

Les følgende instruksjoner nøye før du installerer og bruker apparatet.

Det er bare på denne måten at du oppnår de beste resultatene, og maksimal driftssikkerhet.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se figuren på side 3).

Disse ordene og uttrykkene vil bli brukt gjennomgående på de neste sidene.

1. Strømledning
2. Damputførsel
3. Spruthindrende skjerm
4. Dråpeoppsamler
5. Utførselsrør fra vanntank for brygging av espressokaffe.
6. Varmeplate
7. Av/på-bryter for laging av espressokaffe og cappuccino.
8. Av/på-bryter for laging av filterkaffe
9. Varsellampe for filterkaffe
10. Varsellampe for espressokaffe og cappuccino
11. Liten kaffekanne for espressokaffe
12. Tilpasningled for to-koppers espressobrygging.
13. Måleskje
14. Filterholder for espressokaffe
15. Filter for espressokaffe
16. Filterholder for filterkaffe
17. Stor kanne for filterkaffe
18. Seleksjonsbryter for "Vario-system"-aroma for espressokaffe.
19. Seleksjonsbryter "flavour system" –aroma for filterkaffe
20. Vannbeholder for filterkaffe (uttrekkbar)
21. Løkk til vannbeholderen
22. Vanntank for brygging av espressokaffe
23. Løkk til vanntanken
24. Damphendel
25. Flavor savor (smaksbevarer)
26. Filter for filterkaffe

SIKKERHETSANVISNINGER

- Dette apparatet 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 feil bruk av apparatet.
- 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 uriktig, feil og uansvarlig bruk.
- Under bruk må man ikke berøre de varme overflatene på apparatet. Ta kun på brytere og håndtak.
- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Uten tilstrekkelig tilsyn må ikke dette apparatet tillates brukt av barn eller uegnede personer.
- Ikke la barn leke med apparatet.

- Dersom apparatet er i ustand eller har feilfunksjoner, må du slå det av, og trekke ut kontakten. For eventuelle reparasjoner, ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten, og be om at det brukes originale reservedeler. Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre at apparatet blir utrygt i bruk.

INSTALLASJON

- Etter at man har fjernet emballasjen må man kontrollere at apparatet er helt.
Dersom man er i tvil må apparatet ikke brukes, men man må henvende seg til kvalifiserte fagfolk.
- Emballasjemateriellet (plastposer, utvidet polysterol osv) må ikke etterlates innefor barns rekkevidde, fordi uaktsom bruk kan være farlig.
- Sett apparatet på en arbeidsflate, på god avstand fra vannkraner og varmekilder.
- Etter at man har plassert apparatet på arbeidsflaten, må man kontrollere at det blir igjen et ledig område på cirka 5 cm, mellom sideflatene og bakdelen av apparatet, og minst 20 cm over kaffemaskinen
- Apparatet må aldri installeres i et lokale der temperaturen kan gå ned til under 0 grader (dersom vannet fryser kan apparatet bli ødelagt).
- Sjekk at nettspenningen samsvarer med den som er angitt på apparatets merkeskilt. 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 jordat.
- Hvis stikkontakten og støpslet ikke passer sammen, byttes stikkontakten ut med en som passer. Dette må gjøres av kvalifisert personell.
- Strømkabelen til dette apparatet må aldri byttes ut av brukeren selv, fordi denne operasjonen krever spesialverktøy. Dersom kabelen blir ødelagt, må man ta kontakt med et autorisert servicesenter, slik at all risiko forebygges.

HVORDAN LAGER VI FILTERKAFFE ?

- Løft lokket, og trekk ut vannbeholderen (fig. 1).
- Fyll beholderen med rent, friskt vann opp til nivået for det antall kaffekopper man ønsker å tilberede (fig. 2). Om man ønsker det kan vannbeholderen beholdes fastsatt på apparatet, og man kan fylle den opp til det angitte nivået (fig. 3).
- Sett vannbeholderen tilbake på plass, trykk lett for å sette den fast.
- Åpne filterholderen ved å vri mot høyre (fig. 4), og dra i håndtaket.
- Plasser filteret i filterholderen (fig. 5).
- Fyll malt kaffe i filteret ved hjelp av måleskjeen som følger med apparatet og fordel kaffen godt (fig. 6). Som generell regel bruker man en strøken måleskje med malt kaffe (ca 7 gram) per kopp (f.eks 10 måleskjeer for 10 kopper kaffe). Kaffemengden den enkelte bruker vil allikevel variere med personlig smak. Bruk malt filterkaffe av god kvalitet, middels malt, og spesielt beregnet til denne bruken.
- Lukk filterholderen, og plasser kaffekannen -med lokket på plass, på varmeplaten.
- Velg ønsket aroma som angitt i avsnittet "HVORDAN VELGE AROMA PÅ FILTERKAFFEN".
- Trykk inn av/på-bryter for lagning av filterkaffe (fig. 7). Varsellampen (9) over bryteren slår seg på.
- Kaffen vil begynne å komme ut etter få sekunder. Det er helt normalt at apparatet gir fra seg litt damp mens kaffen renner gjennom filteret.
- Dersom man etter at all kaffen har rent gjennom, holder av/på-bryteren påslått og kaffekannen på varmeplaten, vil kaffen holdes varm ved idealtemperatur.

HVORDAN VELGE AROMA PÅ FILTERKAFFEN

Det er mulig å forhåndsinnstille apparatet så man oppnår en kaffe med sterk aroma (innstilling STRONG), eller mild aroma (innstilling LIGHT), ved å vri bryteren til funksjonen Flavour System (fig. 8). Funksjonen Flavour System vil kun endre kaffens ettersmak til mer eller mindre sterk, selve kaffesmaken vil være den samme.

HVORDAN LAGER VI ESPRESSOKAFFE?

1. Skru løs lokket til vanntanken ved å vri den mot venstre (mot ur-retningen).
2. Fyll den lille kaffekannen for espressokaffe med den mengde vann (fig. 9) som tilsvarer det antall kopper man ønsker å tilberede, og ved bruk av de nivåindikasjonene som er trykt på siden WATER LEVEL av kaffekannen (se tabell i slutten av denne teksten).
3. Hell vannet i vanntanken (fig. 10).
4. Lukk lokket til vanntanken ved å vri den bestemt mot høyre.
5. Før kaffefilteret for espressokaffe inn i filterholderen (fig. 11).
6. Fyll kaffefilteret med espressomalt kaffe etter de dosene som er angitt i siste del av teksten, og fordel den jevnt uten å trykke (fig. 12). Det er viktig å bruke kaffe av god kvalitet som er middels fint malt, dette for å unngå at filteret tilstoppes under gjennomstrømming av kaffen.
7. Fjern kaffe som eventuelt kommer ut på kanten av filteret (fig. 13).
8. For å feste filterholderen plasseres den under utførselsrøret med håndtaket mot venstre (fig. 14), så trykker man det oppover, og vrir samtidig håndtaket mot venstre. **Vri alltid helt til det stopper opp.**
9. Plasser den lille kaffekannen for espressokaffe inn under filterholderen (fig. 15). Sørg for at utførselshullene fra filterholderen befinner seg innenfor åpningen til kaffekannen.
10. Vri seleksjonsbryteren Vario System avhengig av hva slags type kaffearoma man vil oppnå. "LIGHT" for en mild kaffe, eller "STRONG" for sterk kaffe (fig. 16).
11. Kontroller at damphendelen er lukket ved å vri den med urretningen.
12. Trykk inn av/på-bryter for lagning av espressokaffe. Varsellampen over bryteren vil vise at kaffekannen for espressokaffe er i funksjon (fig. 17).
13. Etter cirka to minutter vil espressokaffen begynne å strømme ut av utførselsåpningene i filterholderen (fig. 18).
VÆR FORSIKTIG: For å unngå sprut må man aldri løsne på filterholderen mens maskinen er i ferd med å lage kaffe.
14. Når det ikke lenger kommer kaffe ut av filterholderen, trykker man inn av/påbryteren for espressokaffe, og slår dermed kaffekannen av (fig. 7).

15. Hell kaffen i kopper.

16. For å fjerne brukt kaffe tar man av filterholderen. Hold filteret fast med den lille spaken som finnes på håndtaket, og hell ut kaffen ved å banke på filteret opp-ned (fig. 19).

VÆR FORSIKTIG: Før man fjerner filterholderen, få å unngå dampskyer må man alltid tømme vanntanken for gjenværende damp, dette gjøres ved å vri damphendelen mot venstre (fig. 20).

MERKNAD: Av sikkerhetsgrunner er det ikke mulig å åpne lokket mens vanntanken er oppvarmet, fordi en mekanisme gjør at den vris på tomgang.

Dersom det av en eller annen grunn er nødvendig å fjerne all damp i vanntanken må man vri på damphendelen som beskrevet i forrige punkt.

HVORDAN BRUKER MAN TILPASNINGSLEDDET FOR TO-KOPPERS KAFFEBRYGGING?

Tilpassingsleddet må brukes hver gang man vil tilberede kaffen direkte i kopper i stedet for i den lille kaffekannen.

For å montere dette holder det å feste det på den nedre delen av filterholderen (fig. 21).

MERK DEG FØLGENDE: Ved første gangs bruk av maskinen er det nødvendig å vaske alle delene og de indre kretsene til maskinen på følgende måte:

- **FOR FILTERKAFFEKANNEN:** Lag minst to kaffekanner uten å tilsette malt kaffe (følg anvisningene i avsnittet **HVORDAN LAGER MAN FILTERKAFFE?**);
- **FOR ESPRESSOKAFFEKANNEN:** Lag minst fire runder cappuccino ved uten å tilsette malt kaffe, og med vann i stedet for melk (følg anvisningene i avsnittet **HVORDAN LAGER MAN CAPPUCCINO?**).

SLIK LAGER DU CAPPUCCINO

- For å lage to cappuccini, lag espressokaffe som beskrevet i avsnittet "Slik lager du espressokaffe" fra punkt 1 til 11, men bruk bare den mengde vann som trengs for å lage 2 cappuccini som angitt i tabellen bakerst i bruksanvisningen. Vær oppmerksom på at den mengden vann som er nødvendig for å lage cappuccini er større enn den som trengs for å lage kaffe: det ekstra vannet brukes for å lage dampen som trengs for å piske melken.
- La kaffen renne ut i den lille beholderen.

Når den mørkeste kaffen (den som er under kremen med klarere farge) kommer til nivå 2 på

siden med "COFFEE LEVEL" på den lille beholderen (fig. 22), sett velgeren Vario System på "cappuccino" (fig. 16).

Dette må gjøres meget forsiktig: hvis kaffen overskrider nivå 2, vil det ikke være mer damp igjen til å piske melk.

- Hell kaffen i 2 kopper som er store nok.
- Hell ca. 100 gram melk for hver cappuccino du ønsker å lage i en beholder. Du må bruke frisk melk som ikke er kokt på forhånd og som ikke er varm. Bruk en beholder som har plass til 2 til 3 ganger mer melk enn den mengden melk du opprinnelig har oppi.
- Senk cappuccinolageren ca. 5 mm ned i beholderen (fig. 23) og vri damphåndtaket mot urviseren, fig. 20 (ved å vri håndtaket mer eller mindre er det mulig å variere mengden damp som kommer ut av cappuccinolageren).

Nå begynner melken å øke i volum og å se kremaktig ut.

- Når melken har blitt dobbelt så stor, senk cappuccinolageren helt ned for å fortsette oppvarmingen av melken (fig. 24). Lukk først håndtaket etter at all dampen har sluppet ut: på denne måten unngår du at det blir melk igjen inne i utslippsrøret.
- Trykk på bryteren ON/OFF for espresso/cappuccino for å skru av maskinen.
- Hell den oppskede melken sakte over kaffen ved hjelp av en teskje, og hell deretter litt kakao i pulver over for å få en perfekt cappuccino.
- For å lage 4 cappuccini, gjenta ovennevnte prosedyre, pass på at vannmengden og kaffemengden samsvarer med det som er oppgitt i tabellen bakerst i bruksanvisningen. Før du setter velgeren Vario System på cappuccino, må du la kaffen renne ut helt til den når nivå 4 på siden "COFFEE LEVEL" som angitt i figur 25.

VIKTIG: cappuccinolageren må alltid rengjøres etter bruk. Gjør som følger:

- Skru av cappuccinolageren ved å vri den med urviserne (fig. 26) og vask den godt i lunkent vann;
- Sjekk at cappuccinolagerens tre hull, angitt i fig. 27, ikke er tilstoppede. Hvis de er det, rens dem ved hjelp av en nål.
- Rengjør utslippsrøret for damp, pass på at du ikke brenner deg;

- Sett cappuccinolageren på igjen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Før man utfører en hvilken som helst rengjøringsoperasjon må maskinen være frakoplet strømtilførsel og avkjølt.
- Maskinen må aldri senkes ned i vann. fordi dette er et elektrisk apparat.
- For rengjøring av maskinen verken bruke løsemidler eller etsende rengjøringsmidler. Det er tilstrekkelig å bruke en myk, fuktig klut.
- Skyll alle komponentene og gjør nøye rent metallfilteret med varmt vann og en liten børste (fig. 28). Kontroller at åpningene i metallfilteret ikke er tilstoppet, i motsatt fall gjør man rent med en nål (se. Fig. 29)
- Kontroller med jevne rom funksjonen Flavor savor 30). Etter at man har gjort grundig rent dettes det på plass igjen (fig. 30).

AVKALKNING

På grunn av oppvarmingen av det vannet som brukes til å lage kaffe vil det normalt over tid bygges opp et lag med kalk inne i kretsene til maskinen.

Det anbefales at man avkalker kaffekannen for espressokaffe hver 2. til 6. måned (avhengig av hvor hardt vannet er og hvor ofte man lager kaffe). Gå fram som følger:

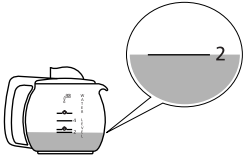
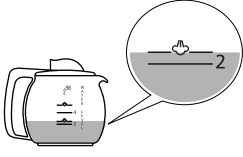
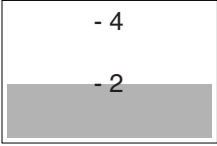
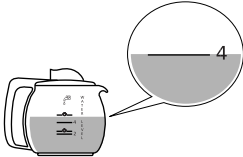
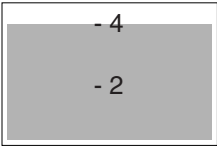
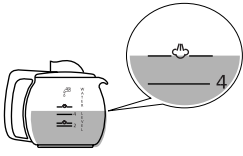
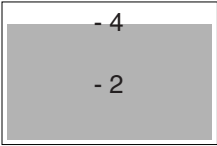
1. Fyll den lille espressokaffekannen med vann opp til nivå 4 på siden WATER LEVEL;
2. Løs opp i vannet 1 spiseskje (ca 15-20 gram) med sitronsyre (fås på apoteket).
3. Hell oppløsningen inn i vanntanken og skru på lokket.
4. Sjekk at damphendelen er lukket, og hekt på filterholderen.
5. Plasser den lille kaffekannen for espressokaffe inn under espresso-filterholderen.
6. Plasser seleksjonsbryteren Vario system på "LIGHT" og slå på maskinen.
7. Etter noen minutter vil oppløsningen begynne å renne ned i kaffekannen. Av og til må man vri på dampbryteren og la litt av løsningen renne ut fra røret fra melkebeholderen.
8. Når all oppløsningen har rennt ut slår man av apparatet og lar det kjøles ned.
9. For å fjerne rester av oppløsningen, må man gjenta operasjonene fra punkt 1 til 8 med bare vann (uten sitronsyre) minst 2 ganger.

Det anbefales at man avkalker kaffekannen for filterkaffe hver 40. runde med kaffetilberedning (avhengig av hvor hardt vannet er og hvor ofte man lager kaffe). Gå fram som følger:

1. Fyll den kannen rent friskt vann opp til nivået som tilsvarer 4 kopper.

2. Løs opp i vannet 2 spiseskjeer (ca 30 gram) med sitronsyre (fås på apoteket).
3. Hell oppløsningen i vannbeholderen og sett den på plass på maskinen.
4. Fjern filterholderen (for at denne ikke skal foruresnes).
5. Plasser kaffekannen med lokket på plass, på varmeplaten.
6. Trykk på av/på-knappen, la en kopp med oppløsning renne gjennom maskinen, og slå deretter av maskinen.
7. La oppløsningen virke i en time.
8. Så slår man på maskinen igjen for å la resten av oppløsning renne gjennom.
9. For å skylle lar man maskinen være i funksjon med bare vann (uten malt kaffe), minst 3 ganger (3 fulle vannbeholdere).

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

For å lage	Vannmengde i den lille kaffekannen som må helles i damp-vanntanken (WATER LEVEL-siden)	Kaffemengde som må has i filteret
2 kaffekopper		
2 cappuccino-kopper		
4 kaffekopper		
4 cappuccino-kopper		

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Det kommer ikke lenger ut espressokaffe	• Kaffen er for finmalt. • Hullene i utførslene fra filterholderen er tilstoppet. • Filteret er tilstoppet.	• Bruk kaffe som er middels malt, av en type beregnet til espresso • Gjør rent hullene i utførselsrørene. • Gjør grundig rent filteret og hullene med en nål (se fig. 29).
Det dannes ikke melkeskum når man tilbereder cappuccino	• Melken er ikke kald nok. • Melkeskummen er skitten.	• Bruk lettmelk (eller enda bedre, skummet melk) som har kjøleskapstemperatur. • Gjør godt rent hullene i melkeskummen.
Tiden for gjennomstrømming av kaffe er blitt mye lengre.	• Filterkaffekannen må avkalkes.	• Utfør avkalking som beskrevet i avsnittet "Avkalking".
Kaffen smaker surt	• Man har ikke skylt tilstrekkelig.	• Skyll apparatet som beskrevet i avsnittet "Avkalking".