

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet blir installert og tas i bruk.

Kun på denne måten kan man oppnå optimale resultater og maksimal sikkerhet

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se figur på s. 3)

De termene som nå følger vil bli brukt gjennomgående på de neste sidene.

1. Betjeningspanel
2. Damphendel
3. Vannbeholder
4. Løkk til vannbeholder
5. El-ledning
6. Rør for uttak av varm damp eller varmt vann.
7. Brett for kopper
8. Dråpeoppsamlingskål
9. Melkeskummer/ cappuccinolager
10. Dyse
11. Vannutførsel fra vanntanken
12. Presser
13. Måleskje for malt kaffe
14. Filterholder
15. Stort filter 2 doser
16. Lite filter for 1 dose eller kaffeputer
17. Seleksjonstast for dampfunksjon
18. Tast for utførsel av kaffe eller varmt vann
19. På/ av -tast
20. Varsellampe påslått apparat
21. Varsellampe OK for oppnådd temperatur (for kaffe, varmt vann og damp)
22. Varsellampe for valgt dampfunksjon
23. Hylle for oppvarming av kopper

SIKKERHETINFORMASJON

- Dette apparatet er konstruert for å "lage kaffe" og for å "varme opp drikker".
Vær oppmerksom så man ikke brenner seg på varm vannsprut eller damp, og at ikke apparatet brukes feil.
- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk.
All annen bruk må anses som upassende og dermed farlig.
Produsenten kan ikke holdes ansvarlig skader som kommer av uriktig, upassende eller uansvarlig bruk av apparatet.
- Under bruk må man ikke berøre de varme overflatene på apparatet.
Bruk brytere og håndtak.
- Unngå å berøre apparatet med fuktige eller våte hender eller føtter.
- Dette apparatet må ikke tillates brukt av barn eller uegnede personer, uten tilstrekkelig tilsyn.
- Man må ikke la barn leke med apparatet.
- Når apparatet har feil eller fungerer dårlig, må man man slå det av ved å trekke ut kontakten.

For eventuelle reparasjoner må man kun henvende seg til autoriserte service-senter, og be om at det kun brukes originaldeler.

Manglende respekt for dette prinsippet kan gjøre apparatet usikkert i bruk.

INSTALLASJON

- Etter at emballasjen er blitt fjernet må man kontrollere at apparatet er helt.
Dersom man er i tvil, må man unngå å bruke apparatet, men henvende seg til kvalifiserte fagfolk.
Emballasjemateriellet (plastposer, utvidet polysterol, osv.) må ikke etterlates innenfor barns rekkevidde fordi dette kan innebære en risiko.
- Plasser apparatet på en arbeidsbenk, på god avstand fra vannkraner, vasker 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 bakkdelen 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).
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
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 jordnet.
- Dersom stikkontakten og støpslet ikke skulle passe sammen, må støpslet byttes ut av en kvalifisert fagperson.
- Strømledningen på dette apparatet må aldri byttes ut av brukeren selv, fordi det er nødvendig å bruke spesialverktøy for å få dette til.
Dersom kabelen blir ødelagt, eller må byttes ut, må man ta kontakt med et autorisert servicesenter, slik at all risiko forebygges.

HVORDAN LAGER VI ESPRESSOKAFFE ?

FYLLING AV VANNBEHOLDER

1. Åpne lokket til vannbeholderen (fig. 1), deretter trekker man ut beholderen ved å trekke den oppover (fig. 2).
2. Fyll opp beholderen med rent, friskt vann; vær forsiktig så man ikke går over nivået angitt med teksten MAX. (fig. 3).
Sett vannbeholder inn på plass ved å trykke den lett slik at ventilen i bunnen av beholderen åpnes.
3. For å gjøre det enda enklere er det mulig å fylle opp beholderen uten å trekke den ut, ved å fylle opp med vann direkte fra en mugge.

VÆR FORSIKTIG: Det er helt normalt å finne vann i rommet under vannbeholderen, av denne grunn må man med jevne mellomrom tørke dette rommet med en tørr svamp.

MERKNAD: *Apparatet må aldri startes uten at det er vann i beholderen, og man må alltid huske å fylle den opp igjen når vannet står kun et par cm over bunnen.*

FORHÅNDSOPPVARMING AV KAFFEENHETEN

For å få espressokaffe med riktig temperatur anbefales det å forhåndsoppevarme apparatet. Trykke på på/av knappen ① (fig. 4) i **minst 15-30 minutter før man lager kaffe** mens man forsikrer seg om at filterholderen er festet til maskinen (kontroller alltid at damphendelen er lukket).

For å feste på filterholderen må den plasseres under vannutførselen fra kokeren med håndtaket til venstre, så trykker man oppover mens håndtaket vrir mot høyre (se fig. 5); vri hardt og bestemt.

Når det har gått en halvtime lager man kaffe ved hjelp av framgangsmåten beskrevet i neste avsnitt.

Alternativt, for å utføre en raskere forhåndsoppvarming, kan man gå fram også på følgende måte:

1. Slå på maskinen ved å trykke på på/av knappen (fig. 4) og heft filterholderen på maskinen uten å fylle den med malt kaffe.
2. Plasser en kopp under filterholderen.
Bruk samme kopp man skal tilberede kaffen i slik at denne bli varmet opp.
3. Vent til varsellampen OK slår seg på (fig. 6) og trykk på tasten for kaffeutførsel med en gang deretter (fig. 7), la vann strøme ut helt til varsellampen OK slår seg av, deretter stopper man ved å trykke en gang til på samme knapp (fig. 7).
4. Tøm koppen, vent til varsellampen "OK" slår seg på igjen, og gjenta samme operasjon en gang til.

(Det er normalt at det kommer en liten, utfarlig sky damp ut når man tar av filterholderen).

HVORDAN TILBEREDER MAN ESPRESSOKAFFE MED FILTERHOLDEREN FOR MALT KAFFE?

1. Etter at man har forhåndsoppvarmet maskinen som beskrevet i forrige avsnitt, føres kaffefilteret for malt kaffe inn i filterholderen, mens man kontrollerer at utspringet er riktig satt på plass, som vist i figur 8.
Bruk det minste av filtrene dersom man vil lage en kaffekopp, eller det største filteret dersom man vil lage 2 kaffekopper.
2. **Dersom man kun vil lage en kopp kaffe**, fyller man filteret med en strøken måleskje malt kaffe, circa 7gr. (fig. 9). Dersom man derimot vil lage to kopper kaffe fylles filteret med to knappe måleskjeer med malt kaffe (cirka 6+6 g). Fyll filteret litt av gangen slik at ikke kaffen strømmes over kanten.

VIKTIG: For at apparatet skal fungere korrekt, må man før man fyller opp med malt kaffe i filteret, kontrollere at det ikke er skittent av gammel malt kaffe fra forrige kaffebragging.

3. Fordel den malte kaffen jevnt og trykk lett på den med presseren (fig. 10). **MERKNAD:** *Å presse sammen den malte kaffen er svært viktig for å oppnå god espresso.* Dersom man presser for hard, vil kaffen strøme gjennom sakte, og kaffeskummet vil være mørkt på farge. Dersom man presser for lite vil kaffen strøme ut for fort, og man vil få lite kaffeskum og av lys farge.
4. Fjern eventuelt kaffe som er for mye, fra kanten til filterholderen, og heft denne på maskinen. **Vri håndtaket hardt og bestemt mot høyre (fig. 5) for å unngå vannlekkasje.**
5. Plasser koppen eller koppene under utførselstutene til filterholderen (fig. 11). Det anbefales at koppene varmes litt. Før man lager kaffen kan man skylle dem i litt varmt vann, eller man kan sette dem til forhåndsoppvarming på hyllen over i minst 15-20 minutter (fig. 12).
6. Kontroller at varsellampen OK slår seg på (fig. 6) (dersom den er avslått må man vente til den slår seg på), og trykk deretter på knappen for kaffeutførsel.
7. Når man har oppnådd ønsket mengde kaffe trykker man på samme knapp igjen for å avbryte (fig. 7). (de anbefales at man ikke fører ut kaffe i mer enn 45 sekunder av gangen).
7. For å hefte av filterholderen må håndtaket vrir fra høyre til venstre.

VÆR FORSIKTIG: For å unngå vannspruk er det viktig å aldri hefte av filterholderen mens maskinen er i

gang.

8. For å fjerne kaffe som er brukt holdes filteret fast med den lille spaken som finnes på håndtaket, og man heller ut kaffen ved å banke på filteret opp-ned (fig. 13).

9 For å slå av kaffemaskinen trykker man en gang til på på/ av-knappen (fig. 4).

VÆR FORSIKTIG: Første gang man bruker maskinen er det nødvendig å vaske alt tilbehør og de indre kretsene ved å kjøre gjennom minst fem kaffelagingscykluser uten å tilsette kaffe.

HVORDAN LAGER VI ESPRESSOKAFFE VED HJELP AV KAFFEPUTER?

1. Utfør forhåndsoppvarming av maskinen som beskrevet i avsnittet "FORHÅNDSOPPVARMING AV KAFFEENHETEN" etter å ha kontrollert at filterholderen er festet til maskinen. På denne måten blir kaffen varmere.

MERKNAD: Bruk kaffeputer som er i samsvar med ESE-standard. Denne vil angis på pakken med følgende merke.



ESE-standarden er et system som er godkjent av de største produsentene av kaffeputer, og gjør det mulig å tilberede espressokaffe enkelt og uten søl.

2. Før det lille filteret for 1 dose kaffe eller kaffeputer inn i filterholderen, mens man kontrollerer at utspringet er satt riktig på plass som angitt i fig. 8.

3. Før inn kaffeputen så midt på filteret som mulig (fig. 14).

Følg alltid anvisningene på pakken for å plassere kaffeputen riktig på filteret.

4. Fest filterholderen på maskinen ved å vri den helt til den stopper opp (fig. 5).

5. Gå fram som i punktene 5,6, og 7 i forrige avsnitt.

HVORDAN LAGER VI CAPPUCCINO ?

1. Lag espressokaffe som beskrevet over, bruk kopper som er tilstrekkelig store.

2. Trykk på damptasten (fig. 15) og vent til varsellampen OK slår seg på (fig. 6). Når lampen slår seg på viser det at kokeenheten har oppnådd ideell temperatur for å produsere damp.

3. I mellomtiden fyller man en beholder med ca 100 g melk for hver kopp cappuccino som man vil lage til. Melken må være kjøleskapskald (ikke varm!).

Når man velger størrelse på beholderen man skal ha

melken i, må man ta i betraktning av melkevolumet vil 2- eller 3-dobles.

MERKNAD: BRUK HELST LETTMELK SOM HAR KJØLESKAPSTEMPERATUR.

4. Plasser melkebeholderen under melkeskummen (fig. 16).

5. Senk melkeskummen ned i melken ca 5 mm, og vri damphendelen med klokkeretningen (fig. 17), mens man er forsiktig så ikke den uthevede linjen på melkeskummen senkes ned (angitt med pil i fig. 17). Vri håndtaket mot urretningen, fig. 18, minst en halv runde. Fra melkeskummen kommer det ut damp som får melken til å få et kremaktig utseende, og volumet vil øke. For å få enda mer kremaktig skum, må man senke melkeskummen ned i melken, og rotere beholderen med langsomme sirkelbevegelser, nedenfra og oppover.

6. Når man har oppnådd ønsket temperatur (idealverdi er 60°C), må man stanse tilførselen av damp ved å vri på damphendelen med urretningen, og trykke på damptasten (fig. 15).

7. Hell den skummede melken opp i koppene med kaffen man allerede har tilberedt. Cappuccinoen er nå klar: Tilsett sukker etter ønske, og eventuelt litt kakaopulver.

Merknad: Dersom man skal tilberede flere kopper cappuccino, må man først lage all kaffen, og kun til slutt skumme melken til alle koppene kaffe.

Merknad: Dersom man ønsker å lage kaffe etter at man har skummet opp melk, må man først la kokeenheten få kjøle seg ned, ellers vil kaffen komme ut brent.

For å kjøle den ned, setter man en beholder under utførselsrøret, trykker på damptasten, og slipper ut vann til varsellampen OK slår seg av.

Tilbered kaffe som beskrevet over.

VIKTIG: Melkeskummen må alltid gjøres ren etter bruk. Gå fram på følgende måte:

1 Slipp ut litt damp i noen sekunder ved å vri på damphendelen (fig. 18).

Med denne operasjonen vil damprøret slippe ut melk som kan ha blitt igjen på innsiden.

VIKTIG: Av hygieniske grunner anbefaler vi å allrid utføre denne operasjonen slik at man unngår at det blir igjen melkerester inne i de indre kretsene i maskinen.

2. Med en hånd holder man fast røret til melkeskummen, og med andre hånd skrur man av selve melkeskummen ved å vri mot høyre, og så trekke den nedover. 19).

3. Fjern dampdysen fra utførselsrøret ved å trekke det nedover (fig 20).

4. Vask nøye melkeskummen og dampdysen med lunkent vann.s
5. Kontroller at de to åpningene angitt med piler i fig. 21 ikke er tilstoppet. Dersom det er nødvendig gjøres de rene med en nål.
6. Tilbakemonter dampdysen ved å føre den inn og vri den kraftig oppover mot damprøret.
7. Monter tilbake melkeskummen ved å føre den inn nedenfra og vri mot venstre.

PRODUKSJON AV VARMT VANN

1. Slå på maskinen ved å trykke på på/av knappen (fig. 4). Vent på at varselampen OK slår seg på (fig. 6).
2. Plasser en beholderen under melkeskummen;
3. Trykk på utførselstasten (fig. 7) og vri samtidig damphendelen mot urretningen, (fig. 18): det varme vannet vil komme ut av melkeskummen;
4. For å stanse utstrømmingen av varmt vann vrir man damphendelen mot høyre, og trykker på nytt på dampstasten (fig. 7). (Det anbefales at man ikke fører ut vann i mer enn 45 sekunder).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Før man utfører en hvilken som helst rengjøringsoperasjon må maskinen være frakoplet strømtilførsel og avkjølt.
2. For rengjøring av maskinen må man verken bruke løsemidler eller etsende rengjøringsmidler. Det er tilstrekkelig å bruke en myk, fuktig klut.
3. Gjør hyppig rent dråpeoppsamlere, og tøm brettet brettet for kopper.
4. Gjør jevnlig rent i vannbeholderen.

VÆR FORSIKTIG: Under rengjøring må maskinen aldri senkes ned i vann. Dette er et elektrisk apparat!

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN

Hver 200. kaffekopp, ca, må filterholderen for malt kaffe gjøres rent på følgende måte.

- Fjern filteret og skummen.
- Gjør ren inne i filterholderen.
Man må aldri vaske den i oppvaskmaskin.
- Skru av proppen til skummen ved å vri den mot urretningen (mot venstre) (fig. 22).
- Trekk ut skummen fra beholderen ved å trykke den fra siden med proppen.
- Fjern pakningen.
- Skyll alle komponentene og gjør nøyre rent metallfilteret med varmt vann og en liten børste (fig. 23).
Kontroller hullene i metallfilteret ikke er tilstoppet, hvis de er det må de gjøres rent med en nål (se fig. 24).
- Monter tilbake filter og pakning på plastplaten som

anvist i fig. 25.

Vær oppmerksom så utspringet på plastplaten kommer inn i åpningen på pakningen, som vist ved pil i fig. 25.

- Sett sammen det hele i filterbeholderen av stål (fig. 26), mens man sørger for at utspringet kommer på plass på støtten (se pil fig. 26).
- Til slutt skrur man til proppen ved å vri den mot høyre (fig. 27).

Garantien vil ikke gjelde dersom rengjøringsoperasjonene som er beskrevet over blir gjennomført med jevne mellomrom.

RENGJØRING AV UTFØRSELSRØR FRA KOKEENHET

Cirka hver 300. kaffekopp er det nødvendig å gjøre rent utførselsrøret for kokeenheten på følgende måte.

1. Sjekk at kaffemaskinen ikke er varm, og at kontakten er trukket ut.
2. Ved hjelp av et skrujern skrur man løs skruene som fester filteret på røret fra kokeenheten for espressokaffe (fig. 28);
3. Gjør rent kokeenheten med et fuktig klut.
4. Gjør rent utførselsrøret nøye med varmt vann og en liten børste.

Kontroller at hullene ikke er tilstoppet, hvis de er det må de gjøres rent med en nål (se fig. 24).

5. Skyll utførselsrøret under springen mens man hele tiden skrubber med børsten.
6. Skru utførselsrøret tilbake på plass.

Garantien vil ikke gjelde dersom rengjøringsoperasjonene som er beskrevet over blir gjennomført med jevne mellomrom.

AVKALKNING

Det anbefales å utføre avkalking på maskinen ca hver 200. Kaffekopp, eller minst hver 2. måned.

Det anbefales at man bruker spesialmiddel for avkalking av espressomaskiner, disse finnes i vanlig handel.

Dersom man ikke får tak i slike produkter kan man utføre følgende prosedyre.

1. Fyll vannbeholderen med en 0,5 liter vann.
2. Løs opp i vannet 2 spiseskjeer (ca 30 gram) med sitronsyre (fås på apoteket).
3. Trykk på på/av-knappen og vent til varselampen OK slår seg på.
4. Kontroller at filterholderen ikke er festet, og plasser en beholder under utførselsrøret til maskinen.
5. Trykk på utførselsknappen, før ut halvparten av oppløsningen i beholderen (vri med jevne mellomrom på damphendelen for å slippe ut litt oppløsning), avbryt deretter ved å trykke på utførselsknappen igjen.
6. Slå av maskinen.
7. La oppløsningen virke i 15 minutter, og slå så på maskinen.

8. Trykk på utførselsknappen helt til beholderen er helt tom.
9. For å fjerne rester av oppløsning og kalk må beholderen deretter skylles, fylles med rent vann (uten sitronsyre) og settes på plass igjen.
10. Trykk på utførselstasten, og før ut vann helt til beholderen er tom.
11. Stans vannutførselen, og gjenta operasjonene 9 og 10 en gang til.

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

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Det kommer ikke lenger ut espressokaffe	- Det er ikke vann i vannbeholderen. - Hullene i utførselene fra filterholderen er tilstoppet. - Utførselsrøret fra espressokokeenheten er tilstoppet. - Filteret er tilstoppet - Vannbeholderen er feil innsatt og ventilen i bunnen er ikke åpen.	- Fyll vannbeholderen - Gjør rent hullene i utførselsrørene. - Gjør ren som angitt i avsnittet "Rengjøring av utførselsrør fra kokeenhet". - Gjør rent som angitt i avsnitt " rengjøring av filteret". -Trykk lett på beholderen så ventilen i bunnen åpner seg.
Espressokaffen drypper ut over kanten på filterholderen istedenfor fra åpningene.	- Filterholderen er feil innsatt. - Pakningen til espressokokeenheten har mistet elastisiteten. - Hullene i utførselene fra filterholderen er tilstoppet.	- Fest filterholderen riktig ved å vri den bestemt helt til den stopper opp. - Bytt ut pakningen til kokeenheten ved et service-senter. - Gjør rent hullene i utførselsrørene.
Espressokaffen er kald	- Varsellampen for OK espresso er ikke på når man trykker på bryteren for utførsel av kaffe. - Forhåndsoppvarmingen er ikke blitt gjennomført. - Koppene er ikke blitt forhåndsoppvarmet.	- Vent til varsellampen OK slår seg på. - Gjennomfør forhåndsoppvarmeng som beskrevet i avsnittet "Forhåndsoppvarming av maskinen". - Forhåndsoppvarm koppene, enten med varmt vann, eller ved å la de stå minst 20 minutter på hyllen for oppvarming av kopper på dekslet.
Pumpen lager mye støy	- Vannbeholderen er tom. - Vannbeholderen er feil innsatt og ventilen i bunnen er ikke åpen.	- Fyll vannbeholderen -Trykk lett på beholderen så ventilen i bunnen åpner seg.
Kaffeskummet er lyst (renner fort ut av åpningen)	- Den malte kaffen er lite presset. - Mengden kaffe er for liten. - Kaffen er for grovmalt. - Kaffen er ikke av riktig type.	- Press den malte kaffen bedre sammen (fig. 10). - Øk mengden malt kaffe. - Bruk kun malt kaffe for espressomaskiner. - Endre kaffetype.
Kaffeskummet er mørkt (kaffen renner sakte ut av åpningen)	- Den malte kaffen er for mye sammenpresset. - Mengden kaffe er for stor. - Utførselsrøret fra espressokokeenheten er tilstoppet. - Filteret er tilstoppet - Kaffen er for finmalt. - Kaffen er for finmalt, eller den er fuktig. - Kaffen er ikke av riktig type.	- Press kaffen mindre sammen (fig. 6). - Mink mengden malt kaffe. - Gjør rent som angitt i avsnittet "Rengjøring av utførselsrør fra kokeenhet". - Gjør rent som angitt i avsnitt " rengjøring av filteret". - Bruk kun malt kaffe for espressomaskiner. - Bruk kun malt kaffe for espressomaskiner, og kaffen må ikke være for fuktig. - Endre kaffetype.
Det dannes ikke melkeskum når man tilbereder cappuccino	- Melken er ikke kald nok. - Melkeskummeren er skitten.	- Bruk alltid kjøleskapskald melk. - Gjør grundig rent hullene i melkeskummeren, spesielt de som blir vist i figur 21.