

N

Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker maskinen. Bare hvis du gjør dette vil du oppnå det beste resultatet og få maksimal brukersikkerhet.

BESKRIVELSE AV MASKINEN

Terminologien nedenfor vil bli brukt gjennomgående på de følgende sidene.

- 1 Filterholder for malt kaffe
- 2 Filterholder for kaffeputer (hvis det følger med)
- 3 Dampkoker-lokk
- 4 Løkk for melkebeholder
- 5 Skumpisker
- 6 Blander
- 7 Melkebeholder
- 8 Måleskje til kaffe
- 9 Antisprut-lokk
- 10 Espressokran-bryter
- 11 Espresso av/på-bryter (①)
- 12 Varsellampe dampkoker på
- 13 Varsellampe OK cappuccino
- 14 Dampkoker av/på-bryter (①)
- 15 Varsellampe espressokoker på
- 16 Varsellampe OK espresso
- 17 Rørvasker
- 18 Pressestempel
- 19 Espressokoker-utløp
- 20 Markør for vannivået i vannbeholderen for espresso
- 21 Vannbeholder for espresso
- 22 Løkk til vannbeholder for espresso
- 23 Dampkoker
- 24 Damp-håndtak
- 25 Dråpeoppsamler (melk)
- 26 Dråpeoppsamler (espresso)
- 27 Rist til kopper
- 28 Vannmålebeger for dampkoker
- 29 Filter til 1 kopp
- 30 Filter til 2 kopper

SIKKERHETSREGLER

- Denne maskinen er fremstilt for å "lage kaffe og espresso" og for å "varme opp drikker". Vær forsiktig med å unngå forbrenning fra sprutende varmt vann eller damp, og unngå feilaktig bruk.
- Unngå kontakt med varme deler av maskinen.
- Etter at emballasjen er fjernet, må du kontrollere at maskinen er komplett. Hvis det er noen tvil, skal maskinen ikke brukes, og du må henvende deg til kvalifisert servicepersonell.
- Emballasjen (plastikkposer, polystyren osv.) må holdes langt borte fra barn, siden den kan utgjøre en

potensiell fare.

- Denne maskinen er bare til husbruk. Enhver annen bruk kan betraktes som feilaktig og dermed farlig.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig eller ufornuftig bruk.
- Berør aldri maskinen med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Pass nøye på at maskinen aldri blir brukt av barn eller utilregnelige personer uten oppsyn.
- Hvis maskinen går i stykker eller ikke virker, skal den slås av med én gang og ikke røres. For eventuelle reparasjoner, ta kontakt med et serviceverksted som er godkjent av produsenten, og be om originale reservedeler. Hvis dette ikke gjøres, kan det være usikkert å bruke maskinen.
- Strømledningen til maskinen må aldri byttes ut av brukeren, fordi dette krever spesielt verktøy. Hvis ledningen blir skadet eller det er nødvendig å bytte den ut, ta kontakt med et serviceverksted som er godkjent av produsenten for å unngå elektrisk støt.

INSTALLERING

- Plassér maskinen på en arbeidsbenk i sikker avstand fra kraner og sluk.
- Kontrollér at strømmnettets spenning samsvarer med spenningen angitt på kaffemaskinens merking. Maskinen skal bare kobles til et uttak som gir minst 10 A strømstyrke og er jordnet til bakken. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for uhell som oppstår på grunn av manglende jording av maskinen.
- Hvis veggkontakten og kaffemaskinens støpsel ikke passer sammen, skal du be en kvalifisert elektriker om å bytte kontakten.
- Installer aldri maskinen i omgivelser hvor temperaturen kan bli mindre enn eller rundt 0°C (hvis vannet i maskinen fryser, kan den bli ødelagt).

HVA SOM MÅ GJØRES FOR Å LAGE ESPRESSOKAFFE

FYLING AV VANNBEHOLDEREN

Løft lokket og ta ut vannbeholderen (fig. 1). Fyll beholderen med rent, friskt vann (fig. 2). Sett beholderen tilbake på plass mens du trykker lett slik at ventilen i beholderens bunn åpnes. Det anbefales å fylle beholderen mens maskinen er kald. Hvis det er nødvendig å fylle beholderen mens maskinen er varm, er det svært sannsynlig at det blir litt vann på undersiden mens beholderen er ute. Tørk bort dette vannet med svampen som finnes på bunnen av beholderen (fig. 3).

Du kan fylle tanken på en enklere måte uten å ta den ut, ved å helle vann direkte fra en mugge.

NB! Bruk aldri kaffemaskinen uten vann i beholderen.

Vannmengden i beholderen kan kontrolleres ved at du kikker gjennom det lille vinduet i beholderen. Dette gjør at du kan fylle på vann når det blir nødvendig.

FORVARMING AV KAFFE-ENHETEN

For å oppnå kaffe med riktig temperatur, er det helt nødvendig å forvarme maskinen ved å trykke på ① ESPRESSO-bryteren (fig. 4) minst en halv time før du lager kaffe. **I denne tiden er det nødvendig å la filterholderen stå i maskinen.** Sett inn filterholderen ved å plassere den under kokeutløpet med håndtaket dreid mot venstre (se fig. 5), skyv oppover og drei håndtaket samtidig mot høyre. Drei alltid så langt som mulig. Etter en halv time kan du lage kaffe som beskrevet i neste avsnitt. Alternativt er det mulig å forvarme maskinen ved å gjøre som følger:

1. Skru på maskinen ved å trykke på ① ESPRESSO-bryteren (fig. 4).
2. Sett en kopp under kokekranen og forviss deg om at filterholderen er satt inn i maskinen.
Bruk samme kopp som kaffen vil bli servert i, slik at den kan bli forvarmet.
3. Vent til varsellampen OK ESPRESSO tennes (fig. 6), og trykk deretter på espressokranbryteren med én gang  (fig. 7). La vannet strømme ut helt til OK ESPRESSO-lampen slukkes, stopp så tappingen ved å trykke på espressokranbryteren igjen.
4. Tøm koppen, vent til lampen OK tennes på nytt og gjenta operasjonen én gang til.

HVORDAN LAGE ESPRESSO MED FILTERHOLDEREN FOR MALT KAFFE

1. Etter at du har varmet opp maskinen på forhånd som beskrevet i forrige avsnitt, og hvis du bare vil lage 1 kopp kaffe, må du sette inn filteret for 1 kopp (det minste av de to filtrene som følger med) i filterholderen (fig. 8), og fylle det med 1 strøken måleskje malt kaffe, ca. 7 gram (fig. 9). Hvis du derimot vil lage 2 kopper espressokaffe, må du bruke filteret for 2 kopper (det største av de to filtrene som følger med), og fylle det med 2 måleskjeer kaffe (ca. 6 + 6 gram).
2. Fordel deretter kaffen jevnt og press den lett med pressestempleet (fig. 10).
NB: Pressingen av den malte kaffen er veldig viktig for at espressokaffen skal bli god. Men hvis du presser for mye, vil kaffen komme for fort ut og fargen på kremen vil være lys.

3. Fjern eventuell overflødig kaffe fra filterholderkanten og fest filteret i maskinen ved bestandig å dreie det så langt som mulig (fig. 5).

4. Plassér koppen eller koppene (helst forvarmet i varmt vann) under filterholderkranen (fig. 12).

5. Forviss deg om at varsellampen OK ESPRESSO- (fig. 6) er tent (hvis den er slukket, vent til den tennes), og trykk så på kaffetappings-bryteren  (fig. 7) inntil ønsket mengde kaffe er nådd. For å stoppe strømmen, trykke på samme bryter igjen.

NB! Etter at du har laget kaffe, et det helt vanlig at litt vann drypper fra uttaket.

6. For å ta av filterholderen, drei håndtaket fra høyre mot venstre.

ADVARSEL! For å unngå sprut må du aldri løse filterholderen mens kaffe strømmer ut av maskinen.

7. For å fjerne brukt kaffe, må du blokkere filteret med den lille spaken på håndtaket og tømme kaffen ved å slå filterholderen opp ned mot et hardt underlag (fig. 12).

8. For å skru av maskinen, trykk på ① ESPRESSO-bryteren (fig. 4).

HVORDAN LAGE KAFFE MED FILTERHOLDER FOR KAFFEPUTER (HVIS DET FØLGER MED)

1. Forvarm maskinen som beskrevet i avsnittet "FORVARMING AV KAFFE-ENHETEN"

2. Trykk på filterholderbryteren og sett inn kaffeputen mest mulig sentrert over filteret (fig. 26). Du må alltid følge instruksjonene på wafer-innpakningen for å plassere waferet riktig i filteret.

NB: Bruk bare kaffeputer som tilfredsstill ESE-standard; denne angis på innpakningene med følgende merking.



ESE-standard er et system som er godkjent av de største produsentene av kaffeputer og gjør det mulig å lage espressokaffe på en enkel og ren måte.

3. Fest kaffeputen til maskinen, ved bestandig å dreie det så langt som mulig (fig. 5).

4. Gjør som i punktene 4, 5 og 6 i forrige avsnitt.

5. For å fjerne kaffeputen, trykk på filterholderbryteren og ta deretter bort kaffeputen.

6. For å skru av kaffemaskinen, trykk på bryteren ① ESPRESSO (fig. 4).

HVA SOM MÅ GJØRES FOR Å LAGE CAPPUCCINO

FYLLING AV DAMPKOKEREN

- Vri dampkoker-lokket mot urviserne.
- Fyll opp vannmålebegeret til 170 gram – 6 oz. (fig. 14).
- Hell vannet sakte i dampkokeren (fig. 15), pass først på at ① CAPPUCCINO-bryteren lyser og at damphåndtaket er lukket. Med denne mengden vann kan du få 15 til 20 cappuccini.
- Lukk dampkokerlokket godt med urviserne.

NB: Når dampkokeren er varm, er det av sikkerhetsmessige grunner ikke mulig å skru av lokket når maskinen ikke brukes; for å fylle på nytt er det derfor nødvendig å vente til at alt vannet i kokeren er brukt opp, eller til kokeren er helt avkjølt.

ADVARSEL: Det anbefales å fylle opp dampkokeren når den er kald, og å bruke vannmålebegeret som følger med.

Hvis det skulle være nødvendig å fylle opp vann når kokeren er varm (for eksempel hvis vannet brukes opp mens du lager cappuccino), anbefales det å fylle på bare ett målebeger og **ALDRI FYLLE OPP KOKEREN TIL MAKS. 170 G – 6 OZ** som det står på kokeren (fig. 15), hvis ikke vil melken ikke bli perfekt.

TILBEREDNING AV CAPPUCCINO

- Før du lager kaffe, må du passe på at damphåndtaket er lukket; trykk deretter på bryteren ① CAPPUCCINO (fig. 16) slik at dampkokeren kan forvarmes.
- Lag espressokaffe som beskrevet i avsnittet HVA SOM MÅ GJØRES FOR Å LAGE ESPRESSOKAFFE; pass på å bruke kopper som er store nok.
- Hell kald, ukokt melk i melkebeholderen (fig. 17).
NB: Det anbefales å bruke skummet/delvis skummet melk med kjøleskaptemperatur.
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. 17), siden melken kan fortsette å dryppe ut av røret etter at cappuccinoen er ferdig.
- Før du begynner å lage melk, pass på at varsellampen OK CAPPUCCINO lyser (fig. 18). denne indikerer at melken har nådd riktig temperatur.
ANBEFALING: Hvis kokeren er kald når du begynner, må du vente til varsellampen "OK" lyser to ganger etter hverandre (ca. 5 min.) for å få varmere melk.
- Sett koppen med kaffe under melkebeholderens rør og pass på at denne er godt festet. Vri deretter

damphåndtaket mot urviserne minst én gang (fig. 19). Den "opp-piskede" 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. 20).

- Fyll opp koppen med ønsket mengde melk. For å stanse melkestrømmen, vri damphåndtaket med urviserne. For at melken skal bli perfekt fra én cappuccino til neste, må du alltid vente til varsellampen OK CAPPUCCINO lyser.

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

- 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. 21), og la dampen komme ut noen sekunder. Lukk deretter håndtaket med røret i denne stillingen. AV HYGIENISKE ÅRSAKER ANBEFALES DET Å GJØRE DETTE HVER GANG FOR Å UNNGÅ AT MELKEN SETTER SEG FAST I MASKINENS INDRE DELER.
- For å unngå at melken størkner, er det nødvendig å vaske melkebeholderen med én gang som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av melkebeholderen".

ADVARSEL: Ved første gangs bruk av maskinen er det nødvendig å vaske alt tilbehøret og de indre delene som følger:

1. Espressokokeren: Lag minst fem kaffe uten å bruke malt kaffe (ved å følge instruksjonene i avsnittet HVA SOM MÅ GJØRES FOR Å LAGE ESPRESSOKAFFE).
2. Dampkokeren: Fyll opp med ett målebeger vann, lukk lokket og trykk på bryteren (14) ① CAPPUCCINO. Vent 5 minutter og vri på håndtaket; la dampen strømme helt 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 MELKE-ENHETEN

Melke-enheten må vaskes med én gang etter hver bruk. Gjør som følger:

- Ta av melkebeholderen ved å trykke på festet og samtidig dra oppover; vask den med varmt vann. For å forenkle rengjøringen av melkebeholderens rør, er det mulig å bruke rørvaskeren som følger med.
- Ta av den røde skumpiskeren ved å trykke på låsen (A) og samtidig dra oppover (fig. 22). Fjern gummiblanderen, og vask med varmt vann. Det er

spesielt viktig å vaske de fire hullene som vist på figur 23 (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.

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN

Det er nødvendig å vaske filterholderen minst én gang om dagen på følgende måte:

- Vri bunnen på filterholderen mot urviserne og ta den av (fig. 24).
- Skyll med varmt vann.
- Sett inn bunnen igjen.

Av og til er det nødvendig å fjerne belegg som danner seg på den metalliske kronen på filterholderen ved å legge den i varmt vann i ca. 10 minutter og deretter bruke kursøren flere ganger.

Filterholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Hvis maskinen ikke blir brukt på lang tid, anbefales det å ikke feste filterholderen, da kokerens pakninger kan miste elastisiteten.

RENGJØRING AV FILTERHOLDER FOR KAFFEPUTER

Av og til må filterholderen for kaffeputer rengjøres på følgende måte:

- trykk på filterholderbryteren og fjern filteret som beskrevet på figur 25.
- kontrollér at filterhullene ikke er tilstoppede. Hvis det er nødvendig, må du vaske med varmt vann ved å bruke en liten slipeaktig svamp.
- Vask innsiden av filterholderen og pakningene i gummi;
- Sett inn filteret igjen;

Filterholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

RENGJØRING AV ESPRESSOKOKER-UTLØPET

Det er nødvendig å vaske espressokoker-utløpet minst én gang i året.

- Sjekk at kaffemaskinen ikke er varm og at kontakten er tatt ut.
- Bruk et skrujern og løsne skruene som fester utløpet til espressokokeren (fig.25).
- Vask området der utløpet er festet med en fuktig klut.
- Vask utløpet med litt oppvaskmiddel.
- Skyll utløpet under rennende vann mens du hele tiden gnir godt med kluten.
- Sett utløpet på espressokokeren igjen.

ANNEN RENGJØRING

1. Det må ikke brukes løsemidler eller oppskrapende vaskemidler på maskinen. Det holder å bruke en myk og fuktig klut.
2. Fjern dråpeoppsamlere, ta den fra hverandre og vask regelmessig.
3. Vask vannbeholderen for espresso.
4. Maskinen må aldri legges i vann under vaskingen: Det er en elektrisk maskin.

AVKALKNING

Det anbefales å avkalke maskinen for hver 200. kaffe. Bruk spesielle produkter for avkalkning av espressomaskiner som finnes i handelen. Hvis du ikke får tak i slike produkter, kan du gjøre som følger:

1. Fyll vannbeholderen med 1 liter vann.
2. Løs opp 2 spiseskjeer (ca. 30 gram) sitronsyre (fås på apoteket).
3. Trykk på  ESPRESSO-bryteren og vent til varsellampen OK espresso lyser.
4. Sjekk at filterholderen ikke er festet og sett en bolle under maskinens utløp.
5. Trykk på espressokranbryteren  og slipp ut halvparten av innholdet i beholderen. Stans utslippet ved å trykke på den samme bryteren.
6. La blandingen virke i ca. 15 minutter, slipp deretter ut resten av innholdet i beholderen.
7. For å fjerne restene av sitronsyreblanding og kalk, må du skylle beholderen godt, fyll den opp med rent vann og sette den på plass igjen. Trykk på espressokranbryteren.
8. Vent til beholderen er tømt.
9. Trykk på bryteren på nytt og gjør som i punkt 7 og 8 én gang til.

Garantien dekker ikke reparasjoner av maskinen som skyldes kalkproblemer hvis ikke ovennevnte prosedyre følges.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Det kommer ikke ut noe espressokaffe	• Det mangler vann i beholderen. • Spruthullene i filterholderen er tilstoppede. • Espressokranen er tilstoppet. • Beholderen er dårlig festet og ventilen på bunnen er ikke åpen.	• Fyll vann i beholderen. • Vask spruthullene. • Rengjør som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av espressokokerutløpet". • Trykk lett på beholderen for å åpne ventilen på bunnen.
Det lekker espressokaffe fra sidene på filterholderen og fra hullene	• Filterholderen er satt galt inn. • Pakningene til espressokokeren har mistet elastisiteten. • Spruthullene i filterholderen er tilstoppede.	• Sett filterholderen riktig på og vri helt til den stanser. • Skift pakninger på espressokokeren hos et godkjent serviceverksted. • Vask spruthullene.
Espressokaffen er kald.	• Varsellampen espresso OK lyser ikke når du trykker på espressokranbryteren. • Maskinen er ikke blitt forvarmet. • Koppene er ikke blitt forvarmet.	• Vent til OK-lampen lyser. • Forvarm maskinen som beskrevet i avsnittet "Forvarming av kaffe-enheten". • Forvarm koppene.
Høy lyd fra pumpen.	• Vannbeholderen er tom. • Vannbeholderen er feil satt på og ventilen i bunnen er ikke åpen.	• Fyll opp beholderen. • Trykk lett på beholderen slik at ventilen på bunnen åpnes.
Kaffen er lys (kommer fort ut av spruthullene):	• Den malte kaffen er for lite presset. • Det er for lite malt kaffe. • Kaffen er for grovmalt.	• Press den malte kaffen mer. • Øk kaffemengden. • Bruk bare malt kaffe for espressomaskiner.
Kaffen er mørk (kaffen kommer for fort ut av spruthullene):	• Den malte kaffen er for mye presset. • Det er for mye malt kaffe. • Espressokranen er tilstoppet. • Kaffen er for finmalt.	• Press kaffen mindre. • Redusér kaffemengen. • Rengjør som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av espressokranutløpet". • Bruk bare malt kaffe for espressomaskiner.
Kaffen smaker surt.	• Maskinen har ikke blitt godt nok skylt etter avkalkningen.	• Skyll maskinen som beskrevet i avsnittet "Avkalkning".
Melken skummer ikke når det lages cappuccino	• Melken er ikke kald nok. • Cappuccino-enheten er skitten.	• Bruk alltid melk med kjøleskaptemperatur. • Vask hullene i cappuccino-enheten godt, spesielt det som er vist under bokstav B på figur 22.
Det fortsetter å komme ut melk av melkebeholderen selv om damphåndtaket er lukket	• Cappuccino-enheten er skitten.	• Vask hullene i cappuccino-enheten godt, spesielt det som er vist under bokstav B på figur 22.