM! Az optimális habosítás érdekében használjon hideg tejet (kb.**

**5°C-os hőmérsékleten), amelynek zsírtartalma legalább 3,2%-os.**

1. Helyezze a kiválasztott szűrőt (13) a lombikba (10), töltsé meg kávéval, és helyezze a lombikot a kávéfőzőbe.
2. Győződjön meg arról, hogy a víztartályban (15) megfelelő mennyiségű víz, a tejtartályban (19) pedig megfelelő mennyiségű tej van.
3. Helyezze alapra a megfelelő csészét, és indítsa el a főzési folyamatot a gombbal (2b). Nyomja meg egyszer a Cappuccino gombot egy kis csésze cappuccino elkészítéséhez, vagy kétszer egy nagy



3. ábra

csésze cappuccino elkészítéséhez. A gép elkezd elkészíteni a cappuccinót a megadott választásnak megfelelően.

4. A főzési folyamatot a gomb használatakor jelzőfény jelzi.
5. Amikor az összes visszajelzőfény kigyullad, a kávéfőzés befejeződött.

### LATTE BREWING

**FIGYELEM! A LATTE kávé elkészítése előtt állítsa be a tejhab mennyiségét az Ön ízlésének megfelelően az adagológomb (23) balra fordításával a több habhoz, vagy jobbra fordításával a hab mennyiségének csökkentéséhez (3. ábra). A habzás során a hab intenzitását is beállíthatja.**

**FIGYELEM! Az optimális habosítás érdekében használjon hideg tejet (kb. 5°C-os hőmérsékleten), amelynek zsírtartalma legalább 3,2%-os.**

1. Helyezze a kiválasztott szűrőt (13) a lombikba (10), töltsze meg kávéval, és helyezze a lombikot a kávéfőzőbe.
2. Győződjön meg arról, hogy a víztartályban (15) megfelelő mennyiségű víz, a tejtartályban (19) pedig megfelelő mennyiségű tej van.
3. Állítsa a megfelelő csészét, és indítsa el a főzési folyamatot a gombbal (2c). Nyomja meg egyszer a Latte gombot egy kis csésze tejeskávé elkészítéséhez, vagy kétszer egy nagy csésze tejeskávé elkészítéséhez.
4. A főzési folyamatot a gomb használatakor jelzőfény jelzi.
5. Amikor az összes visszajelzőfény kigyullad, a kávéfőzés befejeződött.

### FROTHING MILK

A gép csak habosított tej elkészítését is lehetővé teszi. Nyomja meg és tartsa lenyomva a Cappuccino gombot (2a) 3 másodpercig, ha több habot szeretne az italához adni, vagy ha más italhoz, pl. macchiato, forró csokoládé, teás tejeskávé stb. habosított tejet szeretne készíteni. Ha végzett, nyomja meg újra a Cappuccino gombot a tejhabosítás leállításához.

**FIGYELEM! Ha befejezte a tejtital elkészítését, a tejes edényt közvetlenül a hűtőszekrényben tárolhatja (készen áll a következő használatra).**

### A KÁVÉFŐZŐ BEFEJEZÉSE

1. Ha befejezte a munkát, kapcsolja ki az expressz készüléket a kapcsolóval (3), és válassza le a hálózatról.
2. Amint a kávéfőző lehűlt, tisztítsa meg a tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak szerint.
3. Tárolja a fel nem használt tejet tartalmazó edényt a hűtőben.

### GYAKORLATI TIPPEK A KÁVÉKÉSZÍTÉSHEZ

1. Főzze meg az ESPRESSO kávé egy meleg csészében. A csésze gyors felmelegedését úgy érheti el, ha előzetesen forró vizet önt bele. A klasszikus ESPRESSO kávé többféle kávé keverékből kell főzni egy körülbelül 70 ml-es csészében, és nem szabad félidőnél többet önteni. A dupla ESPRESSO-t DOPPIO-nak is nevezik.
2. A CAPPUCCINO kávé a jobb látvány érdekében átlátszó csészében is elkészíthető.
3. Az optimális habosítás érdekében használjon hideg tejet (kb. 5°C-os hőmérsékleten), amelynek zsírtartalma legalább 3,2%-os. A tejet egy minél kisebb átmérőjű csészében habosítsa fel, hogy a hab ne terjedjen ki az oldalára. A felhabzó tej jelentősen megnövelheti a térfogatát.
4. Mindig alaposan távolítsa el a szűrőkből az előző főzésből visszamaradt kávé. Még kis mennyiségű régi kávé is negatívan befolyásolja az újonnan főzött kávé ízét.
5. Ne használjon őrölt kávé cukorral, mert eltömítheti a szűrőt és károsíthatja a gépet.

- Az őrölt kávé csak 7-8 napig őrzi meg az ízét, feltéve, hogy légmentesen záródó edényben, hűvös, sötét helyen tároljuk. Ne tárolja hűtőszekrényben vagy fagyasztóban. A teljes kiőrlésű gabonát közvetlenül a felhasználás előtt ajánlott őrölni. A légmentesen lezárt tartályban tárolt kávébabok 4 hétig megőrzik ízüket.
- Az őrölt kávé nem lehet túl „porszerű”, mert még nagy nyomás alatt is elzárhatja a víz áramlását a szűrőben, míg a túl durva őrlés nem adja ki teljesen a kávé ízét.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**FIGYELEM! Húzza ki a készüléket a hálózati áramforrásból, és tisztítás előtt várja meg, amíg lehül.**

**FIGYELEM! Ne merítse a kávéfőző burkolatát vízbe vagy más folyadékba.**

- Minden használat után tisztítsa meg a gépet, csak így tudja a gép a lefőzött kávé teljes ízét kiadni.
- Törölje át a készülékházat puha, nedves ruhával. Ne használjon súrolószereket vagy súrolószereket, mivel ezek megkarcolhatják a kávéfőző burkolatát.
- Távolítsa el a használt kávé a szűrőkből (13), majd mossa el a szűrőket és a lombikot (10) meleg vízben, enyhe mosószerrel, öblítse le és szárítsa meg. Ne mossa a szűrőket és a lombikokat mosogatógépből.
- A lombik rögzítőaljzatában (5) található lapos szűrőt törölje át papírtörülővel a kávémaradékok eltávolítása érdekében. Időnként csavarhúzóval csavarja ki a szűrőt, és öblítse ki vízben. Ellenőrizze a szűrőn lévő lyukak átjárhatóságát. Csavarozza vissza a helyére.
- A tejtartály és a tejhabosító rendszer tisztításához kövesse az alábbi utasításokat (4. ábra):



4. ábra

- vegye ki a tejtartályt a gépből

**Figyelem! A tejtartály eltávolításához emelje fel kissé, majd húzza ki.**

- vegye le a tartály fedelét (20)
- Távolítsa el a tejszivóvezetéket (21) és a gőzcsatlakozót (26) a fedélről - lásd a fedélen lévő jelöléseket, és emelje le a szilikon lapos tömítést a fedélről.
- a tartály fedelét (20), a tejszővet (21), a gőzcsatlakozót (26) és annak tömítését folyó víz alatt mossa le, majd szárítsa meg.
- Mosás után szerelje be a tejszővet és a gőzcsatlakozót a fedélbe, zárja le a szilikon lapos tömítéssel a fedélen.

**FIGYELEM! Győződjön meg arról, hogy a gőzcsatlakozó gumitömítése (26) a beépítés előtt megfelelően illeszkedik a csatlakozóra.**

- a tejtartályt (19) meleg vízben, mosószerrel mossa ki, öblítse le és szárítsa meg, a tartály mosogatógépből is mosható.
- öntson kb. 200 ml vizet a tejtartályba, és helyezze a tartályt a fedéllel együtt a gépre.
- helyezzen egy nagy, üres csészét a csepegtető tálcára, irányítsa a habosító fúvókát (22) a csésze felé.
- fordítsa a tejmenyiség adagoló gombot (23) a „Clean” állásba.
- Csatlakoztassa a kávéfőzőt a hálózathoz, és indítsa el az öntisztító programot:

Tartsa lenyomva a Latte gombot (2c) 3 másodpercig, majd engedje el a tisztítási funkció aktiválásához. A készülék a habosító csövön keresztül elkezd kibocsátani a vizet és a gőzt. A tejhabosító rendszer tisztítása után a gép készenléti üzemmódba kerül.

- Kapcsolja ki a gépet, váltsa le a hálózatról, és távolítsa el a vizet a tejtartályból.
6. Mossa ki a víztartályt (15) és annak fedelét (17) meleg vízben, mosószerrel, öblítse ki és szárítsa meg. A tartály mosogatógépben mosható.
  7. Mossa ki a csepegtető tálcát (8), a tálcarácsot (9) és a kihúzható tálcát (6) meleg vízben, mosószerrel, öblítse ki és szárítsa meg.
  8. A kávéfőző első beindítása előtt, valamint hosszabb használati szünet után mindig végezze el a belső vezetékek előmelegítését. Végezze el a következő lépéseket:
    - töltse fel a víztartályt (15) vízzel úgy, hogy a víz a „MIN” és a „MAX” szintek között legyen.
    - töltse fel a tejtartályt (19) vízzel úgy, hogy a víz a „MIN” és a „MAX” szintek között legyen.
    - egy szűrőflaskát (kávé nélkül) helyezzen a kávéfőzőbe.
    - helyezzen egy kávécsészét a csepegtető tálcára, és helyezze bele a habosító fúvókát (22).
    - csatlakoztassa a készüléket földelt áramforráshoz, kapcsolja be a készüléket (3), és várjon, amíg az összes visszajelző lámpa folyamatosan világít.
    - indítsa el a „Cappuccino” főzési folyamatot a gombbal (2b) - a fúvókából gőz (vagy gőz és víz, a „22” gomb beállításától függően), a flakonból pedig forró víz kezd el folyni. Ha a folyamat befejeződött, az összes jelzőfény folyamatosan világít - majd ismétlje meg a folyamatot még háromszor.

## MÉSZKÖMENTESÍTÉS

A kávéfőző vízkömentesítési funkcióval van felszerelve. Amikor a tejtartály kiürül, a készülék a kezelőpanelen hat gyorsan villogó kijelzővel (2a,2b,2c) emlékezteti Önt a vízkömentesítésre. Ezután tegye a következőket:

- Töltse fel a víztartályt kb. 600 ml tiszta vízzel és vízkőoldóval a kávéfőzőkhöz.

**FIGYELEM! Használjon a kávéfőzőkhöz kapható mésztelenítő szereket. Kövesse a vízkőoldó gyártójának ajánlásait. Más eszközök károsíthatják a gép alkatrészeinek anyagait és/vagy a vízkömentesítés hatása nulla lehet.**

- Nyomja meg egyszerre az Espresso (2a) és a Latte (2c) gombokat. A készülék automatikusan vízkömentesítési üzemmódba lép, majd a hat kijelző lassan, felváltva villogni kezd. Körülbelül 10 perc működés után a folyamat véget ér.
- Távolítsa el a maradék vízkömentesítő keveréket a víztartályból, öblítse ki a tartályt és töltse fel 600 ml tiszta vízzel, majd nyomja meg ismét egyszerre az Espresso (2a) és a Latte (2c) gombokat, és a gép folytatja a tisztítást, amely idő alatt a hat kijelző lassan, felváltva villog. Körülbelül 10 perc működés után a készülék befejezi a vízkömentesítési folyamatot, és visszatér a készenléti állapotba.

### FIGYELEM!

**Bármelyik funkciógomb megnyomásával elkészítheti a megfelelő kávé, amikor a gép emlékezteti a vízkömentesítésre. A megfelelő kávé elkészülte után a gép továbbra is emlékeztetni fogja Önt a vízkömentesítési folyamat elvégzésére.**

**A vízkömentesítés bármikor leállítható bármelyik gomb megnyomásával, ezután a készülék továbbra is emlékezteti a felhasználót a vízkömentesítés elvégzésére. A készülék csak akkor lép normál készenléti üzemmódba, ha a teljes mésztelenítési folyamat befejeződött.**

## PROBLÉMÁK ÉS AZOK MEGOLDÁSA

PROBLÉMA	CAUSE	MEGOLDÁS
A kávé nem folyik a főzés során	Nincs víz a tartályban	Töltse fel vízzel
	Túl finomra őrölt kávé	Cserélje ki a kávéát a szűrőben finomabb őrlésre
	Túl sok kávé van a szűrőben	Töltse a szűrőt kevesebb kávéval
	Túlságosan szorosan felvert kávé a szűrőben	Töltse meg a szűrőt kávéval, és kisebb erővel keverje össze.
A kávé kifolyik a lombik oldalán	A flakon nem rögzült a végső helyzetben	Húzza a lombikot a végső helyzetbe
	Kávé a lombik szélén	Vegye ki a lombikot, és tisztítsa meg a lombik szélét.
	Túl sok kávé van a szűrőben	Töltse a szűrőt kevesebb kávéval
A tej nem habzik, nem folyik ki a fűvókából	Gőzhiány	Töltse fel vízzel
	A tej nem elég hideg	Hűtött tej használata
	Habosító fűvóka eltömődött	Tisztítsa meg a habosító fűvókát
Túl gyorsan folyik a kávé	Túl durván őrölt kávé	Finomabbra őrölje a kávéát
	Nincs elég kávé a szűrőben	Töltse meg a szűrőt további kávéval
Túl gyenge kávé	A dupla kávéhoz egy kis szűrőt használtak	Nagy szűrő használata
	Túl durván őrölt kávé	Finomabbra őrölje a kávéát
Az összes jelzőlámpa gyors lüktetése	Nincs víz a tartályban	Töltse fel vízzel
A jelzőlámpák pulzálása Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Emlékeztető a kávéfőző vízkötelenítésére	Vízkötelenítési eljárás végrehajtása

## MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatóak.

A hálózati kábel hossza: 1,00 m



### FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

*Ez a kézikönyv gépi fordításon esett át.*

*Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.*

### A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználóknak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

## 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.
- L'unità di lavoro non deve essere collocata in un armadio.
- 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.
- 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. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. La pulizia/manutenzione non deve essere effettuata da bambini non sorvegliati.

- 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 DEL DISPOSITIVO

1. Corpo esterno della macchina da caffè
2. Pannello di controllo
  - a. Pulsante di selezione del caffè "Espresso" singolo/doppio con indicatori luminosi
  - b. pulsante di selezione del caffè "Cappuccino" singolo/doppio con indicatori luminosi
  - c. pulsante di selezione del caffè singolo/doppio "Latte" con indicatori luminosi
3. Interruttore di spegnimento/accensione
4. Spazio di stoccaggio per matraccio e filtro
5. Presa per il montaggio della beuta di filtraggio
6. Portabicchieri estraibile per bicchieri di piccole dimensioni
7. Luogo di installazione del vassoio raccogli gocce
8. Vassoio raccogli gocce
9. Griglia del vassoio raccogli gocce
10. Portafiltro per il filtro da caffè
11. Leva di blocco del filtro
12. Impugnatura del portafiltro
13. Filtro da caffè grande
  - a. filtro da caffè piccolo (10g)
  - b. filtro da caffè grande (20g)
14. Presa per il montaggio del serbatoio dell'acqua
15. Serbatoio dell'acqua 1,7 l
16. Valvola dell'acqua
17. Coperchio del serbatoio dell'acqua
18. Posizione di installazione del contenitore del latte
19. Contenitore per il latte 0,7L
20. Coperchio del serbatoio per la polvere
21. Linea di aspirazione del latte
22. Ugello di dosaggio latte/vapore
23. Manopola di dosaggio del volume di latte
24. Leva dell'ugello di schiumazione
25. Misurino - impastatrice
26. Giunto a vapore

## LE FUNZIONI DELLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO, LE QUANTITÀ DI EROGAZIONE E COME ATTIVARLE

TIPO DI CAFFÈ EROGATO	QUANTITÀ
Espresso	Singolo  35 ml
	Doppio  70 ml
Cappuccino	Singolo  170 ml
	Doppio  285 ml
Latte	Singolo  340 ml
	Doppio  425 ml

**ATTENZIONE!**

- A seconda dell'impostazione della manopola di dosaggio del latte, le quantità indicate di CAPPUCCINO e LATTE possono essere diverse.

- La quantità di caffè erogato dipende dallo spessore della macinatura dei chicchi di caffè e dal grado di compattazione nella beuta.

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere il dispositivo dalla scatola, rimuovere eventuali etichette, adesivi, materiale di riempimento e blocchi di trasporto. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di eventuali dubbi contattare il rivenditore.
2. Pulire il dispositivo seguendo le indicazioni del capitolo "PULIZIA E CONSERVAZIONE".
3. Montare in posizione tutti i componenti del caffè.
4. Collocare l'unità su una superficie dura, asciutta, stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
5. Eseguire un'operazione di ricottura del cablaggio interno della macchina da caffè (vedere: „PULIZIA E MANUTENZIONE“).

### GRIGLIA DEL VASSOIO RACCOGLI GOCCE

1. Posizionare il vassoio raccogli gocce (8) presso il luogo di montaggio (7) e collocare la griglia (9) sul vassoio.
2. I due grandi fori nella griglia (9) si trovano direttamente sotto i fori da cui fuoriesce il caffè nella fiaschetta (10) - questa è un'indicazione su come posizionare una tazza sul vassoio o due tazze piccole quando si prepara un doppio "Espresso".
3. A seconda delle dimensioni delle tazze utilizzate, è possibile utilizzare anche il supporto estraibile supplementare (6).

**ATTENZIONE! Eliminare periodicamente, a intervalli regolari, il liquido dal vassoio raccogli gocce.**

### RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
  2. Rimuovere il coperchio (17) dal serbatoio, quindi afferrare il serbatoio (15) e tirarlo verso l'alto.
- ATTENZIONE! La valvola dell'acqua (16) nel serbatoio dell'acqua (15) è protetta da un cappuccio di protezione in gomma arancione. Rimuoverlo prima di utilizzare la macchina da caffè per la prima volta e rimetterlo quando la macchina da caffè non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo.**
3. Versare nel serbatoio non più di 1,7 l (livello MAX) di acqua potabile e fredda, ma non meno di 0,4 l (livello MIN).
  4. Montare il serbatoio nella parte posteriore della macchina da caffè. Quando si monta il serbatoio, assicurarsi che il gancio dell'alloggiamento del serbatoio sia appoggiato alla cerniera sul retro della macchina da caffè.

**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.**

### RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Tirare delicatamente il contenitore del latte (19) verso di sé e poi sollevarlo verso l'alto.
2. Rimuovere il coperchio (20) dal contenitore del latte.
3. Versare nel serbatoio non più di 0,7 l (livello massimo) di latte, ma non meno di 0,1 l (livello minimo).
4. Rimettere il coperchio (20) sul contenitore del latte.

- Collocare il contenitore nella posizione di montaggio del contenitore del latte (18) e farlo scorrere delicatamente all'indietro.

## SELEZIONE DEL FILTRO E RIEMPIMENTO DEL CAFFÈ

- Selezionare il filtro appropriato in base al criterio seguente:
  - filtro caffè piccolo (13a) - per caffè monorigine
  - filtro caffè grande (13b) - per due caffè singoli (ESPRESSO) o un caffè doppio (CAPUCCINO, LATTE).
- Mettere il filtro selezionato (13) nel portafiltro (10) (fig.1).
- Riempire il filtro selezionato con caffè fresco finemente macinato (fig. 1a).
- Utilizzare l'impastatrice (25) per impastare il caffè versato e quindi pulire l'eccesso di caffè dal bordo per garantire una buona tenuta (fig. 2b e 2c).

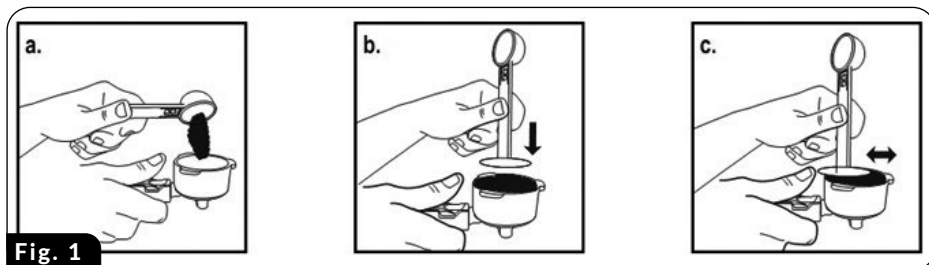


Fig. 1

**ATTENZIONE! Il caffè non deve superare la tacca "MAX" all'interno del filtro. Con un caffè molto montato, ciò corrisponde a un peso di circa 10 g di caffè per il filtro piccolo e 20 g per il filtro grande.**

## INSTALLAZIONE/SMONTAGGIO DEL PORTAFILTRO NELLA MACCHINA DA CAFFÈ

- Posizionare il portafiltro (10) con il filtro installato (13) nell'alloggiamento del portafiltro (5), in modo che il supporto del portafiltro (12) coincida con il simbolo del lucchetto aperto sul pannello frontale della macchina da caffè.
- Ruotare leggermente a destra l'impugnatura del portafiltro (12) in modo che coincida con il simbolo del lucchetto chiuso sul pannello frontale della macchina da caffè (fig.2).
- 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 (12), togliere il portafiltro (10) dall'alloggiamento di montaggio (5) e rimuovere il filtro dal portafiltro.

**ATTENZIONE! Tenere sempre il portafiltro per l'impugnatura (12). L'impugnatura ha una leva (11) che permette di bloccare il filtro quando lo si agita durante la pulizia. Il portafiltro può essere caldo. Usare cautela.**

## INSERIRE LE TAZZE NELLA MACCHINA DEL CAFFÈ

- Posizionare i bicchierini sul vassoio estraibile (6) dopo averlo estratto.
- I due grandi fori nel piattino (6) e nella griglia (9) si trovano direttamente sotto l'uscita del caffè della fiaschetta e indicano il punto in cui posizionare correttamente le due tazzine.
- Collocare una tazza grande direttamente sulla griglia della vaschetta di raccolta (9) - la base (6) deve essere spinta all'interno dell'apparecchio.

**ATTENZIONE!** Durante l'erogazione di caffè CAPPUCCINO o LATTE, assicurarsi di dirigere correttamente l'ugello del tubo della schiuma (22) nella tazza.

## USO DEL DISPOSITIVO

### AVVIO DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

1. Posizionare il dispositivo su una superficie asciutta, stabile, piana e orizzontale..
2. Collegare la macchina da caffè a una fonte di alimentazione con messa a terra.
3. Accendere la macchina da caffè con l'interruttore (3) - tutte le spie accanto ai pulsanti iniziano a lampeggiare - la macchina da caffè si sta riscaldando. Dopo circa 45 secondi, le spie accanto ai pulsanti ESPRESSO si accendono in modo continuo, indicando che la macchina è pronta per l'erogazione del caffè ESPRESSO. Dopo circa 90 secondi, tutte le spie sono accese in modo continuo: la macchina è pronta per l'erogazione di caffè CAPPUCCINO e LATTE.
4. Una volta terminato il lavoro con la macchina da caffè, spegnerla con l'interruttore (3).

**ATTENZIONE!** Se non si compie alcuna azione entro 15 minuti, il dispositivo passa in modalità di sospensione. Premendo un pulsante qualsiasi si esce dalla modalità sleep.

### PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

1. Inserire il filtro scelto (13) nella beuta (10), riempirla di caffè e installare la beuta nella macchina da caffè.
2. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia sufficiente (15).
3. Posizionare la tazza o le tazze desiderate sulla base e avviare il processo di erogazione con il pulsante corrispondente (2a). Premere il pulsante Espresso una volta per erogare un solo caffè o due volte per erogarne uno doppio.
4. Il processo di infusione è segnalato da una spia luminosa quando si utilizza il pulsante.
5. Quando tutte le spie si accendono, l'erogazione del caffè è completa.
6. Per ottenere una quantità maggiore di caffè, è possibile ripetere il processo di erogazione o tenere premuto il pulsante Espresso per 3 secondi per regolare la quantità di caffè in base alle proprie preferenze. Al termine, premere nuovamente il pulsante Espresso per interrompere il processo di erogazione del caffè.

**NOTA!** Per erogare una quantità di caffè inferiore a quella impostata, premere il pulsante di funzione per interrompere il processo di erogazione quando si raggiunge la quantità di caffè desiderata.

### CAFFÈ PER CAPPUCCINO

**ATTENZIONE!** Prima di preparare il caffè CAPPUCCINO, regolare la quantità di latte schiumato secondo le proprie preferenze ruotando la manopola di dosaggio (23) verso sinistra per una maggiore quantità di schiuma o verso destra per una minore quantità di schiuma (fig. 3). È inoltre possibile regolare l'intensità della schiuma durante il processo di schiumatura.

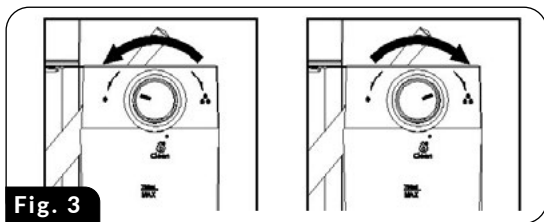


Fig. 3

**ATTENZIONE!** Utilizzare latte freddo (a una temperatura di circa 5°C) con un contenuto di grassi di almeno il 3,2% per garantire un effetto schiuma ottimale.

1. Inserire il filtro scelto (13) nella beuta (10), riempirla di caffè e installare la beuta nella macchina da caffè.
2. Assicurarsi che ci sia la giusta quantità di acqua nel serbatoio dell'acqua (15) e la giusta quantità di latte nel serbatoio del latte (19).
3. Posizionare la tazza appropriata e avviare il processo di infusione con il pulsante (2b). Premere una volta il pulsante Cappuccino per erogare una tazza piccola di cappuccino o due volte per erogare una tazza grande di cappuccino. La macchina inizierà a preparare il cappuccino in base alla selezione effettuata.
4. Il processo di infusione è segnalato da una spia luminosa quando si utilizza il pulsante.
5. Quando tutte le spie si accendono, l'erogazione del caffè è completa.

### BIRRIFICAZIONE A LATTE

**ATTENZIONE! Prima di preparare il caffè LATTE, regolare la quantità di schiuma di latte secondo le proprie preferenze ruotando la manopola di dosaggio (23) verso sinistra per ottenere più schiuma o verso destra per ridurla (fig. 3). È inoltre possibile regolare l'intensità della schiuma durante il processo di schiumatura.**

**ATTENZIONE! Utilizzare latte freddo (a una temperatura di circa 5°C) con un contenuto di grassi di almeno il 3,2% per garantire un effetto schiuma ottimale.**

1. Inserire il filtro scelto (13) nella beuta (10), riempirla di caffè e installare la beuta nella macchina da caffè.
2. Assicurarsi che ci sia la giusta quantità di acqua nel serbatoio dell'acqua (15) e la giusta quantità di latte nel serbatoio del latte (19).
3. Posizionare la tazza appropriata e avviare il processo di erogazione con il pulsante (2c). Premere il pulsante Latte una volta per erogare una tazza piccola di latte o due volte per erogare una tazza grande di latte.
4. Il processo di infusione è segnalato da una spia luminosa quando si utilizza il pulsante.
5. Quando tutte le spie si accendono, l'erogazione del caffè è completa.

### SCHIUMA DI LATTE

La macchina consente inoltre di preparare solo latte schiumato. Tenere premuto il pulsante Cappuccino (2a) per 3 secondi se si desidera aggiungere più schiuma alla bevanda o preparare il latte schiumato per un'altra bevanda, ad esempio macchiato, cioccolato calda, tè latte, ecc. Al termine, premere nuovamente il pulsante Cappuccino per interrompere il processo di schiumatura del latte.

**ATTENZIONE! Una volta terminata la preparazione della bevanda al latte, è possibile conservare il contenitore direttamente in frigorifero (pronto per l'uso successivo).**

### COMPLETAMENTO DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

1. Al termine del lavoro, spegnere l'espresso con l'interruttore (3) e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Non appena la macchina da caffè si è raffreddata, pulirla secondo le istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.
3. Conservare il contenitore del latte non utilizzato in frigorifero.

### CONSIGLI PRATICI PER FARE IL CAFFÈ

1. Preparare l'ESPRESSO in una tazzina calda. Per riscaldare rapidamente la tazza, è sufficiente versarvi prima dell'acqua calda. Un caffè classico ESPRESSO dovrebbe essere preparato con una mi-

sceola di diversi caffè in una tazzina da circa 70 ml, che non dovrà essere riempita per più della metà. L'ESPRESSO doppio è chiamato anche DOPPIO.

2. Per un migliore effetto visivo, puoi preparare il CAPPUCCINO in una tazza trasparente.
3. Utilizzare latte freddo (a una temperatura di circa 5°C) con un contenuto di grassi di almeno il 3,2% per garantire un effetto schiuma ottimale. 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.
4. Rimuovi sempre dai filtri i residui di caffè delle precedenti infusioni. Anche piccole quantità di caffè vecchio hanno un effetto negativo sul gusto del caffè appena preparato.
5. Non utilizzare caffè macinato con zucchero, perché potrebbe intasare il filtro e danneggiare la macchina.
6. Il caffè macinato conserva il suo aroma solo per 7-8 giorni, a condizione che sia conservato in un contenitore ermetico e in un luogo fresco e buio. Non conservare in frigorifero o in freezer. Si consiglia di macinare i cereali integrali appena prima dell'uso. I chicchi di caffè conservati in un contenitore ermetico mantengono il loro aroma per 4 settimane.
7. Il caffè macinato non deve essere troppo "polveroso" perché può bloccare il flusso dell'acqua nel filtro anche ad alta pressione, mentre una macinatura troppo grossolana non sprigiona appieno l'aroma del caffè.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE! Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi prima di pulirlo.**

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

1. Pulire la macchina dopo ogni utilizzo: solo in questo modo la macchina potrà sprigionare tutto il sapore del caffè erogato.
2. Pulire l'alloggiamento con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia, in quanto potrebbero graffiare l'involucro della macchina da caffè.
3. Rimuovere il caffè usato dai filtri (13), quindi lavare i filtri e la beuta (10) in acqua calda con un detergente delicato, sciacquare e asciugare. Non lavare i filtri e i flaconi in lavastoviglie.
4. Pulire il filtro piatto situato nella presa di montaggio del pallone (5) con un panno di carta per rimuovere i residui di caffè. Periodicamente, con un cacciavite, svitare il filtro e sciacquarlo in acqua. Controllare la pervietà dei fori del filtro. Avvitare di nuovo in posizione.
5. Per pulire il contenitore del latte e il sistema di schiumatura, seguire le istruzioni riportate di seguito (fig. 4):



**Fig. 4**

- rimuovere il contenitore del latte dalla macchina

**Attenzione! Per rimuovere il contenitore del latte, sollevarlo leggermente e poi estrarlo.**

- rimuovere il coperchio del contenitore (20)

- Rimuovere il tubo di aspirazione del latte (21) e il raccordo per il vapore (26) dal coperchio - vedere i segni sul coperchio e sollevare la guarnizione piatta in silicone sul coperchio.
- lavare il coperchio del contenitore (20), il tubo del latte (21), il giunto a vapore (26) e la relativa guarnizione sotto acqua corrente e asciugare
- Dopo il lavaggio, installare il tubo del latte e il connettore del vapore nel coperchio, chiudere con la guarnizione piatta in silicone sul coperchio.

**ATTENZIONE! Prima dell'installazione, accertarsi che la guarnizione in gomma del giunto a vapore (26) sia correttamente inserita nel giunto.**

- lavare il contenitore del latte (19) in acqua calda con detersivo, risciacquare e asciugare; il contenitore può essere lavato in lavastoviglie
  - versare circa 200 ml di acqua nel contenitore del latte e montare il contenitore con il coperchio sulla macchina
  - posizionare una tazza grande e vuota sulla vaschetta di raccolta, dirigere l'ugello per la schiumatura (22) verso la tazza
  - ruotare la manopola di dosaggio del latte (23) in posizione "Clean".
  - Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica e avviare il programma di autopulizia: Tenere premuto il pulsante Latte (2c) per 3 secondi, quindi rilasciarlo per attivare la funzione di pulizia. L'apparecchio inizia a rilasciare acqua e vapore attraverso il tubo di schiumatura. Dopo la pulizia del sistema di schiumatura del latte, la macchina passa in modalità standby.
  - Spegner l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e togliere l'acqua dal contenitore del latte.
6. Lavare il serbatoio dell'acqua (15) e il suo coperchio (17) in acqua calda con detergente, risciacquare e asciugare. Il serbatoio può essere lavato in lavastoviglie.
  7. Lavare la vaschetta di raccolta (8), la griglia della vaschetta (9) e la vaschetta estraibile (6) in acqua calda con detersivo, sciacquare e asciugare.
  8. Prima di mettere in funzione la macchina da caffè per la prima volta, e sempre dopo un'interruzione prolungata dell'utilizzo, effettuare un preriscaldamento dei cavi interni. Eseguire i seguenti passi:
    - riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua (15) in modo che l'acqua si trovi tra i livelli "MIN" e "MAX".
    - riempire d'acqua il contenitore del latte (19) in modo che l'acqua si trovi tra i livelli "MIN" e "MAX".
    - installare nella macchina da caffè una fiaschetta filtro (senza caffè)
    - posizionare una tazza da caffè sulla vaschetta di sgocciolamento e inserirvi l'ugello per la preparazione della schiuma (22)
    - collegare l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra, accendere l'apparecchio (3) e attendere che tutte le spie si accendano in modo continuo
    - avviare il processo di erogazione del "Cappuccino" con il pulsante (2b) - dall'ugello inizierà a uscire vapore (o vapore e acqua, a seconda dell'impostazione della manopola "22") e dal pallone inizierà a uscire acqua calda. Quando il processo è completo, tutte le spie si accendono in modo continuo, ripetere il processo per altre tre volte.

## DECALCIFICAZIONE

La macchina da caffè è dotata di una funzione di decalcificazione. Quando il contenitore del latte è vuoto, l'apparecchio ricorda di effettuare la decalcificazione mediante sei indicatori che lampeggiano rapidamente sul pannello di controllo (2a,2b,2c). Procedete quindi come segue:

- Riempire il serbatoio dell'acqua con circa 600 ml di acqua pulita e di decalcificante per macchine da caffè.

**ATTENZIONE! Utilizzare i decalcificanti per macchine da caffè disponibili sul mercato. Seguire le raccomandazioni del produttore del decalcificante. Altri mezzi possono danneggiare i materiali delle parti della macchina e/o avere un effetto decalcificante nullo.**

- Premere contemporaneamente i pulsanti Espresso (2a) e Latte (2c). L'apparecchio entra automaticamente in modalità di decalcificazione e le sei spie lampeggiano lentamente in modo alternato. Dopo circa 10 minuti di funzionamento, il processo si conclude.
- Rimuovere l'eventuale miscela di decalcificazione residua dal serbatoio dell'acqua, sciacquare il serbatoio e riempirlo con 600 ml di acqua pulita, quindi premere di nuovo contemporaneamente i pulsanti Espresso (2a) e Latte (2c) e la macchina continuerà la pulizia, durante la quale le sei spie lampeggeranno lentamente in alternanza. Dopo circa 10 minuti di funzionamento, l'apparecchio completa il processo di decalcificazione e torna in standby.

### ATTENZIONE!

**Quando la macchina ricorda di eseguire il processo di decalcificazione, è possibile premere qualsiasi pulsante di funzione per erogare il caffè corrispondente. Dopo l'erogazione del caffè corrispondente, la macchina continua a ricordare di eseguire il processo di decalcificazione.**

**Il processo di decalcificazione può essere interrotto in qualsiasi momento premendo un pulsante qualsiasi, dopodiché l'apparecchio continuerà a ricordare all'utente di eseguire la decalcificazione. L'apparecchio entrerà in modalità standby normale solo dopo aver completato l'intero processo di decalcificazione.**

## POSSIBILI PROBLEMI E RISOLUZIONE

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il caffè non scorre durante l'erogazione	Assenza di acqua nel serbatoio	Riempire d'acqua
	Caffè macinato troppo finemente	Cambiare il caffè nel filtro con una macinatura più fine.
	Troppo caffè nel filtro	Riempire il filtro con meno caffè
	Caffè troppo montato nel filtro	Riempire il filtro con il caffè e sbattere con meno forza.
Il caffè fuoriesce dai lati della beuta	Il pallone non è bloccato in posizione finale	Serrare il pallone nella sua posizione finale
	Caffè sul bordo della fiaschetta	Rimuovere il pallone e pulire il bordo del pallone.
	Troppo caffè nel filtro	Riempire il filtro con meno caffè
Il latte non è schiumato, non fuoriesce dall'ugello	Carenza di vapore	Riempire d'acqua
	Il latte non è abbastanza freddo	Utilizzare latte freddo
	Ugello di schiumatura bloccato	Pulire l'ugello per la schiuma
Caffè che scorre troppo velocemente	Caffè macinato troppo grossolanamente	Macinare il caffè più finemente
	Non c'è abbastanza caffè nel filtro	Riempire il filtro con altro caffè
Caffè troppo debole	Per il caffè doppio è stato utilizzato un filtro piccolo	Utilizzare un filtro grande
	Caffè macinato troppo grossolanamente	Macinare il caffè più finemente

Pulsazione rapida di tutte le spie luminose

Pulsazione delle spie Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)

Assenza di acqua nel serbatoio

Riempire d'acqua

Promemoria per la decalcificazione della macchina da caffè

Eseguire la procedura di decalcificazione

## DATI TECNICI

I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta nominale del prodotto.

**Lunghezza del cavo di alimentazione:** 1,00 m



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

*Questo manuale è stato tradotto a macchina.  
In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.*

## Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



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

## NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradedami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Draudžiama įrenginį, laidą ir kištuką nardinti vandenyje arba kitame skystyje!
- Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai!
- Į talpą pilkite tik šaltą vandenį.
- Niekomet nenaudokite pažeisto įrenginio, net ir tada, kai pažeistas laidas ar kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui įgaliojamam remontų punktui.
- Aksešuarų, kurių gamintojas nerekomenduoja, panaudojimas gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- Nekabinkite laido ant aštrių kraštinių ir neleiskite, kad liestuys karštus paviršius.
- Darbo įrenginio negalima laikyti spintoje.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Prieš pradedami valymą pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite kol įrenginys visiškai atvės.
- Niekomet nepalikite įrenginio prijungto prie maitinimo šaltinio be priežiūros.
- Nejunkite įrenginio, kai jame nėra vandens.
- Nedėkite įrenginio arti elektrinės, dujinės viryklės, degiklių, orkaičių ir pan.
- Įjungus įrenginį nepilkite į jį vandens.
- Visuomet ištraukite kištuką, kai įrenginio nenaudojate arba prieš valymą.
- Užbaigus darbą įrenginys turi būti išjungtas!
- Nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- Kavinukas skirtas naudoti tik namuose.
- Įrenginys turi būti įjungtas į lizdą su įžeminimo sraigtu.
- Šiuo įrenginiu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir žmonės su fizine, judėjimo ir protine negalia, žmonės su neatitinkamomis žiniomis ir patirtimi tuomet, kai yra prižiūrimi arba buvo paruošti ir apmokyti ir supranta kylančią grėsmę. Valymo ir priežiūros darbus turi atlikti tik ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi. Valymo ir (arba) priežiūros darbų negali atlikti neprižiūrimi vaikai.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Reikia atkreipti dėmesį į tai, kad vaikai nežaistų su įranga/įrenginiu.

- Prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukštesnė, aki įrenginys dirba.
- Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Netraukite kištuko iš elektros lizdo už laido.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą su drėgnomis rankomis.
- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**
- **DĖMESIO! Veikiant kavos aparatui kolba yra karšta. Naudokite kolbos laikiklį.**




## **DĖMESIO! Karštas paviršius!**

- **DĖMESIO! Negalima paleisti kavos aparato be kolbos su pasirinktu filtru.**

### ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1. Kavos aparato korpusas   | 11. Filto fiksavimo svirtis         |
| 2. Valdymo skydelis   | 12. Flakono rankena                 |
| a. viengubos / dvigubos „Espresso“ kavos pasirinkimo mygtukas su kontrolinėmis lemputėmis   | 13. Kavos filtras                   |
| b. viengubos / dvigubos „Cappuccino“ kavos pasirinkimo mygtukas su kontrolinėmis lemputėmis | a. mažas kavos filtras              |
| c. viengubos / dvigubos „Latte“ kavos pasirinkimo mygtukas su kontrolinėmis lemputėmis      | b. didelis kavos filtras            |
| 3. Jungiklis/išjungiklis  | 14. Vandens bako montavimo lizdas   |
| 4. Kolbos ir filtro laikymo vieta   | 15. Talpa vandeniui                 |
| 5. Filto kolbos montavimo lizdas  | 16. Vandens vožtuvas                |
| 6. Ištraukiamasis mažų puodelių dėklas  | 17. Vandens bako dangtis            |
| 7. Lašėjimo padėklo montavimo vieta   | 18. Pieno talpyklos montavimo vieta |
| 8. Lašėjimo padėklas  | 19. Pieno indas 0,7 l               |
| 9. Lašėjimo padėklo tinklelis   | 20. Pieno indo dangtelis            |
| 10. Kavos filtro kolba  | 21. Pieno siurbimo linija           |
|   | 22. Pieno ir garų dozavimo antgalis |
|   | 23. Pieno kiekio dozavimo rankenėlė |
|   | 24. Putos užpildo antgalio svirtis  |
|   | 25. Matavimo puodelis - minkytuvas  |
|   | 26. Garo jungtis                    |

## ESPRESSO KAVOS APARATO FUNKCIJOS, VIRIMO KIEKIAI IR JŲ ĮJUNGIMO BŪDAI

RUOŠIAMOS KAVOS RŪŠIS		KIEKIS
Espresso	Vienas 	35 ml
	Dvigubas 	70 ml
Cappuccino	Vienas 	170 ml
	Dvigubas 	285 ml
Latte	Vienas 	340 ml
	Dvigubas 	425 ml

**DĖMESIO!**

- Priklausomai nuo pieno dozavimo rankenėlės nustatymo, nurodyti **CAPPUCCINO** ir **LATTE** kiekiai gali būti skirtingi.
- Paruoštos kavos kiekis priklauso nuo kavos pupelių malimo storio ir suslėgimo kolboje laipsnio.

**PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ**

1. Išpakuokite įrenginį iš dėžutės, nuimkite visas etiketes, lipdukus, užpildus ir transportavimo užraktus. Patikrinkite, ar įrenginys neturi defektų, kurie galėjo atsirasti jį transportuojant. Jei kyla abejonių, kreipkitės į pardavėją.
2. Prietaisą valykite vadovaudamiesi skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ pateiktais nurodymais.
3. Sumontuokite visas kavinės sudedamąsias dalis.
4. Padėkite įrenginį ant kieto, sauso, stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
5. Atlikite kavos aparato vidinių laidų atkaitinimo operaciją (žr: VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**LAŠĖJIMO PADĖKLO MONTAVIMAS**

1. Įdėkite lašėjimo padėkliuką (7) į vietą, uždėkite lašėjimo padėkliuką (8) ir uždėkite grotelės (9) ant padėkliuko.
2. Dvi didelės skylės grotelėse (9) yra tiesiai po skylėmis, iš kurių kava teka į kolbą (10) - tai nuoroda, kaip padėti puodelį ant padėklo arba du mažus puodelius ruošiant dvigubą „Espresso“ kavą.
3. Priklausomai nuo naudojamų puodelių dydžio, taip pat galite pasinaudoti papildomu ištraukiamu stovu (6).

**DĖMESIO! Reguliariai pašalinkite skystį iš lašėjimo padėklo.****PRIPILKITE VANDENS Į TALPĄ**

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite dangtelį (17) nuo rezervuaro, tada paimkite rezervuarą (15) ir patraukite jį į viršų.

**DĖMESIO! Vandens vožtuvas (16) vandens rezervuare (15) yra apsaugotas oranžiniu guminiu apsauginiu dangteliu. Nuimkite jį prieš naudodami kavos aparatą pirmą kartą ir uždėkite, kai kavos aparatas ilgą laiką nenaudojamas.**

- Į baką įpilkite ne daugiau kaip 1 litrą (maksimalus lygis) geriamojo šalto vandens, bet ne mažiau kaip 0,2 litro (MIN lygis).
- Įstatykite kavinės gale esantį rezervuarą į lizdą (14). Montuodami rezervuarą įsitikinkite, kad rezervuaro korpuso kablys remiasi į kavos aparato gale esantį lankstą.

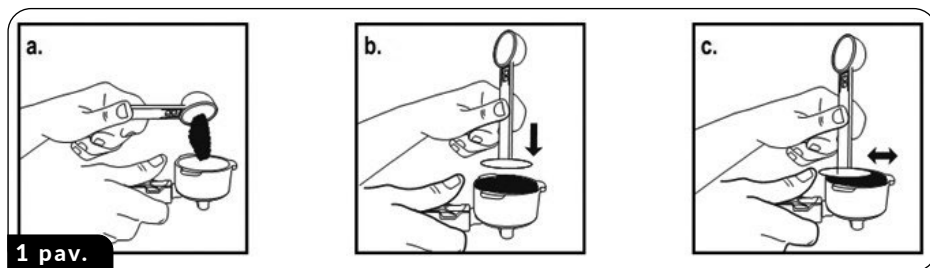
**DĖMESIO! Neužpildykite vandens bako aukščiau „MAX“ lygio. Negalima paleisti įrenginio su tuščiu baku arba be bako. Naudokite tik šaltą geriamąjį vandenį. Nepilkite karšto vandens.**

### PRIPILKITE VANDENS Į TALPĄ

- Švelniai patraukite pieno indą (19) į save ir pakelkite jį į viršų.
- Nuimkite dangtelį (20) nuo pieno indo.
- Į talpyklą įpilkite ne daugiau kaip 0,7 l pieno (maksimalus lygis), bet ne mažiau kaip 0,1 l (minimalus lygis).
- Uždėkite dangtelį (20) atgal ant pieno indo.
- Uždėkite talpyklą ant pieno talpyklos tvirtinimo vietos (18) ir atsargiai pastumkite ją atgal.

### FILTRO PARINKIMAS IR KAVOS PILDYMAS

- Pasirinkite tinkamą filtrą pagal toliau nurodytą kriterijų:
  - mažas kavos filtras (13a) - skirtas vienos kilmės kavai
  - Didelis kavos filtras (13b) - dviem vienguboms kavoms (ESPRESSO) arba vienai dvigubai kavai (CAPUCCINO, LATTE).
- Į kolbą (10) įdėkite pasirinktą filtrą (13).
- Užpildykite pasirinktą filtrą šviežia, smulkiai sumalta kava (1a pav.).
- Maišytuvu (25) išmaišykite supiltą kavą ir nuvalykite kavos perteklių nuo apvado, kad jis tinkamai priglustų (2b ir 2c pav.).

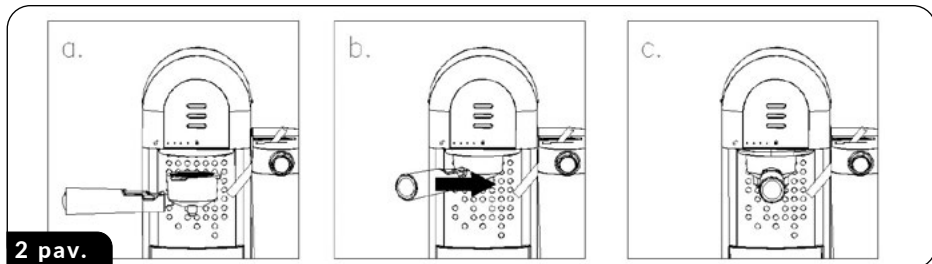


1 pav.

**DĖMESIO! Kavos kiekis neturi viršyti filtro viduje esančios „MAX“ žymos. Jei kava yra stipriai suplakta, mažasis filtras sveria maždaug 10 g, o didysis - 20 g kavos.**

## FILTRAVIMO KOLBOS ĮRENGIMAS/IŠĖMIMAS IŠ KAVOS APARATO

- Įstatykite kolbą (10) su įmontuotu filtru (13) į kolbos montavimo lizdą (5) taip, kad kolbos laikiklis (12) sutaptų su atidarytos pakabinamos spynos simboliu priekiniame kavos aparato skydelyje (2 pav.).



- Pasukite kolbos rankeną (12) šiek tiek į dešinę, kad ji sutaptų su uždarytos pakabinamos spynos simboliu priekiniame kavos aparato skydelyje.
- Kolba iš kavos aparato ir filtras iš kolbos išimami atvirkštine surinkimo tvarka, t. y. pasukite kolbos rankeną (12) šiek tiek į kairę, išimkite kolbą (10) iš kolbos tvirtinimo lizdo (5) ir išimkite filtrą iš kolbos.

**DĖMESIO! Visada laikykite kolbą už rankenos (12). Rankenoje yra svirtis (11), kuria valant filtrą galima užfiksuoti, kai jis purtomas. Kolba gali būti karšta. Būkite atsargūs.**

## PUODELIŲ DĖJIMAS Į KAVOS APARATĄ.

- Ištraukę ištraukiamąjį padėklą (6), ant jo padėkite mažus puodelius.
- Dvi didelės skylės lėkštėje (6) ir grotelės (9) yra tiesiai po kolbos kavos išleidimo anga - jos nurodo vietą, kurioje reikia teisingai pastatyti du mažus puodelius.
- Didelį puodelį statykite tiesiai ant lašėjimo padėklo grotelių (9) - tada pagrindą (6) reikia įstumti į prietaiso vidų.

**DĖMESIO! Ruošdami CAPPUCINO arba LATTE kavą, įsitinkinkite, kad teisingai nukreipėte putų ruošimo vamzdelio antgalį (22) į puodelį.**

## ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### KAVOS APARATO PALEIDIMAS

- Pastatykite įrenginį ant plokščio, stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
- Prijunkite kavos aparatą prie įžeminto maitinimo šaltinio.
- Įjunkite kavos aparatą jungikliu (3) - visos šalia mygtukų esančios lemputės pradeda mirksėti - kavos aparatas įšyla. Maždaug po 45 sekundžių šalia ESPRESSO mygtukų nuolat užsidegs indikatorius lemputės, rodančios, kad kavos aparatas pasirengęs ruošti ESPRESSO kavą. Maždaug po 90 sekundžių visos lemputės jau dega nepertraukiamai - kavos aparatas taip pat yra paruoštas ruošti CAPPUCINO ir LATTE kavą.
- Baigę darbą su kavos aparatu, išjunkite jį jungikliu (3).

**DĖMESIO! Jei per 15 minučių neatliksite jokių veiksmų su prietaisu, jis pereis į miego režimą. Paspaudę bet kurį mygtuką išeisite iš miego režimo.**

### ESPRESSO KAVOS GAMINIMAS

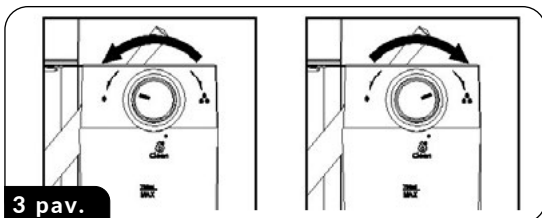
- Įstatykite pasirinktą filtrą (13) į kolbą (10), pripildykite ją kavos ir įstatykite kolbą į kavos aparatą.
- Įsitinkinkite, kad vandens rezervuare (15) yra pakankamai vandens.

3. Ant pagrindo uždėkite atitinkamą (-us) puodelį (-elius) ir atitinkamu mygtuku (2a) pradėkite virimo procesą. Paspauskite „Espresso“ mygtuką vieną kartą, jei norite paruošti vieną kavą, arba du kartus, jei norite paruošti dvigubą kavos porciją.
4. Kai naudojamas mygtukas, apie virimo procesą praneša indikatorius lemputė.
5. Kai vėl užsidega visos indikatorių lemputės, kavos virimas baigtas.
6. Jei norite daugiau kavos, galite pakartoti virimo procesą arba paspausti ir 3 sekundes palaikyti Espresso mygtuką, kad kavos kiekis atitiktų jūsų pageidavimus. Baigę dar kartą paspauskite „Espresso“ mygtuką, kad sustabdytumėte kavos virimo procesą.

**PASTABA! Norėdami paruošti mažiau kavos nei nustatyta porcija, paspauskite funkcinį mygtuką, kad sustabdytumėte kavos ruošimo procesą, kai pasiekiamas norimas kavos kiekis.**

### KAPUČINO KAVOS VIRIMAS

**DĖMESIO!** Prieš ruošdami CAPPUCINO kavą, pagal savo pageidavimus sureguliuokite išplakto pieno kiekį pasukdami dozavimo rankenėlę (23) į kairę, kad būtų daugiau putų, arba į dešinę, kad būtų mažiau putų (3 pav.). Taip pat galite reguliuoti putų intensyvumą putojimo proceso metu.



**DĖMESIO!** Norėdami užtikrinti optimalų putojimo efektą, naudokite šaltą pieną (maždaug 5 °C temperatūros), kurio riebumas ne mažesnis kaip 3,2 %.

1. Įstatykite pasirinktą filtrą (13) į kolbą (10), pripildykite ją kavos ir įstatykite kolbą į kavos aparatą.
2. Įsitinkinkite, kad vandens rezervuare (15) yra reikiamas vandens kiekis, o pieno rezervuare (19) - reikiamas pieno kiekis.
3. Įdėkite atitinkamą puodelį ir mygtuku (2b) pradėkite virimo procesą. Paspauskite „Cappuccino“ mygtuką vieną kartą, jei norite išvirti mažą puodelį kapučino, arba du kartus, jei norite išvirti didelį puodelį kapučino. Kavos aparatas pradės gaminti kapučino kavą pagal pasirinktą pasirinkimą.
4. Kai naudojamas mygtukas, apie virimo procesą praneša indikatorius lemputė.
5. Kai vėl užsidega visos indikatorių lemputės, kavos virimas baigtas.

### LATTE BREWING

**DĖMESIO!** Prieš ruošdami LATTE kavą, pagal savo pageidavimus sureguliuokite pieno putų kiekį pasukdami dozavimo rankenėlę (23) į kairę, kad būtų daugiau putų, arba į dešinę, kad būtų mažiau putų (3 pav.). Taip pat galite reguliuoti putų intensyvumą putojimo proceso metu.

**DĖMESIO!** Norėdami užtikrinti optimalų putojimo efektą, naudokite šaltą pieną (maždaug 5 °C temperatūros), kurio riebumas ne mažesnis kaip 3,2 %.

1. Įstatykite pasirinktą filtrą (13) į kolbą (10), pripildykite ją kavos ir įstatykite kolbą į kavos aparatą.
2. Įsitinkinkite, kad vandens rezervuare (15) yra reikiamas vandens kiekis, o pieno rezervuare (19) - reikiamas pieno kiekis.
3. Pastatykite atitinkamą puodelį ir mygtuku (2c) pradėkite virimo procesą. Paspauskite Latte mygtuką vieną kartą, jei norite išvirti mažą latės puodelį, arba du kartus, jei norite išvirti didelį latės puodelį.
4. Kai naudojamas mygtukas, apie virimo procesą praneša indikatorius lemputė.
5. Kai vėl užsidega visos indikatorių lemputės, kavos virimas baigtas.

## PIENO PIENAS

Be to, aparatu galima ruošti tik putotą pieną. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite „Cappuccino“ mygtuką (2a), jei norite į gėrimą įpilti daugiau putų arba paruošti pieno putų kitam gėrimui, pvz., macchiato, karštam šokoladui, latte arbatai ir pan. Baigę dar kartą paspauskite „Cappuccino“ mygtuką, kad sustabdytumėte pieno putojimo procesą.

**DĖMESIO! Baigę ruošti pieno gėrimą, pieno indą galite laikyti tiesiai šaldytuve (paruoštą naudoti kitą kartą).**

## KAVOS APARATO UŽBAIGIMAS

1. Baigę darbą, išjunkite greitintuvą jungikliu (3) ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
2. Kai tik kavos aparatas atvės, išvalykite jį pagal valymo ir priežiūros skyriuje pateiktus nurodymus.
3. Nepanaudoto pieno indą laikykite šaldytuve.

## PRAKTINIAI KAVOS GAMINIMO PATARIMAI

1. Paruoškite ESPRESSO kavą į šiltą puodelį. Puodelį greitai įkaitinsite, jei prieš tai į jį įpilsite karšto vandens. Klasikinė ESPRESSO kava turėtų būti ruošiama iš kelių kavos rūšių mišinio maždaug 70 ml puodelyje ir neturėtų būti supilta daugiau nei iki pusės. Dvigubas ESPRESSO taip pat vadinamas DOPPIO.
2. CAPPUCINO kavą galima ruošti permatomame puodelyje, kad būtų geresnis vizualinis efektas.
3. Norėdami užtikrinti optimalų putojimo efektą, naudokite šaltą pieną (maždaug 5 °C temperatūros), kurio riebumas ne mažesnis kaip 3,2 %. Suplakite pieną į kuo mažesnio skersmens puodelį, kad putos nesklisėtų į šonus. Pieno putos gali gerokai padidinti jo tūrį.
4. Visada kruopščiai pašalinkite iš filtrų kavos likučius, likusius nuo ankstesnio virimo. Net ir nedidelis kiekis senos kavos neigiamai veikia naujai paruoštos kavos skonį.
5. Nenaudokite maltos kavos su cukrumi, nes jis gali užkimšti filtrą ir sugadinti aparatą.
6. Malta kava išlaiko savo skonį 7-8 dienas, jei ji laikoma sandariame inde, vėsioje ir tamsioje vietoje. Nelaikykite šaldytuve arba šaldiklyje. Visus grūdus rekomenduojama sumalti prieš pat naudojimą. Sandariai uždarytame inde laikomos kavos pupelės savo aromatą išlaiko 4 savaites.
7. Sumalta kava neturi būti per daug „miltinga“, nes ji gali užblokuoti vandens srautą filtre net esant dideliame slėgiu, o per stambiai sumalta kava ne visiškai atskleis kavos skonį.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**DĖMESIO! Prieš valydami atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės.**

**DĖMESIO! Nemerkite kavos aparato korpuso į vandenį ar kitus skysčius.**

1. Išvalykite kavos aparatą po kiekvieno naudojimo, nes tik taip jis galės atskleisti visą paruoštos kavos skonį.
2. Nuvalykite korpusą minkšta drėgna šluoste. Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveitiklių, nes jie gali subraižyti kavos aparato korpusą.
3. Išimkite panaudotą kavą iš filtrų (13), tada nuplaukite filtrus ir kolbą (10) šiltame vandenyje su švelniu plovikliu, nuplaukite ir išdžiovinkite. Neplaukite filtrų ir kolbų indaplovėje.
4. Nuvalykite plokščiąjį filtrą, esantį kolbos tvirtinimo lizde (5), popieriniu rankšluosčiu, kad pašalintumėte kavos likučius. Periodiškai atsuktuvu atsukite filtrą ir išplaukite jį vandeniui. Patikrinkite, ar filtre esančios skylutės yra sandarios. Prisukite jį atgal į vietą.

5. Norėdami išvalyti pieno talpyklą ir putojimo sistemą, vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais (4 pav.):



4 pav.

- išimkite pieno indą iš aparato.

**Dėmesio! Norėdami išimti pieno talpyklą, šiek tiek pakelkite ją ir ištraukite.**

- Uždėkite indo dangtelį.
- Nuo dangčio nuimkite pieno įsiurbimo liniją (21) ir garų jungtį (26) - žr. žymes ant dangčio ir pakelkite plokščią silikoninį dangčio sandariklį.
- nuplaukite talpyklos dangtelį (20), pieno vamzdelį (21), garo jungtį (26) ir jos sandariklį po tekančiu vandeniu ir išdžiovinkite.
- Po plovimo į dangtį įstatykite pieno vamzdelį ir garų jungtį, uždarykite silikoniniu plokščiu dangčio sandarikliu.

**DĖMESIO! Prieš montuodami įsitinkinkite, kad garo jungties guminis sandariklis (26) yra tinkamai uždėtas ant jungties.**

- plaukite pieno indą (19) šiltame vandenyje su plovikliu, nuplaukite ir nusausinkite, indą galima plauti indaplovėje.
  - į pieno indą įpilkite apie 200 ml vandens ir indą su dangteliu uždėkite ant aparato.
  - padėkite didelį tuščią puodelį ant lašų padėklo, nukreipkite putų purkštuką (22) į puodelį.
  - pasukite pieno kiekio dozavimo rankenėlę (23) į padėtį „Clean“ (švarus).
  - Prijunkite kavos aparatą prie elektros tinklo ir paleiskite savaiminio valymo programą: Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite Latte mygtuką (2c), tada jį atleiskite, kad įjungtumėte valymo funkciją. Prietaisas pradės leisti vandenį ir garus per putų gaminimo vamzdelį. Išvalius pieno putojimo sistemą, aparatas persijungs į budėjimo režimą.
  - Išjunkite aparatą, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir išimkite vandenį iš pieno talpyklos.
6. Nuplaukite vandens rezervuarą (15) ir jo dangtelį (17) šiltu vandeniu su plovikliu, nuplaukite ir išdžiovinkite. Talpyklą galite plauti indaplovėse.
7. Nuplaukite lašėjimo padėklą (8), padėklo groteles (9) ir ištraukiamą padėklą (6) šiltame vandenyje su plovikliu, nuplaukite ir išdžiovinkite.
8. Prieš įjungdami kavos aparatą pirmą kartą ir visada po ilgesnės pertraukos, atlikite vidinių laidų įkaitinimą. Atlikite šiuos veiksmus:
- pripildykite vandens rezervuarą (15) vandens taip, kad vandens kiekis būtų tarp „MIN“ ir „MAX“ lygių.
  - pripildykite pieno talpyklą (19) vandens taip, kad vanduo būtų tarp „MIN“ ir „MAX“ lygių.
  - į kavos aparatą įdėkite filtravimo kolbą (be kavos).
  - padėkite kavos puodelį ant lašų padėklo ir įkiškite į jį putų purkštuką (22).
  - prijunkite prietaisą prie įžeminto maitinimo šaltinio, įjunkite prietaisą (3) ir palaukite, kol visos kontrolinės lemputės užsidegs nepertraukiamai.
  - mygtuku (2b) pradėkite „Cappuccino“ virimo procesą - iš antgalio pradės veržtis garai (arba garai ir vanduo, priklausomai nuo rankenėlės „22“ nustatymo), o iš kolbos ims tekėti karštas vanduo. Kai procesas baigtas, visos indikatorių lemputės šviečia nepertraukiamai - tada pakartokite procesą dar tris kartus.

## DEKALCIFIKACIJA

Kavos aparate yra kalkių šalinimo funkcija. Kai pieno indas bus tuščias, prietaisas primins, kad reikia pašalinti kalkes, naudodamasis šešiais greitai mirksinčiais indikatoriais valdymo skydelyje (2a, 2b, 2c). Tada atlikite šiuos veiksmus:

- Pripildykite vandens rezervuarą maždaug 600 ml švaraus vandens ir kavos aparatams skirtą kalkių šalinimo skysčio.

**DĖMESIO! Naudokite visur prieinamas kavos aparatų kalkių šalinimo priemones. Laikykitės nukalkintojo gamintojo rekomendacijų. Kitos priemonės gali sugadinti mašinos dalių medžiagas ir (arba) turėti nulinį kalkių šalinimo poveikį.**

- Vienu metu paspauskite Espresso (2a) ir Latte (2c) mygtukus. Prietaisas automatiškai įjungs kalkių šalinimo režimą, tada šeši indikatoriai lėtai pakaitomis mirksės. Maždaug po 10 minučių procesas baigsis.
- iš vandens rezervuaro pašalinkite kalkių šalinimo mišinio likučius, išplaukite rezervuarą ir pripilkite 600 ml švaraus vandens, tada vėl vienu metu paspauskite Espresso (2a) ir Latte (2c) mygtukus, ir aparatas tęs valymą, kurio metu pakaitomis lėtai mirksės šeši indikatoriai. Maždaug po 10 minučių veikimo prietaisas užbaigs kalkių šalinimo procesą ir grįš į budėjimo režimą.

### DĖMESIO!

Galite paspausti bet kurį funkcinį mygtuką, kad būtų paruošta atitinkama kava, kai kavos aparatas primins, kad reikia atlikti kalkių šalinimo procesą. Kai bus paruošta atitinkama kava, kavos aparatas toliau primins, kad reikia atlikti kalkių šalinimo procesą.

Kalkių šalinimo procesą galima bet kada sustabdyti paspaudus bet kurį mygtuką, tada prietaisas ir toliau primins naudotojui atlikti kalkių šalinimą. Į įprastą budėjimo režimą prietaisas pereis tik tada, kai bus baigtas visas nukalkinimo procesas.

## PROBLEMOS IR JŲ SPRENDIMO BŪDAI.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Kavos virimo metu kava neteka	Bake nėra vandens	Pripilkite vandens
	Per smulkiai sumalta kava	Pakeiskite filtrę esančią kavą į smulkiau maltą
	Per daug kavos filtrę	Užpildykite filtrą mažesniu kiekiu kavos
	Filtrę per stipriai suplakta kava	Užpildykite filtrą kava ir plakite su mažesne jėga
Kava išteka pro kolbos šonus	Kolba neužfiksuota galutinėje padėtyje	Užveržkite kolbą į galutinę padėtį
	Kava ant kolbos krašto	Išimkite kolbą ir nuvalykite kolbos kraštą
	Per daug kavos filtrę	Užpildykite filtrą mažesniu kiekiu kavos
Pienas neputoja, neišteka iš antgalio	Garų trūkumas	Pripilkite vandens
	Pienas nėra pakankamai šaltas	Naudokite atšaldytą pieną
	Užblokuotas putų purkštukas	Išvalykite putų gaminimo antgalį
Per greitai tekanti kava	Per stambiai sumalta kava	Smulkiau sumalkite kavą
	Filtrę nėra pakankamai kavos	Užpildykite filtrą didesniu kiekiu kavos

Per silpna kava

Dvigubai kavai buvo naudojamas mažas  
filtras

Naudokite didelį filtrą

Per stambiai sumalta kava

Smulkiau sumalkite kavą

Greitas visų kontrolinių lempučių  
pulsavimas

Bake nėra vandens

Pripilkite vandens

Kontrolinių lempučių pulsavimas  
Espresso, Cappuccino, Latte (2a, 2b, 2c)Priminimas pašalinti kavos aparato  
nuosėdas

Atlikite kalkių šalinimo procedūrą

## TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai parametrai nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

**Maitinimo laido ilgis:** 1,00 m.



### DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius duomenis.

*Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.*

*Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.*

### Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

## VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Piepildiet tvertni tikai ar aukstu ūdeni.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- Darba vienību nedrīkst novietot skapī.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Pirms tīrīšanas vispirms atvienojiet ierīci no strāvas kontaktligzdas un pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi.
- Nekad neatstājiet ierīci, kas pieslēgta strāvas avotam, bez uzraudzības.
- Neiedarbiniet ierīci bez ūdens.
- Nenovietojiet ierīci elektrisko vai gāzes plītiņu, degļu, cepeškrāsns utt. tuvumā.
- Nelejiet ūdeni tvertnē pēc ierīces ieslēgšanas.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- Pēc darba beigām ierīce ir jāizslēdz!
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Kafijas automāts ir paredzēts tikai lietošanai mājās apstākļos.
- Ierīce jāpievieno tīkla kontaktligzdai ar zemējuma tapu.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci un tiek uzraudzīti. Tīrīšanu/uzturēšanu nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.

- Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespējējas ar aprīkojumu/ierīci.
- Iekārtas darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augstāka.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Noslaušanas briesmas!**
- **UZMANĪBU! Kafijas automāta kolba darbības laikā ir karsta. Izmantojiet kolbas turētāju.**









## **UZMANĪBU! Karsta virsma!**

- **UZMANĪBU! Neiedarbiniet kafijas automātu, ja nav uzstādīta kolba ar izvēlēto filtru.**

### IERĪCES APRAKSTS

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Kafijas automāta korpuss   | 11. Filtra bloķēšanas svira          |
| 2. Vadības panelis  | 12. Flakona rokturis                 |
| a. vienreizējas/divreizējas "Espresso" kafijas izvēles poga ar indikatoru.  | 13. Kafijas filtrs                   |
| b. vienvietīga/ divvietīga "Cappuccino" kafijas izvēles poga ar indikatoru. | a. mazs kafijas filtrs               |
| c. vienreizējas/divreizējas "Latte" kafijas izvēles poga ar indikatoru.     | b. liels kafijas filtrs              |
| 3. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis  | 14. Ūdens tvertnes montāžas ligzda   |
| 4. Kolbas un filtra uzglabāšanas vieta                                      | 15. Ūdens tvertne 1 L                |
| 5. Filtra kolbas montāžas ligzda  | 16. Ūdens vārsts                     |
| 6. Izvelkams krūziņu turētājs mazai(-ām) krūzītei(-ēm)                      | 17. Ūdens tvertnes vāks              |
| 7. Pilienu teknes uzstādīšanas vieta  | 18. Piena trauka uzstādīšanas vieta  |
| 8. Noteces paplāte  | 19. Piena trauks 0,7L                |
| 9. Nokrišņu teknes režģis   | 20. Piena trauka vāks                |
| 10. Kafijas filtra kolba  | 21. Piena sūkņēšanas līnija          |
|   | 22. Piena/ tvaika dozēšanas sprausla |
|   | 23. Piena tilpuma dozēšanas poga     |
|   | 24. Putas sprauslas svira            |
|   | 25. Mērglāze - mīcītājs              |
|   | 26. Tvaika savienojums               |

## ESPRESSO AUTOMĀTA FUNKCIJAS, PAGATAVOŠANAS DAUDZUMI UN TO AKTIVIZĒŠANA

PAGATAVOTĀS KAFIJAS VEIDS	KVANTITĀTS
Espresso	Viena  35 ml
	Dubultā  70 ml
Kapučīno	Viena  170 ml
	Dubultā  285 ml
Latte	Viena  340 ml
	Dubultā  425 ml

### UZMANĪBU!

- Atkarībā no piena dozēšanas pogas iestatījuma norādītie CAPPUCCINO un LATTE daudzumi var būt atšķirīgi.
- Pagatavotās kafijas daudzums ir atkarīgs no kafijas pupiņu maluma biezuma un sablīvēšanas pakāpes kolbā.

### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izsaiņojiet ierīci no kastītes, noņemiet visas etiķetes, uzlīmes, pildvielas un transporta slēdzenes. Pārbaudiet ierīci, vai transportēšanas laikā nav radušies bojājumi. Ja rodas šaubas, sazinieties ar izplatītāju.
2. Ierīci iztīriet, ievērojot norādījumus, kas sniegti nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA".
3. Uzstādiet visus kafējnīcas komponentus uz vietas.
4. Novietojiet ierīci uz cietas, sausas, stabilas, līdzenas, horizontālas un karstumizturīgas virsmas.
5. Veiciet kafijas automāta iekšējās elektroinstalācijas atkvēlināšanu (sk: TĪRĪŠANA UN APKOPE

### PILIENU TEKNES UZSTĀDĪŠANA

1. Ievietojiet pilienu paplāti (7), ievietojiet pilienu paplāti (8) un novietojiet režģi (9) uz paplātes.
2. Divi lieli caurumi režģī (9) ir tieši zem caurumiem, no kuriem izplūst kafija kolbā (10) - tā ir norāde, kā novietot krūzi uz paplātes vai divas mazas krūzītes, gatavojot dubultu espresso.
3. Atkarībā no izmantoto krūzīšu izmēra varat izmantot arī papildu izvelkamo paliktni (6).

**UZMANĪBU! Regulāri noņemiet šķidrumu no pilienu paplātes.**

### ŪDENS TVERTNES UZPILDĪŠANA

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
2. Noņemiet vāku (17) no rezervuāra, tad satveriet rezervuāru (15) un velciet to uz augšu.

**UZMANĪBU! Ūdens vārsts (16) ūdens tvertnē (15) ir aizsargāts ar oranžu gumijas aizsargvāciņu. Noņemiet to pirms kafijas automāta pirmās lietošanas reizes un uzlieciet to, kad kafijas automāts netiek lietots ilgu laiku.**

3. Ielejiet tvertnē ne vairāk kā 1 litru (maksimālais līmenis) dzeramā, aukstā ūdens, bet ne mazāk kā 0,2 litrus (MIN līmenis).
4. Ievietojiet tvertni kafējnīcas aizmugurē ligzdā (14). Montējot rezervuāru, pārliecinieties, ka rezervuāra korpusa āķis balstās uz eņģes kafijas automāta aizmugurē.

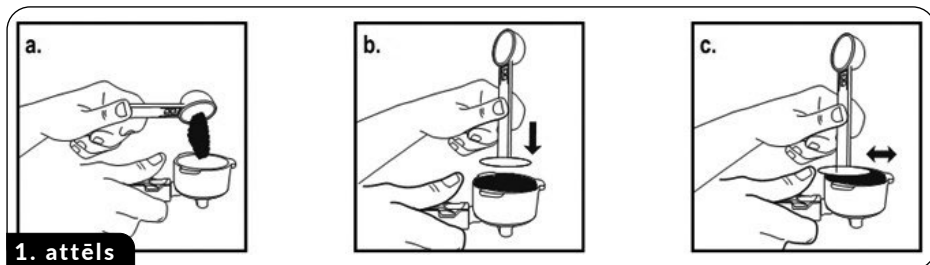
**UZMANĪBU! Nepiepildiet ūdens tvertni virs "MAX" līmeņa. Neiedarbiniet ierīci ar tukšu tvertni vai bez tvertnes. Izmantojiet tikai aukstu dzeramo ūdeni. Nelejiet karstu ūdeni.**

### PIENA TRAUKA UZPILDĪŠANA

1. Uzmanīgi pavelciet piena trauku (19) uz sevi un pēc tam paceliet to uz augšu.
2. Noņemiet vāku (20) no piena trauka.
3. Ielejiet tvertnē ne vairāk kā 0,7 l piena (maksimālais līmenis), bet ne mazāk kā 0,1 l (minimālais līmenis).
4. Uzlieciet vāku (20) atpakaļ uz piena trauka.
5. Uzlieciet tvertni uz piena tvertnes stiprinājuma vietas (18) un pēc tam uzmanīgi novietojiet to atpakaļ.

### FILTRU IZVĒLE UN KAFIJAS PILDĪŠANA

1. Izvēlieties piemērotu filtru atbilstoši šādam kritērijam:
  - mazais kafijas filtrs (13a) - vienas izcelsmes kafijai.
  - liels kafijas filtrs (13b) - divām vienreizējām kafijām (ESPRESSO) vai vienai dubultai kafijai (CAPPUCCINO, LATTE).
2. Ievietojiet izvēlēto filtru (13) kolbā (10).
3. Piepildiet izvēlēto filtru ar svaigu, smalki samaltu kafiju (1.a attēls).
4. Izmantojiet mīcītāju (25), lai samīcītu ielejamo kafiju, un pēc tam notīriet lieko kafiju no malas, lai nodrošinātu pareizu pieguļšanu (2.b un 2.c attēls).

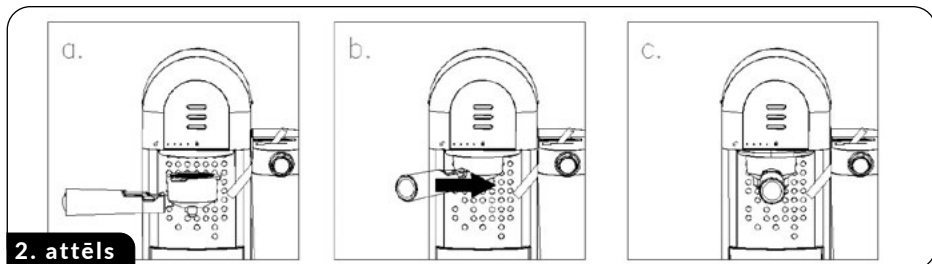


1. attēls

**UZMANĪBU! Kafija nedrīkst pārsniegt "MAX" atzīmi filtra iekšpusē. Ja kafija ir stipri saberzta, tas atbilst aptuveni 10 g kafijas svara mazajam filteram un 20 g lielajam filteram.**

## FILTRA KOLBAS UZSTĀDĪŠANA/NOŅEMŠANA NO KAFIJAS AUTOMĀTA

1. Ievietojiet kolbu (10) ar uzstādīto filtru (13) kolbas stiprinājuma ligzdā (5) tā, lai kolbas turētājs (12) sakristu ar atvērtas atslēgas simbolu uz kafijas automāta priekšējā paneļa (2. attēls).



2. attēls

2. Pagrieziet kolbas rokturi (12) nedaudz pa labi tā, lai tas sakristu ar slēgtas piekaramās slēdzenes simbolu uz kafijas automāta priekšējā paneļa.
3. Kolbas izņemšana no kafijas automāta un filtra izņemšana no kolbas notiek pretējā secībā, t. i., pagriežot kolbas rokturi (12) nedaudz pa kreisi, izņemiet kolbu (10) no kolbas stiprinājuma ligzdas (5) un izņemiet filtru no kolbas.

**UZMANĪBU! Vienmēr turiet kolbu aiz tās roktura (12). Rokturi ir svira (11), ar ko fiksēt filtru, kad to krata tīrīšanas laikā. Kolba var būt karsta. Esiet uzmanīgi.**

## TASIŠU IEVIETOŠANA KAFIJAS AUTOMĀTĀ.

1. Pēc izņemšanas uz izvelkamās paplātes (6) novietojiet mazās krūzītes.
  2. Divi lieli caurumi šķīvīti (6) un režģis (9) atrodas tieši zem kolbas kafijas izplūdes atveres - tie norāda vietu, kur pareizi novietot divas mazās krūzītes.
  3. Uzlieciet lielu krūzīti tieši uz pilienu paplātes (9) režģa - pēc tam pamatni (6) jāstumj ierīces iekšpusē.
- UZMANĪBU! Gatavojot CAPPUCCINO vai LATTE kafiju, pārliecinieties, ka uzpuošanas caurulītes (22) uzgali pareizi virzāt uz tasi.**

## IERĪCES LIETOŠANA

### KAFIJAS AUTOMĀTA IEDARBINĀŠANA

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, līdzenas un horizontālas virsmas.
2. Pievienojiet kafijas automātu pie iezemēta strāvas avota.
3. Ieslēdziet kafijas automātu, izmantojot slēdzi (3) - visas indikatoru lampiņas pie pogām sāk mirgot - kafijas automāts uzslīst. Pēc aptuveni 45 sekundēm blakus ESPRESSO pogām nepārtraukti iedegas indikatoru lampiņas, kas norāda, ka kafijas automāts ir gatavs ESPRESSO kafijas pagatavošanai. Pēc aptuveni 90 sekundēm visas lampiņas iedegas nepārtraukti - kafijas automāts ir gatavs pagatavot CAPPUCCINO un LATTE kafiju.
4. Kad esat pabeidzis darbu ar kafijas automātu, izslēdziet to, izmantojot slēdzi (3).

**UZMANĪBU! Ja 15 minūšu laikā ierīcei netiks veiktas nekādas darbības, tā pāries miega režīmā. Nospiežot jebkuru pogu, miega režīms tiks pārtraukts.**

### ESPRESSO KAFIJAS PAGATAVOŠANA

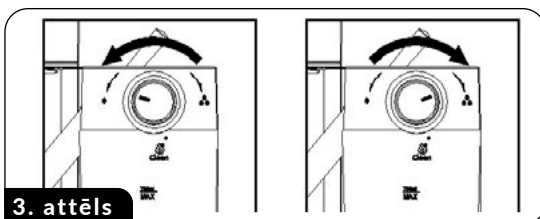
1. Ievietojiet izvēlēto filtru (13) kolbā (10), piepildiet to ar kafiju un ievietojiet kolbu kafijas automātā.
2. Pārliecinieties, ka ūdens tvertne (15) ir pietiekami daudz ūdens.

- Novietojiet vajadzīgo(-ās) tasīti(-es) uz pamatnes un sāciet pagatavošanas procesu, nospiežot atiecīgo pogu (2a). Nospiediet Espresso pogu vienu reizi, lai pagatavotu vienu kafiju, vai divreiz, lai pagatavotu dubultu kafijas partiju.
- Kad tiek izmantota poga, uz pagatavošanas procesu norāda indikatora gaisma.
- Kad atkal iedegas visas indikatoru lampiņas, kafijas pagatavošana ir pabeigta.
- Lai pagatavotu vairāk kafijas, varat atkārtot pagatavošanas procesu vai nospiegt un turēt Espresso pogu 3 sekundes, lai pielāgotu kafijas daudzumu atbilstoši savām vēlmēm. Kad kafijas pagatavošana ir pabeigta, vēlreiz nospiediet Espresso pogu, lai pārtrauktu kafijas pagatavošanas procesu.

**PIEZĪME!** Lai pagatavotu mazāku kafijas daudzumu nekā iestatītā porcija, nospiediet funkciju pogu, lai apturētu pagatavošanas procesu, kad ir sasniegts vēlamais kafijas daudzums.

### KAPUČĪNO KAFIJAS PAGATAVOŠANA

**UZMANĪBU!** Pirms CAPPUCCINO kafijas pagatavošanas regulējiet ieputo piena daudzumu atbilstoši savām vēlmēm, pagriežot dozēšanas pogu (23) pa kreisi, lai iegūtu vairāk putu, vai pa labi, lai iegūtu mazāk putu (3. attēls). Putu intensitāti var regulēt arī putu putošanas procesa laikā.



**UZMANĪBU!** Izmantojiet aukstu pienu

(aptuveni 5 °C temperatūrā) ar vismaz 3,2 % tauku saturu, lai nodrošinātu optimālu putošanas efektu.

- Ievietojiet izvēlēto filtru (13) kolbā (10), piepildiet to ar kafiju un ievietojiet kolbu kafijas automātā.
- Pārlicinieties, ka ūdens tvertnē (15) ir pareizais ūdens daudzums un piena tvertnē (19) - pareizais piena daudzums.
- Uzlieciet atbilstošo krūzi un sāciet pagatavošanas procesu ar pogu (2b). Nospiediet Cappuccino pogu vienu reizi, lai pagatavotu mazu kapučīno tasi, vai divas reizes, lai pagatavotu lielu kapučīno tasi. Mašīna sāks gatavot kapučīno atbilstoši izvēlētajam iestatījumam.
- Kad tiek izmantota poga, uz pagatavošanas procesu norāda indikatora gaisma.
- Kad atkal iedegas visas indikatoru lampiņas, kafijas pagatavošana ir pabeigta.

### LATTE BREWING

**UZMANĪBU!** Pirms LATTE kafijas pagatavošanas regulējiet ieputo piena daudzumu atbilstoši savām vēlmēm, pagriežot dozēšanas pogu (23) pa kreisi, lai iegūtu vairāk putu, vai pa labi, lai samazinātu putu daudzumu (3. attēls). Putu intensitāti var regulēt arī putu putošanas procesa laikā. **UZMANĪBU!** Izmantojiet aukstu pienu (aptuveni 5 °C temperatūrā) ar vismaz 3,2 % tauku saturu, lai nodrošinātu optimālu putošanas efektu.

- Ievietojiet izvēlēto filtru (13) kolbā (10), piepildiet to ar kafiju un ievietojiet kolbu kafijas automātā.
- Pārlicinieties, ka ūdens tvertnē (15) ir pareizais ūdens daudzums un piena tvertnē (19) - pareizais piena daudzums.
- Uzlieciet atbilstošo krūzi un sāciet pagatavošanas procesu ar pogu (2c). Nospiediet Latte pogu vienu reizi, lai pagatavotu nelielu glāzi latte, vai divas reizes, lai pagatavotu lielu glāzi latte.
- Kad tiek izmantota poga, uz pagatavošanas procesu norāda indikatora gaisma.
- Kad atkal iedegas visas indikatoru lampiņas, kafijas pagatavošana ir pabeigta.

## PIENA PĀRTIKŠANA

Mašīna ļauj pagatavot tikai putotu pienu. Nospiediet un turiet Cappuccino pogu (2a) 3 sekundes, ja vēlaties dzērienam pievienot vairāk putu vai pagatavot putotu pienu citam dzērienam, piemēram, macchiato, karstajai šokolādei, tējas latte utt. Kad tas ir pabeigts, vēlreiz nospiediet Cappuccino pogu, lai pārtrauktu piena putošanas procesu.

**UZMANĪBU! Kad esat pabeidzis gatavot piena dzērienu, varat uzglabāt piena trauku tieši ledusskapī (gatavs lietošanai nākamreiz).**

## KAFIJAS AUTOMĀTA PABEIGŠANA

1. Kad darbs ir pabeigts, izslēdziet ekspressistēmu ar slēdzi (3) un atvienojiet to no elektrotīkla.
2. Tiklīdz kafijas automāts ir atdzisis, iztīriet to saskaņā ar tīrīšanas un apkopes nodaļā sniegtajiem norādījumiem.
3. Neizmantojāt piena trauku uzglabājiet ledusskapī.

## PRAKTISKI PADOMI KAFIJAS PAGATAVOŠANAI

1. Uzvēriet ESPRESSO kafiju siltā tasītē. Jūs ātri uzsildīsiet tasī, pirms tam ielejot tajā karstu ūdeni. Klasisko ESPRESSO kafiju pagatavo no vairāku kafiju maisījuma apmēram 70 ml glāzē, un to nedrīkst ieliet vairāk kā līdz pusei. Dubulto ESPRESSO sauc arī par DOPPIO.
2. CAPPUCCINO kafiju var pagatavot caurspīdīgā krūzītē, lai iegūtu labāku vizuālo efektu.
3. Izmantojiet aukstu pienu (aptuveni 5 °C temperatūrā) ar vismaz 3,2 % tauku saturu, lai nodrošinātu optimālu putošanas efektu. Pienu uzputo pienu pēc iespējas mazākā krūzītē, lai putas neizplatītos uz malām. Putojošs piens var ievērojami palielināt tā tilpumu.
4. Vienmēr rūpīgi izņemiet no filtriem visus kafijas atlikumus, kas palikuši no iepriekšējās pagatavošanas reizes. Pat neliels daudzums vecas kafijas negatīvi ietekmē tikko pagatavotas kafijas garšu.
5. Nelietojiet maltu kafiju ar cukuru, jo tas var aizsērēt filtru un sabojāt aparātu.
6. Malta kafija saglabās savu garšu tikai 7-8 dienas, ja tā tiek uzglabāta hermētiskā traukā un vēsā, tumšā vietā. Nedrīkst uzglabāt ledusskapī vai saldētavā. Pilngraudus ieteicams samalt tieši pirms lietošanas. Gaisa necaurlaidīgā traukā uzglabātas kafijas pupiņas saglabā savu garšu 4 nedēļas.
7. Malta kafija nedrīkst būt pārāk "pulverveida", jo tā var bloķēt ūdens plūsmu filtrā pat zem augsta spiediena, savukārt pārāk rupja maluma kafija pilnībā neatbrīvos kafijas garšu.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**UZMANĪBU! Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā atdziest.**

**UZMANĪBU! Neiegremdējiet kafijas automāta korpusu ūdenī vai citos šķīdumos.**

1. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet kafijas automātu, jo tikai tā tas spēs pilnībā izbaudīt pagatavotās kafijas garšu.
2. Noslaukiet korpusu ar mīkstu mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas vai tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt kafijas automāta korpusu.
3. Izņemiet izmantoto kafiju no filtriem (13), pēc tam nomazgājiet filtrus un kolbu (10) siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un nosusiniet. Nemazgājiet filtrus un kolbas trauku mazgājamajā mašīnā.
4. Noslaukiet plakano filtru, kas atrodas kolbas montāžas ligzdā (5), ar papīra dvieli, lai noņemtu kafijas atliekas. Periodiski ar skrūvgriezi atskrūvējiet filtru un izskalojiet to ūdenī. Pārbaudiet filtra caurumu caurlaidību. Pieskrūvējiet to atpakaļ vietā.

5. Lai notīrītu piena trauku un putu uzpuošanas sistēmu, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus (4. attēls):



#### 4. attēls

- izņemiet piena trauku no mašīnas.

**Uzmanību! Lai izņemtu piena trauku, nedaudz paceliet to uz augšu un pēc tam izvelciet.**

- noņem konteineru vāku (20)
- Noņemiet no vāka piena iesūkšanas vadu (21) un tvaika savienojumu (26) - skatiet marķējumu uz vāka un noņemiet silikona plakano blīvējumu uz vāka.
- nomazgājiet trauka vāku (20), piena cauruli (21), tvaika savienojumu (26) un tā blīvējumu zem tekoša ūdens un nosusiniet.
- Pēc mazgāšanas ievietojiet piena cauruli un tvaika savienotāju vākā, aizveriet ar plakano silikona blīvējumu uz vāka.

**UZMANĪBU! Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka tvaika savienojuma gumijas blīvējums (26) ir pareizi uzlikts uz savienojuma.**

- mazgājiet piena trauku (19) siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un nosusiniet, trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
  - ielejiet apmēram 200 ml ūdens piena traukā un uzlieciet trauku ar vāku uz mašīnas.
  - novietojiet lielu tukšu krūzīti uz pilienu paplātes, uzkarsējiet putu uzgalīti (22) uz krūzītes.
  - pagrieziet piena daudzuma dozēšanas pogu (23) pozīcijā "Clean".
  - Pievienojiet kafijas automātu elektrotīklam un iedarbiniet pašattīrīšanās programmu: Nospiediet un turiet Latte pogu (2c) 3 sekundes, pēc tam to atlaist, lai aktivizētu tīrīšanas funkciju. Ierīce sāks izdalīt ūdeni un tvaiku caur puošanas cauruli. Kad piena puošanas sistēma ir iztīrīta, ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.
  - Izslēdziet aparātu, atvienojiet to no elektrotīkla un izņemiet ūdeni no piena tvertnes.
6. Mazgājiet ūdens tvertni (15) un tās vāku (17) siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un nosusiniet. Tvertni var mazgāt trauku mazgājamajās mašīnās.
7. Mazgājiet pilienu paplāti (8), paplātes režģi (9) un izvelkamo paplāti (6) siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un nosusiniet.
8. Pirms kafijas automāta iedarbināšanas pirmo reizi un vienmēr pēc ilgāka lietošanas pārtraukuma veiciet iekšējo vadu priekšsildīšanu. Veiciet šādas darbības:
- piepildiet ūdens tvertni (15) ar ūdeni tā, lai ūdens līmenis būtu starp "MIN" un "MAX".
  - piepildiet piena tvertni (19) ar ūdeni tā, lai ūdens būtu starp "MIN" un "MAX" līmeni.
  - ievietot kafijas automātā filtrēšanas kolbu (bez kafijas).
  - novietojiet kafijas tasi uz pilienu paplātes un ievietojiet tajā putu uzgalīti (22).
  - pievienojiet ierīci zemētām barošanas avotam, ieslēdziet ierīci (3) un pagaidiet, līdz nepārtraukti iedegas visas indikatoru lampiņas.
  - sāciet "Cappuccino" pagatavošanas procesu, izmantojot pogu (2b) - no sprauslas sāks izplūst tvaiks (vai tvaiks un ūdens atkarībā no slēdža "22" iestatījuma) un no kolbas sāks izplūst karsts ūdens. Kad process ir pabeigts, visas indikatoru lampiņas nepārtraukti iedegas - tad atkārtojiet procesu vēl trīs reizes.

## ATKAĻĶOŠANĀS

Kafijas automāts ir aprīkots ar atkaļķošanas funkciju. Kad piena tvertne ir tukša, ierīce atgādinās par kaļķakmens noņemšanu, izmantojot sešus ātri mirgojošus indikatorus uz vadības paneļa (2a,2b,2c). Pēc tam veiciet šādas darbības:

- Piepildiet ūdens tvertni ar aptuveni 600 ml tīra ūdens un kafijas automātu atkaļķotāju.

**UZMANĪBU!** Izmantojiet visur pieejamos kafijas automātu atkaļķošanas līdzekļus. Ievērojiet atkaļķošanas līdzekļa ražotāja ieteikumus. Citi līdzekļi var sabojāt mašīnas detaļu materiālus un/vai tiem var būt nulles atkaļķošanas efekts.

- Vienlaikus nospiediet Espresso (2a) un Latte (2c) pogu. Ierīce automātiski pārslēgsies kaļķakmens noņemšanas režīmā, un pēc tam seši indikatoru lēni mirgos pārmaiņus. Pēc aptuveni 10 darbības minūtēm process beigsies.
- Izņemiet no ūdens tvertnes atkaļķošanas maisījuma atlikumus, izskalojiet tvertni un piepildiet to ar 600 ml tīra ūdens, pēc tam vēlreiz vienlaicīgi nospiediet Espresso (2a) un Latte (2c) pogu, un automāts turpinās tīrīšanu, kuras laikā seši indikatoru lēni mirgo pārmaiņus. Pēc aptuveni 10 darbības minūtēm ierīce pabeigs atkaļķošanas procesu un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

### UZMANĪBU!

Varat nospiegt jebkuru funkciju pogu, lai pagatavotu atbilstošu kafiju, kad automāts atgādina par nepieciešamību veikt kaļķakmens noņemšanas procesu. Kad būs pagatavota atbilstošā kafija, automāts turpinās atgādināt par nepieciešamību veikt kaļķakmens noņemšanas procesu.

Atkaļķošanas procesu var apturēt jebkurā laikā, nospiežot jebkuru pogu, pēc tam ierīce turpinās atgādināt lietotājam par nepieciešamību notīrīt kaļķakmeni. Ierīce pāries normālā gaidīšanas režīmā tikai pēc tam, kad būs pabeigts viss atkaļķošanas process.

## PROBLĒMAS UN TO RISINĀŠANA

PROBLĒMA	CAUSE	RISINĀJUMS
Kafija neizplūst pagatavošanas laikā	Ūdens tvertnē nav ūdens	Piepildiet ar ūdeni
	Pārāk smalki malta kafija	nomainiet filtrā esošo kafiju uz smalkāku malumu.
	Filtrā ir pārāk daudz kafijas	Piepildiet filtru ar mazāku kafijas daudzumu
	Pārāk cieši saputota kafija filtrā	Piepildiet filtru ar kafiju un sīta ar mazāku spēku.
Kafija izplūst no kolbas malām	Kolba nav fiksēta galīgajā pozīcijā	Pievelciet kolbu līdz galīgajai pozīcijai.
	Kafija uz kolbas malas	Izņemiet kolbu un notīriet kolbas malu.
	Filtrā ir pārāk daudz kafijas	Piepildiet filtru ar mazāku kafijas daudzumu
Piens nav saputots, neizplūst no sprauslas.	Tvaika trūkums	Piepildiet ar ūdeni
	Piens nav pietiekami auksts	Izmantojiet atdzesētu pienu
	Bloķēta putu sprausla	Uzpuotošanas sprauslas tīrīšana
Pārāk strauji plūstoša kafija	Pārāk rupji malta kafija	Smalkāka kafijas malšana
	Filtrā nav pietiekami daudz kafijas	Piepildiet filtru ar vairāk kafijas

Pārāk vāja kafija	Dubultās kafijas pagatavošanai tika izmantots neliels filtrs	Liela filtra izmantošana
	Pārāk rupji malta kafija	Smalkāka kafijas malšana
Visu indikatoru gaismas signālu strauja pulsēšana	Ūdens tvertnē nav ūdens	Piepildiet ar ūdeni
Indikatora lampu pulsācija Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Atgādinājums par kafijas automāta kaļķakmens noņemšanu	Veikt attīrīšanas no kaļķakmens procedūru

## TEHNISKIE DATI

**Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.**

**Tīkla vada garums:** 1,00 m.



**UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!**

*Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.*

*Ja rodas šaubas, lūdz, skatiet tās versiju angļu valodā.*

## Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājtsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsasazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen!
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Vul het reservoir alleen met koud water.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- De werkunit mag niet in een kast worden geplaatst.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aangesloten op een stroombron achter.
- Gebruik het apparaat niet zonder water.
- Zet dit toestel nooit in de buurt van elektrische en gasfornuizen, branders, ovens, enz.
- Vul het waterreservoir niet met water nadat het apparaat is ingeschakeld.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Na het beëindigen van het gebruik moet het apparaat worden uitgeschakeld!
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- De stofzuiger is bedoeld uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermo-

gens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Als de apparatuur in werking is, kan de temperatuur hoger van de toegankelijke oppervlakken zijn.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- **WAARSCHUWING! De koffiekolf is heet tijdens gebruik. Gebruik het handvat van de kolf.**









**WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

- **WAARSCHUWING! Gebruik de koffiemachine niet zonder de erlenmeyer met het geselecteerde filter.**

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Behuizing van de koffiemachine
2. Bedieningspaneel
  - a. enkele/dubbele "Espresso" koffie-keuzetoets met indicatielampjes
  - b. enkele/dubbele "Cappuccino" koffiekeuzetoets met indicatielampjes
  - c. enkele/dubbele "Latte" koffieselectieknop met indicatielampjes
3. Aan/Uit knop
4. Opslagruimte voor kolf en filter
5. Bevestigingsmof voor filterkolf
6. Uittrekbare bekerhouder voor kleine beker(s)
7. Installatieplaats van lekbak
8. Lekbak
9. Lekbakrooster
10. Koffiefilterkolf
11. Vergrendelingshendel filter
12. Fles handvat
13. Koffiefilter
  - a. klein koffiefilter
  - b. grote koffiefilter
14. Bevestigingsaansluiting voor water-tank
15. Waterreservoir
16. Waterklep
17. Deksel stofopvangbak
18. Installatieplaats van de melkhouder
19. Melkcontainer 0.7L
20. Deksel stofopvangbak
21. Melkaanzuigleiding
22. Melk-/stoom doseermondstuk
23. Doseerknop voor melkhoeveelheid
24. Hendel voor opschuimmondstuk
25. Maatbeker - kneder
26. Stoomverbinding

## FUNCTIES VAN ESPRESSOMACHINES, ZETHOEVEELHEDEN EN HOE ZE TE ACTIVEREN

	SOORT GEZETTE KOFFIE	KWANTITEIT
Espresso	Enkel 	35 ml
	Dubbel 	70 ml
Cappuccino	Enkel 	170 ml
	Dubbel 	285 ml
Latte	Enkel 	340 ml
	Dubbel 	425 ml

### WAARSCHUWING!

- Afhankelijk van de instelling van de melkdoseerknop kunnen de aangegeven hoeveelheden **CAPPUCCINO** en **LATTE** verschillen
- De hoeveelheid koffie die wordt gezet, hangt af van de dikte van de maling van de koffieboon en de mate van verdichting in de kolf.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat en de accessoires uit de doos, verwijder alle stickers, tapes, transportsloten en vulstoffen. Controleer het toestel op defecten die tijdens het transport kunnen zijn opgetreden. Neem contact op met uw dealer als u twijfelt.
2. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".
3. Plaats alle café-onderdelen op hun plaats.
4. Plaats het apparaat op een harde, droge, stabiele, vlakke, horizontale en hittebestendige ondergrond.
5. Voer een gloeiproces uit op de interne bedrading van de koffiemachine (zie: „REINIGING EN ONDERHOUD“).

## INSTALLATIE VAN LEKBAK

1. Plaats de lekbak (7) op zijn plaats en plaats de lekbak (8) en plaats het rooster (9) op de bak.
2. De twee grote gaten in het rooster (9) zitten direct onder de gaten waaruit de koffie in de erlenmeyer (10) stroomt - dit is een indicatie voor de positie van een kopje op het plateau of twee kleine kopjes bij het zetten van een dubbele 'Espresso'.
3. Afhankelijk van de grootte van de kopjes die je gebruikt, kun je ook gebruikmaken van de extra uittrekbare standaard (6).

**WAARSCHUWING! Verwijder regelmatig vloeistof uit de lekbak.**

## VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

1. trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact
2. Verwijder het deksel (17) van het reservoir en pak vervolgens het reservoir (15) vast en trek het omhoog.

**WAARSCHUWING! De waterklep (16) in het waterreservoir (15) wordt beschermd door een oranje rubberen beschermkap. Verwijder het voordat u de koffiemachine voor het eerst gebruikt en zet het erop als de koffiemachine langere tijd niet wordt gebruikt.**

3. Giet niet meer dan 1 liter (MAX-niveau) drinkbaar, koud water in de tank, maar niet minder dan 0,2 liter (MIN-niveau).
4. Plaats het reservoir aan de achterkant van het café in de aansluiting (14). Zorg er bij het monteren van het reservoir voor dat de haak op de reservoirbehuizing op het scharnier aan de achterkant van de koffiemachine rust.

**LET OP! Vul de watertank niet boven het niveau "MAX". Laat het apparaat niet werken met een lege tank of zonder tank. Gebruik alleen koud, drinkbaar water. Giet er geen heet water bij.**

## VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR

1. Trek het melkreservoir (19) voorzichtig naar u toe en til het omhoog.
2. Verwijder het deksel (20) van de melkhouder.
3. Giet niet meer dan 0,7l (MAX-niveau) melk in de tank, maar niet minder dan 0,1l (MIN-niveau).
4. Plaats het deksel (20) terug op de melkhouder.
5. Plaats de container op de montageplaats van de melkhouder (18) en schuif deze voorzichtig naar achteren.

## FILTERKEUZE EN KOFFIE VULLEN

1. Selecteer het juiste filter volgens het volgende criterium:
  - klein koffiefilter (13a) - voor single origin koffie
  - Groot koffiefilter (13b) - voor twee enkele koffie (ESPRESSO) of een dubbele koffie (CAPUCINO, LATTE).
2. Plaats het geselecteerde filter (13) in de erlenmeyer (10).
3. Vul het geselecteerde filter met verse, fijngemalen koffie (fig.1a).
4. Gebruik de kneder (25) om de uitgeschonken koffie te kneden en verwijder vervolgens de overtollige koffie van de rand om een goede pasvorm te garanderen (fig.2b en 2c).

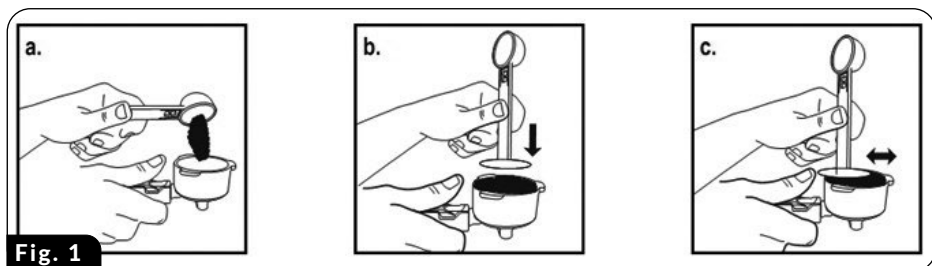


Fig. 1

**WAARSCHUWING!** De koffie mag de markering “MAX” in het filter niet overschrijden. Bij een sterk opgeklopte koffie komt dit overeen met een gewicht van ongeveer 10g koffie voor de kleine filter en 20g voor de grote filter.

## INSTALLATIE/VERWIJDERING VAN FILTERKOLF IN KOFFIEMACHINE

1. Plaats de erlenmeyer (10) met het geïnstalleerde filter (13) in de houder van de erlenmeyer (5) zodat de houder van de erlenmeyer (12) samenvalt met het open hangslotsymbool op het voorpaneel van de koffiemachine (fig.2).

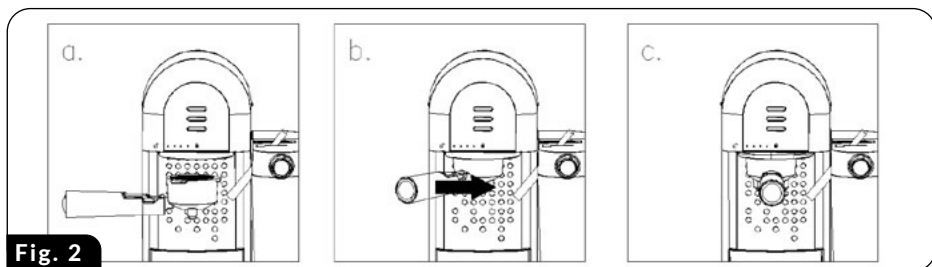


Fig. 2

2. Draai de hendel van de kolf (12) iets naar rechts zodat deze samenvalt met het gesloten hangslotsymbool op het voorpaneel van de koffiemachine.
3. Het verwijderen van de erlenmeyer uit de koffiemachine en het filter uit de erlenmeyer gebeurt in omgekeerde volgorde van montage, d.w.z. draai de hendel van de erlenmeyer (12) iets naar links, verwijder de erlenmeyer (10) uit de houder (5) en verwijder het filter uit de erlenmeyer.

**WAARSCHUWING!** Houd de flacon altijd bij het handvat (12) vast. Er zit een hendel (11) in de handgreep waarmee het filter kan worden vergrendeld als er tijdens het reinigen mee wordt geschud. De erlenmeyer mag heet zijn. Voorzichtig!

## KOPJES IN DE KOFFIEMACHINE PLAATSEN

1. Plaats kleine kopjes op de uittrekbare lade (6) nadat u deze hebt uitgetrokken.
2. De twee grote gaten in de schotel (6) en het rooster (9) bevinden zich direct onder de koffie-uitloop van de kolf - ze geven de plaats aan waar de twee kleine kopjes correct geplaatst moeten worden.
3. Plaats een grote beker direct op het rooster van de lekbak (9) - de bodem (6) moet dan in het apparaat worden geschoven.

**WAARSCHUWING! Als je CAPPUCCINO of LATTE koffie zet, zorg er dan voor dat je het pijpje van het opschuimpijpje (22) op de juiste manier in het kopje richt.**

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### DE KOFFIEMACHINE OPSTARTEN

1. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Sluit de oven op een geaarde netstroom aan.
3. Schakel de koffiemachine in met de schakelaar (3) - alle indicatielampjes naast de knoppen beginnen te knipperen - de koffiemachine warmt nu op. Na ongeveer 45 seconden gaan de indicatielampjes naast de ESPRESSO toetsen continu branden om aan te geven dat de machine klaar is om ESPRESSO koffie te zetten. Na ongeveer 90 seconden branden alle lampjes al continu - de machine is ook klaar om CAPPUCCINO en LATTE koffie te zetten.
4. Schakel de koffiemachine uit met de schakelaar (3) als je klaar bent met werken.

**LET OP! Als je binnen 15 minuten geen verdere actie onderneemt op het apparaat, gaat het in de slaapstand. Als u op een willekeurige knop drukt, verlaat u de slaapmodus.**

### ESPRESSO KOFFIE MAKEN

1. Plaats het geselecteerde filter (13) in de erlenmeyer (10), vul deze met koffie en plaats de erlenmeyer in de koffiemachine.
2. Zorg ervoor dat er voldoende water in het waterreservoir (15) zit.
3. Plaats het (de) gewenste kopje(s) op de basis en start het zetproces met de bijbehorende knop (2a). Druk één keer op de Esspressoknop om één koffie te zetten of twee keer om een dubbele lading te zetten.
4. Het brouwproces wordt aangegeven door een indicatielampje wanneer de knop wordt gebruikt.
5. Als alle indicatielampjes weer gaan branden, is het koffiezetten voltooid.
6. Voor meer koffie kun je het zetproces herhalen of de Esspressoknop 3 seconden ingedrukt houden om de hoeveelheid koffie aan te passen aan je voorkeur. Als u klaar bent, drukt u nogmaals op de knop Espresso om het koffiezetproces te stoppen.

**OPMERKING OM MINDER KOFFIE TE ZETTEN DAN DE INGESTELDE PORTIE, DRUK JE OP DE FUNCTIEKNOP OM HET KOFFIEZETTEN TE STOPPEN WANNEER DE GEWENSTE HOEVEELHEID KOFFIE IS BEREIKT.**

### CAPPUCCINO KOFFIE ZETTEN

**WAARSCHUWING! Voordat u CAPPUCCINO koffie bereidt, stelt u de hoeveelheid opgeschuimde melk naar wens in door de doseerknop (23) naar links te draaien voor meer schuim of**

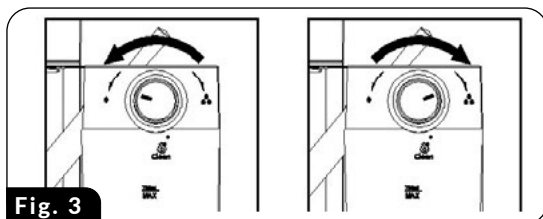


Fig. 3

naar rechts voor minder schuim (fig.3). Je kunt ook de intensiteit van het schuim aanpassen tijdens het opschuimen.

**WAARSCHUWING! Gebruik koude melk (op een temperatuur van ongeveer 5°C) met een vetgehalte van minstens 3,2% voor een optimaal schuimeffect.**

1. Plaats het geselecteerde filter (13) in de erlenmeyer (10), vul deze met koffie en plaats de erlenmeyer in de koffiemachine.
2. Zorg ervoor dat er de juiste hoeveelheid water in het waterreservoir (15) en de juiste hoeveelheid melk in het melktankje (19) zit.
3. Plaats het juiste kopje op de bodem en start het zetproces met de knop (2b). Druk één keer op de Cappuccino-knop om een klein kopje cappuccino te zetten of twee keer om een groot kopje cappuccino te zetten. De machine begint de cappuccino te bereiden volgens de gemaakte selectie.
4. Het brouwproces wordt aangegeven door een indicatielampje wanneer de knop wordt gebruikt.
5. Als alle indicatielampjes weer gaan branden, is het koffiezetten voltooid.

### LATTE BROUWEN

**WAARSCHUWING! Voordat u uw LATTE koffie bereidt, stelt u de hoeveelheid opgeschuimde melk in volgens uw voorkeur door de doseerknop (23) naar links te draaien voor meer schuim of naar rechts om de hoeveelheid schuim te verminderen (fig.3). Je kunt ook de intensiteit van het schuim aanpassen tijdens het opschuimen.**

**WAARSCHUWING! Gebruik koude melk (op een temperatuur van ongeveer 5°C) met een vetgehalte van minstens 3,2% voor een optimaal schuimeffect.**

1. Plaats het geselecteerde filter (13) in de erlenmeyer (10), vul deze met koffie en plaats de erlenmeyer in de koffiemachine.
2. Zorg ervoor dat er de juiste hoeveelheid water in het waterreservoir (15) en de juiste hoeveelheid melk in het melktankje (19) zit.
3. Plaats het juiste kopje en start het zetproces met de knop (2c). Druk één keer op de Latte-knop om een klein kopje latte te zetten of twee keer om een groot kopje latte te zetten.
4. Het brouwproces wordt aangegeven door een indicatielampje wanneer de knop wordt gebruikt.
5. Als alle indicatielampjes weer gaan branden, is het koffiezetten voltooid.

### VROUWELK

Met de machine kan ook alleen opgeschuimde melk worden bereid. Houd de Cappuccino-toets (2a) 3 seconden ingedrukt als u meer schuim wilt toevoegen aan uw drank of opgeschuimde melk wilt bereiden voor een andere drank, bijv. macchiato, warme chocolademelk, theelatte, enz. Als u klaar bent, drukt u nogmaals op de knop Cappuccino om het opschuimen van melk te stoppen.

**WAARSCHUWING! Als je klaar bent met het bereiden van de melkdrank, kun je het melkreservoir direct in de koelkast bewaren (klaar voor de volgende keer).**

### VOLTOOIING VAN DE KOFFIEMACHINE

1. Schakel de express uit met de schakelaar (3) en haal de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met werken.
2. Zodra de koffiemachine is afgekoeld, reinigt u deze volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.
3. Bewaar de container met ongebruikte melk in de koelkast.

## PRAKTISCHE TIPS VOOR HET ZETTEN VAN KOFFIE

1. Zet je ESPRESSO koffie in een warm kopje. Je krijgt je kopje snel warm door er van tevoren heet water in te gieten. Een klassieke ESPRESSO koffie moet worden gezet van een mengsel van verschillende koffiesoorten in een kopje van ongeveer 70 ml en mag niet meer dan tot de helft worden ingeschonken. De dubbele ESPRESSO wordt ook wel DOPPIO genoemd.
2. CAPPUCINO koffie kan worden gezet in een transparant kopje voor een beter visueel effect.
3. Gebruik koude melk (op een temperatuur van ongeveer 5°C) met een vetgehalte van minstens 3,2% voor een optimaal schuimeffect. Schuim de melk op in een kopje met een zo klein mogelijke diameter, zodat het schuim zich niet naar de zijkanten verspreidt. De schuimende melk kan het volume aanzienlijk vergroten.
4. Verwijder altijd zorgvuldig de koffieresten van de vorige bereiding uit de filters. Zelfs kleine hoeveelheden oude koffie hebben een negatieve invloed op de smaak van pas gezette koffie.
5. Gebruik geen gemalen koffie met suiker, want hierdoor kan het filter verstopt raken en het apparaat beschadigd raken.
6. Gemalen koffie behoudt zijn smaak slechts 7-8 dagen, mits bewaard in een luchtdichte verpakking en op een koele, donkere plaats. Niet in de koelkast of vriezer bewaren. Volle granen worden aanbevolen om vlak voor gebruik gemalen te worden. Koffiebonen die in een luchtdichte verpakking worden bewaard, behouden hun smaak 4 weken.
7. De gemalen koffie mag niet te "poederig" zijn, omdat dit de waterstroom in het filter kan blokkeren, zelfs onder hoge druk, terwijl een te grove maling de smaak van de koffie niet volledig vrijgeeft.

## REINIGING EN ONDERHOUD

**WAARSCHUWING! Koppel het apparaat voor het reinigen los van het elektriciteitsnet en wacht tot het volledig is afgekoeld.**

**WAARSCHUWING! Dompel de staafmixer behuizing niet onder in water of andere vloeistoffen.**

1. Reinig de machine na elk gebruik, alleen zo kan de machine de volle smaak van de gezette koffie vrijgeven.
2. Veeg de behuizing af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen, omdat deze krassen kunnen maken op de behuizing van de koffiemachine.
3. Verwijder de gebruikte koffie uit de filters (13) en was vervolgens de filters en de erlenmeyer (10) in warm water met een mild afwasmiddel, spoel en droog. Was filters en flacons niet in de vaatwasser.
4. Veeg het platte filter in de montagebus van de kolf (5) af met een papieren doekje om koffieresten te verwijderen. Gebruik regelmatig een schroevendraaier om het filter los te draaien en spoel het in water. Controleer de doorlatendheid van de gaten in het filter. Schroef het terug op zijn plaats.
5. Volg onderstaande instructies om het melkreservoir en het opschuimsysteem te reinigen (fig.4):



Fig. 4

- verwijder de melkcontainer uit de machine

**Let op! Om het melkreservoir te verwijderen, til je het iets op en trek je het eruit.**

- verwijder het deksel van de container (20)

- Verwijder de melkaanzuigleiding (21) en stoomaansluiting (26) van het deksel - zie markeringen op het deksel en til de siliconen platte afdichting op het deksel op.
- was het tankdeksel (20), het melkslangetje (21), de stoomverbinding (26) en de afdichting onder stromend water en droog ze af.
- Plaats na het wassen het melkslangetje en de stoomstekker in het deksel en sluit af met de siliconen platte verzegeling op het deksel.

**WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de rubberen afdichting van de stoomkoppeling (26) goed op de koppeling zit voor de installatie.**

- Was de melkhouder (19) in warm water met afwasmiddel, spoel en droog af. De houder kan in de vaatwasser.
  - giet ongeveer 200 ml water in het melkreservoir en plaats het reservoir met het deksel op de machine
  - plaats een grote lege beker op de lekbak, richt het opschuimmondstuk (22) op de beker
  - draai de doseerknop voor de melkhoeveelheid (23) naar de stand "Schoon".
  - Sluit de koffiemachine aan op het lichtnet en start het zelfreinigingsprogramma:  
Houd de Latte-knop (2c) 3 seconden ingedrukt en laat hem dan los om de reinigingsfunctie te activeren. Het apparaat begint water en stoom af te geven via het opschuimbuisje. Zodra het melkopschuimsysteem is gereinigd, gaat de machine in de stand-bymodus.
  - Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het water uit de melkhouder.
6. Was het waterreservoir (15) en het deksel (17) in warm water met afwasmiddel, spoel en droog. Je kunt de tank in vaatwassers wassen.
7. Was de lekbak (8), het rooster (9) en de uittrekbare lade (6) in warm water met afwasmiddel, spoel en droog.
8. Voordat de koffiemachine voor het eerst wordt opgestart, en altijd na een langere gebruiksonderbreking, moeten de interne draden worden voorverwarmd. Voer de volgende stappen uit:
- Vul het waterreservoir (15) met water zodat het water tussen het niveau "MIN" en "MAX" staat.
  - Vul het melkreservoir (19) met water zodat het water tussen de niveaus "MIN" en "MAX" staat.
  - plaats een filterkolf (zonder koffie) in de koffiemachine
  - plaats een koffiekopje op de lekbak en steek het opschuimmondstuk (22) erin
  - Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact, schakel het apparaat in (3) en wacht tot alle indicatielampjes continu branden.
  - start de bereiding van "Cappuccino" met de knop (2b) - er komt stoom uit het pijpje (of stoom en water, afhankelijk van de instelling van knop "22") en heet water uit de flacon. Als het proces is voltooid, branden alle indicatorlampjes continu - herhaal het proces dan nog drie keer.

## ONTKALKING

De koffiemachine is uitgerust met een ontkalkingsfunctie. Als het melkreservoir leeg is, herinnert het apparaat je eraan om te ontkalken met behulp van de zes snel knipperende lampjes op het bedieningspaneel (2a,2b,2c). Doe dan het volgende:

- Vul het waterreservoir met ongeveer 600 ml schoon water en ontkalker voor koffiemachines
- WAARSCHUWING! Gebruik overal verkrijgbare ontkalkingsmiddelen voor koffiemachines. Volg de aanbevelingen van de fabrikant van de ontkalker. Andere middelen kunnen de materialen van de machineonderdelen beschadigen en/of hebben geen ontkalkend effect.**
- Druk tegelijkertijd op de knoppen Espresso (2a) en Latte (2c). Het apparaat schakelt automatisch over naar de ontkalkingsmodus en de zes controlelampjes knipperen langzaam om en om. Na ongeveer 10 minuten wordt het proces beëindigd.

- Verwijder eventueel achtergebleven ontkalkingsmengsel uit het waterreservoir, spoel het reservoir om en vul het met 600 ml schoon water, druk vervolgens weer tegelijkertijd op de knoppen Espresso (2a) en Latte (2c) en de machine gaat verder met reinigen, waarbij de zes lampjes langzaam om en om knipperen. Na ongeveer 10 minuten zal het apparaat het ontkalkingsproces voltooien en terugkeren naar stand-by.

**LET OP!**

**Je kunt op een willekeurige functietoets drukken om de bijbehorende koffie te zetten wanneer de machine je eraan herinnert om het ontkalkingsproces uit te voeren. Zodra de betreffende koffie is gezet, blijft de machine je eraan herinneren om het ontkalkingsproces uit te voeren.**

**Het ontkalkingsproces kan op elk moment worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken, waarna het apparaat de gebruiker eraan blijft herinneren om de ontkalking uit te voeren. Het apparaat schakelt pas over naar de normale stand-bymodus als het volledige ontkalkingsproces is voltooid.**

**PROBLEMEN EN HOE ZE OP TE LOSSEN**

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De koffie stroomt niet tijdens het zetten	Geen water in het reservoir	Vullen met water
	Te fijn gemalen koffie	Vervang de koffie in het filter door een fijnere maling
	Te veel koffie in het filter	Vul het filter met minder koffie
	Te strak opgeklopte koffie in het filter	Vul het filter met koffie en klop met minder kracht
De koffie stroomt uit de zijkanten van de erlenmeyer	Kolf niet vergrendeld in eindpositie	Draai de kolf vast in de eindpositie
	Koffie op de rand van de kolf	Verwijder de kolf en reinig de rand van de kolf
	Te veel koffie in het filter	Vul het filter met minder koffie
Melk schuimt niet, stroomt niet uit het mondstuk	Damp tekort	Vullen met water
	Melk is niet koud genoeg	Gebruik gekoelde melk
	Schuimmondstuk geblokkeerd	Het opschuimmondstuk reinigen
Koffie stroomt te snel	Te grof gemalen koffie	Maal de koffie fijner
	Niet genoeg koffie in het filter	Vul het filter met meer koffie
Te slappe koffie	Voor de dubbele koffie werd een klein filter gebruikt	Gebruik een groot filter
	Te grof gemalen koffie	Maal de koffie fijner
Snelle pulsering van alle indicatielampjes	Geen water in het reservoir	Vullen met water
Pulseren van de indicatielampjes Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Herinnering om de koffiemachine te ontkalken	Ontkalkingsprocedure uitvoeren

## TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Lengte van het netsnoer: 1,00 m



**LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!**

*Deze handleiding is machinaal vertaald.  
Raadpleeg bij twijfel de Engelstalige versie.*

## Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

**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 niepolecanych 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.
- Pracującego urządzenia nie wolno umieszczać w szafie.
- 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.
- 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 uziemiającym.
- 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. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia/konserwacji.

- 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. przycisk wyboru kawy „Espresso” pojedyncze/podwójne z lampkami kontrolnymi
  - b. przycisk wyboru kawy „Capuccino” pojedyncze/podwójne z lampkami kontrolnymi
  - c. przycisk wyboru kawy „Latte” pojedyncze/podwójne z lampkami kontrolnymi
3. Włącznik/wyłącznik
4. Miejsce do przechowywania kolby i filtra
5. Gniazdo montażu kolby z filtrem
6. Wysuwana podstawka na małą filiżankę/filiżanki
7. Miejsce montażu tacki ociekowej
8. Tacka ociekowa
9. Kratka tacki ociekowej
10. Kolba na filtr z kawą
11. Dźwignia blokady filtra
12. Uchwyt kolby
13. Filtr do kawy
  - a. mały filtr na kawę
  - b. duży filtr na kawę
14. Gniazdo montażu pojemnika na wodę
15. Zbiornik na wodę 1L
16. Zaworek wodny
17. Pokrywa pojemnika na wodę
18. Miejsce montażu pojemnika na mleko
19. Zbiornik na mleko 0,7L
20. Pokrywa pojemnika na mleko
21. Przewód zasysający mleko
22. Dysza dozująca mleko/parę
23. Pokrętło dozujące ilość mleka
24. Dźwignia dyszy spieniającej
25. Miarka – ugniatacz
26. Złącze parowe

## FUNKCJE EKSPRESU, ILOŚCI PARZONEJ KAWY I SPOSÓB ICH URUCHOMIENIA

RODZAJ PARZONEJ KAWY		ILÓŚĆ
Espresso	Pojedyncze 	35 ml
	Podwójne 	70 ml
Cappuccino	Pojedyncze 	170 ml
	Podwójne 	285 ml
Latte	Pojedyncze 	340 ml
	Podwójne 	425 ml

## UWAGA!

- w zależności od ustawień pokrętła dozującego mleko, podane ilości kawy CAPPUCCINO i LATTE mogą być inne
- ilość parzonej kawy zależy od grubości zmielenia ziaren kawy oraz od stopnia ubicia w kolbie.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

## MONTAŻ TACKI OCIEKOWEJ

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

**UWAGA! Na bieżąco usuwaj ciecz z tacki ociekowej.**

## NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

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

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

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

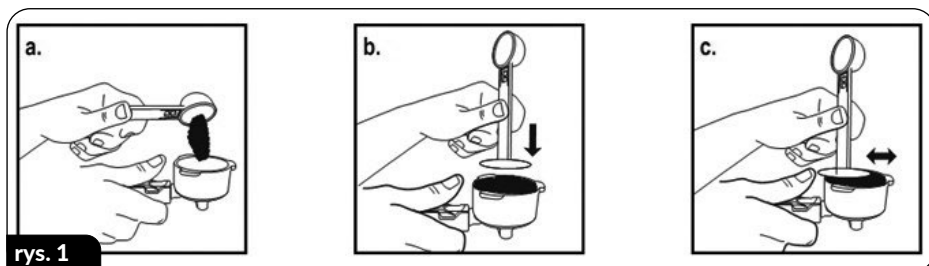
**UWAGA! Nie napełniaj zbiornika na wodę ponad poziom „MAX”. Nie uruchamiaj urządzenia z pustym zbiornikiem lub bez zbiornika. Używaj tylko zimnej, pitnej wody. Nie wlewaj gorącej wody.**

## NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA MLEKO

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

## WYBÓR FILTRA I NAPEŁNIANIE KAWĄ

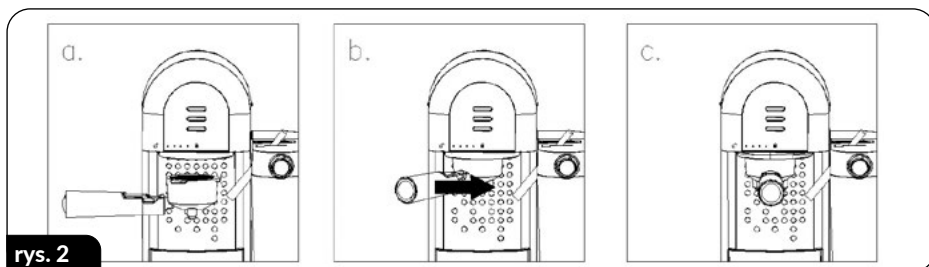
- Wybierz odpowiedni filtr według poniższego kryterium:
  - mały filtr na kawę (13a) – dla uzyskania pojedynczej kawy
  - duży filtr na kawę (13b) – dla uzyskania dwóch pojedynczych (ESPRESSO) lub jednej podwójnej kawy (CAPUCCINO, LATTE).
- Wybrany filtr (13) umieść w kolbie (10).
- Wybrany filtr napełnij, świeżą, drobno zmieloną kawą (rys.1a).
- Za pomocą ugniatacza (25) ubij wyspaną kawę a następnie wyczyść nadmiar kawy z obręczy, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie (rys.2b i 2c).



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

## MONTAŻ/DEMONTAŻ KOLBY Z FILTREM W EKSPRESIE

- Kolbę (10) wraz z zainstalowanym filtrem (13) umieść w gnieździe montażu kolby (5) tak aby uchwyt kolby (12) pokrywał się z symbolem otwartej kłódki na przednim panelu ekspresu (rys.2).



- Uchwyt kolby (12) obróć lekko w prawo tak aby pokrywał się z symbolem zamkniętej kłódki na przednim panelu ekspresu.
- Demontaż kolby z ekspresu i filtru z kolby odbywa się w odwrotnej kolejności do montażu tzn. obróć lekko uchwytem kolby (12) w lewo, wyjmij kolbę (10) z gniazda montażu kolby (5) i zdemontuj filtr z kolby.

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

## UMIESZCZANIE FILIŻANEK W EKSPRESIE

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

**UWAGA! Podczas parzenia kawy CAPPUCCINO lub LATTE, upewnij się, że prawidłowo skierowałaś dyszę rurki spieniającej (22) do filiżanki.**

## UŻYCIE URZĄDZENIA

### URUCHAMIANIE EKSPRESU

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

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

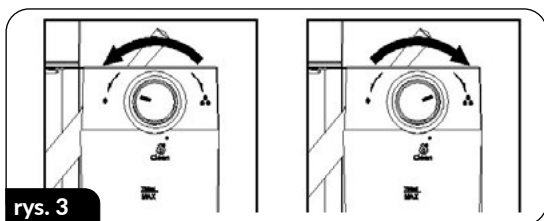
### PARZENIE KAWY ESPRESSO

1. Zamontuj wybrany filtr (13) w kolbie (10), napełnij go kawą i zamontuj kolbę w ekspresie.
2. Upewnij się, że w zbiorniku na wodę (15) jest odpowiednia ilość wody.
3. Podstaw stosowną filiżankę(i) i uruchom proces parzenia stosownym przyciskiem (2a). Naciśnij przycisk Espresso jeden raz, aby zaparzyć jedną kawę lub dwukrotnie, aby zaparzyć podwójną porcję.
4. Proces parzenia sygnalizowany jest lampką kontrolną przy użytych przyciskach.
5. Gdy ponownie zaświecą się wszystkie lampki kontrolne parzenie kawy zostało zakończone.
6. Dla uzyskania większej ilości kawy możesz powtórzyć proces parzenia lub naciśnij i przytrzymaj przycisk Espresso przez 3 sekundy, aby dostosować ilość kawy do własnych preferencji. Po zakończeniu naciśnij ponownie przycisk Espresso, aby zatrzymać proces parzenia kawy.

**UWAGA! Aby zaparzyć mniej kawy niż ustawiona porcja, naciśnij przycisk funkcji, aby zatrzymać proces parzenia po osiągnięciu żądanej ilości kawy.**

### PARZENIE KAWY CAPPUCCINO

**UWAGA! Przed przygotowaniem kawy CAPPUCCINO wyreguluj ilość spienionego mleka zgodnie z własnymi preferencjami, obracając pokrętło dozujące (23) w lewo, aby uzyskać więcej piany lub w prawo, aby zmniejszyć ilość piany (rys.3). Intensywność piany możesz wyregulować także podczas trwania procesu spieniania.**



rys. 3

**UWAGA! Używaj zimnego mleka (w temperaturze około 5°C) o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2% aby zapewnić optymalny efekt spieniania.**

1. Zamontuj wybrany filtr (13) w kolbie (10), napełnij go kawą i zamontuj kolbę w ekspresie.
2. Upewnij się, że w zbiorniku na wodę (15) jest odpowiednia ilość wody a w zbiorniku na mleko (19) odpowiednia ilość mleka.
3. Podstaw stosowną filiżankę i uruchom proces parzenia przyciskiem (2b). Naciśnij przycisk Cappuccino jeden raz, aby zaparzyć małą filiżankę cappuccino lub dwukrotnie, aby zaparzyć dużą filiżankę cappuccino. Urządzenie rozpocznie parzenie cappuccino zgodnie z dokonanym wyborem.
4. Proces parzenia sygnalizowany jest lampką kontrolną przy użytym przycisku.
5. Gdy ponownie zaświecą się wszystkie lampki kontrolne parzenie kawy zostało zakończone.

### PARZENIE KAWY LATTE

**UWAGA! Przed przygotowaniem kawy LATTE wyreguluj ilość spienionego mleka zgodnie z własnymi preferencjami, obracając pokrętkę dozującą (23) w lewo, aby uzyskać więcej piany lub w prawo, aby zmniejszyć ilość piany (rys.3). Intensywność piany możesz wyregulować także podczas trwania procesu spieniania.**

**UWAGA! Używaj zimnego mleka (w temperaturze około 5°C) o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2% aby zapewnić optymalny efekt spieniania.**

1. Zamontuj wybrany filtr (13) w kolbie (10), napełnij go kawą i zamontuj kolbę w ekspresie.
2. Upewnij się, że w zbiorniku na wodę (15) jest odpowiednia ilość wody a w zbiorniku na mleko (19) odpowiednia ilość mleka.
3. Podstaw stosowną filiżankę i uruchom proces parzenia przyciskiem (2c). Naciśnij przycisk Latte jeden raz, aby zaparzyć małą filiżankę latte lub dwukrotnie, aby zaparzyć dużą filiżankę latte.
4. Proces parzenia sygnalizowany jest lampką kontrolną przy użytym przycisku.
5. Gdy ponownie zaświecą się wszystkie lampki kontrolne parzenie kawy zostało zakończone.

### SPIENIANIE MLEKA

Urządzenie umożliwia również przygotowanie wyłącznie spienionego mleka. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Cappuccino (2a) przez 3 sekundy, jeśli chcesz dodać więcej pianki do napoju lub przygotować spienione mleko do innego napoju, np. macchiato, gorącej czekolady, herbaty latte itp. Po zakończeniu naciśnij ponownie przycisk Cappuccino, aby zatrzymać proces spieniania mleka.

**UWAGA! Po zakończeniu przygotowywania napoju z mlekiem można przechowywać zbiornik z mlekiem bezpośrednio w lodówce (gotowy do użycia następnym razem).**

### ZAKOŃCZENIE PRACY Z EKSPRESEM

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

### PORADY PRAKTYCZNE PRZY PARZENIU KAWY

1. Kawę ESPRESSO zaparzasz w ciepłej filiżance. Szybkie podgrzanie filiżanki uzyskasz wlewając do niej wcześniej gorącą wodę. Klasyczna kawa ESPRESSO powinna być parzona ze zmieszanych wielu gatunków kaw w filiżance o pojemności ok. 70 ml i nie powinna być zalana więcej jak do połowy. Podwójne ESPRESSO nosi także nazwę DOPPIO.
2. Kawę CAPPUCCINO dla lepszego efektu wizualnego możesz parzyć w przezroczystej filiżance.

- Używaj zimnego mleka (w temperaturze około 5°C) o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2% aby zapewnić optymalny efekt spieniania. Mleko spieniaj w filiżance o możliwie niewielkiej średnicy aby piana nie rozchodziła się na boki. Spienione mleko potrafi znacznie zwiększyć swoją objętość.
- Usuwać zawsze z filtrów dokładnie resztki kawy z poprzedniego parzenia. Nawet niewielkie ilości starej kawy wpływają ujemnie na smak nowo parzonej kawy.
- Nie używaj zmielonej kawy z cukrem, ponieważ może zapchać ona filtr i uszkodzić urządzenie.
- Kawa zmielona zachowa swój smak tylko przez 7-8 dni, pod warunkiem, że będzie przechowywana w szczelnym pojemniku i w chłodnym, ciemnym miejscu. Nie przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Całe ziarna zaleca się zmielić tuż przed użyciem. Ziarna kawy przechowywane w szczelnym pojemniku zachowują swój smak przez 4 tygodnie.
- Zmielona kawa nie może mieć zbyt „pudrowatej” postaci gdyż może blokować przepływ wody w filtrze nawet pod wysokim ciśnieniem natomiast zbyt grube zmielenie nie uwolni w pełni smaku kawy.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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



rys. 4

- zdemontuj zbiornik na mleko z urządzenia

**Uwaga! Aby zdemontować zbiornik na mleko, należy go nieco podnieść do góry, a następnie wyciągnąć.**

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

- po umyciu zamontuj przewód mleka i złącze parowe w pokrywie, zamknij silikonową płaską uszczelką na pokrywie.

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

- pojemnik na mleko (19) umyj w ciepłej wodzie z detergentem, wypłucz i osusz, pojemnik możesz myć w zmywarkach do naczyń
  - wlej do zbiornika na mleko ok. 200ml wody i zainstaluj zbiornik z pokrywą w urządzeniu
  - umieść duży pusty kubek na tacce ociekowej, dyszę spieniającą (22) skieruj do kubka
  - pokrętko dozujące ilość mleka (23) przekręć do pozycji „Clean”
  - podłącz ekspres do sieci i uruchom program samooczyszczania:  
Naciśnij i przytrzymaj przycisk Latte (2c) przez 3 sekundy, a następnie zwolnij go, aby aktywować funkcję czyszczenia. Urządzenie zacznie wypuszczać wodę i parę przez rurkę spieniającą. Po zakończeniu procesu czyszczenia systemu spieniającego mleko urządzenie przejdzie w stan gotowości.
  - wyłącz urządzenie, odłącz od sieci zasilającej i usuń wodę ze zbiornika na mleko.
6. Zbiornik na wodę (15) i jego pokrywę (17) umyj w ciepłej wodzie z detergentem, wypłucz i osusz. Zbiornik możesz myć w zmywarkach do naczyń.
7. Tackę ociekową (8), kratkę tacki (9) oraz wysuwaną podstawkę (6) umyj w ciepłej wodzie z detergentem, wypłucz i osusz.
8. Przed pierwszym uruchomieniem ekspresu oraz zawsze po dłuższej przerwie w użytkowaniu przeprowadź czynność wygrzewania przewodów wewnętrznych. Wykonaj następujące czynności:
- napełnij wodą zbiornik na wodę (15) tak aby woda znajdowała się pomiędzy poziomami „MIN” i „MAX”
  - napełnij wodą zbiornik na mleko (19) tak aby woda znajdowała się pomiędzy poziomami „MIN” i „MAX”
  - zainstaluj w ekspresie kolbę z filtrem (bez kawy)
  - umieść filiżankę na kawę na tacce ociekowej i umieść w niej dyszę spieniającą (22)
  - podłącz urządzenie do uziemionego źródła zasilania, uruchom włącznikiem (3) i odczekaj aż wszystkie lampki kontrolne zaświecą się światłem ciągłym
  - uruchom proces parzenia „Cappuccino” przyciskiem (2b) – z dyszy zacznie wydobywać się para (lub para z wodą, zależnie od ustawienia pokrętki „22”) a z kolby gorąca woda. Gdy proces się zakończy wszystkie lampki kontrolne zaświecą się światłem ciągłym – powtórz wtedy jeszcze proces trzykrotnie.

## ODKAMIENIANIE

Ekspres wyposażony jest w funkcję odkamieniania. Po umieszczeniu pustego zbiornika na mleko urządzenie przypomni o konieczności przeprowadzenia odkamieniania za pomocą sześciu szybko migających wskaźników na panelu sterowania (2a,2b,2c). Wykonaj wtedy następujące czynności:

- napełnij zbiornik na wodę około 600 ml czystej wody i środkiem przeznaczonym do odkamieniania ekspresów do kawy

**UWAGA! Należy stosować dostępne w handlu środki odkamieniające do ekspresów do kawy. Należy przestrzegać zaleceń producenta środka odkamieniającego. Inne środki mogą uszkodzić materiały, z których wykonano części ekspresu i/lub mieć zerowe działanie odkamieniające.**

- naciśnij jednocześnie przyciski Espresso (2a) i Latte (2c). Urządzenie automatycznie przejdzie w stan odkamieniania, a następnie sześć wskaźników będzie powoli migać naprzemiennie. Po około 10 minutach pracy proces zakończy się

- usuń ze zbiornika na wodę resztki mieszaniny odkamieniającej, wypłucz zbiornik i napełnij go 600 ml czystej wody, po czym ponownie naciśnij jednocześnie przyciski Espresso (2a) i Latte (2c), a urządzenie będzie kontynuować czyszczenie, w tym czasie sześć wskaźników będzie powoli migać naprzemiennie. Po około 10 minutach pracy urządzenie zakończy proces odkamieniania i powróci do stanu gotowości.

### UWAGA!

Można nacisnąć dowolny przycisk funkcyjny, aby wykonać odpowiednią kawę, gdy urządzenie przypomina o konieczności wykonania procesu odkamieniania. Po zakończeniu wykonywania odpowiedniej kawy urządzenie będzie nadal przypominać o konieczności wykonania procesu odkamieniania..

Proces odkamieniania można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając dowolny przycisk, po czym urządzenie będzie nadal przypominać użytkownikowi o konieczności przeprowadzenia odkamieniania. Urządzenie przejdzie w normalny tryb czuwania dopiero po zakończeniu całego procesu odkamieniania.

## PROBLEMY I SPOSÓB ICH ROZWIĄZANIA

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

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

**Długość przewodu sieciowego:** 1,00m



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

## Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

## INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- Umpleți rezervorul numai cu apă rece.
- Nu utilizați un dispozitiv defect, mai ales atunci când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, solicitați repararea dispozitivului la un centru de serviciu autorizat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- Unitatea de lucru nu trebuie să fie plasată într-un dulap.
- Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- Înainte de curățare, scoateți mai întâi aparatul din priză de curent și așteptați până când acesta se răcește complet.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheat un dispozitiv conectat la o sursă de alimentare.
- Nu puneți aparatul în funcțiune fără apă.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz, a arzătoarelor, cuptoarelor etc.
- Nu turnați apă în rezervor după ce ați pornit aparatul.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- Aparatul trebuie oprit după terminarea lucrului!
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Aparatul de cafea este destinat exclusiv uzului casnic.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare.
- Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Curățarea și întreținerea nu

trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Curățarea/întreținerea nu trebuie să fie efectuată de copii nesupravegheați.

- Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- Trebuie să fiți atenți la copii, pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**
- **ATENȚIE! Flaconul aparatului de cafea este fierbinte în timpul funcționării. Folosiți mânerul balonului.**









**ATENȚIE! Suprafață fierbinte!**

- **ATENȚIE! Nu puneți în funcțiune aparatul de cafea fără a avea montat balonul cu filtrul selectat.**

## DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

1. Carcasa aparatului de cafea
2. Panou de control
  - a. buton de selectare a cafelei simple/duble „Espresso” cu indicatoare luminoase
  - b. buton de selectare a cafelei simple/duble „Cappuccino” cu indicatoare luminoase
  - c. buton de selectare a cafelei simple/duble „Latte” cu indicatoare luminoase
3. Comutator pornit/oprit
4. Spațiu de depozitare pentru balon și filtru
5. Soclu de montare a balonului de filtrare
6. Suport de pahar extractabil pentru pahare mici
7. Locul de instalare a tăvii de picurare
8. Tava de picurare
9. Grilă de picurare
10. Sticlură cu filtru de cafea
11. Pârghie de blocare a filtrului
12. Mânerul flaconului
13. Filtru de cafea
  - a. filtru de cafea mic
  - b. filtru de cafea mare
14. Soclu de montare a rezervorului de apă
15. Rezervor de apă 1 L
16. Supapă de apă
17. Capacul rezervorului de apă
18. Locul de instalare a recipientului de lapte
19. Recipient de lapte 0.7L
20. Capacul recipientului de lapte
21. Linia de aspirație a laptelui
22. Duză de dozare a laptelui/vaporului
23. Buton de dozare a volumului de lapte
24. Maneta duzei de spumare
25. Cească de măsurat - malaxor
26. Racord de abur

## FUNCȚIILE MAȘINII DE ESPRESSO, CANTITĂȚILE DE PREPARARE ȘI MODUL DE ACTIVARE A ACESTORA

TIPUL DE CAFEĂ PREPARATĂ	CANTITATE
Espresso	Singur  35 ml
	Dublu  70 ml
Cappuccino	Singur  170 ml
	Dublu  285 ml
Latte	Singur  340 ml
	Dublu  425 ml

### ATENȚIE!

- În funcție de setarea butonului de dozare a laptelui, cantitățile indicate de CAPPUCINO și LATTE pot fi diferite
- Cantitatea de cafea preparată depinde de grosimea măcinării boabelor de cafea și de gradul de compactare în balon.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați unitatea din cutie, îndepărtați etichetele, autocolantele, elementele de umplere și dispozitivele de blocare pentru transport. Inspectați aparatul pentru a vedea dacă există defecte care ar fi putut apărea în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, contactați distribuitorul dumneavoastră.
2. Curățați aparatul conform instrucțiunilor din capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
3. Montați toate componentele cafenelei la locul lor.
4. Așezați aparatul pe o suprafață tare, uscată, stabilă, plană, orizontală și rezistentă la căldură.
5. Efectuați o operațiune de recoacere a cablajului intern al aparatului de cafea (a se vedea: CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

## INSTALAREA TĂVII DE PICURARE

1. Așezați tava de picurare (7) în poziție și așezați tava de picurare (8) și așezați grila (9) pe tavă.
2. Cele două orificii mari din grilă (9) se află chiar sub orificiile din care curge cafeaua în balon (10) - aceasta este o indicație privind modul de poziționare a unei cești pe tavă sau a două cești mici atunci când se prepară un „espresso dublu”.
3. În funcție de mărimea paharelor pe care le folosiți, puteți utiliza și suportul suplimentar (6).

**ATENȚIE! Îndepărtați în mod regulat lichidul din tava de picurare.**

## UMPLEREA REZERVORULUI DE APĂ

1. Deconectați aparatul de la rețea.
  2. Îndepărtați capacul (17) de pe rezervor, apoi prindeți rezervorul (15) și trageți-l în sus.
- ATENȚIE! Supapa de apă (16) din rezervorul de apă (15) este protejată de un capac de protecție din cauciuc portocaliu. Scoateți-o înainte de a utiliza aparatul de cafea pentru prima dată și puneți-o atunci când aparatul de cafea nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp.**
3. Turnați în rezervor nu mai mult de 1 litru (nivel MAX) de apă potabilă și rece, dar nu mai puțin de 0,2 litri (nivel MIN).
  4. Montați rezervorul din partea din spate a cafelei în soclul (14). Când asamblați rezervorul, asigurați-vă că cârligul de pe carcasa rezervorului se sprijină pe balama din partea din spate a aparatului de cafea.

**ATENȚIE! Nu umpleți rezervorul de apă peste nivelul „MAX”. Nu puneți în funcțiune aparatul cu rezervorul gol sau fără rezervor. Folosiți numai apă rece, potabilă. Nu turnați apă fierbinte.**

## UMPLEREA RECIPIENTULUI DE LAPTE

1. Trageți ușor recipientul de lapte (19) spre dvs. și apoi ridicați-l în sus.
2. Îndepărtați capacul (20) de pe recipientul de lapte.
3. Nu turnați mai mult de 0,7 l (nivelul MAX) de lapte în rezervor, dar nu mai puțin de 0,1 l (nivelul MIN).
4. Puneți capacul (20) la loc pe recipientul de lapte.
5. Așezați recipientul pe locația de montare a recipientului de lapte (18) și apoi glisați-l ușor spre înapoi.

## SELECTAREA FILTRULUI ȘI UMLEREA CAFELEI

1. Selectați filtrul corespunzător în funcție de următorul criteriu:
  - filtru de cafea mic (13a) - pentru cafea de origine unică
  - filtru de cafea mare (13b) - pentru două cafele simple (ESPRESSO) sau o cafea dublă (CAPUCINO, LATTE).
2. Se plasează filtrul selectat (13) în balonul (10).
3. Umpleți filtrul selectat cu cafea proaspătă, fin măcinată (fig.1a).
4. Folosiți malaxorul (25) pentru a frământa cafeaua turnată și apoi curățați excesul de cafea de pe margine pentru a asigura o potrivire corectă (fig. 2b și 2c).

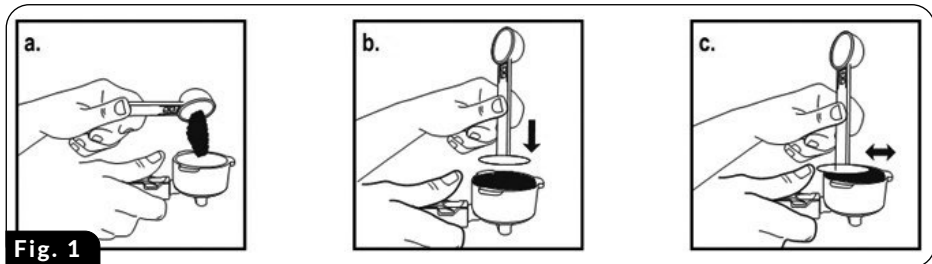


Fig. 1

**ATENȚIE!** Cafeaua nu trebuie să depășească marcajul „MAX” din interiorul filtrului. În cazul unei cafele puternic bătută, aceasta corespunde unei greutate de aproximativ 10 g de cafea pentru filtrul mic și 20 g pentru filtrul mare.

## INSTALAREA/ELIMINAREA BALONULUI FILTRANT ÎN MAȘINA DE CAFEA

1. Așezați flaconul (10) cu filtrul instalat (13) în locașul de montare a flaconului (5) astfel încât suportul flaconului (12) să coincidă cu simbolul lacătului deschis de pe panoul frontal al aparatului de cafea (fig.2).

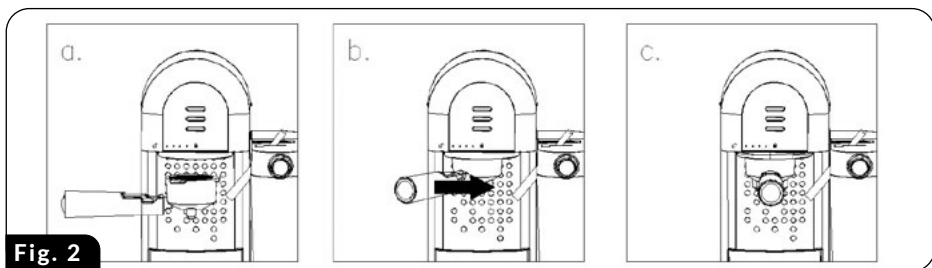


Fig. 2

2. Rotiți ușor spre dreapta mânerul balonului (12), astfel încât să coincidă cu simbolul lacătului închis de pe panoul frontal al aparatului de cafea.
3. Îndepărtarea balonului din aparatul de cafea și a filtrului din balon se face în ordinea inversă a asamblării, și anume: rotiți ușor spre stânga mânerul balonului (12), scoateți balonul (10) din soclul de montare a balonului (5) și scoateți filtrul din balon.

**ATENȚIE!** Țineți întotdeauna balonul de mânerul său (12). Există o pârghie (11) în mâner care permite blocarea filtrului atunci când este scuturat în timpul curățării. Balonul poate fi fierbinte. Aveți grijă.

## PLASAREA CEȘTILOR ÎN APARATUL DE CAFEA

1. Așezați cupele mici pe tava de extragere (6) după ce o scoateți.
2. Cele două orificii mari din farfurie (6) și grila (9) sunt situate direct sub ieșirea de cafea a balonului - ele indică locul în care trebuie poziționate corect cele două cești mici.
3. Așezați o ceașcă mare direct pe grila tăvii de picurare (9) - baza (6) trebuie apoi împinsă în interiorul aparatului.

**ATENȚIE! Când preparați cafea CAPPUCCINO sau LATTE, asigurați-vă că direcționați corect duza tubului de spumare (22) în ceașcă.**

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

### PORNIREA APARATULUI DE CAFEA

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, plană și orizontală.
2. Conectați aparatul de cafea la o sursă de alimentare cu împământare.
3. Porniți aparatul de cafea cu ajutorul întrerupătorului (3) - toate indicatoarele luminoase de lângă butoane încep să clipească - aparatul de cafea se încălzește. După aproximativ 45 de secunde, indicatoarele luminoase de lângă butoanele ESPRESSO se aprind continuu, indicând că aparatul este gata să prepare cafea ESPRESSO. După aproximativ 90 de secunde, toate luminile sunt deja aprinse în mod continuu - aparatul este pregătit să prepare și cafea CAPPUCCINO și LATTE.
4. După ce ați terminat de lucrat cu aparatul de cafea, opriți-l cu ajutorul întrerupătorului (3).

**ATENȚIE! Dacă nu efectuați nicio altă acțiune asupra dispozitivului în decurs de 15 minute, acesta va intra în modul de veghe. Apăsarea oricărui buton va ieși din modul sleep.**

### PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO

1. Montați filtrul selectat (13) în vasul (10), umpleți-l cu cafea și instalați vasul în aparatul de cafea.
2. Asigurați-vă că există suficientă apă în rezervorul de apă (15).
3. Așezați ceașca (ceștile) corespunzătoare pe bază și începeți procesul de preparare cu ajutorul butonului corespunzător (2a). Apăsăți butonul Espresso o dată pentru a prepara o cafea sau de două ori pentru a prepara o porție dublă.
4. Procesul de preparare a berii este indicat de un indicator luminos atunci când este utilizat butonul.
5. Când toate luminile indicatoare se aprind din nou, prepararea cafelei este completă.
6. Pentru mai multă cafea, puteți repeta procesul de preparare sau puteți apăsa și menține apăsat butonul Espresso timp de 3 secunde pentru a regla cantitatea de cafea în funcție de preferințele dvs. Când ați terminat, apăsați din nou butonul Espresso pentru a opri procesul de preparare a cafelei.

**NOTĂ! Pentru a prepara mai puțină cafea decât porția setată, apăsați butonul de funcție pentru a opri procesul de preparare atunci când a fost atinsă cantitatea dorită de cafea.**

### PREPARAREA CAFELEI CAPPUCCINO

**ATENȚIE! Înainte de a pregăti cafeaua CAPPUCCINO, reglați cantitatea de lapte spumat în funcție de preferințele dumneavoastră, rotindu-se butonul de dozare (23) spre stânga pentru mai multă spumă sau spre dreapta pentru mai puțină spumă (fig.3). De asemenea, puteți regla intensitatea spumei în timpul procesului de spumare.**

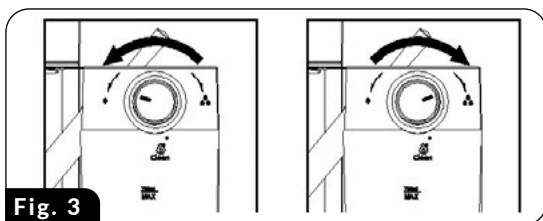


Fig. 3

**ATENȚIE! Folosiți lapte rece (la o temperatură de aproximativ 5°C) cu un conținut de grăsime de cel puțin 3,2% pentru a asigura un efect optim de spumare.**

1. Montați filtrul selectat (13) în vasul (10), umpleți-l cu cafea și instalați vasul în aparatul de cafea.
2. Asigurați-vă că există cantitatea potrivită de apă în rezervorul de apă (15) și cantitatea potrivită de lapte în rezervorul de lapte (19).
3. Așezați ceașca potrivită și începeți procesul de preparare cu ajutorul butonului (2b). Apăsati butonul Cappuccino o dată pentru a prepara o ceașcă mică de cappuccino sau de două ori pentru a prepara o ceașcă mare de cappuccino. Aparatul va începe să prepare cappuccino în funcție de selecția făcută.
4. Procesul de preparare a berii este indicat de un indicator luminos atunci când este utilizat butonul.
5. Când toate luminile indicatoare se aprind din nou, prepararea cafelei este completă.

### LATTE BREWING

**ATENȚIE! Înainte de a vă pregăti cafeaua LATTE, reglați cantitatea de lapte spumat în funcție de preferințele dvs., rotiți butonul de dozare (23) spre stânga pentru mai multă spumă sau spre dreapta pentru a reduce cantitatea de spumă (fig.3). De asemenea, puteți regla intensitatea spumei în timpul procesului de spumare.**

**ATENȚIE! Folosiți lapte rece (la o temperatură de aproximativ 5°C) cu un conținut de grăsime de cel puțin 3,2% pentru a asigura un efect optim de spumare.**

1. Montați filtrul selectat (13) în vasul (10), umpleți-l cu cafea și instalați vasul în aparatul de cafea.
2. Asigurați-vă că există cantitatea potrivită de apă în rezervorul de apă (15) și cantitatea potrivită de lapte în rezervorul de lapte (19).
3. Așezați ceașca corespunzătoare și începeți procesul de preparare cu ajutorul butonului (2c). Apăsati butonul Latte o dată pentru a prepara o ceașcă mică de latte sau de două ori pentru a prepara o ceașcă mare de latte.
4. Procesul de preparare a berii este indicat de un indicator luminos atunci când este utilizat butonul.
5. Când toate luminile indicatoare se aprind din nou, prepararea cafelei este completă.

### LAPTE DE FROZĂ

Aparatul permite, de asemenea, prepararea doar a laptelui spumat. Țineți apăsat butonul Cappuccino (2a) timp de 3 secunde dacă doriți să adăugați mai multă spumă la băutura sau să pregătiți lapte spumat pentru o altă băutura, de exemplu macchiato, ciocolată caldă, ceai cu lapte etc. Când ați terminat, apăsați din nou butonul Cappuccino pentru a opri procesul de spumare a laptelui.

**ATENȚIE! După ce ați terminat de preparat băutura din lapte, puteți depozita recipientul cu lapte direct în frigider (gata de a fi folosit data viitoare).**

### FINALIZAREA MAȘINII DE CAFEA

1. După ce ați terminat lucrul, opriți expresorul cu ajutorul întrerupătorului (3) și deconectați-l de la rețea.
2. De îndată ce aparatul de cafea s-a răcit, curățați-l în conformitate cu instrucțiunile din capitolul de curățare și întreținere.
3. Depozitați recipientul cu lapte nefolosit în frigider.

### SFATURI PRACTICE PENTRU PREPARAREA CAFELEI

1. Pregătiți cafeaua ESPRESSO într-o ceașcă caldă. Veți obține o încălzire rapidă a paharului dacă turnați în prealabil apă fierbinte în el. O cafea ESPRESSO clasică trebuie preparată dintr-un amestec

de mai multe cafele într-o ceașcă de aproximativ 70 ml și nu trebuie turnată mai mult de jumătate. ESPRESSO-ul dublu se mai numește și DOPPIO.

2. Cafeaua CAPPUCCINO poate fi preparată într-o ceașcă transparentă pentru un efect vizual mai bun.
3. Folosiți lapte rece (la o temperatură de aproximativ 5°C) cu un conținut de grăsime de cel puțin 3,2% pentru a asigura un efect optim de spumare. Se spumează laptele într-o ceașcă cu diametru cât mai mic, astfel încât spuma să nu se împrăștie pe margini. Laptele spumos îi poate crește considerabil volumul.
4. Îndepărtați întotdeauna cu grijă din filtre orice rest de cafea rămasă de la prepararea anterioară. Chiar și cantități mici de cafea veche afectează în mod negativ gustul cafelei proaspăt preparate.
5. Nu folosiți cafea măcinată cu zahăr, deoarece acesta poate înfundă filtrul și poate deteriora aparatul.
6. Cafeaua măcinată își va păstra aroma doar 7-8 zile, cu condiția să fie depozitată într-un recipient etanș și într-un loc răcoros și întunecat. Nu depozitați în frigider sau în congelator. Se recomandă ca cerealele integrale să fie măcinate chiar înainte de utilizare. Boabele de cafea depozitate într-un recipient etanș își păstrează aroma timp de 4 săptămâni.
7. Cafeaua măcinată nu trebuie să fie prea „pulverulentă”, deoarece poate bloca fluxul de apă în filtru, chiar și la presiune ridicată, în timp ce o măcinare prea grosieră nu va elibera pe deplin aroma cafelei.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

**ATENȚIE! Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare și așteptați să se răcească înainte de a-l curăța.**

**ATENȚIE! Nu scufundați carcasa aparatului de cafea în apă sau în alte lichide.**

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare, numai în acest fel aparatul va putea să elibereze toată aroma cafelei preparate.
2. Ștergeți carcasa cu o cârpă moale și umedă. Nu utilizați detergenți abrazivi sau agenți de curățare, deoarece aceștia pot zgâria carcasa aparatului de cafea.
3. Îndepărtați cafeaua folosită de pe filtre (13), apoi spălați filtrele și balonul (10) în apă caldă cu detergent ușor, clătiți și uscați. Nu spălați filtrele și flacoanele în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți filtrul plat situat în soclul de montare a balonului (5) cu un prosop de hârtie pentru a îndepărta reziduurile de cafea. Periodic, folosiți o șurubelniță pentru a deșuruba filtrul și clătiți-l în apă. Verificați permeabilitatea găurilor din filtru. Înșurubați-l la loc.
5. Pentru a curăța recipientul de lapte și sistemul de spumare, urmați instrucțiunile de mai jos (fig.4):



Fig. 4

- scoateți recipientul de lapte din aparat

**Atenție! Pentru a scoate recipientul de lapte, ridicați-l ușor și apoi trageți-l afară.**

- scoateți capacul rezervorului (20)

- Îndepărtați conducta de aspirare a laptelui (21) și racordul de abur (26) de pe capac - consultați marceajele de pe capac și ridicați garnitura plată de silikon de pe capac.
- se spală capacul recipientului (20), tubul de lapte (21), racordul de abur (26) și garnitura de etanșare a acestuia sub jet de apă și se usucă.
- După spălare, instalați tubul de lapte și conectorul de aburi în capac, închideți cu ajutorul garniturii plate de silikon de pe capac.

**ATENȚIE! Asigurați-vă că garnitura de cauciuc a racordului de abur (26) este așezată corect pe racord înainte de instalare.**

- spălați recipientul pentru lapte (19) în apă caldă cu detergent, clătiți și uscați, recipientul poate fi spălat în mașina de spălat vase.
  - se toarnă aproximativ 200 ml de apă în recipientul de lapte și se instalează recipientul cu capacul pe aparat
  - așezați o ceașcă mare goală pe tava de picurare, îndreptați duza de spumare (22) spre ceașcă
  - rotiți butonul de dozare a volumului de lapte (23) în poziția „Clean”.
  - Conectați aparatul de cafea la rețeaua electrică și porniți programul de autocurățare:  
Apăsăți și mențineți apăsat butonul Latte (2c) timp de 3 secunde, apoi eliberați-l pentru a activa funcția de curățare. Aparatul va începe să elibereze apă și abur prin tubul de spumare. După ce sistemul de spumare a laptelui a fost curățat, aparatul va intra în modul de așteptare.
  - Opritiți aparatul, deconectați-l de la rețea și scoateți apa din recipientul de lapte.
6. Spălați rezervorul de apă (15) și capacul acestuia (17) în apă caldă cu detergent, clătiți și uscați. Puteți spăla rezervorul în mașina de spălat vase.
7. Spălați tava de picurare (8), grila tăvii (9) și tava extensibilă (6) în apă caldă cu detergent, clătiți și uscați.
8. Înainte de a porni aparatul de cafea pentru prima dată și întotdeauna după o pauză prelungită de utilizare, efectuați o preîncălzire a cablurilor interne. Efectuați următorii pași:
- umpleți rezervorul de apă (15) cu apă, astfel încât apa să se situeze între nivelurile „MIN” și „MAX”.
  - umpleți recipientul de lapte (19) cu apă, astfel încât apa să se situeze între nivelurile „MIN” și „MAX”.
  - instalați un balon cu filtru (fără cafea) în aparatul de cafea
  - așezați o ceașcă de cafea pe tava de picurare și introduceți în ea duza de spumare (22)
  - conectați aparatul la o sursă de alimentare cu împământare, porniți aparatul (3) și așteptați până când toate luminile indicatoare se aprind continuu
  - porniți procesul de preparare „Cappuccino” cu ajutorul butonului (2b) - din duză va începe să iasă abur (sau abur și apă, în funcție de setarea butonului „22”), iar din balon va începe să iasă apă fierbinte. Când procesul este finalizat, toate luminile indicatoare se aprind continuu - apoi repetați procesul de încă trei ori.

## DECALCIFIERE

Aparatul de cafea este echipat cu o funcție de decalcifiere. Atunci când recipientul de lapte este gol, aparatul vă va reaminti să detartrați prin intermediul a șase indicatoare care clipesc rapid pe panoul de control (2a,2b,2c). Faceți următoarele:

- Umpleți rezervorul de apă cu aproximativ 600 ml de apă curată și un detartrant pentru mașini de cafea.

**ATENȚIE! Folosiți agenții de decalcifiere pentru mașinile de cafea. Urmați recomandările producătorului de detartrant. Alte mijloace pot deteriora materialele pieselor aparatului și/sau pot avea un efect de decalcifiere zero.**

- Apăsați simultan butoanele Espresso (2a) și Latte (2c). Aparatul va intra automat în modul de decalcifiere, iar apoi cei șase indicatori vor clipi încet și alternativ. După aproximativ 10 minute de funcționare, procesul se va încheia.
- Îndepărtați amestecul de decalcifiere rezidual din rezervorul de apă, clătiți rezervorul și umpleți-l cu 600 ml de apă curată, apoi apăsați din nou simultan butoanele Espresso (2a) și Latte (2c), iar aparatul va continua curățarea, timp în care cele șase indicatoare vor clipi încet și alternativ. După aproximativ 10 minute de funcționare, aparatul va încheia procesul de decalcifiere și va reveni în modul de așteptare.

### ATENȚIE!

**Puteți apăsa orice buton de funcție pentru a face cafeaua corespunzătoare atunci când aparatul vă reamintește să efectuați procesul de decalcifiere. După ce a fost preparată cafeaua corespunzătoare, aparatul va continua să vă reamintească să efectuați procesul de decalcifiere.**

**Procesul de decalcifiere poate fi oprit în orice moment prin apăsarea oricărui buton, după care aparatul va continua să reamintească utilizatorului să efectueze decalcificarea. Aparatul va intra în modul de așteptare normală numai după ce întregul proces de decalcifiere a fost finalizat.**

## PROBLEME ȘI CUM SĂ LE REZOLVĂM

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Cafeaua nu curge în timpul preparării	Nu există apă în rezervor	Umpleți cu apă
	Cafea măcinată prea fin	Schimbați cafeaua din filtru cu o măcinare mai fină
	Prea multă cafea în filtru	Umpleți filtrul cu mai puțină cafea
	Cafea prea bine bătută în filtru	Umpleți filtrul cu cafea și bateți cu mai puțină forță.
Cafeaua se scurge prin părțile laterale ale balonului	Flaconul nu este blocat în poziția finală	Strângeți balonul în poziția finală
	Cafea pe marginea balonului	Se îndepărtează balonul și se curăță marginea balonului.
	Prea multă cafea în filtru	Umpleți filtrul cu mai puțină cafea
Laptele nu este spumos, nu curge din duză	Lipsa de vapori	Umpleți cu apă
	Laptele nu este suficient de rece	Folosiți lapte răcit
	Duza de spumare blocată	Curățați duza de spumare
Cafeaua curge prea repede	Cafea măcinată prea grosier	Măcinați cafeaua mai fin
	Nu este suficientă cafea în filtru	Umpleți filtrul cu mai multă cafea
Cafea prea slabă	Pentru cafeaua dublă s-a folosit un filtru mic	Utilizați un filtru mare
	Cafea măcinată prea grosier	Măcinați cafeaua mai fin
Pulsarea rapidă a tuturor luminilor indicatoare	Nu există apă în rezervor	Umpleți cu apă
Pulsarea lămpilor indicatoare Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Memento pentru detartrarea aparatului de cafea	Efectuați procedura de decalcifiere

**DATE TEHNICE**

**Parametrii tehnici sunt înscrși pe plăcuța de fabricație a produsului.**  
**Lungimea cablului de rețea: 1,00 m.**

**ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a face modificări tehnice!**

*Acest manual a fost tradus automat.*

*În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.*

**Eliminarea corectă a produsului (deșeurii de echipamente electrice și electronice)**

Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

## УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
- Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети!
- Наполняйте бак только холодной водой.
- Запрещается использовать поврежденное устройство, в том числе с поврежденным шнуром или вилкой. В этом случае отдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или травмам.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его касания горячих поверхностей.
- Рабочий блок нельзя размещать в шкафу.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Перед очисткой сначала выньте вилку из розетки и дождитесь полного остывания устройства.
- Запрещается оставлять устройство, подключенное к источнику питания, без присмотра.
- Не включать устройство без воды.
- Не ставьте устройство рядом с электрическими и газовыми плитами, горелками, духовками и т. п.
- Не заливайте воду в резервуар после включения прибора.
- Обязательно вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, или перед очисткой.
- По окончании работы устройство необходимо выключить!
- Не используйте устройство для целей, для которых оно не предназначено.
- Экспресс-кофеварка предназначена исключительно для домашнего использования.
- Устройство должно подключаться к сетевой розетке с заземляющим контактом.

- Настоящее устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими, умственными способностями и лицами с недостатком опыта и знаний об устройстве, если обеспечен надзор за ними или если они были предварительно проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают, в чем состоит опасность. Уборка и техническое обслуживание должны выполняться детьми только в возрасте не менее 8 лет и под присмотром взрослых. Чистка/обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра.
- Следует хранить устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием/устройством.
- Температура доступных поверхностей может быть выше, когда устройство работает.
- Используйте устройство на ровной и стабильной поверхности.
- Не вынимайте вилку из розетки электросети, держась за провод.
- Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. п.).
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разрешайте детям играть пленкой. Риск удушья!**
- **ВНИМАНИЕ! Во время работы колба кофемашины нагревается. Используйте ручку колбы.**









## **ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!**

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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Корпус кофемашины
2. Панель управления
  - a. кнопка выбора одинарного/двойного кофе «Эспрессо» со световыми индикаторами
  - b. кнопка выбора одинарного/двойного кофе «Капучино» со световыми индикаторами
  - c. кнопка выбора одинарного/двойного кофе «Латте» со световыми индикаторами
3. Переключатель включения/выключения
4. Место для хранения колбы и фильтра
5. Гнездо для установки колбы фильтра
6. Выдвижной подстаканник для маленького стакана (стаканов)
7. Место установки поддона для сбора капель
8. Поддон для сбора капель
9. Решетка поддона для сбора капель
10. Колба с кофейным фильтром
11. Рычаг блокировки фильтра
12. Ручка колбы
13. Кофейный фильтр
  - a. маленький фильтр для кофе
  - b. большой фильтр для кофе
14. Монтажное гнездо водяного бака
15. Емкость для воды
16. Водяной клапан
17. Крышка пылесборника
18. Место установки контейнера для молока
19. Контейнер для молока 0,7 л
20. Крышка емкости для молока
21. Линия всасывания молока
22. Дозирующая насадка для молока/пара
23. Ручка дозирования объема молока
24. Рычаг пенообразующей форсунки
25. Мерная чашка - тестомес
26. Паровое соединение

## ФУНКЦИИ ЭСПРЕССО-КОФЕМАШИНЫ, КОЛИЧЕСТВО ЗАВАРОК И СПОСОБЫ ИХ АКТИВАЦИИ

ТИП СВАРЕННОГО КОФЕ	QUANTITY
Эспрессо	Single  35 мл
	Double  70 мл
Капучино	Single  170 мл
	Double  285 мл
Latte	Single  340 мл
	Double  425 мл

## ВНИМАНИЕ!

- В зависимости от настройки ручки дозирования молока, указанные количества CARPUCCINO и LATTE могут быть различными

**- Количество сваренного кофе зависит от толщины помола кофейных зерен и степени их уплотнения в колбе.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте устройство из коробки, удалите все этикетки, наклейки, наполнители и транспортировочные блокировки. Проверьте устройство на предмет повреждений при транспортировке. В случае каких-либо сомнений следует связаться с продавцом.
2. Очистите прибор в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «Очистка и техническое обслуживание».
3. Установите все компоненты кафе на свои места.
4. Установите устройство на твердую, сухую, устойчивую, ровную, горизонтальную и термостойкую поверхность.
5. Выполните отжиг внутренней проводки кофемашины (см: ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

## УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

1. Установите поддон для сбора капель (7) на место, установите поддон для сбора капель (8) и положите на него решетку (9).
2. Два больших отверстия в решетке (9) находятся непосредственно под отверстиями, из которых кофе поступает в колбу (10), - это указание на то, как следует располагать чашку на подносе или две маленькие чашки при приготовлении двойного «эспрессо».
3. В зависимости от размера используемых чашек можно также использовать дополнительную выдвигающую подставку (6).

**ВНИМАНИЕ! Регулярно удаляйте жидкость из поддона для сбора капель.**

## НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

1. Отключите прибор от сети.
2. Снимите крышку (17) с резервуара, затем возьмитесь за резервуар (15) и потяните его вверх.

**ВНИМАНИЕ! Водяной клапан (16) в резервуаре для воды (15) защищен оранжевым резиновым защитным колпачком. Снимите его перед первым использованием кофе-машины и надевайте, если кофе-машина не используется в течение длительного времени.**

3. Залейте в бак не более 1 л (уровень MAX) питьевой холодной воды, но не менее 0,2 л (уровень MIN).
4. Установите резервуар в задней части кафе в гнездо (14). При сборке резервуара убедитесь, что крючок на корпусе резервуара опирается на шарнир в задней части кофемашины.

**ВНИМАНИЕ! Не заполняйте резервуар для воды выше уровня «MAX». Не запускайте прибор с пустым баком или без бака. Используйте только холодную питьевую воду. Не заливайте горячей водой.**

## НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

1. Осторожно потяните контейнер для молока (19) на себя, а затем поднимите его вверх.
2. Снимите крышку (20) с контейнера для молока.
3. Налейте в резервуар не более 0,7 л (уровень MAX) молока, но не менее 0,1 л (уровень MIN).
4. Установите крышку (20) обратно на контейнер с молоком.
5. Установите контейнер на место крепления контейнера для молока (18), а затем аккуратно сдвиньте его назад.

## ВЫБОР ФИЛЬТРА И НАПОЛНЕНИЕ КОФЕ

1. Выберите подходящий фильтр в соответствии со следующим критерием:
  - маленький фильтр для кофе (13a) - для кофе одного сорта
  - большой фильтр для кофе (13b) - для приготовления двух одинарных кофе (ESPRESSO) или одного двойного кофе (CAPUCCINO, LATTE).
2. Поместите выбранный фильтр (13) в колбу (10).
3. Заполните выбранный фильтр свежим мелкомолотым кофе (рис. 1a).
4. С помощью тестомеса (25) размять налитый кофе, а затем очистить ободок от излишков кофе, чтобы обеспечить правильную посадку (рис. 2b и 2c).

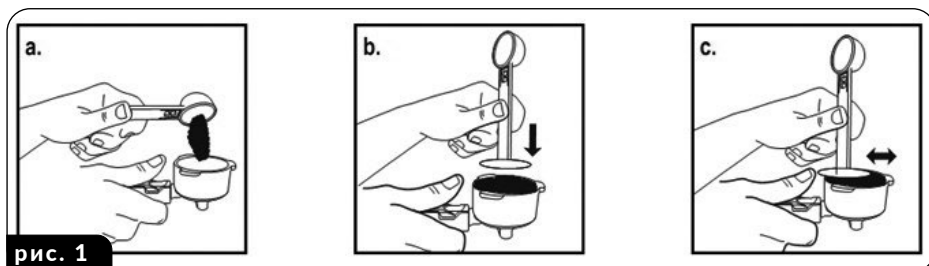


рис. 1

**ВНИМАНИЕ!** Количество кофе не должно превышать отметку «MAX» на фильтре. Для сильно взбитого кофе это соответствует весу примерно 10 г кофе для малого фильтра и 20 г для большого фильтра.

## УСТАНОВКА/СНЯТИЕ КОЛБЫ ФИЛЬТРА В КОФЕМАШИНЕ

1. Установите колбу (10) с установленным фильтром (13) в гнездо для установки колбы (5) так, чтобы держатель колбы (12) совпал с символом открытого висячего замка на передней панели кофемашины (рис. 2).

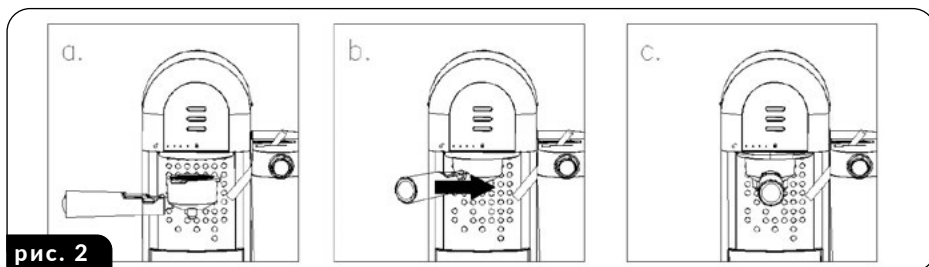


рис. 2

2. Поверните ручку колбы (12) немного вправо так, чтобы она совпала с символом закрытого навесного замка на передней панели кофемашины.
3. Снятие колбы с кофемашины и фильтра с колбы производится в порядке, обратном порядку сборки, т.е. поверните ручку колбы (12) немного влево, выньте колбу (10) из гнезда крепления колбы (5) и снимите фильтр с колбы.

**ВНИМАНИЕ!** Всегда держите колбу за ручку (12). В рукоятке имеется рычаг (11), который позволяет заблокировать фильтр, если его встряхнуть во время очистки. Колба может быть горячей. Соблюдайте осторожность.

## УСТАНОВКА ЧАШЕК В КОФЕМАШИНУ

1. Поместите маленькие чашки на выдвижной лоток (6) после его извлечения.
2. Два больших отверстия в блюде (6) и решетке (9) находятся непосредственно под выходным отверстием для кофе в колбе - они указывают место для правильного расположения двух маленьких чашек.
3. Поставьте большую чашку прямо на решетку поддона (9) - основание (6) при этом должно быть задвинуто внутрь прибора.

**ВНИМАНИЕ!** При приготовлении кофе CAPPUCCINO или LATTE следите за тем, чтобы правильно направить сопло трубки для вспенивания (22) в чашку.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### ЗАПУСК КОФЕМАШИНЫ

1. Установите устройство на твердой, сухой, ровной и горизонтальной поверхности.
2. Подключите духовку к заземленному источнику питания.
3. Включите кофеварку с помощью выключателя (3) - все индикаторы рядом с кнопками начинают мигать - кофеварка начинает разогреваться. Примерно через 45 секунд индикаторы, расположенные рядом с кнопками ESPRESSO, загораются непрерывным светом, указывая на то, что машина готова к приготовлению кофе ESPRESSO. Примерно через 90 секунд все индикаторы уже горят непрерывно - машина также готова к приготовлению кофе CAPPUCCINO и LATTE.
4. По окончании работы с кофеваркой выключите ее с помощью выключателя (3).

**ВНИМАНИЕ!** Если в течение 15 минут не предпринимать никаких действий с устройством, оно перейдет в спящий режим. Нажатие любой кнопки приводит к выходу из спящего режима.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

1. Установите выбранный фильтр (13) в колбу (10), наполните ее кофе и установите колбу в кофемашину.
2. Убедитесь, что в баке для воды (15) достаточно воды.
3. Установите нужную чашку (чашки) на основание и запустите процесс заваривания с помощью соответствующей кнопки (2а). Нажмите кнопку Espresso один раз для приготовления одной порции кофе или два раза для приготовления двойной порции.
4. Процесс заваривания при использовании кнопки отображается световой индикацией.
5. Когда все индикаторы загорятся, приготовление кофе будет завершено.
6. Для получения большего количества кофе можно повторить процесс приготовления или нажать и удерживать кнопку Espresso в течение 3 секунд, чтобы отрегулировать количество кофе в соответствии со своими предпочтениями. По окончании нажмите кнопку Espresso еще раз, чтобы остановить процесс приготовления кофе.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Чтобы сварить меньше кофе, чем заданная порция, нажмите функциональную кнопку, чтобы остановить процесс варки, когда будет достигнуто желаемое количество кофе.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ КАПУЧИНО

**ВНИМАНИЕ!** Перед приготовлением кофе САПУССИНО отрегулируйте количество взбитого молока в соответствии с вашими предпочтениями, повернув ручку дозатора (23) влево для большего количества пены или вправо для меньшего количества пены (рис. 3). В процессе пенообразования можно также регулировать интенсивность пены.

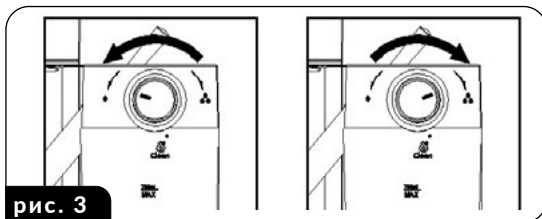


рис. 3

**ВНИМАНИЕ!** Используйте холодное молоко (при температуре около 5°C/3,2°F) с содержанием белка не менее 3% для оптимального вспенивания.

1. Установите выбранный фильтр (13) в колбу (10), наполните ее кофе и установите колбу в кофемашину.
2. Убедитесь, что в резервуаре для воды (15) находится необходимое количество воды, а в резервуаре для молока (19) - необходимое количество молока.
3. Установите соответствующую чашку и запустите процесс заваривания с помощью кнопки (2b). Нажмите кнопку Сappuccino один раз, чтобы приготовить маленькую чашку капучино, или два раза, чтобы приготовить большую чашку капучино. Машина начнет приготовление капучино в соответствии с сделанным выбором.
4. Процесс заваривания при использовании кнопки отображается световой индикацией.
5. Когда все индикаторы загорятся, приготовление кофе будет завершено.

## ПИВОВАРНЯ LATTE

**ВНИМАНИЕ!** Перед приготовлением кофе LATTE отрегулируйте количество взбитого молока в соответствии со своими предпочтениями, повернув ручку дозатора (23) влево для получения большего количества пены или вправо для уменьшения количества пены (рис. 3). В процессе пенообразования можно также регулировать интенсивность пены.

**ВНИМАНИЕ!** Используйте холодное молоко (при температуре около 5°C/3,2°F) с содержанием белка не менее 3% для оптимального вспенивания.

1. Установите выбранный фильтр (13) в колбу (10), наполните ее кофе и установите колбу в кофемашину.
2. Убедитесь, что в резервуаре для воды (15) находится необходимое количество воды, а в резервуаре для молока (19) - необходимое количество молока.
3. Установите соответствующую чашку и запустите процесс заваривания с помощью кнопки (2c). Нажмите кнопку Latte один раз, чтобы приготовить маленькую чашку латте, или два раза, чтобы приготовить большую чашку латте.
4. Процесс заваривания при использовании кнопки отображается световой индикацией.
5. Когда все индикаторы загорятся, приготовление кофе будет завершено.

## МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ

Кроме того, машина позволяет готовить только взбитое молоко. Нажмите и удерживайте кнопку Сappuccino (2a) в течение 3 секунд, если вы хотите добавить больше пены в напиток или приготовить взбитое молоко для другого напитка, например, макиато, горячего шоколада, чая латте и т.д. По окончании нажмите кнопку Сappuccino еще раз, чтобы остановить процесс вспенивания молока.

**ВНИМАНИЕ!** По окончании приготовления молочного напитка контейнер с молоком можно хранить непосредственно в холодильнике (в готовности к использованию в следующий раз).

### ЗАВЕРШЕНИЕ СТРОИТЕЛЬСТВА КОФЕМАШИНЫ

1. По окончании работы выключите эспрессо с помощью выключателя (3) и отсоедините его от сети.
2. Как только кофемашина остынет, очистите ее в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «Чистка и обслуживание».
3. Храните контейнер с неиспользованным молоком в холодильнике.

### ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

1. Заварите кофе ESPRESSO в теплой чашке. Быстро нагреть чашу можно, предварительно налив в нее горячую воду. Классический кофе ESPRESSO следует варить из смеси нескольких сортов кофе в чашке объемом около 70 мл и наливать не более чем наполовину. Двойной ESPRESSO также называется DOPPIO.
2. Кофе CAPPUCCINO можно заваривать в прозрачной чашке для лучшего визуального эффекта.
3. Используйте холодное молоко (при температуре около 5°C/3,2°F) с содержанием белка не менее 3% для оптимального вспенивания. Взбить молоко в чашке как можно меньшего диаметра, чтобы пена не растекалась по сторонам. Вспененное молоко может значительно увеличить его объем.
4. Всегда тщательно удаляйте из фильтров остатки кофе, оставшиеся после предыдущей варки. Даже небольшое количество старого кофе отрицательно сказывается на вкусе только что сваренного кофе.
5. Не используйте молотый кофе с сахаром, так как он может засорить фильтр и повредить машину.
6. Молотый кофе сохраняет свои вкусовые качества только в течение 7-8 дней при условии хранения в герметичной упаковке и в прохладном темном месте. Не хранить в холодильнике или морозильной камере. Цельные зерна рекомендуется измельчать непосредственно перед использованием. Кофейные зерна, хранящиеся в герметичном контейнере, сохраняют свои вкусовые качества в течение 4 недель.
7. Молотый кофе не должен быть слишком «порошкообразным», так как он может заблокировать поток воды в фильтре даже под высоким давлением, а слишком грубый помол не позволит полностью раскрыть аромат кофе.

### ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

**ВНИМАНИЕ!** Отключите прибор от сети питания и подождите, пока он остынет, прежде чем приступать к очистке.

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

1. Очищайте машину после каждого использования, только в этом случае она сможет полностью раскрыть аромат сваренного кофе.
2. Протрите корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие и моющие средства, так как они могут поцарапать корпус кофеварки.

3. Удалите использованный кофе из фильтров (13), затем промойте фильтры и колбу (10) в теплой воде с мягким моющим средством, ополосните и высушите. Не мойте фильтры и колбы в посудомоечной машине.
4. Протрите плоский фильтр, расположенный в гнезде для установки колбы (5), бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки кофе. Периодически с помощью отвертки откручивайте фильтр и промывайте его в воде. Проверьте проходимость отверстий в фильтре. Прикрутите его на место.
5. Для очистки контейнера для молока и системы вспенивания следуйте приведенным ниже инструкциям (рис. 4):



рис. 4

- извлеките контейнер для молока из машины

**Внимание! Чтобы снять контейнер с молоком, слегка приподнимите его, а затем вытащите.**

- Снимите крышку емкости для кофе.
- Отсоедините от крышки молокоотсос (21) и паровой патрубок (26) - см. метки на крышке, и снимите силиконовое плоское уплотнение на крышке.
- промойте крышку контейнера (20), молочную трубку (21), паровой шов (26) и его уплотнение под проточной водой и высушить
- После промывки установите молочную трубку и паровой коннектор в крышку, закройте крышку силиконовым плоским уплотнением.

**ВНИМАНИЕ! Перед установкой убедитесь, что резиновое уплотнение парового соединения (26) правильно надето на соединение.**

- вымыть контейнер для молока (19) в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить, контейнер можно мыть в посудомоечной машине
  - налейте в контейнер для молока около 200 мл воды и установите контейнер с крышкой на машину
  - поставьте большую пустую чашку на поддон для сбора капель, направьте насадку для приготовления пены (22) на чашку
  - повернуть ручку дозирования объема молока (23) в положение «Чистота»
  - Подключите кофеварку к электросети и запустите программу самоочистки: Нажмите и удерживайте кнопку Latte (2c) в течение 3 секунд, затем отпустите ее, чтобы активировать функцию очистки. Прибор начнет выпускать воду и пар через трубку для вспенивания. После очистки системы вспенивания молока машина перейдет в режим ожидания.
  - Выключите машину, отсоедините ее от сети и удалите воду из контейнера для молока.
6. Выймите резервуар для воды (15) и его крышку (17) в теплой воде с моющим средством, ополосните и высушите. Бак можно мыть в посудомоечных машинах.
  7. Выймите поддон (8), решетку поддона (9) и выдвигной поддон (6) в теплой воде с моющим средством, ополосните и высушите.

8. Перед первым запуском кофемашины, а также после длительного перерыва в эксплуатации всегда выполняйте предварительный нагрев внутренних проводов. Выполните следующие действия:
- заполните водяной бак (15) водой так, чтобы вода находилась между уровнями «MIN» и «MAX»
  - заполнить емкость для молока (19) водой так, чтобы вода находилась между уровнями «MIN» и «MAX»
  - установить колбу с фильтром (без кофе) в кофемашину
  - поставьте кофейную чашку на поддон для сбора капель и вставьте в нее насадку для приготовления пены (22)
  - подключите прибор к заземленной электросети, включите прибор (3) и дождитесь непрерывного свечения всех индикаторов
  - запустите процесс приготовления «Капучино» с помощью кнопки (2b) - из сопла начнет выходить пар (или пар и вода, в зависимости от установки регулятора «22»), а из колбы - горячая вода. По окончании процесса все индикаторы загораются непрерывно - затем повторите процесс еще три раза.

## ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ

Кофемашина оснащена функцией удаления накипи. Когда контейнер для молока опустеет, прибор напомнит о необходимости удаления накипи с помощью шести быстро мигающих индикаторов на панели управления (2a,2b,2c). Затем выполните следующие действия:

- Заполните резервуар для воды примерно 600 мл чистой воды и средства для удаления накипи для кофемашин

**ВНИМАНИЕ! Используйте имеющиеся в продаже средства для удаления накипи в кофемашинах. Следуйте рекомендациям производителя средства для удаления накипи. Другие средства могут повредить материалы деталей машины и/или не дать эффекта удаления накипи.**

- Одновременно нажмите кнопки «Эспрессо» (2a) и «Латте» (2c). Прибор автоматически перейдет в режим удаления накипи, после чего шесть индикаторов будут медленно мигать поочередно. Примерно через 10 минут работы процесс завершится
- Удалите остатки смеси для удаления накипи из резервуара для воды, ополосните резервуар и заполните его 600 мл чистой воды, затем снова одновременно нажмите кнопки Espresso (2a) и Latte (2c), и машина продолжит очистку, в это время шесть индикаторов будут медленно мигать поочередно. Примерно через 10 минут работы прибор завершит процесс удаления накипи и вернется в режим ожидания.

### **ВНИМАНИЕ!!!**

**Вы можете нажать любую функциональную кнопку, чтобы приготовить соответствующий кофе, когда машина напомнит Вам о необходимости выполнить процедуру удаления накипи. После приготовления соответствующего кофе машина продолжит напоминать о необходимости выполнить процедуру удаления накипи.**

**Процесс удаления накипи может быть остановлен в любой момент нажатием любой кнопки, после чего прибор продолжит напоминать пользователю о необходимости удаления накипи. Прибор переходит в нормальный режим ожидания только после завершения всего процесса декальцинации.**

## ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофе не поступает во время приготовления	Отсутствует вода в резервуаре	Заполнить водой
	Слишком мелкий помол кофе	Замените кофе в фильтре на более мелкий помол
	Слишком много кофе в фильтре	Заполните фильтр меньшим количеством кофе
	Слишком плотно взбитый кофе в фильтре	Заполните фильтр кофе и взбейте с меньшей силой
Кофе стекает по стенкам колбы	Колба не зафиксирована в конечном положении	Затяните колбу в окончательное положение
	Кофе на краю колбы	Извлеките колбу и очистите ее край
	Слишком много кофе в фильтре	Заполните фильтр меньшим количеством кофе
Молоко не пенится, не вытекает из насадки	Дефицит паров	Заполнить водой
	Молоко недостаточно холодное	Используйте охлажденное молоко
	Пенообразующая насадка заблокирована	Очистка пенообразующей насадки
Кофе течет слишком быстро	Кофе слишком грубого помола	Более мелкий помол кофе
	Недостаточное количество кофе в фильтре	Наполните фильтр большим количеством кофе
Слишком слабый кофе	Для приготовления двойного кофе использовался маленький фильтр	Используйте большой фильтр
	Кофе слишком грубого помола	Более мелкий помол кофе
Быстрое пульсирование всех индикаторных ламп	Отсутствует вода в резервуаре	Заполнить водой
Пульсация индикаторных ламп Эспрессо, Капучино, Латте (2a,2b,2c)	Напоминание о необходимости очистки кофемашины от накипи	Выполните процедуру удаления накипи

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические параметры указаны на заводской табличке изделия.  
Длина шнура питания: 1,00 м.



**ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой возможность внесения изменений!**

*Данное руководство было переведено на машинный язык.  
В случае сомнений следует обратиться к его англоязычной версии.*

### Правильная утилизация продукта (исношенное электрическое и электронное оборудование)



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

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti!
- Do nádoby nalievajte iba studenú vodu.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte ak je poškodené, ani vtedy, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. V takomto prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, vzniku požiaru alebo k úrazu.
- Kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Pracovná jednotka nesmie byť umiestnená v skrini.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Predtým, než zariadenie začnete čistiť, najprv vytiahnite zástrčku z el. zásuvky, a počkajte, kým zariadenie úplne vychladne.
- Zapojené zariadenie do siete, nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Zariadenie nezapínajte bez vody.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti elektrických a plynových sporákov, horákov, rúr ap.
- Po zapnutí zariadenia nenalievajte do nádoby vodu.
- Ak zariadenie nepoužívate, alebo pred jeho čistením, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Po skončení práce zariadenie sa musí vypnúť!
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Kávovar je určený výhradne iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne preškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ

nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Čistenie/údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- Teplota dostupných povrchov môže byť vyššia, keď je spotrebič spustený.
- Zariadenie používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali obalmi. Nebezpečenstvo udusenía!**
- **POZOR! Páka kávovaru je počas prevádzky horúca. Použite držiak páky.**









**POZOR! Horúci povrch!**

- **POZOR! Nespúšťajte kávovar bez nasadenej páky s vybraným filtrom.**

## POPIS ZARIADENIA

1. Plášť kávovaru
2. Ovládací panel
  - a. Tlačidlo na výber jednej/dvojitej kávy „Espresso“ so svetelnými indikátormi
  - b. Tlačidlo na výber jednej/dvojitej kávy „Cappuccino“ so svetelnými indikátormi
  - c. Tlačidlo na výber jednej/dvojitej kávy „Latte“ so svetelnými indikátormi
3. Spínač/vypínač
4. Miesto na uloženie páky a filtra
5. Miesto na páku a filter
6. Výsuvný držiak pre malý pohár/pohare
7. Miesto na odkvapkávaciu tácku
8. Odkvapkávacia tácka
9. Mriežka odkvapkávacej tácky
10. Filtračná páka s kávou
11. Páka zámku filtra
12. Držiak na páku
13. Kávový filter
  - a. malý kávový filter
  - b. veľký kávový filter
14. Miesto na nádrž na vodu
15. Nádoza na vodu
16. Vodný ventil
17. Kryt nádrže na vodu
18. Miesto montáže nádoby na mlieko
19. Nádoza na mlieko 0,7 l
20. Veko nádoby na mlieko
21. Hadica na nasávanie mlieka
22. Dávkovacia dýza na mlieko/paru
23. Gombík dávkovania množstva mlieka
24. Páka trysky na napenenie mlieka
25. Odmerka – hnetáč
26. Parný konektor

## FUNKCIE KÁVOVARA, MNOŽSTVO VARENEJ KÁVY A SPÔSOB ICH AKTIVÁCIE

DRUH PRIPRAVOVANEJ KÁVY	MNOŽSTVO
Espresso	Single  35 ml
	Dvojitý  70 ml
Cappuccino	Single  170 ml
	Dvojitý  285 ml
Latte	Single  340 ml
	Dvojitý  425 ml

**POZOR!**

- v závislosti od nastavenia voliča dávkovania mlieka sa môžu uvedené množstvá kávy CAPPUCINO a LATTE líšiť

- Množstvo uvarenej kávy závisí od hrúbky mletia kávových zŕn a stupňa zhutnenia v banke.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte zariadenie z krabice, odstráňte všetky etikety, nálepky, výplne a prepravné blokády. Skontrolujte, či zariadenie nebolo počas prepravy poškodené. V prípade akýchkoľvek pochybností kontaktujte predajcu.

- Zariadenie vyčistíte, postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Umiestnite všetky komponenty kávovaru na svoje miesta.
- Zariadenie umiestnite na tvrdý, suchý, stabilný, rovný, vodorovný a žiaruvzdorný povrch.
- Vykonajte operáciu ohrevu vnútorných rúrok kávovaru (pozri: „ČISTENIE A ÚDRŽBA“)

### MONTÁŽ ODKVAPKÁVACIEJ TÁCKY

- Na miesto, kde je nainštalovaná odkvapkávacia tácka (7), vložte odkvapkávaciú tácku (8) a nasadte mriežku (9) na odkvapkávaciú tácku.
- Dva veľké otvory v mriežke (9) sa nachádzajú priamo pod otvormi, z ktorých vyteká káva v páke (10) – toto je návod, ako umiestniť pohár na tácke alebo dve malé šálky pri varení double “Espresso”.
- V závislosti od veľkosti použitých pohárov môžete použiť aj prídavný, výsuvný stojan (6).

**POZOR! Pravidelne vypúšťajte tekutinu z odkvapkávacej tácky.**

### NAPŔŇANIE NÁDOBY NA VODU

- Odpojte zariadenie od el. napätia.
- Odstráňte kryt (17) z nádrže, potom uchopte nádrž (15) a vytiahnite ju nahor.

**POZOR! Vodný ventil (16) v nádrži na vodu (15) je zaistený gumeným oranžovým ochranným uzáverom. Pred prvým použitím kávovaru ho vyberte a nasadte v prípade dlhšieho nepoužívania kávovaru.**

- Do nádrže nalejte maximálne 1,2 litra (hladina MAX) pitnej studenej vody, ale nie menej ako 0,2 litra (hladina MIN).
- Nainštalujte nádrž na miesto zo zadnej strany kávovaru (14). Pri montáži nádrže dbajte na to, aby háčik na plášti nádrže spočíval na závese na zadnej strane kávovaru.

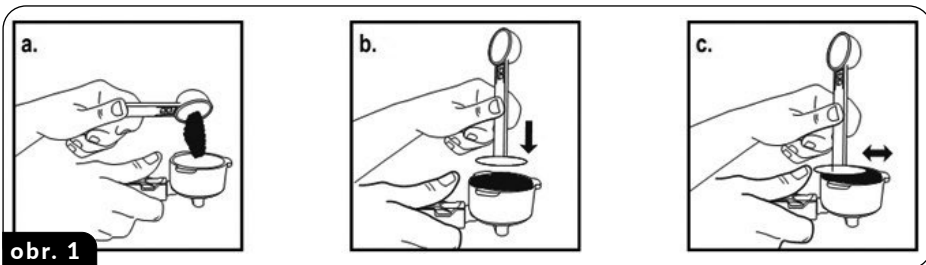
**POZOR! Nádržku na vodu nenapŕňajte nad úroveň „MAX“. Neprevádzkujte zariadenie s prázdnu nádržou alebo bez nej. Používajte iba studenú pitnú vodu. Nevylievajte horúcu vodu.**

### PLNENIE NÁDRŽE NA MLIEKO

- Nádobu na mlieko (19) jemne potiahnite smerom k sebe a potom ju zdvihnite nahor.
- Odstráňte veko (20) z nádoby na mlieko.
- Do nádržky nalejte maximálne 0,7 l (úroveň MAX) mlieka, ale nie menej ako 0,1 l (úroveň MIN).
- Nasadte veko (20) späť na nádobu na mlieko.
- Umiestnite nádrž na miesto (18) a potom ju jemne posuňte dozadu.

### VÝBER FILTRA A PLNENIE KÁVOU

- Vyberte vhodný filter podľa nasledujúcich kritérií:
  - malý kávový filter (13a) – na prípravu jednej kávy
  - veľký kávový filter (13b) – pre dve jednotné kávy (ESPRESSO) alebo jednu dvojité kávy (CAPPUCCINO, LATTE).
- Vložte vybraný filter (13) do páky (10).
- Naplňte vybraný filter čerstvou, jemne mletou kávou (obr. 1a).
- Použite tamper (25) na zhutnenie nasypanej kávy a potom vyčistite prebytočnú kávu z okraja, aby ste zaistili správne usadenie (obr. 2b a 2c).

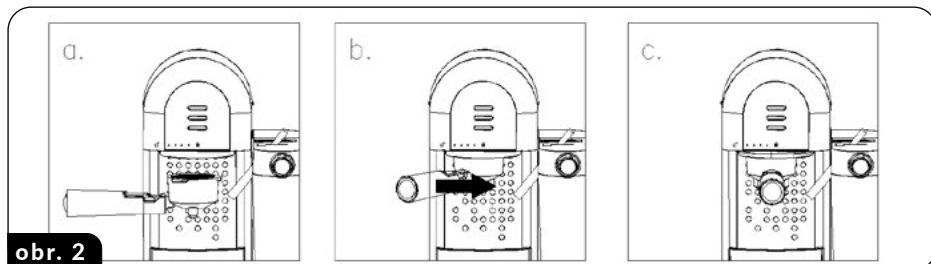


obr. 1

**POZOR!** Káva nesmie prekročiť značku „MAX“ vo filtrí. Pre pevne zatlačenú kávu to zodpovedá cca 10 g kávy na malý filter a 20 g na veľký filter.

### MONTÁŽ / DEMONTÁŽ PÁKY S FILTROM V ZARIADENÍ

1. Umiestnite páku (10) s nainštalovaným filtrom (13) v mieste na páku (5) tak, aby držiak páky (12) bol zrovnaný so symbolom otvoreného visiaceho zámku na prednom paneli zariadenia (obr. 2).



obr. 2

2. Otočte držiak páky (12) mierne v smere hodinových ručičiek tak, aby sa zhodoval so symbolom zatvoreného visiaceho zámku na prednom paneli zariadenia.
3. Demontáž páky z kávovaru a filtra z páky sa vykonáva v opačnom poradí ako pri montáži, t.j. mierne pootočte držiak páky (12) doľava, vyberte páku (10) z držiača páky (5) a vyberte filter z páky.

**POZOR!** Páku vždy držte za držiak (12). V držiači je páčka (11), ktorá zablokuje filter pri potrasení počas čistenia. Pažba môže byť horúca. Postupujte opatrne.

### VKLADANIE POHÁROV DO KÁVOVARU

1. Po vytiahnutí výsuvného zásobníka (6) naň položte malé poháre.
2. Dva veľké otvory v podstavci (6) a mriežke (9) sa nachádzajú priamo pod výstupom kávy z páky – tieto otvory označujú správnu polohu dvoch malých pohárov.
3. Veľký pohár umiestnite priamo na mriežku odkvapkávacej tácky (9) – podstavec (6) by sa mal potom zasunúť dovnútra prístroja.

**POZOR!** Pri príprave kávy CAPPUCCINO alebo LATTE dbajte na správne nasmerovanie trysky napenovacej trubice (22) do šálky.

## POUŽÍVANIE ZARIADENIA

### SPUSTENIE KÁVOVARU

1. Zariadenie umiestnite na rovný, stabilný, rovný a vodorovný povrch.
2. Kávovar pripojte k uzemnenému napájaniu.
3. Zapnite kávovar vypínačom (3) – všetky kontrolky na tlačidlách blikajú – kávovar sa zahrieva. Približne po 45 sekundách sa nepretržite rozsvieti kontrolka tlačidla ESPRESSO, čo znamená, že kávovar je pripravený na prípravu kávy ESPRESSO. Približne po 90 sekundách budú všetky kontrolky svietiť nepretržite – kávovar je pripravený na varenie CAPPUCCINO a LATTE.
4. Po skončení práce s kávovarom ho vypnite pomocou vypínača (3).

**POZOR! Ak sa do 15 minút nevykoná žiadna ďalšia akcia, zariadenie prejde do režimu spánku. Stlačením ľubovoľného tlačidla sa zariadenie prepne z režimu spánku.**

### PRÍPRAVA KÁVY ESPRESSO

1. Nasadte vybraný filter (13) do páky (10), naplňte ju kávou a nasadte páku v zariadení.
2. Uistite sa, že je v nádrži na vodu (15) dostatok vody.
3. Umiestnite príslušný pohár (poháre) na miesto a spustíte proces varenia stlačením príslušného tlačidla (2a) alebo (2b). Stlačením tlačidla Espresso raz uvaríte jednu kávu alebo dvakrát dvojité dávku.
4. Proces varenia signalizuje kontrolka vedľa použitého tlačidla.
5. Keď sa rozsvietia všetky kontrolky, varenie je ukončené.
6. Ak chcete získať viac kávy, môžete proces sparovania zopakovať alebo stlačiť a podržať tlačidlo Espresso na 3 sekundy, aby ste si upravili množstvo kávy podľa svojich preferencií. Po dokončení opäť stlačte tlačidlo Espresso, čím zastavíte proces prípravy kávy.

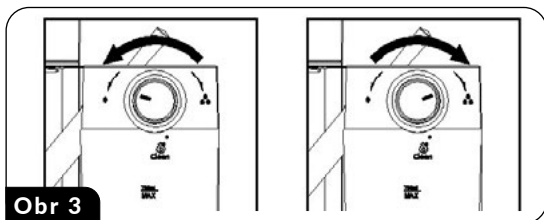
**POZNÁMKA! Ak chcete uvariť menej kávy, ako je nastavená dávka, stlačením funkčného tlačidla zastavte proces varenia, keď sa dosiahne požadované množstvo kávy.**

### VARENIE KÁVY CAPPUCCINO

**POZOR! Pred prípravou kávy CAPPUCCINO upravte množstvo napeňeného mlieka podľa svojich preferencií otáčaním dávkovacieho gombíka (23) doľava pre viac peny alebo doprava pre zníženie množstva peny (obr. 3). Intenzitu peny môžete nastaviť aj počas procesu penenia.**

**POZOR! Na zabezpečenie optimálneho penivého efektu použite studené mlieko (s teplotou približne 5 °C) s obsahom tuku najmenej 3,2 %.**

1. Nasadte vybraný filter (13) do páky (10), naplňte ju kávou a nasadte páku v zariadení.
2. Skontrolujte, či je v nádrže na vodu (15) dostatok vody a v nádrže na mlieko (19) je dostatok mlieka.
3. Položte vhodný pohár a spustíte proces varenia stlačením príslušného tlačidla (2b) alebo (2f). Stlačením tlačidla Cappuccino raz uvaríte malú šálku cappuccina alebo dvakrát veľkú šálku cappuccina. Prístroj začne variť cappuccino podľa vykonanej voľby.
4. Proces varenia signalizuje kontrolka vedľa použitého tlačidla.
5. Keď sa rozsvietia všetky kontrolky, varenie je ukončené.



## VARENIE KÁVY LATTE

**POZOR!** Pred prípravou kávy LATTE upravte množstvo napeneného mlieka podľa svojich predstáv otáčaním dávkovacieho gombíka (23) doprava pre viac peny alebo doľava, aby ste znížili množstvo peny (obr. 3). Intenzitu peny môžete nastaviť aj počas procesu penenia.

**POZOR!** Na zabezpečenie optimálneho penivého efektu použite studené mlieko (s teplotou približne 5 °C) s obsahom tuku najmenej 3,2 %.

1. Nasadte vybraný filter (13) do páky (10), naplňte ju kávou a nasadte páku v zariadení.
2. Skontrolujte, či je v nádržke na vodu (15) dostatok vody a v nádržke na mlieko (19) je dostatok mlieka.
3. Umiestnite vhodný pohár a spustite proces varenia stlačením príslušného tlačidla (2c) alebo (2d). Stlačením tlačidla Latte raz uvaríte malú šálku latte alebo dvakrát veľkú šálku latte.
4. Proces varenia signalizuje kontrolka vedľa použitého tlačidla.
5. Keď sa rozsvietia všetky kontrolky, varenie je ukončené.

## NAPENENIE MlieKA

Prístroj tiež umožňuje prípravu iba speneného mlieka. Stlačte a podržte tlačidlo Cappuccino (2a) na 3 sekundy, ak chcete do nápoja pridať viac peny alebo pripraviť napenené mlieko pre iný nápoj, napr. macchiato, horúcu čokoládu, čajové latte atď. Po dokončení opätovným stlačením tlačidla Cappuccino zastavte proces napenenia mlieka.

**POZOR!** Po dokončení prípravy mliečného nápoja môžete nádobu s mliekom uložiť priamo do chladničky (prípravenú na ďalšie použitie).

## UKONČENIE PRÁCE S KÁVOVAROM

1. Po ukončení práce kávovar vypnite vypínačom (3) a odpojte ho od siete.
2. Ihneď po vychladnutí stroj vyčistíte podľa pokynov v kapitole čistenie a údržba.
3. Nádobu s nepoužitým mliekom uchovávajte v chladničke.

## PRAKTICKÉ RADY NA VARENIE KÁVY

1. Uvarte si kávu ESPRESSO v teplej šálke. Hrnček rýchlo zohrejete naliatím horúcej vody. Klasická káva ESPRESSO by mala byť uvarená zo zmiešaných druhov kávy v pohári s objemom cca 70 ml a nemala by sa zalievať viac ako do polovice. Dvojité ESPRESSO sa nazýva aj DOPPIO.
2. Pre lepší vizuálny efekt varte CAPPUCINO do priehľadného pohára.
3. Na zabezpečenie optimálneho penivého efektu použite studené mlieko (s teplotou približne 5 °C) s obsahom tuku najmenej 3,2 %. Mlieko napenite v šálke s čo najmenším priemerom, aby sa pena nerozšírila do strán. Napenenie mlieka môže výrazne zväčšiť jeho objem.
4. Vždy opatrne odstráňte z filtra zvyšky kávy z predchádzajúceho varenia. Aj malé množstvo starej kávy má negatívny vplyv na chuť čerstvo varenej kávy.
5. Nepoužívajte mletú kávu s cukrom, pretože môže upchať filter a poškodiť kávovar.
6. Mletá káva si zachová svoju chuť iba 7-8 dní, ak je skladovaná vo vzduchotesnej nádobe a na chladnom a tmavom mieste. Neskladujte v chladničke ani v mrazničke. Odporúča sa mlieť celé zrná tesne pred použitím. Zrnková káva uložená vo vzduchotesnej nádobe si zachováva svoju chuť 4 týždne.
7. Mletá káva nesmie byť príliš "prášková", pretože môže blokovať prúdenie vody vo filtri aj pri vysokom tlaku, zatiaľ čo príliš hrubé mletie neumožní úplne chuť kávy.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**POZOR! Pred čistením odpojte zariadenie zo siete a počkajte, kým nevychladne.**

**POZOR! Kryt zariadenia neponárajte do vody ani iných tekutín.**

1. Prístroj vyčistíte po každom použití, len tak bude môcť kávovar uvoľniť plnú chuť uvarenej kávy.
2. Kryt utrite mäkkou vlhkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani prostriedky na škrabanie, pretože by mohli poškriabať kryt stroja.
3. Odstráňte použitú kávu z filtrov (13), potom filtre a páku (10) umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom, opláchnite a vysušte. Filtre a banky nekladajte do umývačky riadu.
4. Utrite plochý filter v mieste páky (5) papierovou utierkou, aby ste odstránili zvyšky kávy. Pravidelne pomocou skrutkovača odskrutkujte filter a opláchnite ho vodou. Skontrolujte otvory vo filteri, či nie sú upchaté. Zaskrutkujte ho späť na miesto.
5. Pri čistení nádoby na mlieko postupujte podľa nasledujúcich krokov (obr. 4):



**Obr 4**

- vyberte nádobu na mlieko zo stroja

**Pozor! Ak chcete nádobu na mlieko vybrať, mierne ju nadvihnite a potom vytiahnite.**

- odstráňte kryt nádoby (20)
- odstráňte hadicu na nasávanie mlieka (21) a parnú prípojku (26) z krytu – pozrite značky na kryte a nadvihnite silikónové ploché tesnenie na kryte
- Umyte veko nádoby (20), hadičku na mlieko (21), parnú prípojku (26) a jej tesnenie pod tečúcou vodou a osušte
- po umytí nainštalujte hadičku na mlieko a parnú prípojku do veka, uzavrite silikónovým plochým tesnením na veku.

**POZOR! Pred inštaláciou sa uistite, že gumové tesnenie na parnom spoji (26) správne sedí na spoji.**

- Nádobu na mlieko (19) umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte, nádobu je možné umývať v umývačkách riadu
  - nalejte do nádrže na mlieko cca 200 ml vody a nádrž s krytom nainštalujte na stroj
  - položte veľký prázdny pohár na odkvapkávaciu tácku a nasmerujte napeňovaciu trysku (22) smerom k šálke
  - otočte ovládač dávkovania množstva mlieka (23) do polohy „Čistenie“.
  - Pripojte kávovar k elektrickej sieti a spustíte samočistiaci program:  
Stlačte a podržte tlačidlo Latte (2c) na 3 sekundy a potom ho uvoľnite, aby ste aktivovali funkciu čistenia. Spotrebič začne vypúšťať vodu a paru cez peniacu trubicu. Po vyčistení systému napeňovania mlieka prejde prístroj do pohotovostného režimu.
  - vypnite stroj, odpojte ho od siete a odstráňte vodu z nádoby na mlieko.
6. Umyte nádrž na vodu (15) a jej veko (17) v teplej vode, s saponátom opláchnite a osušte. Nádrž je možné umývať v umývačkách riadu.
  7. Umyte odkvapkávaciu tácku (8), mriežku tácky (9) a výsuvnú podperu (6) v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.

8. Pred prvým spustením kávovaru a vždy po dlhšej prestávke v používaní nahrejte vnútorné vodiče. Postupujte podľa nasledujúcich krokov:
- naplňte nádržku na vodu (15) vodou tak, aby bola medzi úrovňami „MIN“ a „MAX“.
  - naplňte nádržku na mlieko (19) vodou tak, aby bola medzi úrovňami „MIN“ a „MAX“.
  - nainštalujte páku s filtrom do kávovaru (bez kávy)
  - postavte pohár kávy na odkvapkávaciú tácku a vložte do nej trysku na napenenie (22).
  - pripojte zariadenie k uzemnenému zdroju napájania, zapnite vypínač (3) a počkajte, kým budú všetky kontrolky nepretržite svietiť
  - tlačidlom (2b) spustíte proces varenia dlhého „Cappuccino“ – para (alebo para s vodou, v závislosti od nastavenia gombíka „22“) sa uvoľní z trysky a horúca voda z páky. Po dokončení procesu sa všetky kontrolky rozsvietia nepretržite – potom proces zopakujte trikrát.

## ODVÁPŇOVANIE

Kávovar je vybavený funkciou odvápnovania. Keď je nádoba na mlieko prázdna, spotrebič vám pripomenie odstránenie vodného kameňa pomocou šiestich rýchlo blikajúcich indikátorov na ovládacom paneli (2a,2b,2c). Potom postupujte takto:

- Naplňte nádržku na vodu približne 600 ml čistej vody a odvápnovačom pre kávovary
- POZOR! Používajte bežne dostupné odvápnovacie prostriedky pre kávovary. Dodržiavajte odporúčania výrobcu odstraňovača vodného kameňa. Iné prostriedky môžu poškodiť materiály častí stroja a/alebo mať nulový účinok na odstraňovanie vodného kameňa.**
- Stlačte súčasne tlačidlá Espresso (2a) a Latte (2c). Spotrebič automaticky prejde do režimu odstraňovania vodného kameňa, a potom bude šesť indikátorov pomaly striedavo blikáť. Po približne 10 minútach prevádzky sa proces ukončí.
  - Odstráňte zvyšky odvápnovacej zmesi z nádržky na vodu, vypláchnite nádržku a naplňte ju 600 ml čistej vody, potom opäť stlačte súčasne tlačidlá Espresso (2a) a Latte (2c) a prístroj bude pokračovať v čistení, počas ktorého bude pomaly striedavo blikáť šesť indikátorov. Približne po 10 minútach prevádzky spotrebič dokončí proces odstraňovania vodného kameňa a vráti sa do pohotovostného režimu.

### (POZOR!

**Stlačením ľubovoľného funkčného tlačidla môžete pripraviť príslušnú kávu, keď vám kávovar pripomenie vykonanie procesu odstraňovania vodného kameňa. Po príprave príslušnej kávy vám kávovar bude naďalej pripomínať, aby ste vykonali proces odstraňovania vodného kameňa. Proces odstraňovania vodného kameňa možno kedykoľvek zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla, potom bude spotrebič naďalej pripomínať používateľovi, aby vykonal odstránenie vodného kameňa. Spotrebič prejde do normálneho pohotovostného režimu až po dokončení celého procesu odvápnovania.**

## PROBLÉMY A SPÔSOB ICH RIEŠENIA

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Káva počas varenia netečie	V nádrži na vodu nie je voda	Doplnenie vody
	Príliš jemne mletá káva	Vymeňte kávu vo filtri za jemnejšie mletú
	Príliš veľa kávy vo filtri	Naplňte filter menším množstvom kávy
	Príliš veľa kávy vo filtri	Naplňte filter kávou a zhutnite menšou silou
Káva vyteká po stranách páky	Páka nie je zaistená v konečnej polohe	Utiahnite páku do konečnej polohy.
	Káva na okraji páky	Demontujte páku a očistite okraj páky
	Príliš veľa kávy vo filtri	Naplňte filter menším množstvom kávy
Mlieko nie je napenené, žiadny tok mlieka z trysky	Nedostatok pary	Doplnenie vody
	Mlieko nie je dostatočne studené	Použite vychladené mlieko
	Napeňovacia tryska je zablokovaná	Vyčistite trysku na napenenie mlieka
Príliš rýchly odtok kávy	Príliš nahrubo zomletá káva	Kávu pomeľte jemnejšie
	Príliš málo kávy vo filtri	Naplňte filter ďalším množstvom kávy
Príliš slabá káva	Použite malý filter na dvojitú šálku kávy	Používajte veľký filter
	Príliš nahrubo zomletá káva	Kávu pomeľte jemnejšie
Všetky kontrolky rýchlo blikajú	V nádrži na vodu nie je voda	Doplnenie vody
Pulzovanie kontroliek Espresso, Cappuccino, Latte (2a,2b,2c)	Pripomenka na odstránenie vodného kameňa z kávovaru	Vykonajte postup odstraňovania vodného kameňa

## TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,00m



**POZOR! Spoločnosť MPM agd S.A. si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.**

*Táto príručka bola strojovo preložená.*

*V prípade pochybností sa obráťte na jeho anglickú verziu.*

## Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Oopotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Oopotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Blížšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини!
- Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- Наповнюйте резервуар тільки холодною водою.
- У жодному разі не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсельна вилка пошкоджені – у цьому випадку зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Не вішайте шнур на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Робочий блок не можна розміщувати в шафі.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Перед очищенням спочатку вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки пристрій повністю охолоне.
- Ніколи не залишайте пристрій підключеним до джерела живлення без нагляду.
- Не використовуйте пристрій без води.
- Не розміщуйте пристрій поблизу електричних і газових плит, конфорок, духовок тощо.
- Не наливайте воду в резервуар після увімкнення пристрою.
- Завжди витягуйте вилку з розетки, коли пристрій не використовується або перед його очищенням.
- Після закінчення роботи пристрій необхідно вимкнути!
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Пилосос призначений виключно для побутового використання.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки із заземленням!
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструк-

таж щодо безпечного використання пристрою, щоб вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Чищення/обслуговування не повинно проводитися дітьми без нагляду.

- Пристрій і кабель живлення зберігати у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.
- Температура доступних поверхонь може бути вищою під час роботи пристрою.
- Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**
- **УВАГА! Під час роботи колба кавомашини гаряча. Використовуйте тримач для колби.**



**УВАГА! Гаряча поверхня!**

- **УВАГА! Не використовуйте кавоварку без колби з встановленим фільтром.**

## ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Корпус кавомашини
2. Панель керування
  - a. одинарна/подвійна кнопка вибору кави «Еспресо» зі світловими індикаторами
  - b. одинарна/подвійна кнопка вибору кави «Капучино» з індикаторними лампами
  - c. одинарна/подвійна кнопка вибору кави «Latte» з індикаторними лампочками
3. Вмикач/вимикач
4. Місце для зберігання колби та фільтра
5. Гніздо для кріплення колби фільтра
6. Висувний підскляник для маленької чашки (чашок)
7. Місце встановлення піддону для крапель
8. Піддон для крапель
9. Решітка піддону для крапель
10. Колба з кавовим фільтром
11. Важіль блокування фільтра
12. Ручка колби
13. Кавовий фільтр
  - a. маленький кавовий фільтр
  - b. великий кавовий фільтр
14. Гніздо для кріплення резервуара для води
15. Резервуар для води 1,8л
16. Водяний кран
17. Кришка пилосбірника
18. Місце встановлення контейнера для молока
19. Контейнер для молока 0,7 л
20. Кришка пилосбірника
21. Лінія відсмоктування молока
22. Насадка для дозування молока/ пари
23. Ручка дозування об'єму молока
24. Важіль насадки для приготування піни
25. Мірний стакан - місильник
26. Парове з'єднання

## ФУНКЦІЇ ЕСПРЕСО-МАШИНИ, КІЛЬКІСТЬ ЗАВАРКИ ТА ЯК ЇХ АКТИВУВАТИ

ТИП ЗАВАРЕНОЇ КАВИ		КІЛЬКІСТЬ
Еспресо	Неодружений 	35 мл
	Подвійне. 	70 мл
Капучино.	Неодружений 	170 мл
	Подвійне. 	285 мл
Латте.	Неодружений 	340 мл
	Подвійне. 	425 мл

## УВАГА!

- Залежно від налаштування ручки дозування молока, вказана кількість КАПУЧИНО та ЛАТТЕ може відрізнятись

- Кількість приготованої кави залежить від товщини помелу кавових зерен і ступеня ущільнення в колбі.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте пристрій з коробки, видаліть усі наклейки, пакети з плівки, наповнювачі та транспортувальні замки. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. У разі будь-яких дефектів, будь ласка, зв'яжіться з продавцем.
2. Очистіть пристрій, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
3. Встановіть всі компоненти кафе на свої місця.
4. Встановіть пристрій на тверду, суху, стійку, рівну, горизонтальну та термостійку поверхню.
5. Проведіть операцію відпалу внутрішньої проводки кавомашини (див: ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

## ВСТАНОВЛЕННЯ ПІДДОНУ ДЛЯ КРАПЕЛЬ

1. Встановіть піддон для крапель (7) на місце, встановіть піддон для крапель (8) і встановіть сітку (9) на піддон.
2. Два великі отвори в решітці (9) знаходяться безпосередньо під отворами, з яких кава витікає в колбу (10) - це вказівка, як розташувати чашку на піддоні або дві маленькі чашки при приготуванні подвійного «Еспресо».
3. Залежно від розміру чашок, які ви використовуєте, ви також можете скористатися додатковою висувною підставкою (6).

**УВАГА! Регулярно видаляйте рідину з піддону для крапель.**

## НАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ

1. від'єднайте пристрій від електромережі
2. Зніміть кришку (17) з резервуара, потім візьміться за резервуар (15) і потягніть його вгору.  
**УВАГА! Водяний клапан (16) у резервуарі для води (15) захищений оранжевим гумовим захисним ковпачком. Зніміть його перед першим використанням кавомашини і надягайте, коли кавоварка не використовується протягом тривалого періоду часу.**
3. Налийте в бак не більше 1 літра (рівень MAX) питної холодної води, але не менше 0,2 літра (рівень MIN).
4. Вставте резервуар у задній частині кафе в гніздо (14). Під час встановлення резервуара переконайтеся, що гачок на корпусі резервуара увійшов у шарнір на задній панелі кавомашини.

**УВАГА! Не заповнюйте резервуар для води вище рівня «MAX». Не використовуйте пристрій з порожнім баком або без нього. Використовуйте тільки холодну питну воду. Не вливайте гарячу воду.**

## НАПОВНЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ МОЛОКА

1. Обережно потягніть контейнер для молока (19) на себе, а потім підніміть його вгору.
2. Зніміть кришку (20) з контейнера для молока.
3. Налийте в резервуар не більше 0,7 л (рівень MAX) молока, але не менше 0,1 л (рівень MIN).
4. Встановіть кришку (20) на контейнер для молока.
5. Встановіть контейнер на місце кріплення контейнера для молока (18), а потім обережно поsunьте його назад.

## ВИБІР ФІЛЬТРА ТА НАПОВНЕННЯ КАВИ

1. Виберіть відповідний фільтр за наступним критерієм:
  - малий кавовий фільтр (13a) - для кави одного походження
  - великий кавовий фільтр (13b) - для двох одинарних кав (ESPRESSO) або однієї подвійної кави (CAPUCCINO, LATTE).
2. Помістіть обраний фільтр (13) в колбу (10).
3. Наповніть обраний фільтр свіжою, дрібно змеленою кавою (рис.1a).
4. Використовуйте мішалку (25), щоб вимішати наліту каву, а потім видаліть надлишки кави з обідка, щоб забезпечити належне прилягання (рис. 2b і 2c).

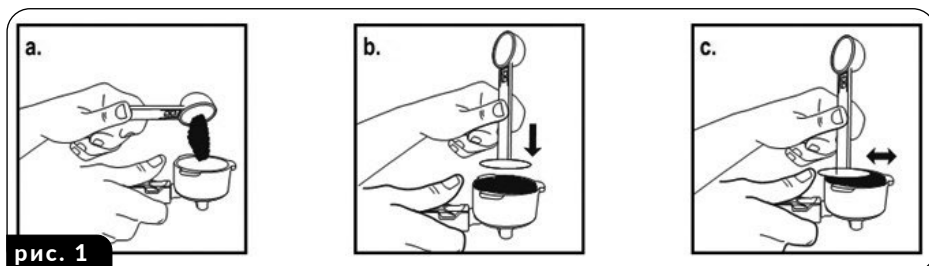


рис. 1

**УВАГА!** Кава не повинна перевищувати позначку «MAX» всередині фільтра. Для сильно збитої кави це відповідає вазі приблизно 10 г кави для маленького фільтра і 20 г для великого фільтра.

## ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ КОЛБИ ФІЛЬТРА В КАВОМАШИНІ

1. Помістіть колбу (10) зі встановленим фільтром (13) в гніздо для кріплення колби (5) таким чином, щоб тримач колби (12) збігався з символом відкритого замка на передній панелі кавомашини (рис.2).

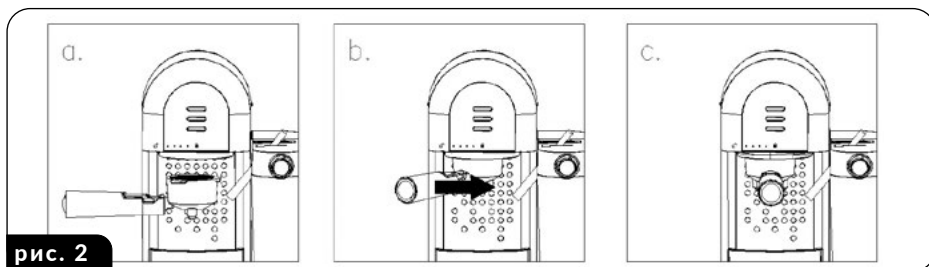


рис. 2

2. Поверніть ручку колби (12) трохи вправо так, щоб вона збігалася з символом закритого замка на передній панелі кавомашини.
3. Зняття колби з кавомашини і фільтра з колби здійснюється в зворотному порядку, тобто поверніть ручку колби (12) трохи вліво, зніміть колбу (10) з гнізда для кріплення колби (5) і вийміть фільтр з колби.

**УВАГА!** Завжди тримайте колбу за ручку (12). На ручці є важіль (11), який дозволяє заблокувати фільтр при струшуванні під час очищення. Колба може бути гарячою. Обережно.

## РОЗМІЩЕННЯ ЧАШОК У КАВОМАШИНІ

1. Поставте маленькі чашки на висувний лоток (6) після того, як витягнете його.
2. Два великі отвори в блюдці (6) і решітці (9) розташовані безпосередньо під вихідним отвором колби для кави - вони вказують, де правильно розташувати дві маленькі чашки.
3. Поставте велику чашку безпосередньо на решітку піддону для крапель (9) - підставку (6) слід заштовхнути всередину приладу.

**УВАГА! При приготуванні кави КАПУЧИНО або ЛАТТЕ переконайтеся, що насадка трубки для приготування піни (22) правильно спрямована в чашку.**

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

### ЗАПУСК КАВОМАШИНИ

1. Помістіть пристрій на суху, рівну, стійку та горизонтальну поверхню.
2. Підключіть кавоварку до заземленого джерела живлення.
3. Увімкніть кавоварку за допомогою вимикача (3) - всі індикаторні лампочки біля кнопок почнуть блимати - кавоварка починає розігріватися. Приблизно через 45 секунд індикаторні лампочки біля кнопок ESPRESSO почнуть світитися безперервно, вказуючи на те, що кавоварка готова до приготування кави ESPRESSO. Приблизно через 90 секунд всі індикатори горять безперервно - машина готова до приготування кави CAPPUCCINO і LATTE.
4. Після закінчення роботи з кавоваркою вимкніть її за допомогою вимикача (3).

**УВАГА! Якщо протягом 15 хвилин не виконувати жодних дій з пристроєм, він перейде в режим сну. Натискання будь-якої кнопки призведе до виходу зі сплячого режиму.**

### ПРИГОТУВАННЯ КАВИ ЕСПРЕСО

1. Встановіть обраний фільтр (13) у колбу (10), наповніть її кавою і встановіть колбу в кавоварку.
2. Переконайтеся, що в резервуарі для води (15) достатньо води.
3. Поставте бажані чашки на підставку і запустіть процес заварювання за допомогою відповідної кнопки (2a). Натисніть кнопку «Еспресо» один раз, щоб приготувати одну порцію кави, або двічі, щоб приготувати подвійну порцію.
4. Процес заварювання відображається світловим індикатором під час натискання кнопки.
5. Коли всі індикаторні лампочки знову загоряться, приготування кави завершено.
6. Щоб отримати більше кави, ви можете повторити процес заварювання або натиснути і утримувати кнопку «Еспресо» протягом 3 секунд, щоб відрегулювати кількість кави відповідно до ваших уподобань. Після завершення натисніть кнопку «Еспресо» ще раз, щоб зупинити процес приготування кави.

**ПРИМІТКА! Щоб приготувати менше кави, ніж задана порція, натисніть функціональну кнопку, щоб зупинити процес приготування, коли буде досягнута бажана кількість кави.**

### ПРИГОТУВАННЯ КАВИ КАПУЧИНО

**УВАГА! Перед приготуванням кави CAPPUCCINO відрегулюйте кількість спіненого молока відповідно до ваших уподобань, повернувши ручку дозатора (23) вліво для отримання більшої кількості піни або вправо для отримання меншої кількості.**

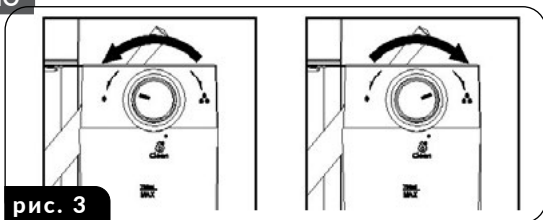


рис. 3

кості піни (рис.3). Ви також можете регулювати інтенсивність піни під час процесу спінювання.

**УВАГА! Використовуйте холодне молоко (температурою близько 5°C) жирністю не менше 3,2%, щоб забезпечити оптимальний ефект спінювання.**

1. Встановіть обраний фільтр (13) у колбу (10), наповніть її кавою і встановіть колбу в кавоварку.
2. Переконайтеся, що в резервуарі для води (15) є необхідна кількість води, а в резервуарі для молока (19) - необхідна кількість молока.
3. Поставте відповідну чашку і запустіть процес заварювання за допомогою кнопки (2b). Натисніть кнопку «Капучино» один раз, щоб приготувати маленьку чашку капучино, або двічі, щоб приготувати велику чашку капучино. Кавомашина почне готувати капучино відповідно до зробленого вибору.
4. Процес заварювання відображається світловим індикатором під час натискання кнопки.
5. Коли всі індикаторні лампочки знову загоряться, приготування кави завершено.

### ЗАВАРЮВАННЯ ЛАТТЕ

**УВАГА! Перед приготуванням кави LATTE відрегулюйте кількість спіненого молока відповідно до ваших уподобань, повернувши ручку дозатора (23) вліво, щоб отримати більше піни, або вправо, щоб зменшити кількість піни (рис.3). Ви також можете регулювати інтенсивність піни під час процесу спінювання.**

**УВАГА! Використовуйте холодне молоко (температурою близько 5°C) жирністю не менше 3,2%, щоб забезпечити оптимальний ефект спінювання.**

1. Встановіть обраний фільтр (13) у колбу (10), наповніть її кавою і встановіть колбу в кавоварку.
2. Переконайтеся, що в резервуарі для води (15) є необхідна кількість води, а в резервуарі для молока (19) - необхідна кількість молока.
3. Поставте відповідну чашку і запустіть процес заварювання за допомогою кнопки (2c). Натисніть кнопку Latte один раз, щоб приготувати маленьку чашку лате, або двічі, щоб приготувати велику чашку лате.
4. Процес заварювання відображається світловим індикатором під час натискання кнопки.
5. Коли всі індикаторні лампочки знову загоряться, приготування кави завершено.

### МОЛОКО, ЩО СПІНЮЄТЬСЯ

Машини також дозволяє готувати тільки спінене молоко. Натисніть і утримуйте кнопку «Капучино» (2a) протягом 3 секунд, якщо ви хочете додати більше піни в напій або приготувати спінене молоко для іншого напою, наприклад, маккіато, гарячого шоколаду, чайного лате тощо. Після завершення натисніть кнопку «Капучино» ще раз, щоб зупинити процес спінювання молока.

**УВАГА! Коли ви закінчите приготування молочного напою, ви можете зберігати контейнер з молоком безпосередньо в холодильнику (готовий до використання наступного разу).**

### ЗАВЕРШЕННЯ РОБОТИ КАВОМАШИНИ

1. Після закінчення роботи вимкніть експрес вимикачем (3) і відключіть його від мережі.
2. Щойно кавоварка охолодне, очистіть її відповідно до інструкцій, наведених у розділі «Очищення та догляд».
3. Зберігайте контейнер з невикористаним молоком у холодильнику.

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ КАВИ

1. Заварюйте каву ESPRESSO в теплій чашці. Ви швидко нагрієте чашку, якщо заздалегідь налєте в неї гарячої води. Класичну каву ESPRESSO слід готувати з суміші кількох кав у чашці об'ємом приблизно 70 мл і не наливати її більше ніж наполовину. Подвійний ESPRESSO також називається DOPPIO.
2. Для кращого візуального ефекту каву CAPPUCCINO можна заварювати в прозорій чашці.
3. Використовуйте холодне молоко (температурою близько 5°C) жирністю не менше 3,2%, щоб забезпечити оптимальний ефект спінювання. Збийте молоко в чашці якомога меншого діаметру, щоб піна не розтікалася в сторони. Збите молоко може значно збільшити свій об'єм.
4. Завжди ретельно видаляйте з фільтрів залишки кави, що залишилися після попереднього заварювання. Навіть невелика кількість старої кави негативно впливає на смак свіжозвареної кави.
5. Не використовуйте мелену каву з цукром, оскільки вона може забити фільтр і пошкодити машину.
6. Мелена кава зберігає свій смак лише протягом 7-8 днів, якщо зберігати її в герметичній тарі та в прохолодному темному місці. Не зберігати в холодильнику або морозильній камері. Цілісні зерна рекомендується молоти безпосередньо перед вживанням. Кавові зерна, що зберігаються в герметичному контейнері, зберігають свій аромат протягом 4 тижнів.
7. Мелена кава не повинна бути занадто «порошкоподібною», оскільки вона може заблокувати потік води у фільтрі навіть під високим тиском, в той час як занадто грубий помел не дозволить повністю розкрити аромат кави.

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

**УВАГА! Перед початком очищення відключіть пристрій від електромережі та дочекайтеся повного охолодження.**

**УВАГА! Не занурюйте корпус кавомашини у воду або інші рідини.**

1. Очищайте кавоварку після кожного використання, тільки так вона зможе повністю розкрити смак приготованої кави.
2. Протріть корпус м'якою вологою тканиною. Не використовуйте абразивні чистячі або миючі засоби, оскільки вони можуть подряпати корпус кавомашини.
3. Вийміть використану каву з фільтрів (13), потім промийте фільтри і колбу (10) в теплій воді з м'яким миючим засобом, прополощіть і висушіть. Не мийте фільтри та колби в посудомийній машині.
4. Протріть паперовим рушником плоский фільтр, розташований у гнізді для встановлення колби (5), щоб видалити залишки кави. Періодично викруткою відкручуйте фільтр і промивайте його у воді. Перевірте прохідність отворів у фільтрі. Прикрутіть його на місце.
5. Для очищення контейнера для молока та системи спінювання дотримуйтесь наведених нижче інструкцій (рис. 4):



рис. 4

- вийміть контейнер для молока з машини

**Увага! Щоб вийняти контейнер для молока, злегка підніміть його, а потім витягніть.**

- зняти кришку контейнера (20)
- Зніміть з кришки молокопровід (21) і з'єднання для подачі пари (26) - див. позначки на кришці - і підніміть силіконове плоске ущільнення на кришці.
- вимийте кришку контейнера (20), молочний шланг (21), парове з'єднання (26) та його ущільнення під проточною водою і висушіть
- Після миття встановіть молочний шланг і з'єднувач для подачі пари в кришку, закрийте кришку силіконовим плоским ущільнювачем.

**УВАГА! Перед установкою переконайтеся, що гумове ущільнення парового з'єднання (26) правильно встановлено на з'єднанні.**

- вимити контейнер для молока (19) в теплій воді з миючим засобом, прополоскати і висушити, контейнер можна мити в посудомийній машині
  - налейте в контейнер для молока приблизно 200 мл води і встановіть контейнер з кришкою на кавомашину
  - поставте велику порожню чашку на піддон для крапель, спрямуйте насадку для приготування піни (22) на чашку
  - поверніть ручку дозатора об'єму молока (23) у положення «Clean» (Чисте)
  - Підключіть кавоварку до електромережі та запустіть програму самоочищення: Натисніть і утримуйте кнопку Latte (2c) протягом 3 секунд, а потім відпустіть її, щоб активувати функцію очищення. Прилад почне випускати воду і пару через трубку для приготування піни. Після очищення системи спінювання молока машина перейде в режим очікування.
  - Вимкніть машину, від'єднайте її від електромережі та видаліть воду з контейнера для молока.
6. Вимийте резервуар для води (15) і його кришку (17) в теплій воді з миючим засобом, прополосчіть і висушіть. Бак можна мити в посудомийній машині.
  7. Вимийте піддон для крапель (8), решітку для піддонів (9) і висувний піддон (6) у теплій воді з миючим засобом, прополосчіть і висушіть.
  8. Перед першим включенням кавомашини, а також завжди після тривалої перерви у використанні, виконайте попередній нагрів внутрішніх проводів. Виконайте наступні кроки:
    - наповнити резервуар для води (15) водою так, щоб вода знаходилася між рівнями «MIN» і «MAX»
    - наповнити контейнер для молока (19) водою так, щоб рівень води знаходився між позначками «MIN» і «MAX»
    - встановіть колбу з фільтром (без кави) в кавоварку
    - поставте кавову чашку на піддон для крапель і вставте в неї насадку для приготування піни (22)
    - підключіть прилад до заземленої електромережі, увімкніть прилад (3) і зачекайте, поки всі індикаторні лампочки не засвітяться безперервно
    - розпочніть процес приготування «Капучино» за допомогою кнопки (2b) - з насадки почне виходити пара (або пара і вода, в залежності від налаштування ручки «22»), а з колби почне виходити гаряча вода. Коли процес завершиться, всі індикаторні лампочки засвітяться безперервно - потім повторіть процес ще тричі.

## ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Кавоварка оснащена функцією видалення накипу. Коли контейнер для молока спорожніє, прилад нагадає вам про необхідність видалення накипу за допомогою шести швидко миготливих індикаторів на панелі керування (2a,2b,2c). Тоді зробіть наступне:

- Наповніть резервуар для води приблизно 600 мл чистої води та додайте засіб для видалення накипу з кавових машин

**УВАГА! Використовуйте доступні засоби для видалення накипу з кавових машин. Дотримуйтесь рекомендацій виробника засобу для видалення накипу. Інші засоби можуть пошкодити матеріали деталей машини та/або мати нульовий ефект видалення накипу.**

- Одночасно натисніть кнопки «Еспресо» (2a) і «Латте» (2c). Прилад автоматично перейде в режим видалення накипу, після чого шість індикаторів почнуть повільно блимати по черзі. Приблизно через 10 хвилин роботи процес завершиться
- Видаліть залишки суміші для видалення накипу з бункера для води, промийте бункер і наповніть його 600 мл чистої води, потім знову одночасно натисніть кнопки «Еспресо» (2a) і «Латте» (2c), і машина продовжить очищення, під час якого шість індикаторів будуть повільно блимати по черзі. Приблизно через 10 хвилин роботи прилад завершить процес видалення накипу і повернеться в режим очікування.

### УВАГА!

**Ви можете натиснути будь-яку функціональну кнопку, щоб приготувати відповідну каву, коли машина нагадає вам про необхідність видалення накипу. Після приготування відповідної кави машина продовжить нагадувати про необхідність видалення накипу.**

**Процес видалення накипу можна зупинити в будь-який момент, натиснувши будь-яку кнопку, після чого прилад продовжить нагадувати користувачеві про необхідність видалення накипу. Прилад перейде у звичайний режим очікування лише після завершення процесу видалення накипу.**

## ПРОБЛЕМИ ТА СПОСІБ ЇХ ВИРІШЕННЯ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Кава не витікає під час приготування	У баку немає води	Наповніть водою
	Кава змелена занадто дрібно	Змініть каву у фільтрі на більш дрібний помел
	Занадто багато кави у фільтрі	Наповніть фільтр меншою кількістю кави
	Кава занадто щільно збита у фільтрі	Наповніть фільтр кавою і збивайте з меншою силою
Кава витікає з боків колби	Колба не зафіксована в кінцевому положенні	Затягніть колбу до кінцевого положення
	Кава на краю колби	Зніміть колбу та очистіть край колби
	Занадто багато кави у фільтрі	Наповніть фільтр меншою кількістю кави

Молоко не спінюється, не витікає з насадки

Дефіцит пари

Наповніть водою

Молоко недостатньо холодне

Використовуйте охолоджене молоко

Заблоковано піноутворююче сопло

Очищення насадки для спінювання

Кава витікає занадто швидко

Кава змелена занадто грубо

Подрібніть каву дрібніше

У фільтрі недостатньо кави

Засипте у фільтр більше кави

Занадто слабка кава

Для подвійної кави використовували маленький фільтр

Використовуйте великий фільтр

Кава змелена занадто грубо

Подрібніть каву дрібніше

Швидке пульсування всіх індикаторів

У баку немає води

Наповніть водою

Пульсація індикаторних лампочок Еспресо, Капучино, Латте (2a,2b,2c)

Нагадування про видалення накипу з кавомашини

Виконайте процедуру видалення накипу

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу.

**Довжина кабелю живлення:** 1,00 м



**УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!**

*Цей посібник є машинним перекладом.*

*Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англійської версії.*

### Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

## Szanowny Kliencie!

*Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.*

*W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.*

### Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/  
Date of sale

Podpis sprzedawcy/  
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/  
Stamp shop

## JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

### 1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

### 2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,  
Korpele 71,  
+48 (89) 623 11 00  
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl  
www.mpm.pl

### 3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

**Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.**

**Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.**

Czytelny podpis kupującego/  
Legible signature of the buyer

# OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączane (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
  - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
  - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
  - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
    - nieprawidłowego transportu;
  - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
  - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
  - g) czynności konserwacyjne;
  - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
  - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
  - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie [www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: [serwis@mpm.pl](mailto:serwis@mpm.pl), celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.



