

N

Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet. Det er bare på denne måten at du får de beste resultatene og oppnår maksimal brukssikkerhet.

BESKRIVELSE AV MASKINEN

Begrepene nedenfor vil bli brukt gjennomgående på de følgende sidene.

- 1 Brett for kopp-varmer
- 2 Avlukke for tilbehør
- 3 Spake for åpning av damp
- 4 Nivåmåler
- 5 Strømledning
- 6 Vannbeholder
- 7 Melkeskummer
- 8 Beskyttelse mot forbrenning
- 9 Tapperør damp
- 10 Manometer (hvis det følger med for denne modellen)
- 11 Tast for på/av
- 12 Tast tapping av kaffe
- 13 Tast damp
- 14 Lampe tast på/av
- 15 Lampe OK "klar"
- 16 Lampe dampfunksjon
- 17 Filter for kaffe med melkeskummerinnretning
- 18 Filterholder til kaffe
- 19 Presstempel
- 20 Utløp for kokeenhet
- 21 Filter for kaffeputer (hvis medfølger)
- 22 Filterholder for kaffeputer (hvis medfølger)
- 23 Måleskje
- 24 Oppsamlingsskål dråper
- 25 Rist til å sette koppene på

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.
- Unngå kontakt med varme deler av maskinen.
- 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.
- Emballasjen (plastikkposer, polystyren osv.) må holdes utenfor barns rekkevidde, da den utgjør en potensiell fare.
- Dette apparatet er bare beregnet til hjemmebruk. All annen bruk anses som uegnet og dermed farlig.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som skyldes uegnet, feilaktig eller ufornuftig

bruk.

- Ta aldri på maskinen med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Pass nøye på at maskinen aldri blir brukt av barn eller personer som ikke er i stand til å betjene den selv uten oppsyn.
- Pass på at barn ikke leker med maskinen.
- Hvis maskinen går i stykker eller ikke fungerer som den skal, slå den av og ikke forsøk å reparere den selv.
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 strømledning 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, slik at enhver risiko unngås.

INSTALLASJON

- Plasser maskinen på en arbeidsbenk i sikker avstand fra vannkraner og vask.
- Kontroller at strømmettets spenning samsvarer med spenningen angitt på kaffemaskinens merking. 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 ikke anlegget er jordnet.
- Hvis stikkontakten og kaffemaskinens støpsel ikke er kompatible, skal man be en kvalifisert elektriker om å bytte kontakten.
- Installer aldri maskinen i omgivelser der temperaturen kan bli lavere enn eller rundt 0°C (hvis vannet fryser, kan maskinen bli ødelagt).

SLIK LAGER DU ESPRESSOKAFFE

FYLING AV VANNBEHOLDEREN

Ta ut beholderen ved å dra den ut mot siden og samtidig løfte oppsugingsrørene (fig. 1).

Skyll beholderen og fyll den med friskt vann (fig. 2). Den flytende lille ballen gjør det enkelt å kontrollere vannnivået. Sett beholderen tilbake og pass nøye på å senke rørene nedi. Beholderen kan også fylles med vann ved at du bare trekker den litt ut og heller i vann fra en annen beholder.

FORVARMING AV KAFFEGRUPPEN

For å kunne brygge espressokaffe ved riktig temperatur, må du forvarme maskinen: Slå den på ved å trykke på tasten på/av (figur 3) minst en halv time før du skal lage kaffe. Forsikre deg om at filterholderen er satt i maskinen (og kontroller alltid at dampknotten står i lukket stilling).

For å feste filterholderen må du sette den under utløpet for kokeenheten med håndtaket vendt mot venstre (fig. 4) og presse den oppover mens du samtidig vrir håndtaket mot høyre. Vri kraftig for å unngå vannutslipp. Når det har gått en halvtime, kan kaffen brygges som forklart i neste kapittel.

For å påskynde forhåndsoppvarmingen, kan du alternativt gjøre som følger:

1. Slå maskinen på ved å trykke på tasten på/av (figur 4) og sett filterholderen på maskinen uten å fylle på malt kaffe.
2. Sett en kopp under filterholderen. Bruk den samme koppen som skal brukes til kaffen slik at den også forvarmes.
3. Vent til varsellampen OK tennes (fig. 5), og trykk med en gang på tasten for tapping av kaffe (fig. 6). La det slippe ut litt vann helt til varsellampen OK slår seg av, og avbryt deretter tappingen ved å trykke på den samme tasten en gang til (fig. 6).
4. Tøm koppen, ta av filterholderen og fjern den varme vannet i holderen.

(Det er vanlig at det kommer ut litt damp når du tar av filterholderen).

SLIK LAGER DU ESPRESSOKAFFE MED FILTERHOLDEREN FOR MALT KAFFE

1. Etter at du har varmet opp maskinen som beskrevet i forrige avsnitt, skal du sette inn filter for malt kaffe med melkeskummerinnretningen i filterholderen. Pass på at hakket kommer riktig på plass som vist i fig. 7.
2. Hvis du bare vil lage en kaffe, hell en strøken måleskje malt kaffe, ca. 7 gram, i filteret (fig. 8). 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 å sikre at maskinen virker som den skal, må du alltid passe på at det ikke er kafferester igjen i filteret fra forrige gang du lagde kaffe før du har i ny malt kaffe.

3. Fordel den malte kaffen jevnt og press den forsiktig sammen ved hjelp av presstempleet (fig. 9).
MERKNAD: det er veldig viktig å presse kaffen på riktig måte for å få en god espressokaffe. Hvis du presser for mye, vil kaffen renne sakte ut og skummet blir mørkt. Hvis du derimot presser for lite, vil kaffen renne for raskt ut og skummet blir alt for lyst.
3. Fjern eventuell overflødig kaffe fra filterholderens kant og fest så filterholderen på maskinen. **Vri kraftig (fig. 4) for å unngå at det slipper ut vann.**
4. Plasser koppen eller koppene under tutene på filterholderen (fig. 10). Vi anbefaler at du varmer koppene før du lager kaffe ved å skylle dem raskt i varmt vann, eller ved å plassere dem på den øvre flaten av maskinen (fig. 29).
5. Pass på at varsellampen OK (fig. 5) er tent (hvis den er slått av, vent til den tennes), trykk på tasten for tapping (fig. 6) helt til du får ønsket mengde. For å avbryte, trykk på den samme tasten (fig. 6).
6. For å ta av filterholderen må håndtaket vris fra høyre mot venstre.

ADVARSEL: For å unngå sprut må filterholderen aldri løsnes mens tapping av kaffe pågår.

7. For å fjerne den brukte kaffen, hold filteret fast med den dertil bestemte spaken som er innebygd i håndtaket og fjern kaffen ved å dunke filterholderen mens den er snudd på hodet (fig. 11).
8. For å slå av kaffemaskinen, trykk på tasten av/på (fig. 3).

ADVARSEL: Første gang maskinen brukes, er det nødvendig å vaske alt tilbehøret og maskinens interne deler ved å lage fem kopper kaffe uten å tilsette malt kaffe.

SLIK LAGER DU KAFFE MED FILTERHOLDER FOR KAFFEPUTER (HVIS MEDFØLGER)

1. Varm opp maskinen som beskrevet i avsnittet "OPPVARMING AV KAFFEENHETEN". Pass på at filterholderen er festet til maskinen. På denne måten du får varmest mulig kaffe.
2. Trykk på knappen på filterholderen og sett inn kaffeputen ved å legge den mest mulig midt på filteret (fig. 12). Følg alltid instruksjonene på filterputepakkene for å plassere filterputen riktig på filteret.

MERKNAD: bruk filterputer som er i overensstemmelse med ESE-standard; denne er angitt på pakkene med følgende merke:



ESE-standard 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 alltid å dreie den så langt som mulig (fig. 4).

Merknad: for å få en mer effektiv lukking som hindrer vannlekkasje fra kantene på filterholderen anbefaler vi at du av og til smører den nedre delen av sidehakkene med litt smør eller olje (som vist i figur 13).

- VIKTIG: Hvis du bruker filterholder for kaffeputer etter at du har brukt filterholderen for malt kaffe, må du først fjerne eventuelt kaffepulver som har festet seg i utløpet på kokeren (fig. 14). Hvis du ikke gjør dette kan det lekke vann ut over kantene på filterholderen for kaffeputer mens du lager kaffe.
4. Gjør som beskrevet i punktene 4, 5 og 6 i forrige avsnitt (Slik gjør du for å lage espressokaffe med filterholderen).
 5. For å fjerne kaffeputen, trykk på filterholderens bryter og ta ut kaffeputen.
 6. For å slå av maskinen, trykk på tasten på/av (fig. 3).

BRUK AV MANOMETERET

For å få en god espressokaffe, må tappingen skje med et perfekt trykk fra kokeren. Dette trykket oppnås når pilen på manometeret befinner seg innen for det grå området (fig. 15).

SLIK LAGER DU CAPPUCCINO

1. Tilbered espressokaffe i kopper som er store nok til cappuccino.
2. Trykk på tasten for damp (fig. 16) og vent til varsellampen for damp tennes. Når lampen er tent, angir den at kokeren har nådd ideell temperatur for å lage damp.
3. Fyll i mellomtiden en beholder med ca 100 gram melk for hver cappuccino du skal lage. Melken må ha kjøleskapstemperatur (ikke varm!). Når det gjelder valg av størrelse på beholderen, må det tas hensyn til at melkens volum vil dobles og kanskje tredobles.

MERKNAD: Det anbefales å bruke lettmelk med kjøleskapstemperatur.

4. Plasser beholderen med melk under melkeskummen.
5. Senk melkeskummen ca 5 mm ned i melken (fig. 17) og vri damphåndtaket mot urviserne, fig. 18, minst en halv runde. Melken begynner nå å øke i volum og ser ut som skum.
6. Når melken har blitt dobbelt så stor, senk melkeskummen helt ned for å fortsette oppvarmingen av melken (fig. 19). Når ønsket temperatur er nådd (ideelt er 60°C), avbryt tappingen av dampen ved å vri damphåndtaket med urviserne og trykk samtidig på damp-tasten (fig. 16).
7. Helt den oppskedede melken i koppene med espressokaffe. Cappuccinoen er klar: ha i sukker, og hvis du ønsker, litt kakaopulver på toppen.

MERKNAD: Hvis man skal lage mer enn én cappuccino bør man først lage alle espressokaffene og forberede melken til alle cappuccinoene til slutt

VIKTIG: Rengjør alltid melkeskummen etter bruk. Gjør som følger:

1. Vri dampbryteren og la det strømme ut litt damp i noen sekunder (fig. 18).
2. Løsne melkeskummen ved å vri den med urviserne (fig. 20) og vask den godt med lunkent vann.
3. Sjekk at de tre hullene angitt i fig. 21 ikke er tette. Bruk en nål og rengjør dem hvis nødvendig.
4. Rengjør tapperøret for damp; pass på så du ikke brenner deg.
5. Sett melkeskummen på igjen.

TILBEREDNING AV VARMT VANN

1. Slå på maskinen ved å trykke på tasten på/av (fig. 3). Vent til lampen "OK" tennes (fig. 5).
2. Plasser en beholder under melkeskummen.
3. Trykk på tasten for tapping og åpne samtidig spaken for åpning av damp: det vil komme varmt vann ut av melkeskummen;
4. For å avbryte utslippet av varmt vann, vri damphåndtaket med urviserne og trykk på tasten for tapping en gang til.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før rengjøring av apparatets eksterne deler må du alltid slå av maskinen, ta ut støpselet av stikkontakten og la maskinen avkjøles.

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN FOR MALT KAFFE

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

- Fjern filteret med melkeskummen;
- Rengjør innsiden av filterholderen. Den må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
- Løsne korken på melkeskummerinnretningen (fig. 22) i den retningen som er angitt av pilen på korken.
- Fjern melkeskummerinnretningen fra beholderen ved å trykke på korken.
- Fjern pakningen.
- Skyll alle delene og rengjør metallfilteret med varmt vann og en børste (fig. 23).
Sjekk at hullene i metallfilteret ikke er tette. Hvis de er tette må de rengjøres med en nål (se fig. 24).
- Sett filteret og pakningen i plastikkringen som vist i fig. 25. Pass på at tappen på plastikkringen passer inn i hullet på pakningen som vist i fig. 25.
- Sett det hele i stålbeholderen for filteret (fig. 26). Pass på at tappen kommer inn i hullet i selve støtten (se pil i fig. 26).
- Skru støttingen til igjen.

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

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN FOR KAFFEPUTER (HVIS MEDFØLGER)

For ca. hver 300. kaffe som lages skal filterholderen for kaffeputer rengjøres på følgende måte:

- Trykk på filterholderknappen og ta av filterholderen (fig. 27). Rengjør innsiden av filterholderen. Denne må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
- Vask filteret godt med varmt vann en børste (fig. 23). Sjekk at hullene i metallfilteret ikke er tette. Hvis de er tette må de rengjøres med en nål (se fig. 23).
- Sett filteret tilbake på plass.

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

RENGJØRING AV UTLØPET TIL ESPRESSOKOKEREN

For ca. hver 300. kaffe som lages skal utløpet til espressokokeren rengjøres på følgende måte:

- Kontroller at espressomaskinen ikke er varm og at støpselet er tatt ut av stikkontakten.
- Løsne skruene som fester utløpet til espressokokeren ved hjelp av en skrutrekker (fig. 28).
- Rengjør kokeren med en fuktig klut (fig. 14).
- Rengjør kokeren nøye med varmt vann og en børste. Kontroller at hullene ikke er tette. Hvis de er tette, må de rengjøres med en nål (fig. 24).
- Skyll utløpet under rennende vann og gni hele tiden godt med en klut.
- Sett utløpet på plass igjen og pass på at pakningen plasseres riktig.

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

ANNEN RENGJØRING

1. Ikke bruk løsemidler eller midler som lager riper for å rengjøre maskinen. Det er nok å bruke en ren og fuktig klut.
2. Vask filterholderkoppen, dråpeoppsamlingsskålen og vannbeholderen regelmessig.

ADVARSEL: Ved rengjøring må maskinen aldri senkes i vann: Dette er et elektrisk apparat.

AVKALKING

Det anbefales å avklake maskinen for ca hver 300. kaffe som lages. Bruk spesielle produkter for avkalking av espressokaffemaskiner som får i handelen. Hvis du ikke får tak i slike produkter, kan du gjøre som følger:

1. Fyll vannbeholderen med 1 liter vann;
2. Ha i 2 spiseskjeer (ca. 30 gram) sitronsyre (kan fås på apotek eller i helsekostbutikk);
3. Trykk på tasten på/av og vent til varsellampen OK tennes;
4. Sjekk at filterholderen ikke er festet og sett en beholder under maskinens utløp.
5. Trykk på tasten for tapping av kaffe, la halvparten av vannet i beholderen renne ut, og vri på damphåndtaket av og til for å slippe ut litt av oppløsingen.
Avbryt ved å trykke på tasten en gang til.
6. La oppløsingen virke i 15 minutter, og start deretter tappingen igjen helt til alt vannet i beholderen er brukt opp.
7. For å fjerne rester av væske og kalk skal vannbeholderen skylles grundig, fylles med rent vann og settes på plass. Trykk på tasten for tapping av kaffe og la maskinen virke helt til beholderen er tømt;
8. Trykk på tasten en gang til og gjenta siste inngrep en gang til.

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

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Det kommer ikke noe espressokaffe ut av maskinen	• Beholderen er tom for vann. • Hullene i filterholderens kraner er tette. • Utløpet til espressokokeren er tett.	• Fyll på vann i beholderen. • Rengjør hullene i kranene. • Rengjør maskinen som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av filterholderen for kaffeputer".
Det lekker espressokaffe fra sidene på filterholderen og fra hullene:	• Filterholderen er satt inn på feil måte. • Pakningene til espressokokeren har mistet elastisiteten. • Hullene i filterholderens kraner er tette.	• Sett inn filterholderen på korrekt måte og dreii den så langt som mulig. • Skift pakninger på espressokokeren hos et godkjent serviceverksted. • Rengjør hullene der kaffen renner ut.
Espressokaffen er kald	• Varsellampen espresso OK er ikke tent i det øyeblikk du trykker på tasten for tapping av kaffe. • Maskinen er ikke varmet opp på forhånd. • Koppene er ikke oppvarmet.	• Vent til varsellampen OK tennes; • Varm opp maskinen på forhånd som beskrevet i avsnittet "Forvarming av maskinen"; • Forvarm koppene ved å skylle dem i varmt vann
Høy lyd fra pumpen	• Vannbeholderen er tom.	• Fyll opp beholderen.
Skummet på kaffen er lyst (kaffen kommer fort ut av tappekranen)	• Den malte kaffen er for dårlig sammenpresset. • Mengden malt kaffe er for liten. • Kaffen er for grovmalt.	• Øk sammenpressingen av den malte kaffen. • Øk kaffemengden. • Bruk bare malt kaffe for espressomaskiner.
Skummet på kaffen er mørkt (kaffen kommer langsomt ut av tappekranen)	• Den malte kaffen er presset for hardt sammen. • Mengden malt kaffe er for stor. • Utløpet til espressokokeren er tett. • Kaffen er for finmalt.	• Press kaffen mindre sammen. • Reduser kaffemengden. • Foreta rengjøring som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av utløpet til espressokokeren". • Bruk bare malt kaffe for espressomaskiner.
Kaffen smaker surt	• Maskinen har ikke blitt skylt godt nok etter avkalkingen.	• Skyll maskinen som beskrevet i avsnittet "Avkalking".
Melken skummer ikke når du tilbereder cappuccino	• Melken er ikke kald nok. • Melkeskummen er skitten.	• Bruk alltid melk med kjøleskapstemperatur. • Vask hullene i melkeskummen nøye.