

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet blir installert og tas i bruk. Kun på denne måten kan man oppnå optimale resultater og maksimal sikkerhet

BESKRIVELSE AV APPARATET

De termene som nå følger vil bli brukt gjennomgående på de neste sidene.

- A** Dampspake for cappuccino-laging
- B** Lokk til vannbeholder og redskapsholder
- C** Uttagbar vannbeholder for espressokaffe
- D** Vannbeholder for filterkaffe
- E** Hylle for oppvarming av kopper
- F** Filterholder for filterkaffe
- G** Indikator for vannnivå i vannbeholderen for filterkaffe
- H** Varmehylle for filterkaffe
- I** Melkeskummer/ cappuccinolager
- J** Dampdyse
- K** Utførselsrør fra espressokokeenheten
- L** Brett for plassering av espressokopper.
- M** Dråpeoppsamler
- N** Espressokaffefilter 2 kopper
- N1** Espressokaffefilter 1 kopp
- O** Filterholder for espressokaffe med skummeenhet
- P** Måleskje/ presser for kaffe
- F** Kanne for filterkaffe
- R** Av/på-bryter for laging av filterkaffe
- S** Av/på-bryter for laging av espressokaffe
- T** Av/på-tast for dampfunksjon
- U** Tast for utførsel av espressokaffe
- V** Varsellampe (på/av) for filterkaffe
- W** Varsellampe (av/ på) for espressokaffe
- X** Varsellampe for dampfunksjon
- Y** Varsellampe for temperatur OK

SIKKERHETINFORMASJON

- Denne maskinen er framstilt for tilberedning av espressokaffe, filterkaffe, og for å "varem opp drikker": Vær oppmerksom så man ikke brenner seg på varm vannsprut eller damp, eller ved feil bruk av apparatet.
- Unngå å berøre varme deler.
- Etter at emballasjen er blitt fjernet må man kontrollere at apparatet er helt. Dersom man er i tvil, må man unngå å bruke apparatet, men henvende seg til kvalifiserte fagfolk.
Emballasjemateriellet (plastposer, utvidet polysterol, osv.) må ikke etterlates innenfor barns rekkevidde fordi dette kan innebære en risiko.
- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. All annen bruk må anses som upassende og dermed farlig.
Produsenten kan ikke holdes ansvarlig skader som kommer av uriktig, upassende eller uansvarlig bruk av apparatet.

- Unngå å berøre apparatet med fuktige eller våte hender eller føtter.
- Man må aldri la barn eller uegnede personer bruke apparatet uten tilstrekkelig tilsyn.
- Man må ikke la barn leke med apparatet.
- Ved feil og/eller dårlig funksjon på apparatet, må man ikke forsøke å gjøre noen inngrep selv, men slå det av og trekke ut kontakten. For eventuelle reparasjoner må man kun henvende seg til autoriserte service-senter, og be om at det kun brukes originaldeler. Manglende respekt for dette prinsippet kan gjøre apparatet usikkert i bruk.
- Strømledningen/ kabelen på dette apparatet må aldri byttes ut av brukeren selv, fordi det er nødvendig å bruke spesialverktøy for å få dette til. Dersom kabelen blir ødelagt, eller må byttes ut, må man ta kontakt med et autorisert servicesenter, slik at all risiko forebygges.

INSTALLASJON

- Plasser apparatet på en arbeidsbenk, på god avstand fra vannkraner og vasker.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet. Apparatet må bare koples til en stikkontakt med en minimumsstyrke på 10 A og utstyrt med et effektivt jordingssystem. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader som oppstår hvis ikke anlegget er jordet.
- Dersom stikkkontakten og støpslet ikke skulle passe sammen, må støpslet byttes ut av en kvalifisert fagperson.
- Apparatet må aldri installeres i et lokale der temperaturen kan gå ned til under 0 grader (dersom vannet fryser kan apparatet bli ødelagt).

TILBEREDNING AV FILTERKAFFEN

- Fyll vannbeholderen med rent, friskt vann helt opp til der nivåindikatoren viser antall kopper man ønsker (G), vær forsiktig så MAX-nivået ikke overstiges (fig. 1). Mengden med ferdig kaffe vil være mindre enn vannmengden i beholderen. Dette fordi kaffepulveret vil suge opp noe av vannet.
 - Åpne filterholderen ved å vri mot høyre (fig. 2).
 - Plasser papirfilteret i filterholderen (fig. 3) Vi anbefaler at man bruker papirfilter av type nr. 4.
 - Fyll malt kaffe i filteret ved hjelp av måleskjeen som følger med apparatet, uten å presse (fig. 4).
- Som generell regel tilsettes en knapp måleskje (ca 7 gram) for hver kopp man vil tilberede (10 måleskjeer for 10 kaffekopper f.eks).**
- Lukk filterholderen, og plasser kaffekannen med lokket på plass, på varmeplaten.
 - Trykk inn AV/PÅ-bryter for laging av FILTERKAFFE (fig. 5). Den TENTE Varsellampen FILTERKAFFE -

FILTRO viser at filterkaffebryggeren er i funksjon.

- Kaffen vil begynne å komme ut etter få sekunder.

Det er helt normalt at apparatet gir ut damp mens kaffen strømmer ut.

For å holde kaffen varm etter at den er ferdigbrygget setter man den på varmeplaten, og lar naskinen stå på. Kaffen i kannen vil da holde riktig temperatur over tid.

- For å slå av trykker man inn AV/PÅ-bryter for lagring av FILTERKAFFE igjen.

HVORDAN LAGER VI ESPRESSOKAFFE ?

FYLLING AV VANNBEHOLDER

Løft lokket, og trekk ut vannbeholderen som er plassert til venstre (fig. 6), og trekk samtidig oppover.

Fyll vannbeholderen med rent friskt vann.

Sett vannbeholder inn på plass ved å trykke den lett slik at ventilen i bunnen av beholderen åpnes.

For å gjøre det enda enklere, er det mulig å fylle opp beholderen uten å trekke den ut, ved å fylle opp med vann direkte fra en mugge.

MERKNAD: Apparatet må aldri startes uten at det er vann i beholderen, og man må alltid huske å fylle den opp igjen når vannet står kun et par cm over bunnen (fig. 7).

FORHÅNDSOPPPVARMING AV KAFFEENHETEN

For å få espressokaffe med riktig temperatur anbefales det å forhåndsoppvarme apparatet. Det anbefales derfor å trykke på bryteren ON/OFF (fig. 8) i minst 15 minutter før man lager kaffe, mens man forsikrer seg om at filterholderen er festet til maskinen (kontroller alltid at damphendelen er lukket).

For å feste på filterholderen må den plasseres under vannutførselen fra kokeren med håndtaket til venstre, så trykker man oppover mens håndtaket vrir mot høyre (se fig. 9); vri hardt og bestemt. Når de 15 minuttene har gått må man lage kaffe som beskrevet punktvis i neste kapittel.

Alternativt for å gjennomføre en raskere forhåndsoppvarming kan man gå fram også på følgende måte:

1. Slå på apparatet ved å trykke på ON/ OFF (8), og hekte på filterholdren på maskinen **uten at filteret fylles med malt kaffe.**
2. Plasser en kopp under filterholderen. Bruk samme kopp man skal tilberede kaffen i slik at denne bli varmet opp.
3. Vent til varsellampen for temperatur OK blir tent (Y) (fig. 10), og trykk på tasten for kaffeutførsel med en gang deretter (fig. 11), la vann strømme ut helt til varsellampen for temperatur OK tennes, deretter stopper man utførselen ved å trykke en gang til på samme knapp.
4. Tøm koppen, vent til varsellampen for temperatur "OK" slår seg på igjen, og gjenta samme operasjon

en gang til.

(Det er normalt at det kommer en liten, utfarlig sky damp ut når man tar av filterholderen).

HVORDAN TILBEREDER MAN ESPRESSOKAFFE MED FILTERHOLDEREN FOR MALT KAFFE

1. Etter at man har forhåndsoppvarmet apparatet som beskrevet i forrige avsnitt, føres filteret for malt kaffe inn i filterholderen (fig. 12). Man bruker det minste filteret dersom man vil tilberede en kopp kaffe, og det store dersom man vil lage 2 kopper kaffe.

Merknad: Bruk malt filterkaffe av god kvalitet, finmalt, og spesielt beregnet til espressobruk.

VIKTIG: For at apparatet skal fungere korrekt, må man før man fyller opp med malt kaffe i filteret, forsikre seg om at dette ikke er skittent av gammel malt kaffe fra forrige kaffebrygging.

2. Dersom man kun vil lage en kopp kaffe, fyller man filteret med en strøken måleskje malt kaffe, cirka 7 g. (Fig. 13) Dersom man derimot vil lage to kopper kaffe, fylles filteret med to knappe måleskjeer med malt kaffe (cirka 6+6 g). Fyll filteret litt av gangen slik at ikke kaffen strømmer over kanten. Fordel den malte kaffen jevnt og trykk lett med presseren (fig. 14)

MERKNAD: Å presse sammen den malte kaffen er svært viktig for å oppnå god espresso. Dersom man presser for hardt vil kaffen strømme gjennom sakte, og kaffeskummet vil være mørkt på farge. Dersom man presser for lite vil kaffen strømme ut for fort, og man vil få lite kaffeskum og av lys farge.

3. Fjern eventuelt kaffe flyter ut fra kanten til filterholderen, og hekt denne på maskinen. **Vri så hardt rundt (fig. 9) for å unngå vannlekkasje.**
4. Plasser koppen eller koppene, helst forhåndsoppvarmet ved å skyee dem med litt varmt vann under utløpene på filterholderen. (fig. 15) det anbefales at koppene varmes litt. Før man lager kaffen kan man skylle dem i litt varmt vann, eller man kan sette dem til forhåndsoppvarming på hyllen over i 15-20 minutter (fig. 16).
5. Kontroller at varsellampen for temperatur OK slår seg på (fig. 10) (dersom den er avslått må man vente til den slår seg på), og trykk deretter på knappen for kaffeutførsel. 11), helt til man når ønsket mengde. For å avbryte, trykk på tasten for kaffeutførsel en gang til.
6. For å hekte av filterholderen må håndtaket vrir fra høyre til venstre.
VÆR FORSIKTIG: For å unngå vannspruk er det viktig å aldri hekte av filterholderen mens maskinen er i gang.
7. For å fjerne brukt kaffe, tømmer man den med å slå med filteret opp ned (fig. 17).
8. For å slå av kaffemaskinen trykker man på på/ av-knappen for espressokaffe.

VÆR FORSIKTIG: Første gang man bruker maskinen er det nødvendig å vaske alt tilbehør og de indre kretsene ved å kjøre gjennom minst fem kaffelagingscykluser uten å tilsette kaffe.

HVORDAN LAGER VI CAPPUCCINO

1. Lag espressokaffe som beskrevet over, bruk kopper som er tilstrekkelig store.
2. Trykk på på/av-tasten for dampfunksjonen (fig. 19) varsellampen for dampfunksjon vil tennes (fig. 19).
3. Vent til varsellampen for temperatur "OK" slår seg på (fig. 10) Når lampen slår seg på viser det at kokeenheten har oppnådd ideell temperatur for å produsere damp.
4. I mellomtiden fyller man en beholder med ca 100 g melk for hver kopp cappuccino som man vil lage til. Melken må være kjøleskapskald (ikke varm!). Når man velger størrelse på beholderen man skal ha melken i, må man ta i betraktning av melkevolumet vil 2- eller 3-dobles.

MERKNAD: *Bruk helst lettmelk som har kjøleskapsstemperatur.*

5. Trekk ut melkeskummen ved å vri den mot venstre (fig. 20): Under operasjonen må man være forsiktige å man ikke berøre vannutførselen fra kokeenheten som er svært varm. Plasser så melkebeholderen under melkeskummen.
6. Senk melkeskummen ned i melken ca 2 cm, og vri damphendelen mot venstre (fig. 21 (ved å vri mer eller mindre på hendelen er det mulig å variere menden damp som strømmes ut av melkeskummen). Melken vil nå begynne å øke i volum og å få et kremaktig utseende.
7. Når man har oppnådd ønsket temperatur (idealverdi er 60°C), må man stanse tilførselen av damp ved å vri på damphendelen mot høyre.
8. Hell den skummede melken opp i koppene med kaffen man allerede har tilberedt. Cappuccinoen er nå klar: Tilsett sukker etter ønske, og eventuelt strø litt kakaopulver på melken.

MERKNAD: *Dersom man skal tilberede flere kopper cappuccino, må man først lage all kaffen, og kun til slutt skumme melken til alle koppene kaffe.*

VIKTIG: Melkeskummen må alltid gjøres ren etter bruk. Gå fram på følgende måte:

1. Slipp ut litt damp i noen sekunder ved å vri på damphendelen (fig. 21).
2. Med en hånd holder man fast den øvre delen mens man er varsom så man ikke brenner seg, og med den andre hånden henter man ut melkeskummen og fjerner den fra dysen (fig. 22).
3. Vask nøyte melkeskummen og dampdysen med lunkent vann.
4. Kontroller at de to åpningene angitt med piler i fig. 23 ikke er tilstoppet. Dersom det er nødvendig gjøres

de rene med en nål.

5. Monter melkeskummen tilbake på plass ved å føre den helt til bunns i dampdysen.

PRODUKSJON AV VARMT VANN

1. Slå på maskinen ved å trykke på på/av knappen for espressokaffe (fig. 8).
2. Plasser en beholder under melkeskummen;
3. Når varsellampen for temperatur OK slår seg på, trykker man for utførsel av kaffe (fig. 11) og vri samtidig damphendelen mot urretningen, (fig. 21): det varme vannet vil komme ut av melkeskummen;
4. For å stanse utstrømmingen av varmt vann vrir man damphendelen mot høyre, og trykker på nytt på tasten for kaffeutførsel.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. For rengjøring av maskinen må man verken bruke løsemidler eller etsende rengjøringsmidler. Det er tilstrekkelig å bruke en myk, fuktig klut.
2. Gjør rent filterholderne og filtrene jevnlig, samt dråpeoppsamlere og vannbeholderen.

VÆR FORSIKTIG: Under rengjøring må maskinen aldri senkes ned i vann. Dette er et elektrisk apparat!

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN

Hver 300. Kaffekopp, ca, må filterholderen for malt kaffe gjøres rent på følgende måte.

- Fjern filteret og melkeskummen ved å dunke filterholderen opp-ned..
- Gjør rent inne i filterholderen. Man må aldri vaske den i oppvaskmaskin.
- Gjør rent metallfilteret med varmt vann og en liten børste (fig. 24). Kontroller hullene i metallfilteret ikke er tilstoppet, hvis de er det må de gjøres rent med en nål (se fig. 25).
- Skill de to elementene i melkeskummenheten, og skyll dem i varmt vann (fig. 26).
- Monter tilbake membranen i gummi, vær oppmerksom så den festes godt sammen med plastfestet.

Garantien vil ikke gjelde dersom rengjøringsoperasjonene som er beskrevet over blir gjennomført med jevne mellomrom.

RENGJØRING AV UTFØRSELSRØR FRA KOKEENHET

Cirka hver 300. kaffekopp er det nødvendig å gjøre rent utførselsrøret for kokeenheten på følgende måte.

- Sjekk at kaffemaskinen ikke er varm, og at kontakten er trukket ut.
- Ved hjelp av et skrujern skrur man løs skruene som fester filteret på røret fra kokeenheten for espressokaffe (fig. 27);
- Gjør rent kokeenheten med et fuktig klut (fig. 28) og skyll pakningen;
- Gjør rent utførselsrøret nøyte med varmt vann og en liten børste. Kontroller at hullene ikke er tilstoppet,

hvis de er det må de gjøres rent med en nål (se fig. 25).

- Skyll utførselsrøret under springen mens man hele tiden skrubber med børsten.
- Monter tilbake vannutførselen, vær oppmerksom så pakningen monteres riktig.

Garantien vil ikke gjelde dersom rengjøringsoperasjonene som er beskrevet over blir gjennomført med jevne mellomrom.

AVKALKNING AV EKSPRESSO-ENHETEN

Det anbefales at man utfører en avkalkning av maskinen cirka hver 300. kaffekopp. Det anbefales at man bruker spesialmiddel for avkalkning av espressomaskiner, disse innes i vanlig handel. Dersom man ikke får tak i slike produkter kan man utføre følgende prosedyre:

1. Fyll vannbeholderen (espressokaffe) med vann til MAX-nivået;
2. Løs opp i vannet 2 spiseskjeer (ca 30 gram) med sitronsyre (fås på apoteket).
3. Trykk på på/av-knappen og vent til varsellampen for temperatur OK slår seg på.
4. Kontroller at filterholderen ikke er festet, og plasser en beholder under utførselsrøret til maskinen.
5. Trykk på utførselstasten, og slipp ut halvparten av oppløsningen i vannbeholderen. Deretter avbryter man ved å trykke på samme tast.
6. La oppløsningen få virke i cirka 15 minutter, og trykk så på utførselsknappen helt til beholderen er helt tom.
7. For å fjerne rester av oppløsningen må beholderen skylles godt: Fyll den med vann og sett den tilbake på plass.
8. Trykk på utførselstasten for kaffe, og slipp gjennom vann helt til beholderen er tom.
9. Gjenta operasjonene 7 og 8 en gang til.

Reparasjoner som måtte bli nødvendige på maskinen som følge av kalkoppbygging vil ikke dekkes av garantien dersom den beskrevne avkalkingen ikke blir utført med jevne mellomrom.

AVKALKNING AV FILTERKAFFE-ENHETEN

Kalk i vannet som brukes vil over tid tilstopping somvil svekke funksjonene til apparatet.. Det anbefales at man utfører en avkalkning av maskinen cirka hver 40. kaffekopp. Gjennomfør avkalkningen ved hjelp av avkalkningsmidler som finnes i handelen, beregnet på filterkaffe-traktere. Dersom man ikke får tak i slike produkter kan man utføre følgende prosedyre:

1. Hell 4 kopper vann i kannen.
2. Løs opp i vannet 2 spiseskjeer (ca 30 gram) med sitronsyre (fås på apoteket).
3. Plasser kaffekannen på varmeplaten.
4. Trykk på av/på-knappen, la en kopp med

oppløsning renne gjennom maskinen, og slå deretter av maskinen.

5. La oppløsningen få virke i cirka 15 minutter. Gjenta så punkt 4 og 5 en gang til.
6. Slå på maskinen og slipp gjennom oppløsningen helt til beholderen er helt tom.
7. Skyll ved å la apparatet gjennomføre 3 sykluser med bare vann (3 fulle vannbeholdere).

Garantien vil ikke gjelde dersom rengjøringsoperasjonene som er beskrevet over blir gjennomført med jevne mellomrom.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Tiden for gjennomstrømming av filterkaffe er blitt mye lengre.	Filterkaffekannen må avkalkes.	Utfør avkalking som beskrevet i avsnittet "Avkalking av filterkaffe-enheten".
Kaffen smaker surt	Man har ikke skylt tilstrekkelig etter avkalking.	Ved å skylle apparatet som beskrevet i kapitlet "Avkalking av filterkaffeenheten" eller "Avkalking av espressokaffeenheten".
Espressokaffen er kald	Varsellampen for temperatur OK er ikke tent når man trykker på bryteren for utførsel av kaffe.	Vent til varsellampen for temperatur OK tennes.
	Forhåndsoppvarmingen er ikke blitt gjennomført.	Utfør forhåndsoppvarming av maskinen som beskrevet i avsnittet "Forhåndsoppvarming av espressokaffe-enheten".
	Koppene er ikke blitt forhåndsoppvarmet.	Forhåndsoppvarm koppene ved å skylle med varmt vann.
Det kommer ikke lenger ut espressokaffe	Det er ikke vann i vannbeholderen.	Fyll vannbeholderen
	Hullene i utførlene fra filterholderen er tilstoppet.	Gjør rent hullene i utførselsåpningene.
Espressokaffen drypper ut over kanten på filterholderen istedenfor fra åpningene.	Filterholderen er feil innsatt.	Fest filterholderen riktig og vri den bestemt helt til den stopper opp.
	Pakningen til espressokokeenheten har mistet elastisiteten.	Bytt ut pakningen til kokeenheten ved et service-senter.
	Hullene i utførlene fra filterholderen er tilstoppet.	Gjør rent åpningene i utførselsrørene.
Pumpen lager mye støy	Vannbeholderen er tom.	Fyll vannbeholderen
Kaffeskummet er lyst (kaffen renner fort ut av åpningen)	Kaffen er for finmalt og lite presset.	Press den malte kaffen bedre sammen.
	Mengden kaffe er for liten.	Øk mengden malt kaffe.
	Kaffen er for grovmalt.	Benytt kun malt kaffe for espressomaskiner.
Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa powoli z wylotu).	Den malte kaffen er for mye sammenpresset. Mengden kaffe er for stor. Utførselsrøret fra espressokokeenheten er tilstoppet. Kaffen er for finmalt.	Press kaffen mindre sammen. Reduser mengden malt kaffe. Gjør rent som angitt i avsnittet "Rengjøring av utførselsrør fra kokeenhet". Bruk kun malt kaffe for espressomaskiner.
Det dannes ikke melkeskum når man tilbereder cappuccino	Melken er ikke kald nok. Melkeskummeren er skitten.	Bruk alltid kjøleskapskald melk. Gjør rent åpningene på melkeskummeren og som anvist i avsnittet "Rengjøring av melkeskummeren".