BERGMANN

Espresso Coffee Machine

Operating
and Safety Instructions

Ekspres do kawy ciśnieniowy

Instrukcja obsługi
i bezpieczeństwa

MTP008871



Please read the following operating instructions carefully and retain them for future users.
Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi oraz o pozostawienie jej dla przyszłych użytkowników.

Table of Content / Spis treści

English

Important safeguards....3
Know your coffe maker....5
Introduction....6
Technical data....6
Before the first use of this product....7
Important – prime the unit....8
Choose the right cup....9
Choose the right coffe....10
Operating instructions....11
Select the function....15
Cleaning the machine....18
Automatically power-off function....21
Symptom, causes and solutions....22
Disposal....23
CE Declaration....23

Polski

Środki ostrożności....24
Poznaj swój ekspres do kawy....26
Wprowadzenie....27
Parametry techniczne....28
Przed pierwszym użyciem urządzenia....28
Ważne – przygotowanie urządzenia do pierwszego uruchomienia....29
Wybór odpowiedniej filiżanki....30
Wybór odpowiedniej kawy....31
Instrukcja obsługi....32
Wybór funkcji....36
Czyszczenie urządzenia....40
Funkcja automatycznego wyłączania....44
Objawy, przyczyny i rozwiązania....45
Utylizacja....47
DEKLARACJA CE....47

English

Important safeguards

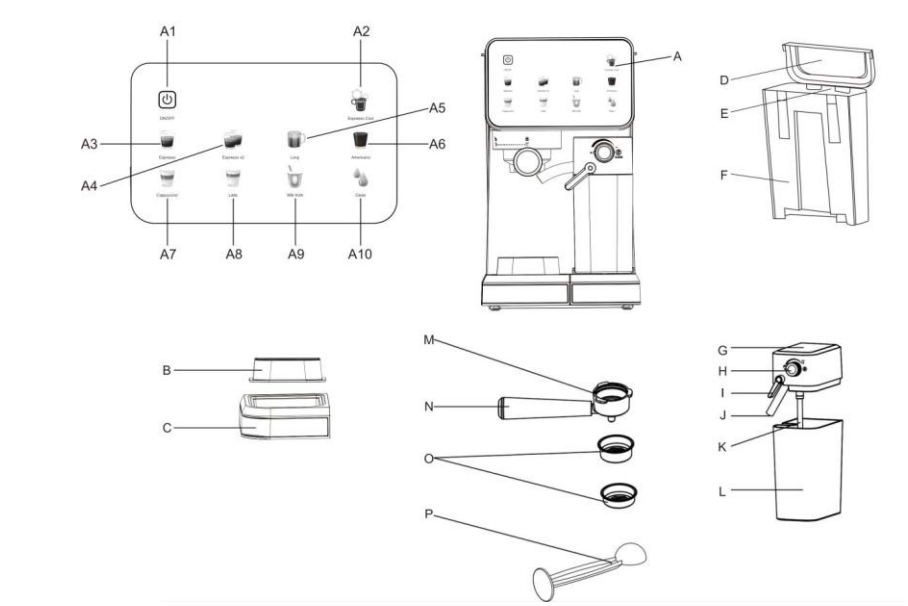
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table or counter.
9. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance.
10. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire in order to avoid to be damaged.
11. To disconnect, turn any control to "OFF" then remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
12. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
13. Close supervision is necessary when your appliance is being used by or near children.
14. Be careful not to get burned by the steam.
15. Do not touch the hot surface of appliance (such as steam wand, and the steel mesh just boiling). Use handle or knobs.
16. Do not let the coffee maker operate without water.

17. Scalding may occur if the water reservoir is removed during the brewing cycles.
18. Do not remove the metal funnel when appliance in brewing coffee or when steam and hot water escape from metal funnel before removing metal funnel.
19. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
20. Relief pressure through steam wand before removing reservoir cover or metal funnel.
21. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. This appliance is intended to be used in household.
24. Do not use outdoors.
25. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
26. Save these instruction.

Know your coffe maker

Product maybe subject to change without prior notice.



A	Control panel	D	Water Reservoir Lid
A1	On / Off button	E	Water Reservoir Handle
A2	Espresso Cool	F	Water Reservoir
A3	Auto Espresso 1 cup	G	Milk Reservoir Lid
A4	Auto Espresso 2 cup	H	Milk Froth Level Control Knob
A5	Auto Long	I	Milk Frothing Tube Guide Lever
A6	Auto Americano	J	Frothed Milk Dispensing Tube
A7	Auto Cappuccino	K	Milk Hose
A8	Auto Latte	L	Removable Milk Reservoir
A9	Milk froth	M	Portafilter (Metal funnel)
A10	Clean	N	Portafilter (Metal funnel) Handle
B	Plastic cup tray	O	Coffee Filter (Single shot and double shot)
C	Removable Drip Tray	P	Measuring Scoop / Tamper

Introduction

This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espresso, cappuccino and latte quickly, conveniently and automatically with the touch of a button.

ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 45 to 90 ml portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk foam.

LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk and frothed milk foam.

Please read all of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the coffee maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.
The coffee maker can be used with ground coffee as, making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

Technical data

Article number	MTP008871
Voltage	220-240 V, 50-60 Hz
Power	1350 W
Water tank capacity	1,5 L
Milk tank capacity	0,5 L

Before the first use of this product

Cleaning the unit prior to first use

Before the first use, clean the product to achieve the best operation state. Please refer to the "product introduction" section to understand this product and recognize all the parts.

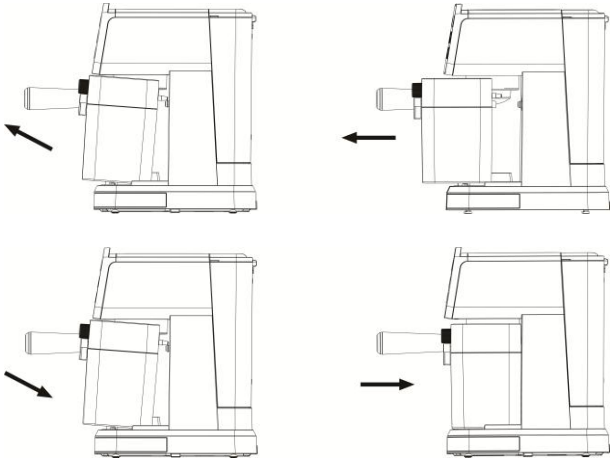
1. Please make sure the unit is off “O” by pressing the on/off “I/O”. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the portafilter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions on “PLACING THE PORTAFILTER” section before placing or removing the portafilter and any filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the “PREPARING CAPPUCCINO” section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

Important – prime the unit

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below

If the product is to be in its best condition, follow the following steps to run the steam milk function for 90 seconds.

1. Purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.
2. Milk in the milk reservior with the level should not above the "MAX" level. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



3. Select one of the filters and place it on the portafilter. Put the portafilter in the product to ensure that it is properly locked and place a cup under it. In addition, ensure that the end of the milk foam distribution pipe points to the interior of the cup.
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
5. Turn the power switch on “I”.
6. The lights on the six buttons of the control panel will start to shine. Once the lights are illuminated on, now the product has entered the best operation state, you can use it anytime.

WARNING: If the milk reservior can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

Choose the right cup

Before making a drink, make sure that the right size cup is selected according to the following table:

Beverage types (AUTO MODE)			Reference Volume	
Espresso	Single 	Double 	40 ml	80 ml
Cappuccino			200 ml	
Latte			250 ml	
Long			150 ml	
Americano			350 ml	



NOTE: the upper surface capacity is for selection only, not for the amount of coffee consumed. The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

Choose the right coffe

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour for 7 to 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. The aroma of coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like table salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like salt when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

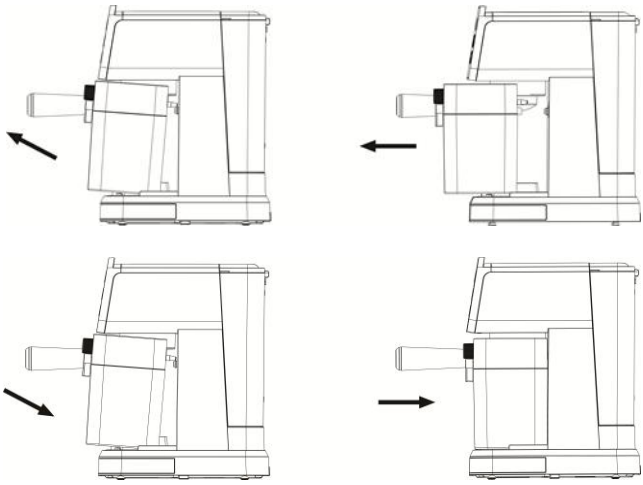
Operating instructions

Filling the water reservoir

A. Fill the water reservoir with water. You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the reservoir. **Never use warm or hot water to fill the water reservoir**.
B. Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

Filling the milk reservoir

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir, simultaneously sliding milk reservoir out. Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the "MAX" level on the reservoir. Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.



NOTE: You can use any type of milk you prefer, whole milk or semi-skimmed milk.

Choosing the portafilter

Your unit includes one portafilter for use with ground coffee.

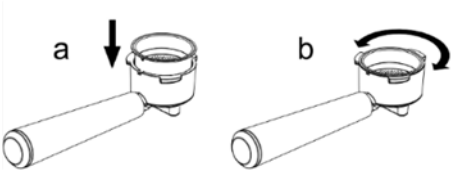
Choosing the filter

Select the filter to be used as follows:

A. FOR A SINGLE SHOT–use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee.
B. FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS–use the filter for a double shot of espresso. By placing two small espresso cups underneath the portafilter, you may prepare two single shots of espresso at once.

Placing the filter on the portafilter

1. Insert the filter into the portafilter, making sure to align the filter dimple to the portafilter notch.
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place.



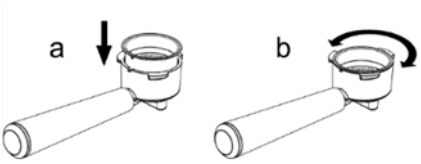
NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the portafilter notch and proceed to remove.

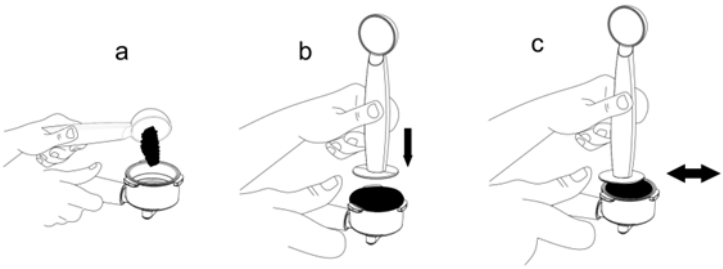
WARNING: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the portafilter.

Filling with coffee

Place selected filter in portafilter as follows:

a) Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 2 mm from the rim (**DO NOT overfill**),
b) Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
c) Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.





Placing the portafilter

a) Position portafilter underneath the brew head.
b) Position handle so that the handle lines up with the open lock icon on the unit and fits into the groove.
c) Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol on the unit.

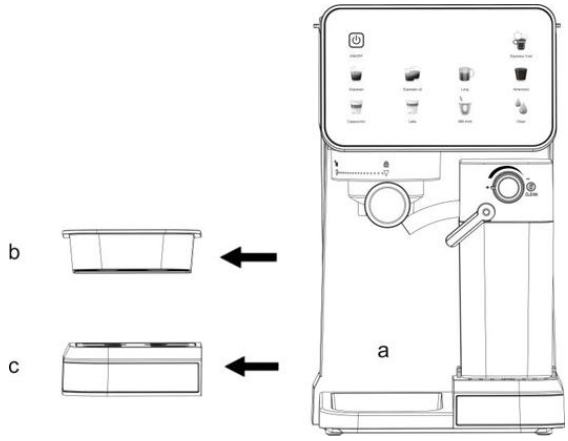


Placing the coffe cup(s)

a) If you use a small coffee cup to make espresso, place it directly on the drip tray.
b) If you use a medium cup to brew coffee , you can reverse the removable

drip grid and place it in the main body of the machine, so to lower down the height of removable drip grid.

c) If you use a large cup to brew cappuccino or latte, take out the drip tray and place it in the main body of the machine. (you can decide to take the drip tray and drip grid out or not according to the height of the cup).



CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.

Turning the uniton

a) Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
b) Turn unit on "I" using the on/off "I/O" switch located on the left side on the unit.

The control panel lights will start blinking during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

WARNING: If the milk reservior can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

Select the function

Preparing Espresso cool

1. Plug the power cord into the electrical outlet. Press ON/OFF button, Espresso Cool button will light up solidly .Select "**Espresso Cool**" function by one shot , then okey to make selection on 1 cup Espresso, 2 cup Espresso, Long or Americano coffee . after selection, the selected button will start blinking, indicating that relative espresso is brewing. waiting for a moment, there will be coffee flowing out.
2. The appliance will stop working when the coffee-brewing is finished, and then your coffee is ready now.

Do not leave the coffee maker unattended during making the coffee, as you need operate manually sometimes!

Immediately turn off the power source, if the water tank is empty during brewing coffee. Adding water, then release the air by steam mode before starting the espresso mode! If the appliance still not work, please check if the household is undervoltage.

Do not let the appliance work if the water tank is empty, otherwise the pump will cause abnormal noise and get broken.

3. After finishing making the coffee, you can take the metal funnel out through turn clockwise, then pour the coffee residue out.

Remarks:

If you use hot coffee or Cappuccino, Latte, or Milk froth functions first, and then make Espresso Cool coffee in a short time, the coffee temperature may initially be hot or warm.

It is recommended to cool down the brewing system by repeating the "Espresso cool" function for times, while no need to fill ground coffee into the portafilter to avoid waste.

Preparing Hot Espresso

Press the Espresso Cool Button twice ,quit out the Espresso cool mode and enter the hot coffee mode instead. The machine start to heating up. Buttons of Espressox1, Espresso x2, Long, Americano will start blinking till finish preheating , then all these 4 buttons will light up solidly.

a) to brew a single shot, press Espressox1, The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a single shot of espresso is brewing.

b) to brew a double shot, press Espressox2, The indicator light for a double shot of espresso will turn on. It will start blinking, indicating that a double shot of espresso is brewing.
c) to brew Long coffee, press long, The indicator light for long will turn on. It will start blinking, indicating that long coffee is brewing.
d) to brew Americano coffee, press Americano, The indicator light for Americano will turn on. It will start blinking, indicating that Americano coffee is brewing.

For all coffee functions, the unit will start brewing the coffee according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!



NOTE: If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.

Preparing cappucino

Prior to preparing your coffee, adjust the level of frothed milk according to your preference by **turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte).**



NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

Press the Auto Cappuccino Button to brew a large cup of cappuccino. The indicator light for cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of cappuccino is brewing.
The unit will start brewing cappuccino automatically after your selection.
The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!



NOTE: This machine only comes with programed of large Cappuccino.

Preparing Latte

Prior to preparing your caffee, adjust the level of frothed milk according to your preference by **turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte)**.

 **NOTE:** The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

Press the Auto Latte Button to brew a large cup of latte. The indicator light for latte will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of latte is brewing.
The unit will start brewing latte automatically after your selection.
The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious latte is now ready to be enjoyed!

 **NOTE:** This machine only comes with programed of large Latte.

Preparing milk froth

Prior to preparing your caffee, adjust the level of frothed milk according to your preference by **turning the Froth Control Knob to the left for more foam (cappuccino) and to the right for less foam (latte)**.

 **NOTE:** The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

If you want to add more milk froth to your drink, or want to add milk froth to other drinks (such as macchiato, hot chocolate, Indian tea latte, etc.). Press the Auto Milk Froth Button to brew a cup of milk froth. The indicator light for milk froth will turn on. It will start blinking, indicating that a cup of milk froth is brewing.
The unit will start brewing milk froth automatically after your selection.
The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious milk froth is now ready to be enjoyed!
Or if you want a small amount only, you can stop it by pressing the button again during the preparing process.

After preparing your beverages with milk

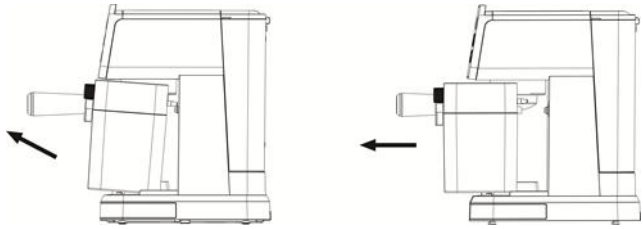
Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir and the milk reservoir lid directly in the refrigerator (**ready to be used for the next time in short**) or dispose of the leftover milk.

Cleaning the machine

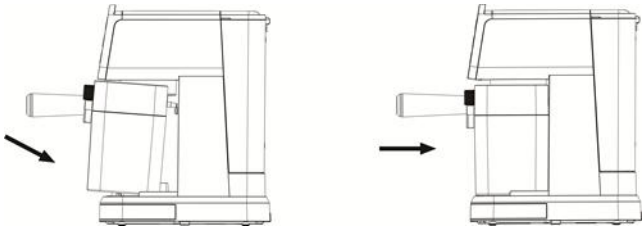
Cleaning the milk reservoir and frothing tube

Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir and simultaneously sliding the milk reservoir out.



2. Remove the lid of the reservoir. Dispose of the leftover milk.
3. Fill milk reservoir with purified water, not above the MAX fill mark. Place milk reservoir back onto unit, lifting up and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid. You should feel the milk reservoir lock in place.



WARNING: If the milk reservior can not be detached in correct position, the cappuccino buttons and latte buttons will not be illuminated.

4. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
5. **Turn the Froth Control Knob to the clean position** then press the **CLEAN button**. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or repeat some cycles.



NOTE: Make sure the Froth Control Knob is setting to the clean position, but not between the "MIN" and the "MAX" level.

6. Repeat some cycles for above steps 3 - 6.
7. Dispose of any water left in water reservior and milk reservior, then rinse and wash the water reservior and milk reservior thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.



NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

Cleaning the brew Head, the portafilter and filters

1. Turn Off the machine, and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the portafilter and discard the coffee grounds. Wash both the portafilter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.



NOTE: Do not wash the portafilters and filters in the dishwasher.

4. Wipe the lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the portafilter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the portafilter.
7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off “I/O” switch to the on position “I”. Press the Espresso button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

Cleaning the water reservoir

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.



NOTE: Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.



CAUTION: Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

Cleaning the unit

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store any of the portafilters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter while brewing espresso.

Descaling

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descaling when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Around every 80 ~ 100 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Around every 40 ~ 50 Brew Cycles

To descale water reservoir

1. Fill the water reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling the reservoir half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

To descale internal parts

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.
2. **Fill the water reservoir and milk reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.**
3. Make sure to switch the on/off button to the off “O” position and the power

cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.

4. Insert the portafilter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the portafilter.

5. Plug the power cord into the electrical outlet.

6. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.

7. Press the on/off button to switch the unit on "I", once the control panel lights (Espresso, Cappuccino and Latte) turn solid, **press the CAPPUCCINO button or LATTE button. The unit will start releasing hot water through the froth dispensing tube and the portafilter.** Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.

8. **Turn the Froth Control Knob to the clean position** then press the **Clean Button**. The unit will start releasing hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run, repeat some cycles.



NOTE: Make sure purified water in the water reservoir with the level should be between the "MIN" and the "MAX" level.

9. Repeat some cycles for above steps 2 - 8.

10. Dispose of any water left in water reservior and milk reservior, then rinse and wash the water reservior and milk reservior thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.



NOTE: Do not place the milk reservoir lid in the dishwasher. The milk reservoir is dishwasher safe.

Automatically power-off function

After pressing power button, if there is no any operation within 25 minutes, the unit will power off automatically.

Symptom, causes and solutions

Symptom	Causes	Solutions
Coffee does not come out	• No water in reservoir • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • Appliance was not turned on or plugged in • Coffee has been tamped/compressed too much	• Add water • Grind medium ground coffee • Fill filter with less coffee • Plug unit into electrical outlet and turn it on • Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY
Coffee comes out around the edge of the portafilter	• Portafilter not rotated to full lock position • Coffee grounds around the filter basket rim • Too much coffee in the filter	• Rotate filter holder to full lock position • Wipe off rim • Fill with less coffee
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube	• Ran out of steam • Milk is not cold enough • Frothing tube is blocked	• Ensure there is enough water in the water reservoir • Chill milk and frothing pitcher prior to making Cappuccino or latte • Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube
Coffee comes out too quickly	• Ground coffee is too coarse • Not enough coffee in filter	• Use a finer grind • Fill filter with more coffee
Coffee is too weak	• Using single filter for double shot of espresso • Ground coffee is too coarse	• Use double filter for double shot of espresso • Use a finer grind

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, contact the qualified servicing center.

Disposal

In accordance with Directive WEEE 2012/19/EU, all electrical and electronic equipment subject to separate collection is marked with the symbol of a crossed-out wheeled bin.



1. At the end of the product's service life, it must not be disposed of with regular household waste – it should be handed over to a designated collection and recycling point for electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol can be found on the product, in the user manual, or on the packaging.
2. The materials used in the device may be recycled in accordance with the relevant markings. By recycling, reusing materials, or applying other forms of recovery of used equipment, you contribute to the protection of the natural environment.
3. Information on the nearest collection point for electrical and electronic equipment can be obtained from local authorities or from the distributor of the device.

CE Declaration

This device has been designed, manufactured, and placed on the market in compliance with the requirements of the Low Voltage Directive and the Electromagnetic Compatibility Directive. Accordingly, the product has been marked with the CE symbol, and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market surveillance authorities.

Środki ostrożności

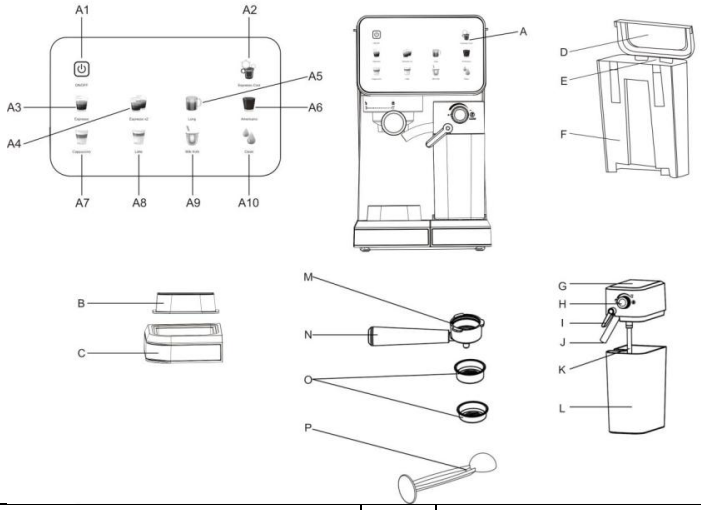
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych środków ostrożności:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Przed rozpoczęciem użytkowania upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem. Upewnij się, że gniazdko elektryczne w Twoim domu jest prawidłowo uziemione.
4. Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
5. Przed czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed demontażem lub montażem elementów oraz przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Oddaj urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elementów elektrycznych bądź mechanicznych.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
8. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni lub stole. Nie dopuszczaj, aby przewód zasilający zwisał poza krawędź stołu lub blatu.
9. Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi powierzchniami urządzenia.
10. Nie ustawiaj ekspresu do kawy na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartego ognia, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
11. Aby odłączyć urządzenie od zasilania, ustaw wszystkie elementy sterujące w pozycji „OFF" (wyłączone), a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Zawsze chwytaj za wtyczkę. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.

12. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i umieszczaj je w suchym miejscu.
13. Podczas korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór osoby dorosłej.
14. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć poparzenia parą wodną.
15. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia, takich jak dysza pary lub metalowe sitko bezpośrednio po zaparzaniu kawy. Korzystaj z uchwytów lub pokręteł.
16. Nie uruchamiaj ekspresu do kawy bez wody.
17. Wyjęcie zbiornika na wodę podczas cyklu parzenia kawy może spowodować poparzenia.
18. Nie wyjmuj metalowej kolby podczas parzenia kawy ani wtedy, gdy z kolby wydobywa się para lub gorąca woda. Przed wyjęciem kolby należy poczekać, aż para i gorąca woda przestaną się wydobywać.
19. Przed rozpoczęciem użytkowania podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Przed odłączeniem wtyczki od gniazdka wyłącz wszystkie przełączniki urządzenia.
20. Przed zdjęciem pokrywy zbiornika lub wyjęciem metalowej kolby uwolnij ciśnienie przez dyszę pary.
21. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.
22. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
23. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
24. Nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
25. Nie umieszczaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu. Nie umieszczaj urządzenia również w rozgrzanym piekarniku.
26. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi.

Poznaj swój ekspres do kawy

Produkt może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



A	Panel sterowania	D	Pokrywa zbiornika na wodę
A1	Przycisk włączania/wyłączania	E	Uchwyt zbiornika na wodę
A2	Espresso na zimno	F	Zbiornik na wodę
A3	Automatyczne Espresso – 1 filiżanka	G	Pokrywa zbiornika na mleko
A4	Automatyczne Espresso – 2 filiżanki	H	Pokrętło regulacji poziomu spieniania mleka
A5	Automatyczne Long Coffee	I	Dźwignia regulacji położenia rurki do spieniania mleka
A6	Automatyczne Americano	J	Rurka dozująca spienione mleko
A7	Automatyczne Cappuccino	K	Przewód do mleka
A8	Automatyczne Latte	L	Wyjmowany zbiornik na mleko
A9	Spienianie mleka	M	Kolba (metalowy uchwyt filtra)
A10	Czyszczenie	N	Rączka kolby
B	Plastikowa podstawka pod filiżanki	O	Sitko do kawy (na pojedyncze i podwójne espresso)
C	Wyjmowana tacka ociekowa	P	Miarka do kawy z ubijakiem

Wprowadzenie

To wyjątkowe urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby umożliwić szybkie, wygodne i automatyczne przygotowywanie pysznego espresso, cappuccino i latte za naciśnięciem jednego przycisku.

ESPRESSO

Espresso to wyjątkowa metoda parzenia kawy, polegająca na przepuszczaniu gorącej wody pod ciśnieniem przez drobno zmieloną kawę. Espresso, szczególnie popularne w Europie, charakteryzuje się znacznie intensywniejszym smakiem i pełniejszym aromatem niż tradycyjna kawa przelewowa. Ze względu na swoją intensywność espresso zazwyczaj podaje się w porcjach o pojemności od 45 do 90 ml, w małych filiżankach do espresso.

CAPPUCCINO

Napój przygotowywany z około 1/3 espresso, 1/3 mleka podgrzanego parą oraz 1/3 spienionego mleka.

LATTE

Napój przygotowywany z około 1/4 espresso oraz 3/4 mleka podgrzanego parą i spienionego mleka.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami, uwagami, wskazówkami i ostrzeżeniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Podczas pracy urządzenia niektóre jego części i akcesoria nagrzewają się i wymagają ostygnięcia. Prawidłowa pielęgnacja i konserwacja zapewnią długą żywotność ekspresu do kawy oraz jego bezproblemowe działanie. Zachowaj niniejszą instrukcję i regularnie korzystaj z zawartych w niej wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji urządzenia.
Ekspres umożliwia przygotowywanie kawy z kawy mielonej, dzięki czemu jest wyjątkowo praktyczny i wszechstronny. Pozwala na przygotowywanie pojedynczych porcji espresso, cappuccino i latte.

Parametry techniczne

Numer artykułu	MTP008871
Zasilanie	220-240 V, 50-60 Hz
Moc	1350 W
Pojemność zbiornika na wodę	1,5 L
Pojemność zbiornika na mleko	0,5 L

Przed pierwszym użyciem urządzenia

Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie, aby zapewnić jego optymalne działanie. Zapoznaj się z rozdziałem „Opis produktu", aby poznać urządzenie i rozpoznać wszystkie jego elementy.

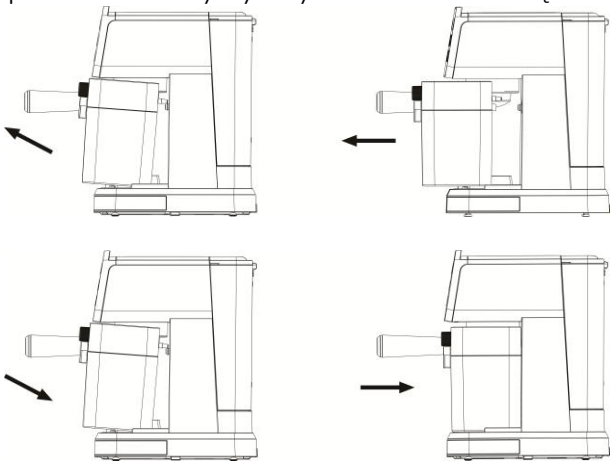
1. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a przełącznik „I/O" znajduje się w pozycji „O" (wyłączone). Sprawdź również, czy wtyczka przewodu zasilającego jest odłączona od gniazdka elektrycznego.
2. Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Wyjmij zbiornik na wodę i zbiornik na mleko, a następnie umyj je wraz z kolbą, dwoma sitkami oraz miarką z ubijakiem do kawy w wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Dokładnie wypłucz wszystkie elementy i zamontuj je ponownie w urządzeniu.
4. Przed zamontowaniem lub wyjęciem kolby oraz dowolnego sitka zapoznaj się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Montaż kolby".
5. Aby wyczyścić wnętrze urządzenia, wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowywanie cappuccino", napełniając oba zbiorniki wodą i nie wsypując mielonej kawy do sitka. Nie zanurzaj korpusu urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Nie próbuj również uzyskiwać dostępu do wewnętrznych części urządzenia.

Ważne – przygotowanie urządzenia do pierwszego uruchomienia

Aby przygotować urządzenie do pracy, uruchom cykl parowy, wykonując poniższe czynności

Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia, wykonaj poniższe czynności w celu uruchomienia funkcji spieniania mleka parą przez 90 sekund.

1. Napełnij zbiornik na wodę wodą oczyszczoną, tak aby jej poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami „MIN" i „MAX".
2. Napełnij zbiornik na mleko, nie przekraczając oznaczenia „MAX". Zamontuj zbiornik na mleko z powrotem w urządzeniu, unosząc go i jednocześnie wsuwając na miejsce, trzymając za pokrywę. Prawidłowemu zamocowaniu zbiornika powinno towarzyszyć wyczuwalne zatrzaśnięcie.



3. Wybierz jedno z sitek i umieść je w kolbie. Zamontuj kolbę w urządzeniu, upewniając się, że została prawidłowo zablokowana, a następnie podstaw pod nią filiżankę. Upewnij się również, że końcówka rurki dozującej spienione mleko jest skierowana do wnętrza filiżanki.
4. Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
5. Ustaw przełącznik zasilania w pozycji „I" (włączone).
6. Kontrolki sześciu przycisków na panelu sterowania zaczną świecić. Gdy kontrolki się zaświecą, oznacza to, że urządzenie osiągnęło optymalny stan pracy i jest gotowe do użycia.

OSTRZEŻENIE: Jeśli zbiornik na mleko nie zostanie prawidłowo zamontowany, przyciski przygotowywania cappuccino i latte nie będą podświetlone.

Wybór odpowiedniej filiżanki

Przed przygotowaniem napoju upewnij się, że wybrana filiżanka ma odpowiednią pojemność, zgodnie z poniższą tabelą:

Rodzaje napojów (tryb automatyczny)			Orientacyjna pojemność	
Espresso	Single 	Double 	40 ml	80 ml
Cappuccino			200 ml	
Latte			250 ml	
Long			150 ml	
Americano			350 ml	

UWAGA: Podane powyżej pojemności mają charakter wyłącznie orientacyjny i służą do wyboru odpowiedniej filiżanki, a nie do określenia rzeczywistej ilości przygotowanej kawy. Całkowita objętość napoju może się różnić w zależności od rodzaju użytego mleka oraz poziomu jego spienienia.

Wybór odpowiedniej kawy

Kawa

Kawa powinna być świeżo zmielona i ciemno palona. Warto wypróbować kawę paloną metodą francuską lub włoską, zmieloną specjalnie do przygotowywania espresso.
Kawa mielona zachowuje swój smak i aromat jedynie przez 7–8 dni, pod warunkiem przechowywania jej w szczelnym pojemniku, w chłodnym i ciemnym miejscu. Nie przechowuj kawy w lodówce ani zamrażarce.
Zaleca się mielenie całych ziaren kawy bezpośrednio przed użyciem. Ziarna kawy przechowywane w szczelnym pojemniku mogą zachować swój smak i aromat nawet przez 4 tygodnie.

Stopień zmielenia kawy

Stopień zmielenia kawy ma kluczowe znaczenie podczas przygotowywania espresso, jeśli samodzielnie mielisz ziarna. Uzyskanie odpowiedniego stopnia zmielenia może wymagać praktyki. Kawa powinna być drobno zmielona.

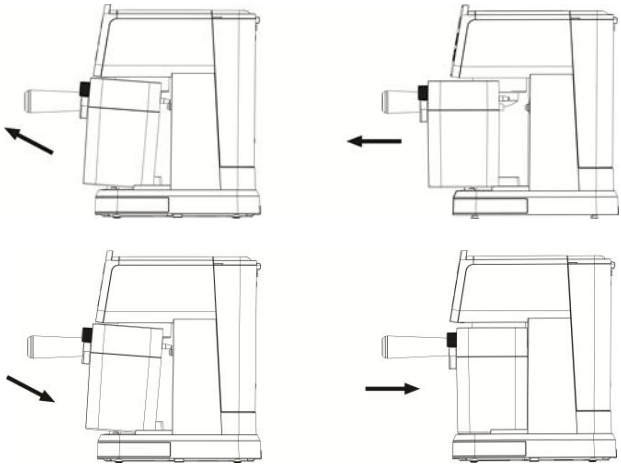
- Prawidłowo zmielona kawa powinna mieć konsystencję przypominającą sól kuchenną.
- **Jeśli kawa jest zmielona zbyt drobno, woda nie będzie mogła przepływać przez nią nawet pod wysokim ciśnieniem. Tak zmielona kawa przypomina proszek, a podczas rozcierania między palcami ma konsystencję podobną do soli.**
- Jeśli kawa jest zmielona zbyt grubo, woda przepływa przez nią zbyt szybko, co uniemożliwia pełne wydobycie smaku i aromatu. Aby uzyskać równomierny stopień zmielenia kawy, należy używać dobrej jakości młynka.

Napełnianie zbiornika na wodę

A. Napełnij zbiornik na wodę. Możesz wlać wodę za pomocą dzbanka lub wyjąć zbiornik z urządzenia i napełnić go bezpośrednio pod kranem. Wlej odpowiednią ilość wody, nie przekraczając oznaczenia „MAX" na zbiorniku. **Nigdy nie napełniaj zbiornika ciepłą ani gorącą wodą.**
B. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę. Jeśli zbiornik został wyjęty z urządzenia w celu napełnienia, upewnij się, że po ponownym zamontowaniu jest prawidłowo i stabilnie osadzony na swoim miejscu.

Napełnianie zbiornika na mleko

Jeśli zamierzasz przygotować cappuccino lub latte, wyjmij zbiornik na mleko z urządzenia, unosząc go i jednocześnie wysuwając. Następnie wlej odpowiednią ilość zimnego mleka, nie przekraczając oznaczenia „MAX" na zbiorniku
Po napełnieniu wsuń zbiornik na mleko z powrotem do urządzenia, upewniając się, że jest prawidłowo i stabilnie zamocowany. Prawidłowemu zamocowaniu zbiornika powinno towarzyszyć wyczuwalne zatrzaśnięcie.



UWAGA: Możesz użyć dowolnego rodzaju mleka, zgodnie z własnymi preferencjami – pełnotłustego lub półtłustego.

Wybór kolby

Do urządzenia dołączona jest jedna kolba przeznaczona do przygotowywania kawy mielonej.

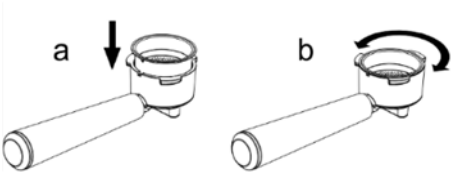
Wybór sitka do kawy

Wybierz odpowiednie sitko do kawy w następujący sposób:

A. DO POJEDYNCZEGO ESPRESSO – Jeśli używasz kawy mielonej, wybierz sitko przeznaczone do przygotowania pojedynczego espresso.
B. DO PODWÓJNEGO ESPRESSO LUB DWÓCH POJEDYNCZYCH ESPRESSO – Użyj sitka przeznaczonego do przygotowania podwójnego espresso. Umieszczając dwie małe filiżanki do espresso pod kolbą, możesz jednocześnie przygotować dwie pojedyncze porcje espresso.

Umieszczanie sitka w kolbie

1. Umieść sitko w kolbie, upewniając się, że wypustka na sitku jest wyrównana z wycięciem w kolbie.
2. Obróć sitko w lewo lub w prawo, aby zablokować je na swoim miejscu.



UWAGA: Aby wyjąć sitko do czyszczenia, obróć je w lewo lub w prawo, tak aby wypustka na sitku pokryła się z wycięciem w kolbie, a następnie wyjmij sitko.

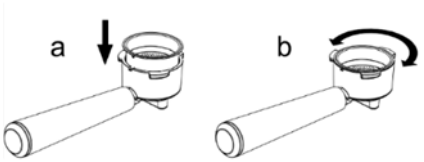
OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wyjmowania sitka z kolby upewnij się, że sitko ostygło.

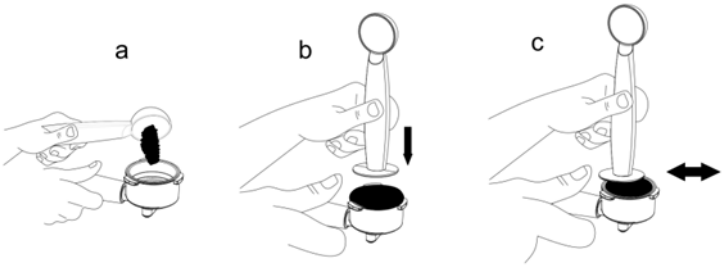
Napełnianie sitka kawą

Umieść wybrane sitko w kolbie w następujący sposób:

a) Napełnij sitko świeżo zmieloną, drobno mieloną kawą do espresso, pozostawiając około 2 mm wolnej przestrzeni od jego krawędzi **(NIE przepełniaj sitka).**

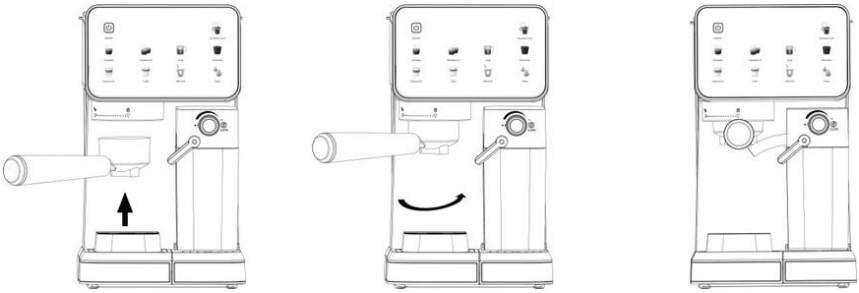
b) Za pomocą ubijaka znajdującego się na końcu miarki dociśnij zmieloną kawę tak głęboko, jak pozwala na to ubijak, aby uzyskać równomiernie ubitą i zwartą warstwę kawy.
c) Usuń nadmiar kawy z krawędzi sitka, aby zapewnić prawidłowe zamocowanie kolby w głowicy zaparzającej.





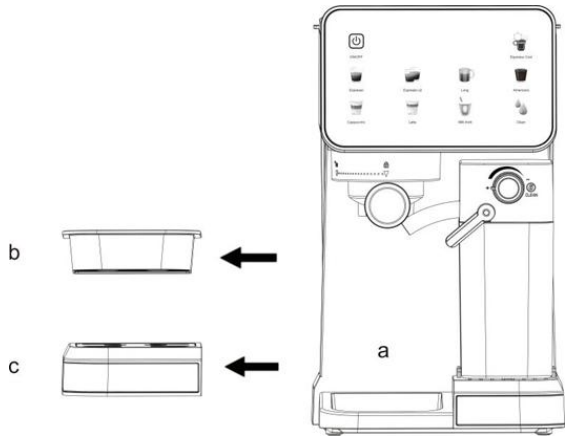
Montaż kolby

a) Umieść kolbę pod głowicą zaparzającą.
b) Ustaw rączkę kolby tak, aby była wyrównana z symbolem otwartej kłódki na urządzeniu, a następnie wsuń kolbę w odpowiednie prowadnice.
c) Powoli obróć kolbę w prawo, aż jej rączka znajdzie się na wysokości symbolu zamkniętej kłódki na urządzeniu.



Ustawianie filiżanki lub filiżanek na kawę

a) Jeśli używasz małej filiżanki do przygotowania espresso, umieść ją bezpośrednio na tacce ociekowej.
b) Jeśli używasz średniej filiżanki do przygotowania kawy, możesz odwrócić wyjmowany ruszt tacki ociekowej i umieścić go w korpusie urządzenia, aby obniżyć jego wysokość.
c) Jeśli używasz dużej filiżanki do przygotowania cappuccino lub latte, wyjmij tackę ociekową i umieść filiżankę w korpusie urządzenia. W zależności od wysokości filiżanki możesz zdecydować, czy konieczne jest wyjęcie tacki ociekowej i jej rusztu.



UWAGA: Podczas przygotowywania cappuccino lub latte należy odpowiednio ustawić dźwignię regulacji położenia rurki do spieniania mleka, tak aby końcówka rurki dozującej spienione mleko była skierowana do wnętrza używanej filiżanki.

Włączanie urządzenia

a) Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
b) Włącz urządzenie, ustawiając przełącznik „I/O", znajdujący się po lewej stronie urządzenia, w pozycji „I" (włączone).

Podczas nagrzewania urządzenia kontrolki na panelu sterowania będą migać do momentu, aż woda i mleko (w przypadku przygotowywania cappuccino lub latte)

osiągną odpowiednią temperaturę. Gdy kontrolki zaczną świecić światłem ciągłym, urządzenie będzie gotowe do użycia.



OSTRZEŻENIE: Jeśli zbiornik na mleko nie zostanie prawidłowo zamontowany, przyciski przygotowywania cappuccino i latte nie będą podświetlone.

Wybór funkcji

Przygotowywanie espresso na zimno

1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Naciśnij przycisk ON/OFF. Przycisk Espresso Cool zacznie świecić światłem ciągłym. Naciśnij przycisk „Espresso Cool", aby wybrać funkcję przygotowywania espresso na zimno. Następnie wybierz rodzaj kawy, naciskając odpowiedni przycisk: 1 cup Espresso, 2 cup Espresso, Long lub Americano. Po dokonaniu wyboru kontrolka wybranego przycisku zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie przygotowywania wybranej kawy. Po chwili kawa zacznie wypływać z urządzenia.
2. Po zakończeniu procesu parzenia kawy urządzenie automatycznie zakończy pracę. Kawa jest gotowa do spożycia.

Nie pozostawiaj ekspresu do kawy bez nadzoru podczas przygotowywania kawy, ponieważ niektóre czynności mogą wymagać ręcznej obsługi!
Jeśli podczas parzenia kawy zbiornik na wodę opróżni się, natychmiast wyłącz zasilanie urządzenia. Uzupełnij wodę, a następnie usuń powietrze z układu za pomocą trybu parowego przed ponownym uruchomieniem trybu espresso! Jeśli urządzenie nadal nie działa, sprawdź, czy napięcie w domowej instalacji elektrycznej nie jest zbyt niskie.
Nie uruchamiaj urządzenia, gdy zbiornik na wodę jest pusty, ponieważ może to spowodować nietypowy hałas podczas pracy pompy oraz jej uszkodzenie.

3. Po zakończeniu przygotowywania kawy wyjmij kolbę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie usuń z niej pozostałości kawy.

Uwagi:
Jeśli najpierw skorzystasz z funkcji przygotowywania gorącej kawy, cappuccino, latte lub spieniania mleka, a następnie w krótkim czasie przygotujesz kawę za pomocą funkcji Espresso Cool, jej początkowa temperatura może być wysoka lub umiarkowanie ciepła.

Zaleca się schłodzenie układu zaparzania poprzez kilkukrotne uruchomienie funkcji „Espresso Cool" bez wsypywania mielonej kawy do kolby, aby uniknąć jej marnowania.

Przygotowywanie gorącego espresso

Naciśnij dwukrotnie przycisk Espresso Cool, aby wyjść z trybu przygotowywania espresso na zimno i przełączyć urządzenie w tryb przygotowywania gorącej kawy. Urządzenie rozpocznie nagrzewanie. Kontrolki przycisków Espresso x1, Espresso x2, Long i Americano będą migać do momentu zakończenia nagrzewania. Następnie wszystkie cztery przyciski zaczną świecić światłem ciągłym.

a) Aby przygotować pojedyncze espresso, naciśnij przycisk Espresso x1. Kontrolka pojedynczego espresso zaświeci się, a następnie zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie parzenia pojedynczego espresso.
b) Aby przygotować podwójne espresso, naciśnij przycisk Espresso x2. Kontrolka podwójnego espresso zaświeci się, a następnie zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie parzenia podwójnego espresso.
c) Aby przygotować Long Coffee, naciśnij przycisk Long. Kontrolka przycisku Long zaświeci się, a następnie zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie parzenia Long Coffee.
d) Aby przygotować kawę americano, naciśnij przycisk Americano. Kontrolka przycisku Americano zaświeci się, a następnie zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie parzenia kawy americano.

W przypadku wszystkich funkcji przygotowywania kawy urządzenie rozpocznie parzenie zgodnie z wybranym ustawieniem. Po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie zatrzyma pracę, a kontrolka wybranego przycisku zacznie świecić światłem ciągłym, sygnalizując zakończenie cyklu.

Twoja pyszna kawa jest gotowa do spożycia!



UWAGA: Jeśli chcesz przygotować mniejszą ilość kawy niż ustawiona domyślnie, naciśnij przycisk wybranej funkcji w dowolnym momencie podczas parzenia, aby zatrzymać proces po uzyskaniu żądanej ilości kawy.

Przygotowywanie cappuccino

Przed przygotowaniem kawy dostosuj poziom spienienia mleka do własnych preferencji, **obracając pokrętło regulacji poziomu spieniania mleka w lewo, aby uzyskać więcej pianki (cappuccino), lub w prawo, aby uzyskać mniej pianki (latte).**



UWAGA: Poziom spienienia mleka można również regulować podczas cyklu parzenia kawy.

Naciśnij przycisk Auto Cappuccino, aby przygotować dużą filiżankę cappuccino. Kontrolka przycisku cappuccino zaświeci się, a następnie zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie przygotowywania dużej filiżanki cappuccino.
Po wybraniu funkcji, urządzenie automatycznie rozpocznie przygotowywanie cappuccino.
Po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie zatrzyma pracę, a kontrolka przycisku zacznie świecić światłem ciągłym, sygnalizując zakończenie cyklu.
Twoje pyszne cappuccino jest gotowe do spożycia!



UWAGA: Urządzenie posiada tylko jeden zaprogramowany tryb przygotowywania cappuccino – dużą porcję.

Przygotowywanie latte

Przed przygotowaniem kawy dostosuj poziom spienienia mleka do własnych preferencji, **obracając pokrętło regulacji poziomu spieniania mleka w lewo, aby uzyskać więcej pianki (cappuccino), lub w prawo, aby uzyskać mniej pianki (latte).**



UWAGA: Poziom spienienia mleka można również regulować podczas cyklu parzenia kawy.

Naciśnij przycisk Auto Latte, aby przygotować dużą filiżankę latte. Kontrolka przycisku latte zaświeci się, a następnie zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie przygotowywania dużej filiżanki latte.
Po wybraniu funkcji urządzenie automatycznie rozpocznie przygotowywanie latte.
Po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie zatrzyma pracę, a kontrolka przycisku zacznie świecić światłem ciągłym, sygnalizując zakończenie cyklu.
Twoje pyszne latte jest gotowe do spożycia!



UWAGA: Urządzenie posiada tylko jeden zaprogramowany tryb przygotowywania latte – dużą porcję.

Przygotowywanie spienionego mleka

Przed przygotowaniem kawy dostosuj poziom spienienia mleka do własnych preferencji, obracając pokrętło regulacji poziomu spieniania mleka w lewo, aby uzyskać więcej pianki (cappuccino), lub w prawo, aby uzyskać mniej pianki (latte).



UWAGA: Poziom spienienia mleka można również regulować podczas cyklu parzenia kawy.

Jeśli chcesz dodać więcej spienionego mleka do swojego napoju lub dodać spienione mleko do innych napojów (takich jak macchiato, gorąca czekolada, indyjska herbata latte itp.), naciśnij przycisk Auto Milk Froth, aby przygotować porcję spienionego mleka. Kontrolka przycisku spieniania mleka zaświeci się, a następnie zacznie migać, sygnalizując rozpoczęcie przygotowywania spienionego mleka.
Po wybraniu funkcji urządzenie automatycznie rozpocznie spienianie mleka.
Po zakończeniu procesu spieniania urządzenie automatycznie zatrzyma pracę, a kontrolka przycisku zacznie świecić światłem ciągłym, sygnalizując zakończenie cyklu. Twoje spienione mleko jest gotowe!
Jeśli chcesz przygotować mniejszą ilość spienionego mleka, możesz zatrzymać proces, naciskając ponownie ten sam przycisk podczas jego trwania.

Po przygotowaniu napojów z mlekiem

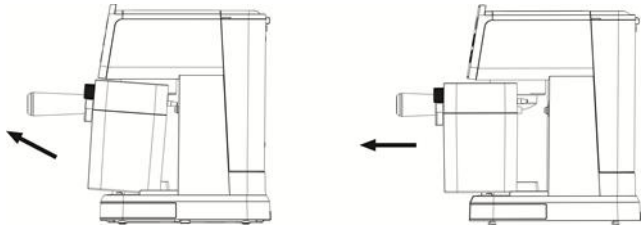
Po zakończeniu przygotowywania napoju z mlekiem możesz umieścić zbiornik na mleko wraz z pokrywą bezpośrednio w lodówce (**aby móc ponownie wykorzystać mleko w krótkim czasie**) lub wylać pozostałe mleko.

Czyszczenie urządzenia

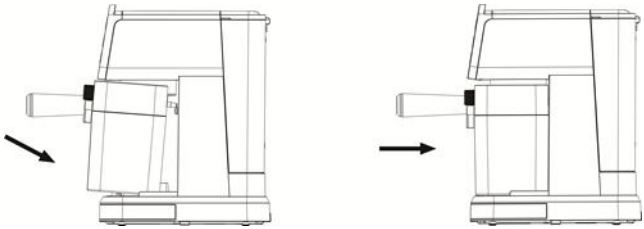
Czyszczenie zbiornika na mleko i rurki do spieniania mleka

Chociaż zbiornik na mleko z pozostałym mlekiem można przechowywać w lodówce, należy regularnie czyścić zbiornik oraz rurkę do spieniania mleka, aby zapobiec ich zatykaniu się i gromadzeniu osadów. Aby wyczyścić zbiornik na mleko, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Wyjmij zbiornik na mleko z urządzenia, unosząc go i jednocześnie wysuwając.



2. Zdejmij pokrywę zbiornika na mleko. Wylej pozostałe mleko.
3. Napełnij zbiornik na mleko wodą oczyszczoną, nie przekraczając oznaczenia „MAX". Zamontuj zbiornik z powrotem w urządzeniu, unosząc go i jednocześnie wsuwając na miejsce, trzymając za pokrywę. Prawidłowemu zamocowaniu zbiornika powinno towarzyszyć wyczuwalne zatrzaśnięcie.



OSTRZEŻENIE: Jeśli zbiornik na mleko nie zostanie prawidłowo zamontowany, przyciski przygotowywania cappuccino i latte nie będą podświetlone.

4. Umieść dużą, pustą filiżankę pod rurką dozującą spienione mleko.
5. **Obróć pokrętło regulacji poziomu spieniania mleka do pozycji czyszczenia (CLEAN), a następnie naciśnij przycisk CLEAN.** Urządzenie zacznie uwalniać gorącą parę przez rurkę dozującą spienione mleko. Pozostaw urządzenie w

trybie czyszczenia, aż z rurki przestanie wydobywać się mleko. W razie potrzeby powtórz cykl czyszczenia kilkakrotnie.



UWAGA: Upewnij się, że pokrętło regulacji poziomu spieniania mleka jest ustawione w pozycji czyszczenia (CLEAN), a nie pomiędzy oznaczeniami „MIN" i „MAX".

6. Powtórz cykl kilkakrotnie, wykonując czynności opisane w krokach 3–6.
7. Wylej wodę pozostałą w zbiorniku na wodę i zbiorniku na mleko, a następnie dokładnie umyj oba zbiorniki ciepłą wodą z dodatkiem mydła. Upewnij się, że zostały dokładnie wypłukane i osuszone. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.



UWAGA: Nie myj pokrywy zbiornika na mleko w zmywarce. Zbiornik na mleko można myć w zmywarce.

Czyszczenie głowicy zaparzającej, kolby i sitek do kawy

1. Wyłącz urządzenie i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Niektóre metalowe elementy mogą nadal być gorące. Nie dotykaj ich rękami, dopóki całkowicie nie ostygną.
3. Wyjmij kolbę i usuń z niej fusy po kawie. Dokładnie umyj kolbę oraz sitko ciepłą wodą z dodatkiem mydła. Upewnij się, że oba elementy zostały dokładnie wypłukane i osuszone.



UWAGA: Nie myj kolby ani sitek do kawy w zmywarce.

4. Przetrzyj dolną część głowicy zaparzającej urządzenia wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym, aby usunąć pozostałości zmielonej kawy.
5. Zamontuj kolbę (bez sitka) z powrotem w głowicy zaparzającej i zablokuj ją na swoim miejscu.
6. Umieść dużą, pustą filiżankę pod kolbą.
7. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Ustaw przełącznik „I/O" w pozycji „I" (włączone). Naciśnij jednokrotnie przycisk Espresso i pozwól urządzeniu przepuszczać wodę przez układ zaparzania, aż proces zakończy się automatycznie.

Czyszczenie zbiornika na wodę

1. Wylej pozostałą wodę, wyjmując zbiornik na wodę z urządzenia i odwracając go do góry dnem nad zlewem. Zaleca się opróżnianie zbiornika na wodę po każdym użyciu urządzenia.
2. Dokładnie umyj zbiornik na wodę oraz jego pokrywę ciepłą wodą z dodatkiem mydła. Upewnij się, że oba elementy zostały dokładnie wypłukane i osuszone.



UWAGA: Nie myj zbiornika na wodę ani jego pokrywy w zmywarce.



UWAGA: Nie zanurzaj korpusu urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie.

Czyszczenie urządzenia

1. Przetrzyj obudowę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.
2. Nie przechowuj kolby zamontowanej w głowicy zaparzającej. Może to niekorzystnie wpłynąć na szczelność połączenia między głowicą zaparzającą a kolbą podczas przygotowywania espresso.

Odkamienianie

Nagromadzenie osadów mineralnych wewnątrz urządzenia może negatywnie wpływać na jego działanie. Odkamienianie należy przeprowadzić, gdy zauważysz wydłużenie czasu potrzebnego do przygotowania espresso lub nadmierne wydzielanie pary.
Możesz również zauważyć gromadzenie się białego osadu na powierzchni głowicy zaparzającej.
Częstotliwość odkamieniania zależy od twardości używanej wody. W poniższej tabeli przedstawiono zalecane odstępy czasu między kolejnymi cyklami odkamieniania.

Rodzaj wody	Częstotliwość czyszczenia
Woda miękka (woda filtrowana)	Co około 80–100 cykli parzenia kawy
Woda twarda (woda z kranu)	Co około 40–50 cykli parzenia kawy

Odkamienianie zbiornika na wodę

1. Napełnij zbiornik na wodę świeżym, nierozcieńczonym białym octem spożywczym.
2. Pozostaw ocet w zbiorniku na wodę na całą noc.
3. Wylej ocet, wyjmując zbiornik z urządzenia i odwracając go do góry dnem nad zlewem.
4. Dokładnie wypłucz zbiornik pod bieżącą wodą. W tym celu napełnij go do połowy wodą, a następnie wylej wodę do zlewu. Powtórz tę czynność dwukrotnie.

Odkamienianie wewnętrznych części urządzenia

1. Upewnij się, że wnętrze zbiornika na wodę zostało wcześniej odkamienione zgodnie z powyższymi instrukcjami.
2. **Napełnij zbiornik na wodę oraz zbiornik na mleko świeżym, nierozcieńczonym białym octem spożywczym.**
3. Upewnij się, że przełącznik „I/O" znajduje się w pozycji „O" (wyłączone), a przewód zasilający jest odłączony od gniazdka elektrycznego. Napełnij zbiornik nierozcieńczonym białym octem spożywczym.
4. Zamontuj kolbę z sitkiem, ale bez kawy. Umieść dużą, pustą filiżankę na tacce ociekowej, bezpośrednio pod kolbą.
5. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
6. Umieść dużą, pustą filiżankę pod rurką dozującą spienione mleko.
7. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie, ustawiając go w pozycji „I". Gdy kontrolki na panelu sterowania (Espresso, Cappuccino i Latte) zaczną świecić światłem ciągłym, **naciśnij przycisk CAPPUCCINO lub LATTE. Urządzenie zacznie wypuszczać gorącą wodę przez rurkę dozującą spienione mleko oraz kolbę.** Pozwól na zakończenie cyklu czyszczenia. Powtórz cykl kilkakrotnie.
8. **Obróć pokrętło regulacji poziomu spieniania mleka do pozycji czyszczenia** (CLEAN), a następnie naciśnij **przycisk Clean**. Urządzenie zacznie wypuszczać gorącą parę przez rurkę dozującą spienione mleko. Pozwól na zakończenie cyklu czyszczenia. Powtórz cykl kilkakrotnie.



UWAGA: Upewnij się, że poziom wody oczyszczonej w zbiorniku na wodę znajduje się pomiędzy oznaczeniami „MIN" i „MAX".

9. Powtórz kilkakrotnie cykl, wykonując czynności opisane w krokach 2–8.
10. Wylej wodę pozostałą w zbiorniku na wodę i zbiorniku na mleko, a następnie

dokładnie umyj oba zbiorniki ciepłą wodą z dodatkiem mydła. Upewnij się, że zostały dokładnie wypłukane i osuszone. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.



UWAGA: Nie myj pokrywy zbiornika na mleko w zmywarce. Zbiornik na mleko można myć w zmywarce.

Funkcja automatycznego wyłączania

Po naciśnięciu przycisku zasilania, jeśli przez 25 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Objawy, przyczyny i rozwiązania

Objaw	Przyczyna	Rozwiązanie
Kawa nie wypływa	• Brak wody w zbiorniku • Kawa jest zbyt drobno zmielona • W sitku znajduje się zbyt duża ilość kawy • Urządzenie nie zostało włączone lub podłączone do zasilania • Kawa została zbyt mocno ubita	• Uzupełnij wodę w zbiorniku • Użyj kawy o średnim stopniu zmielenia • Wsyp mniejszą ilość kawy do sitka • Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego i włącz je • Ponownie napełnij sitko kawą i DELIKATNIE JĄ UBIJ
Kawa wypływa wokół krawędzi kolby	• Kolba nie została obrócona do pozycji pełnego zablokowania • Na krawędzi sitka znajdują się pozostałości zmielonej kawy • W sitku znajduje się zbyt duża ilość kawy	• Obróć kolbę do pozycji pełnego zablokowania • Oczyść krawędź sitka • Wsyp mniejszą ilość kawy do sitka
Mleko nie jest spienione po zakończeniu spieniania lub nie wypływa z rurki do spieniania mleka.	• Brak pary • Mleko nie jest wystarczająco zimne • Rurka do spieniania mleka jest zatkana	• Upewnij się, że w zbiorniku na wodę znajduje się wystarczająca ilość wody • Przed przygotowaniem cappuccino lub latte schłodź mleko oraz dzbanek do spieniania mleka • Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia zbiornika na mleko i rurki do spieniania mleka

Kawa wypływa zbyt szybko	• Kawa jest zbyt grubo zmielona • W sitku znajduje się zbyt mała ilość kawy	• Użyj drobniej zmielonej kawy • Wsyp większą ilość kawy do sitka
Kawa jest zbyt słaba	• Użyto sitka przeznaczonego do pojedynczego espresso do przygotowania podwójnego espresso • Kawa jest zbyt grubo zmielona	• Użyj sitka przeznaczonego do podwójnego espresso • Użyj drobniej zmielonej kawy

Jeśli nie uda się ustalić przyczyny usterki, nie demontuj urządzenia samodzielnie. Skontaktuj się z wykwalifikowanym punktem serwisowym.

Utylizacja

Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE, wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające oddzielnemu zbieraniu oznaczone są symbolem przekreślonego kosza na kółkach.



1. Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie można go wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych – należy go przekazać do punktu zbierania
i recyklingu sprzętu elektrycznego
i elektronicznego. Symbol kosza na kółkach znajduje się na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.
2. Materiały użyte w urządzeniu mogą być poddane recyklingowi zgodnie z odpowiednimi oznaczeniami. Dzięki recyklingowi, ponownemu wykorzystaniu materiałów lub innym formom zagospodarowania używanego sprzętu przyczyniasz się do ochrony środowiska naturalnego.
3. Informacje o najbliższym punkcie zbiórki sprzętu elektrycznego
i elektronicznego można uzyskać w lokalnych urzędach lub u sprzedawcy urządzenia.

DEKLARACJA CE

To urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami Dyrektywy niskonapięciowej oraz Dyrektywy dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej. W związku z tym produkt został oznaczony znakiem CE, a dla niego wystawiono deklarację zgodności, która jest udostępniana organom nadzoru rynku.

MegaMarket S.A.

Strefowa 15
39-442 Chmielów
Polska

+48 798 532 532
kontakt@megamarket.pl
www.megamarket.pl