

NORSK

Les følgende instruksjoner nøye før du installerer og bruker apparatet, og oppbevar bruksanvisningen for senere konsultasjoner. Det er bare på denne måten at du oppnår de beste resultater og maksimal driftssikkerhet.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se figur side 3)

Disse ordene og uttrykkene vil bli brukt kontinuerlig på de følgende sidene.

- A. Vannbeholder
- B. Kaffelokk
- C. Etui til antiklorfilter
- D. Kork til kokeenheten
- E. Dampkoker
- F. Damphåndtak
- G. Melkepisker
- H. Melkebeholder
- I. Måleskje kaffe
- K. Vanndoseringsglass
- L. Antisprut-lokk
- M. Bryter ON/OFF cappuccino (dampkoker)
- N. Lampe OK (damptemperatur)
- O. Lampe ON/OFF cappuccino (dampkoker)
- P. Bryter ON/OFF kaffe
- Q. Lampe ON/OFF kaffe
- R. Filter til kaffe
- S. Varmeplate
- T. Kommando utslipp "italian coffee" (for cappuccino)
- U. Vannivåindikator
- V. Kolbe
- X. Børste
- Z. Filterholder

SIKKERHETSADVARSLER

- Denne maskinen er fremstilt for å "lage espressokaffe" og for å "varme opp drikker": pass på at du ikke brenner deg på vannsprut eller damp eller ved at du bruker apparatet på feil måte.
- Berør aldri varme deler på apparatet.
- Etter at du har fjernet emballasjen, sjekk at apparatet er helt. Hvis det er tvil om dette, ikke bruk apparatet og ta kontakt med godkjent servicepersonale.
- Innpakningen (plastikkposer, uttrekkbar polystyrol osv.) må holdes langt unna barn, i og med at disse kan utgjøre en fare.
- Dette apparatet er bare beregnet til hjemmebruk. All annen bruk anses som uegnet og dermed farlig.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader som oppstår som følge av feil og uansvarlig bruk.
- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Hvis det oppstår en feil på apparatet eller hvis det virker dårlig, slå det av og ikke forsøk å reparere det.
- For eventuelle reparasjoner, ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten, og be om at det brukes originale reservedeler. Hvis dette ikke gjøres, kan det medføre at apparatet ikke er sikkert å bruke.
- Apparatets tilførselsledning må ikke byttes ut av brukeren, siden dette krever bruk av spesielt verktøy. Hvis ledningen ødelegges, eller hvis den må byttes ut, ta kontakt med servicesenter godkjent av produsenten for å unngå enhver risiko. Berør aldri apparatets varme overflater under bruk, benytt håndtakene.

INSTALLERING

- Sett apparatet på en arbeidsflate, langt borte fra vannkraner og vasker.
- Sjekk at nettspenningen samsvarer med den angitt på apparatets merkeskilt.
- Apparatet må bare kobles 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 anlegget ikke er jordet.
- Hvis kontakten og støpselet ikke er kompatible, bytt ut kontakten med en som passer. Dette må gjøres av kvalifisert personale. Hvis ledningen ødelegges, ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten, siden

- det kreves spesielt verktøy for å bytte ut ledningen.
- Apparatet må aldri installeres i et rom hvor temperaturen blir lavere eller lik 0°C (hvis vannet fryser, kan apparatet blir ødelagt).

ANTIKLORFILTER

Filteret fjerner smaken av klor fra vannet.

For å sette det inn, gjør som følger:

- Ta ut antiklorfilteret fra plastikkposen og skyll det i rennende vann fra springen.
- Løft lokket på vannbeholderen, ta ut etuiet ved å dra det oppover (fig. 1).
- Åpne etuiet ved å trykke på de områdene hvor det står "PUSH" og legg inn filteret som vist i fig. 2.
- Lukk etuiet og sett det inn igjen i ved å trykke det nedover.
- Etter 80 gangers bruk, og uansett etter seks måneders bruk, må antiklorfilteret byttes ut.

SLIK LAGER DU KAFFE

- Fyll kolben med kaldt vann opp til det nivået som er angitt for det antall kaffekopper du ønsker å lage (fig. 3).

ADVARSEL: ikke ha i mer vann enn til 10 kopper, for da kan det renne vann ut fra hullene bak på maskinen. Du må heller ikke bruke oppvarmet vann; dette for å unngå at maskinen melder fra at kaffen er ferdig før den egentlig er det.

- Hell vannet i vannbeholderen (fig. 4). Kaffemengden som oppnås er noe lavere enn den mengden vann du heller i beholderen, på grunn av det vannet som blir igjen i kaffepulveret og det som forsvinner som damp.
- Plasser kolben på varmeplaten (S) pass på at lokket er på. For å ta lokket av kolben, skal det løftes fra den siden håndtaket er plassert (fig. 3).
- Ha kaffe i filteret ved å bruke måleskjeen som følger med og jevn ut kaffen (fig. 5).

Vanlig mål er en strøken måleskje malt kaffe (ca. 7 gram) for hver kopp (for eksempel 10 måleskjeer for å lage 10 kopper kaffe). Men denne mengden kan variere i henhold til personlig smak og behag.

Bruk malt kaffe av god kvalitet, som er middels malt og pakket i pakninger for filterkaffemaskiner.

- Lukk lokket og trykk på bryteren "coffee" (fig. 6). Lampen "ON" til venstre for selve bryteren angir at maskinen er i bruk. Kaffen kommer ut etter bare noen få sekunder, og når du hører en spesiell lyd er kaffen ferdig.

Det er helt vanlig at det kommer ut litt damp fra apparatet mens kaffen renner ned i beholderen, og at det dannes litt kondens like ved lokket.

For å holde kaffen varm etter at den er ferdig, trykk på bryteren "coffee", så holder varmeplaten (S) kaffen varm på riktig temperatur.

SLIK LAGER DU CAPPUCCINO

Første påfylling av kokeren

- Sjekk at dampkokeren er slått av (lampe cappuccino ON slått av).
- Ta av korken på dampkokeren (D) ved å vri mot urviserne og sjekk at damphåndtaket er lukket.
- Fyll opp doseringsglasset (K) for vann til 170 gr - 6 oz (fig. 7).
- Hell vannet **langsomt** ned i kokeren. Pass på ikke å overstige MAX (fig. 7).
- Skru til korken igjen ved å vri hardt med urviserne. Med denne mengden vann kan du lage 15 til 20 cappuccini.

Merknad: av sikkerhetsmessige grunner er det ikke mulig å ta av korken når kokeren er varm. Hvis du av en eller annen grunn må ta av korken, vent til kokeren er kald eller tøm ut dampen ved å åpne damphåndtaket (fig. 8).

Advarsel: vi anbefaler at du fyller opp kokeren når den er kald og ved å bruke doseringsglasset som følger med. Hvis du fyller opp vann når kokeren er varm (for eksempel når det ikke er mer vann igjen mens du lager cappuccino), anbefales det å bare ha i ett doseringsglass med vann og **ALDRI FORSØKE Å FYLLE OPP KOKEREN HELT TIL MAX 170 gr - 6oz** (fig. 7), ellers blir melken pisket dårlig etterpå.

Senere påfyllinger av vann i kokeren

- Kokeren skal alltid fylles som beskrevet i forrige avsnitt og **du skal bare fylle vann i kokeren når det ikke er mer igjen.**

Tilberedelse av kaffe til cappucciniene

- Trykk først på bryteren "cappuccino" (fig. 9) slik at dampkokeren varmes opp mens du begynner å forberede kaffebryggingen.
- Sjekk at melkebeholderen er godt festet til maskinen.
- Fyll melkebeholderen med skummet melk som har kjøleskapstemperatur. Hvis beholderen er fylt til MAX kan du lage 2 til 3 cappuccini. **Fyll aldri opp over det lille merket som står over MAX (fig. 10), siden melken kan fortsette å dryppe ut av røret etter at cappuccinoen er ferdig.**
- Før du begynner å lage melk, pass på at varsel-lampen "OK" lyser (fig. 11). Denne indikerer at melken har nådd riktig temperatur.
- Når kaffen er ferdig, fyll opp litt kaffe (ca. 60 cc, 2 fl.oz) i en kopp som er stor nok og plasser den

- under røret på melkebeholderen (fig. 8).
- Vri deretter damphåndtaket mot urviserne **minst én gang** (fig. 8). Den "oppiskede" melken vil begynne å dryppe fra melkebeholderen. Hvis du bruker små kopper for å hindre sprut, er det nødvendig å sette på antisprut-lokket på melkebeholderens rør (fig. 12).

- Fyll opp koppen med oppisket melk.

ANBEFALING: For å få en perfekt cappuccino anbefales følgende forhold: 1/3 kaffe og 2/3 oppisket melk.

- For å stanse utslippet av melken, vri damphåndtaket med urviserne.

VIKTIG: for at oppiskingen av melken blir riktig, må du alltid vente til varsellampen OK tennes før du lager en ny cappuccino (fig. 11).

- Når du er ferdig med den siste cappuccinoen, og før du skrur av maskinen, må du føre beholderens utsugingsrør over nivået på det som måtte være igjen av melkerester (som vist på fig. 13), og vri damphåndtaket mot urviserne. La dampen komme ut noen sekunder. Lukk deretter håndtaket med røret i denne stillingen. **Av sikkerhetsmessige grunner anbefales det å gjøre dette hver gang for å unngå at melken setter seg fast i maskinens interne kretser.**
- For å unngå at melken størkner, er det nødvendig å vaske melkebeholderen med én gang som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av melkebeholderen".

Oppskrift

Tilberedelse av cappuccino med Italian coffee

For å få en cappuccino med riktig smak, lag kaffen som beskrevet under:

- Fyll kolben med kaldt vann med den mengden som er angitt i tabellen.

ADVARSEL: ikke overstig maksimal mengde vann oppgitt i tabellen, siden det da kan renne ut kaffe under bruk.

- Hell vannet i beholderen (fig. 4) og IKKE plasser kolben på varmeplaten.
- Ha to måleskjeer kaffe (7+7 gram) for hver cappuccino du skal lage i filteret. Du kan bruke filter eller mokka kaffe (med mokka kaffe får du en god italiensk cappuccino).
- Lukk lokket og trykk på bryteren "COFFEE" (fig. 6).
- Når du hører at kaffen begynner å bli ferdig, kan du sette koppen (den må ikke være av plastikk siden den kan deformeres av varmen) midt på varmeplaten (fig. 14). Pass på at du ikke brenner deg: varmeplaten er meget varm.

- Fyll koppen med kaffe (ca. 6 cc., 2 fl.oz) ved å flytte kommandoen for utslipp for kaffe fra venstre mot høyre (fig. 14).

- Lag cappuccino som beskrevet i avsnittet "Slik lager du cappuccino"

Advarsel: for å fjerne lukten av "nytt" og spesielt for at maskinen skal virke riktig, er det nødvendig, ved første gangs bruk, å foreta noen sykluser uten å bruke pulver og å vaske dampkokeren slik: fyll den med vann, fjern melkebeholderen, trykk på tasten cappuccino og åpne damphåndtaket etter 5 minutter. La all dampen slippe ut (ca. 15 minutter).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før du vasker eller foretar noe vedlikehold på maskinen, må den slås av, kontakten må tas ut og maskinen må avkjøles.

Rengjøring av melkepiskeren

Melkepiskeren må vaskes med én gang etter hver bruk. Gjør som følger:

- Ta av melkebeholderen ved å trykke på festet "PRESS" og samtidig dra oppover; vask den med varmt vann.
- Ta av den røde skumpiskeren ved å trykke på låsen (A) og samtidig dra oppover (fig. 15). Fjern gummiblanderen, og vask med varmt vann. Det er spesielt viktig å vaske de fire hullene som vist på figur 16 (vask ved hjelp av en nål). Pass på at hullet som er angitt med pil B ikke er tilstoppet.
- Når alle delene er vasket, må de settes på riktig igjen. Pass spesielt på at gummiblanderen er godt festet og at den røde skumpiskeren settes inn til du hører et klikk.

Hvis maskinen ikke vaskes etter hver bruk, kan skumpiskingen av melken bli dårligere, melken vil ikke bli tatt opp eller melken drypper fra melkebeholderens rør.

Annen rengjøring

- Rengjør kolben, filterholderen og det permanente filteret regelmessig.
- Ved rengjøring av delene i plastikk må du ikke bruke løsemidler eller slipemidler. Det holder å bruke en fuktig og myk klut.
- Ta ut dråpeoppsamlings-skålen, tøm den og vask den regelmessig.

AVKALKNING

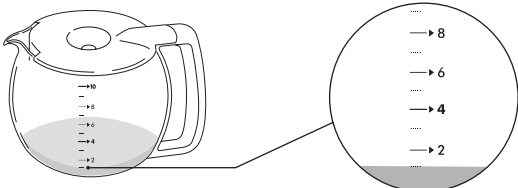
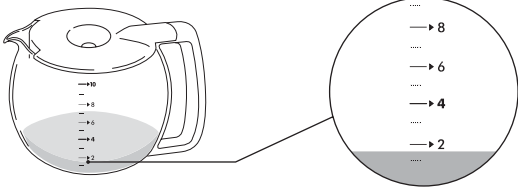
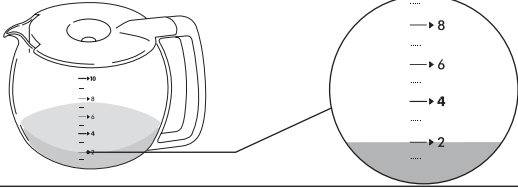
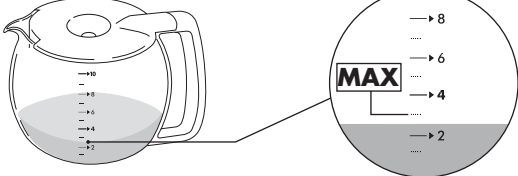
Kalkinnholdet i vannet kan over tid gjøre at maskinen ikke fungerer som den skal, og at den bruker lenger tid på å lage kaffe. Dannelsen av kalk avhenger av hvor hardt vannet er der du bor og hvor ofte du bruker kaffemaskinen. For å oppnå maksimal ytelse, må du derfor avkalkle maskinen av og til. Det er derfor nødvendig å avkalkle maskinen for minst hver 40. syklus.

Bruk egnede avkalkningsmidler for maskiner for filterkaffe som er å få kjøpt i handelen. Du kan alternativt gjøre som følger:

- ta ut antiklor-filteret og det permanente filteret (for ikke å forurense dem);
- kolben med 4 kopper vann;
- ha 2 spiseskjeer (ca. 30 gram) sitronsyre i kolben (kan fås på apotek eller i helsekostbutikk);
- plasser kolben på varmeplaten og filterholderen uten malt kaffe;
- trykk på bryteren "COFFEE", og la vann tilsvarende to kopper renne ut; slå deretter av maskinen;
- la blandingen virke en time;
- sett på maskinen igjen og la resten av blandingen renne ut;
- skyll ved å la maskinen fungere minst 3 ganger med bare vann (1 full kolbe per gang).

ASSISTANSE OG REPARASJON

Ved skader eller hvis maskinen ikke virker som den skal, må du ta kontakt med nærmeste godkjente servicesenter. Reparasjoner som blir utført av ikke-autorisert personale dekkes ikke av garantien. Reparasjoner av kaffemaskinen som følge av kalkproblemer dekkes ikke av garantien hvis ovennevnte avkalkningsprosedyre ikke følges.

FOR Å LAGE	MENGE VANN I KOLBEN
1 KOPP ITALIAN COFFEE	
2 KOPPER ITALIAN COFFEE	
3 KOPPER ITALIAN COFFEE	
4 KOPPER ITALIAN COFFEE	

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
<ul style="list-style-type: none"> • Det tar lenger tid før kaffen renner ut 	<ul style="list-style-type: none"> • Filterkokeren må avkalkes 	<ul style="list-style-type: none"> • Foreta avkalkning som beskrevet i avsnittet "AVKALKNING"
<ul style="list-style-type: none"> • Kaffen smaker surt 	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke skylt apparatet godt nok etter avkalkningen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skyll apparatet som beskrevet i avsnittet "AVKALKNING"
<ul style="list-style-type: none"> • Det dannes ikke damp for å lage cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> • Det mangler vann i dampkokeren 	<ul style="list-style-type: none"> • Fyll dampkokeren som beskrevet i avsnittet "Påfylling av kokeren".
<ul style="list-style-type: none"> • Det danner seg ikke skum på melken når jeg lager cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> • Melken er ikke kald nok 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk alltid melk som har kjøleskapstemperatur.
	<ul style="list-style-type: none"> • Cappuccinolageren er skitten 	<ul style="list-style-type: none"> • Vask hullene i cappuccinolageren nøye, spesielt det som er angitt av bokstav B i figur 16.
<ul style="list-style-type: none"> • Melken fortsetter å renne ut av melkebeholderen selv om damphåndtaket er lukket 	<ul style="list-style-type: none"> • Cappuccinolageren er skitten 	<ul style="list-style-type: none"> • Vask hullene i cappuccinolageren nøye, spesielt det som er angitt av bokstav B i figur 16.