

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 Filter med cremaforsterker
- 2 Filterholder til espressokaffe
- 3 Filterholder for pods (hvis forutsett)
- 4 Podsfiler (hvis forutsett)
- 5 Lokk melkebeholder
- 6 Kork dampkoker
- 7 Vannbeholder for espresso
- 8 Lokk til vannbeholder for espresso
- 9 Dampkoker
- 10 Damp-håndtak
- 11 Mikser
- 12 Blander
- 13 Melkebeholder
- 14 Måleskje til kaffe
- 15 Antisprut-lokk
- 16 Dråpeoppsamlingsbrett (melk)
- 17 Espresso av/på-bryter
- 18 Espressokran-bryter
- 19 Varsellampe OK espresso
- 20 Varsellampe espressokoker på
- 21 Dampkoker av/på-bryter
- 22 Varsellampe OK cappuccino
- 23 Varsellampe dampkoker på
- 24 Flaskebørste
- 25 Presser
- 26 Espressokoker-utløp
- 27 Nivåindikator for vann i vannbeholder for espressokaffe
- 28 Dråpeoppsamlingsskål (espresso)
- 29 Brett for kopper
- 30 Vannmåler dampkoker

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 jordet 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 KAFFEENHETEN

For å oppnå en espressokaffe med riktig temperatur, anbefaler vi at du forvarmer maskinen ved å trykke på ESPRESSO-bryteren ① (fig. 4) minst en halvtime før du skal lage kaffe. Pass på at filterholderen er festet til 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. Sett på maskinen ved å trykke på ① ESPRESSO-bryteren (fig. 4) og heft filterholderen på maskinen uten å fylle den med malt kaffe.
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 varselampen OK ESPRESSO tennes (fig. 6) og trykk umiddelbart på bryteren for kaffeutslipp  (fig. 7). La vannet renne ut helt til varselampen OK ESPRESSO slår seg av, og avbryt deretter utslippet ved å trykke på den samme bryteren igjen (fig. 4).
4. Tøm koppen, vent til lampen OK tennes på nytt og gjenta operasjonen én gang til.
(Det er helt normalt at det kommer ut en ubetydelig mengde damp når du tar av filterholderen).

SLIK LAGER DU ESPRESSOKAFFE MED FILTERHOLDEREN FOR MALT KAFFE

1. Etter å ha foroppvarmet maskinen som beskrevet i forrige avsnitt, sett filteret for malt kaffe med fløtepiskeinnretningen inn i filterholderen. Pass på at filterholderen kommer riktig på plass i hakket som vist i figur 8.

2. Hvis du bare vil lage en kaffe, hell en strøken måleskje malt kaffe, ca. 7 gram, i filteret (fig. 9). Hvis du derimot ønsker å lage to kaffekopper, hell to strøkne måleskjeer malt kaffe i filteret (ca. 6+6 gram). Hell kaffen forsiktig opp i filteret, for å unngå at den renner over.

VIKTIG: for riktig funksjon og før du heller malt kaffe i filterholderen, sjekk at filteret ikke er fylt med malt kaffe fra forrige gang du lagde kaffe.

3. Fordel den malte kaffen jevnt og press lett med pressen (fig. 10). *Merknad: pressingen er veldig viktig for å få en god espressokaffe. Hvis du presser for mye, kommer kaffen for sent ut og skummet blir mørkt. Hvis du derimot presset for lite, kommer kaffen for raskt ut og det kommer ut for lyst skum.*
3. Fjern eventuelle kafferester fra kanten på filterholderen og fest denne på maskinen: **vri bestemt (fig. 5) for å unngå at det lekker vann.**
4. Plasser koppen eller koppene, det er best hvis disse er varmet opp på forhånd i varmt vann, under tutene på filterholderen (fig. 11).
5. Pass på at varselampen OK ESPRESSO (fig. 6) lyser (hvis den ikke lyser, vent til den tennes), trykk deretter på bryteren for utslipp av kaffe  (fig. 7) helt til du har fått så mye kaffe du ønsker. For å avbryte, trykk på den samme bryteren igjen (fig. 4).
6. For å ta av filterholderen, drei håndtaket fra høyre mot venstre.

ADVARSEL! For å unngå sprut må du aldri løsne 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 kaffemaskinen, trykk på bryteren ① ESPRESSO (fig. 4).

ADVARSEL: når du bruker maskinen for første gang, må du vaske alt tilbehøret og de interne kretsene ved å lage minst fem kopper kaffe uten å bruke malt kaffe.

HVORDAN TILBEREDE KAFFE MED FILTERHOLDER FOR KAFFEPUTER (HVIS MEDFØLGER)

1. Forvarm maskinen som beskrevet i avsnittet "FORVARMING AV KAFFEENHETEN". Pass på at filterholderen er festet til maskinen. På denne måten får du varmere kaffe.
2. Trykk på hendelen på filterholderen og sett inn kaffeputen mest mulig sentrert over filteret (fig. 13). Du må alltid følge instruksjonene på pods-innpakningen for å plassere pods-en riktig i filteret.

NB: Bruk bare kaffeputer som tilfredsstiller ESE-standarden; denne angis på pakken med følgende merking:



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

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

VIKTIG: Hvis du bruker filterholder for kaffeputer etter å ha brukt filterholder for malt kaffe, må du først fjerne eventuelle kafferester fra utløpet til kokeenheten (fig. 14). Hvis dette ikke gjøre, kan det komme vann ut fra sidene på filterholderen for kaffeputer mens du lager kaffe.

4. Gjør som i punktene 4, 5 og 6 i forrige avsnitt.
5. For å fjerne kaffeputen, trykk på hendelen på filterholderen og ta deretter ut kaffeputen.
6. For å skru av kaffemaskinen, trykk på bryteren ① ESPRESSO (fig. 4).

HVA SOM MÅ GJØRES FOR Å LAGE CAPPUCCINO PÅFYLLING AV DAMPKOKEREN

- Ta av korken ved å vri den mot urviserne.
- Fyll opp vannmåleren til streken som angir 170 gram – 6 oz (fig. 16).
- Hell vannet sakte ned i kokeren (fig. 17), pass først på at bryteren ① CAPPUCCINO er slått av og at damphåndtaket er lukket. Når kokeren er fylt med denne mengden vann, kan du lage 15 til 20 cappuccini.
- Skru til korken igjen ved å vri den hardt med urviserne.

MERKNAD: av sikkerhetsmessige årsaker, når kokeren er varm, er det ikke mulig å ta av korken, siden den går på tomgang; for en eventuell påfylling av vann må du vente til alt vannet er brukt opp, eller vente til kokeren er nedkjølt.

ADVARSEL: vi anbefaler deg å fylle opp kokeren når den er kald, og ved å bruke måleren som følger med.

Hvis påfyllingen må gjøres når kokeren er varm (for eksempel når vannet blir brukt opp du lager en cappuccino), anbefaler vi at du bare fyller opp med en måleenhet og **ALDRI FORSØKE Å FYLLE OPP TIL MAK 170 gram – 6 oz som er angitt på selve kokeren (fig. 17), for da blir ikke neste melk som skal piskes perfekt.**

TILBEREDNING AV CAPPUCCINO

1. Før du lager kaffe, pass på at damphåndtaket er lukket, og trykk deretter på bryteren ① CAPPUCCINO (fig. 18) slik at dampkokeren kan forvarmes.
2. Lag espressokaffe som beskrevet i avsnittet **HVA SOM MÅ GJØRES FOR Å LAGE ESPRESSOKAFFE**; pass på å bruke kopper som er store nok.
3. Hell kald, ukokt melk i melkebeholderen (fig. 19).
NB: Det anbefales å bruke skummet/delvis skummet melk med kjøleskapstemperatur.
4. Hvis beholderen er fylt til MAX kan du lage 2 til 3 cappuccini. **Du må aldri lage mer enn det som er angitt over MAX (fig. 19), ellers kan melken fortsette å renne ut av røret etter at du har laget cappuccinoen.**
5. Før du begynner å lage melk, pass på at varsellampen OK CAPPUCCINO lyser (fig. 20). denne indikerer at melken har nådd riktig temperatur.
RÅD: når du starter med en kald koker, og for å få en varmere melk, må du vente til varsellampen "OK" tennes to ganger etter hverandre (cirka 5 minutter).
6. Plasser koppen med kaffe under røret for melkebeholderen, sjekk at festet til melkebeholderen sitter riktig, og vri damphåndtaket mot urviseren minst en gang (fig. 21). Den "oppiskede" melken begynner å renne ut av røret på melkebeholderen. Hvis du bruker små kopper, må du, for å unngå melkesprut, sette på antisprutklokken på røret på melkebeholderen (fig. 22).
7. Fyll koppen med ønsket mengde oppisket melk. For å avbryte melkeflyten, vri damphåndtaket med urviserne.
For at melken skal bli laget riktig, må du alltid vente til varsellampen OK CAPPUCCINO tennes mellom en cappuccino og en annen.
RÅD: for å få en perfekt cappuccino anbefaler vi at du bruker følgende forhold: 1/3 kaffe og 2/3 oppisket melk.
- Når du har laget den siste cappuccinoen, og før du slår av maskinen, må du heve oppsugingsrøret på beholderen over nivået med eventuelle melkerester

(som vist i figur 23), la dampen slippe ut i noen sekunder, og lukk deretter håndtaket med røret plassert som det er. AV HYGIENEMESSIGE ÅRSAKER ANBEFALER VI AT DU ALLTID GJØR DETTE, SLIK AT DU UNNGÅR AT DET DANNER SEG MELKERESTER I MASKINENS INTERNE KRETSE.

- For å unngå at melken stivner, må du vaske melkebeholderen med en gang som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av melkelageren" nedenfor.

ADVARSEL: når du bruker maskinen for første gang, må du vaske alt tilbehøret og maskinens interne kretser som følger:

1. *Espressokokeren:* lag minst fem kaffe uten å bruke malt kaffe (ved å følge indikasjonen i avsnittet **SLIK LAGER DU ESPRESSOKAFFE**).
2. *Dampkokeren:* fyll opp med en måleenhet vann, lukk korken og trykk på knappen ① **CAPPUCCINO**. Etter 5 minutter må du vri håndtaket og la all dampen slippe ut (det tar cirka 15 minutter).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING AV MELKELAGEREN

Melkelageren må vaskes umiddelbart etter hver gang den brukes. Gjør som følger:

- Fjern melkebeholderen ved å trykke på kroken og samtidig dra beholderen oppover: vask den med varmt vann. For å forenkle rengjøringen av røret på melkebeholderen, kan du bruke flaskebørsten som følger med.
- Fjern den røde mikseren ved å trykke på låsen (A) og samtidig dra den oppover (fig. 24). Fjern gummiblanderen, vask med varmt vann; spesielt de fire hullene som er angitt i figur 25 (vask dem ved hjelp av en nål). Sjekk at hullet angitt med pil B ikke er tilstoppet.
- Når alle delene er vasket, må du sette dem riktig på igjen. Pass spesielt på at gummiblanderen sitter godt fast og at den røde mikseren settes inn helt til du hører et klikk.

Hvis du ikke vasker etter hver gang du bruker melkelageren, kan det hende at melken ikke blir laget slik den skal, at den ikke suges opp eller at det renner melk fra røret på melkebeholderen.

RENGJØRING AV FILTERHOLDER FOR MALT KAFFE

For ca. hver 300. kaffe skal filterholderen for malt kaffe rengjøres på følgende måte:

- Fjern filteret med fløtepiskeren;
- Rengjør innsiden av filterholderen. Filterholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Løsne korken på fløtepiskerinnretningen (fig. 26) i den retningen som er angitt av pilen på korken.
- Fjern fløtepiskerinnretningen fra beholderen ved å trykke på korken.
- Fjern pakningen.
- Skyll alle delene og rengjør metallfilteret med varmt vann og en børste (fig. 27).
Sjekk at hullene i metallfilteret ikke er tilstoppet. Hvis de er tilstoppet må de rengjøres med en nål (fig. 28).
- Sett filteret og pakningen i plastikkringen som vist i fig. 29. Pass på at tappen på plastikkringen passer inn i hullet på pakningen som vist i fig. 29.
- Sett det hele i stålbeholderen for filteret (fig. 30). Pass på at tappen kommer inn i hullet i selve støtten (se pil i fig. 30).
- Skru til korken.

Garantien er ikke gyldig hvis rengjøringen ikke foretas som beskrevet over.

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN FOR KAFFEPUTER (HVIS DISSE FØLGER MED APPARATET)

For ca. hver 300. kaffe skal filterholderen wafere rengjøres på følgende måte:

- Trykk på filterholderknappen og fjern filteret (fig. 31). Rengjør innsiden av filterholderen. Filterholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør metallfilteret med varmt vann og en børste. Sjekk at hullene i metallfilteret ikke er tilstoppet. Hvis de er tilstoppet må de rengjøres med en nål.
- Sett filteret på plass igjen.

Garantien er ikke gyldig hvis rengjøringen ikke foretas som beskrevet over.

RENGJØRING AV KOKEENHETEN

For ca. hver 300 kaffe må du rengjøre kokkeenheten for espressokaffe på følgende måte:

- Sjekk at kaffemaskinen ikke er varm og at støpselet er tatt ut;
- Bruk en skrutrekker og skru av skruene som fester espressokokerens utløp (fig. 32).
- Rengjør kokeren med en fuktig klut (fig. 15).
- Rengjør utløpet nøye med varmt vann ved å bruke en børste. Sjekk at hullene i metallfilteret ikke er tilstoppede; i tilfelle de er det, rengjør dem nøye ved hjelp av en nål.
- Sjekk at hullene i metallfilteret ikke er tilstoppede; i tilfelle de er det, rengjør dem nøye ved hjelp av en nål.
- Sett på utløpet igjen.

Garantien er ikke gyldig hvis rengjøringen beskrevet overfor ikke utføres regelmessig.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Ikke bruk oppløsningsmidler eller slipemidler ved rengjøring av maskinen. Det holder å bruke en myk og fuktig klut.
2. Rengjør filterholderkoppen, filtrene, dråpeoppsamlerskålen og vannbeholderen med jevne mellomrom.

ADVARSEL: når du rengjør, må du aldri legge maskinen i vann: husk at det er et elektrisk apparat.

AVKALKNING

Det anbefales å avkalkke maskinen for hver 300. 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, fylle 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. • Reduser kaffemengden. • 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 25.
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 25.