

N

Les følgende instruksjoner nøye før du installerer og bruker apparatet. Det er bare på denne måten at du oppnår de beste resultater og maksimal driftssikkerhet.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se side 3)

Disse ordene og uttrykkene vil bli brukt kontinuerlig på de følgende sidene:

- 1 Plate for oppvarming av kopper
- 2 Dampåpningsbryter
- 3 Indikator for vann-nivå
- 4 Strømledning
- 5 Vannbeholder
- 6 Cappuccinolager
- 7 Damputslippsrør
- 8 Tast på/av
- 9 Bryter for kaffe-/ damputførsel
- 10 Dampbryter
- 11 Lyssignal PÅ/ AV-bryter
- 12 Lyssignal for OK fullført forhåndsoppvarming
- 13 Lyssignal for dampfunksjon
- 14 Filter med melkeskummer
- 15 Filterholder til kaffe
- 16 Presser
- 17 Utløp koker
- 18 Filter til kaffeputer (hvis medfølger)
- 19 Filterholder til kaffeputer (hvis medfølger)
- 20 Måleskje
- 21 Skål til dråpeoppsamling
- 22 Koppholder-rist
- 23 Koppholder-ramme (kun enkelte modeller)

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 feil bruk av apparatet.
- Berør aldri varme deler på apparatet.
- Etter at du har fjernet emballasjen, sjekk at apparatet er helt. Hvis det er tvil om dette, må du ikke ta i bruk apparatet, men ta kontakt med godkjent servicepersonell.
- Emballasjen (plastikkposer, oppblåst polysterol osv.) må holdes utenfor barns rekkevidde, fordi disse kan være farlige.
- 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 feil og uansvarlig bruk.

- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Ikke la barn eller uegnede personer bruke apparatet uten tilsyn.
- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Dersom apparatet er i ustand eller har feilfunksjoner må det slås av, og man må ikke gjøre inngrep på det.
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 usikkert i bruk.
- Apparatets tilførselsledning 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 for å unngå enhver risiko.

INSTALLASJON

- Sett apparatet på en arbeidsflate, på god avstand fra vannkraner og vasker.
- Sjekk at nettspenningen samsvarer med den angitt på apparatets merkeskilt. 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 kontakten og støpselet ikke er kompatible, byttes kontakten ut med en som passer. Dette må gjøres av kvalifisert personell.
- Apparatet må aldri installeres i et rom hvor temperaturen blir lavere eller lik 0°C (hvis vannet fryser, kan apparatet bli ødelagt).

SLIK LAGER DU ESPRESSOKAFFE OPPFYLING AV VANNBEHOLDEREN

Ta ut vannbeholderen ved å trekke den sidelengs, og løft oppsugingsslangene ut fra vannet (fig.1)

Skyll og fyll opp med friskt vann (fig.2). Kontroll av vann-nivået er forenklet ved bruk av en liten flytekule. Sett vannbeholderen inn på plass, og plasser slangene inn i vannet igjen.

Enda enklere kan vannbeholderen trekkes ut kun til det punktet man kan fylle den med vann direkte fra en mugge, uten å trekke da den helt ut.

OPPVARMING AV KAFFEENHETEN

For å få en espressokaffe med riktig temperatur, må du varme opp maskinen på forhånd. Vi anbefaler i den sammenheng at man holder inne AV/PÅ-bryteren (fig.3) trykkes inn i minst 15 minutter før man lager kaffe mens man forsikrer seg om at filterholderen sitter fast på maskinen (sørg alltid for at damphendelen er lukket).

For å feste filterholderen plasseres den under kokeutløpet med håndtaket mot venstre, så presses den oppover og man vrir samtidig håndtaket mot høyre, (se figur 4). For å unngå vannlekkasjer må man skru håndtaket hardt igjen. Når 15 minutter er gått kan kaffen lages etter bruksanvisningen som finnes i neste kapittel.

For å varme opp maskinen på en raskere måte, kan du alternativt gjøre som følger:

1. Trykk på PÅ/AV-knappen (fig.3) og sett filterholderen fast på maskinen uten å fylle denne med kaffe.
2. Plasser en kopp under filterholderen. Bruk den samme koppen som den du skal bruke til å lage kaffe, slik at denne også blir varmet opp.
3. Vent til lyssignalet OK slår seg på (fig.5), og trykk deretter på bryteren for kaffeutførsel (fig.6), la vannet vannet strømme ut til lyssignalet OK slår seg av. Deretter stanser man og trykker på nytt på bryteren for kaffeutførsel (fig. 6)
4. Tøm koppen, ta ut filterholderen og tøm det varme vannet som finnes i denne.

(Det er helt normalt at det kommer ut en ubetydelig mengde damp når du tar av filterholderen).

TILBEREDNING AV ESPRESSOKAFFE MED FILTERHOLDEREN FOR ESPRESSOMALT KAFFE

1. Etter at du har varmet opp maskinen som beskrevet i forrige avsnitt, skal du sette inn filteret for malt kaffe med melkeskummerinnretningen i filterholderen. Man må forsikre seg **om at utspringet på denne blir riktig innsatt i åpningen**, som angitt i fig. 7, ellers vil det ikke være mulig å feste filterholderen på maskinen.
2. Dersom man vil tilberede kun en enkelt kaffekopp fyller man filteret med en strøken måleskje kaffe ca 7 g. (se fig. 8). Dersom man derimot vil tilberede to kopper kaffe fylles filteret med 2 knappe måleskjeer med malt kaffe (ca. 6 + 6 g). Fyll filteret i små doser for å unngå at kaffen drysser ut over kanten på filteret.

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 lett med pressen (fig. 9).

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.

4. Fjern eventuelle kafferester fra kanten på filterholderen og fest denne på maskinen: vri bestemt (fig. 4) for å unngå at det lekker vann.
5. Plasser koppen eller koppene under tuten på filterholderen (fig.10). Vi anbefaler at koppene varmes opp først, før kaffen lages, ved enten å skylle dem under varmt vann, eller ved å plassere dem på øvre hylle på maskinen i minst 15-20 minutter for forhåndsoppvarming (fig.29).
6. Kontroller at for at lyssignalet OK er på (fig. 5) (dersom det er av må man vente til det slår seg på). Trykk deretter på tasetn for kaffeutførsel (fig. 6), og når man har fått riktig kaffemengde trykker man på nytt på samme tast for å avbryte (fig. 6).
7. For å hekte av filterholderen, vis håndtaket fra høyre mot venstre.

ADVARSEL: for å unngå sprut, må du aldri hekte av filterholderen når maskinen er i bruk.

8. For å fjerne brukt kaffe, blokker filteret med de lille spaken som er innebygget i håndtaket og tøm ut kaffen ved å dunke filterholderen opp ned (fig. 11).
9. For å slå av kaffemaskinen, trykk på PÅ/AV-knappen (fig. 3).

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.

TILBEREDNING AV ESPRESSOKAFFE 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. I tillegg gjør oppvarmingen at pakningene på filterholderen holder bedre.
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 filterputepakken 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 (Tilberedning av espressokaffe med filterholderen for espressomalt kaffe).
 5. For å gjerne kaffeputen trykker du på tasten til filterholderen, og tar den bort.
 6. For å slå av kaffemaskinen trykker man på PÅ/AV-knappen (fig. 3).

SLIK LAGER DU CAPPUCCINO

1. Lag espressokaffe som beskrevet i de forrige avsnittene. Bruk kopper som er store nok.
2. Trykk på dampknappen (fig. 15) og vent til lyssignalet for damp slår seg på (fig. 5). Det at lyssignalet OK slår seg på betyr at kokeenheten har nådd riktig temperatur for å produsere damp.
3. Fyll i mellomtiden en beholder med ca. 100 gram melk for hver cappuccino du vil lage. Melken må ha kjøleskapstemperatur (den må ikke være varm!). Pass på at du velger en beholder som er stor nok: det vil bli 2 til 3 ganger mer melk enn den du opprinnelig har oppi.

MERKNAD: vi anbefaler at du bruker lettmelk som har kjøleskapstemperatur.

4. Plasser beholderen med melk under selve cappuccinolageren.
5. Sett cappuccinolageren ned i melkebeholderen (fig. 16), men uten å dyppe denne til over merket på cappuccinolageren (se pilen på fig. 17). Vri dampbryteren mot venstre, fig. 18, minst en halv runde. Det vil nå komme damp ut av cappuccinolageren, og dette får melken til å øke i volum og få et krem-aktig utseende. For å få et enda mer kremaktig skum, beveger man melkebeholderen i langsomme sirkelbevegelser opp og ned, mens cappuccinolageren er nedsenket i melken.
6. Når melken har nådd ønsket temperatur (ideell temperatur er 60°C), avbryter du damputslippet ved å vri damphendelen mot høyre, og samtidig trykke på damp-tasten (se fig. 15).
7. Hell den oppiskede melken i koppene med espressokaffe som du har laget på forhånd. Cappuccinoen er ferdig: tilsett sukker og eventuelt litt sjokoladepulver, hvis du ønsker det.

Merknad: hvis du skal lage flere cappuccinoer, må du først lage all kaffen og tilberede melken helt til slutt.

VIKTIG: rengjør alltid cappuccinolageren etter bruk på følgende måte:

1. La det strømme ut litt damp i noen sekunder ved å vri på damphendelen (fig. 18). Ved denne operasjonen vil røret tømmes for melkerester som evt. finnes på innsiden.
VIKTIG: Av hygieniske årsaker anbefaler vi at denne operasjonen utføres hver gang, slik at man unngår at størknet melk blir sittende fast inne i kretsene på maskinen.
2. med en hånd holder man fast slangen til cappuccinolageren, og med andre hånd skrur man løs cappuccinolageren ved å skru den mot høyre og

- så trekke den nedover (fig. 19)
3. Fjern damptuten fra utførselsslangen ved å trekke den nedover (fig. 20).
 4. Rengjør cappuccinolageren og damptuten nøye i lunkent vann.
 5. Kontroller at de to åpningene som vises på fig. 21 (piler) ikke er tilstoppet. Hvis de er skitne, rengjør man dem med en nål.
 6. Monter damptuten tilbake på plass ved å trekke den på og så skru kraftig mot øvre del av dampslangen.
 7. Monter tilbake cappuccinolageren ved å sett plassere den oppover, og så skru den mot venstre.

FREMSTILLING AV VARMT VANN

1. Slå på maskinen ved hjelp av PÅ/AV-knappen (fig. 3). Vent til lyssignalet "OK" slår seg på (fig. 5).
2. Plasser en beholder under cappuccinolageren;
3. Trykk på tasten for kaffeutførsel (fig. 6), og åpne samtidig dampåpningsbryteren. Varmt vann vil nå komme ut av cappuccinolageren.
4. For å stanse utførselen av varmt vann, skrur dampbryteren igjen ved å vri den mot høyre, før man igjen trykker på tasten for kaffeutførsel (fig. 6)

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før man går i gang med noen som helst form for rengjørings av de ytre delene av apparatet, slår man av maskinen, trekker støpslet ut og lar maskinen avkjøles

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN FOR MALT KAFFE

Rengjør filterholderen for malt kaffe for ca. hver 200. Kaffekopp, på følgende måte:

- Fjern filtret med melkeoppiskeren.
- Rengjør innsiden av filterholderen. Denne må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
- Skru løs korken til piskeenheten (fig. 22) i den retningen som blir angitt på korken.
- Trekk ut piskeenheten fra beholderen ved å dytte den fra korkdelen.
- Fjern pakningen.
- Skyll alle komponentene og gjør nøye rent metallfilteret med varmt vann og en liten børste (fig. 23). Kontroller at åpningene i metallfilteret ikke er tilstoppet, i motsatt fall gjør man rent med en nål (se. Fig. 24), eller ved å plassere filtret over en flamme som brenner opp det som stopper til filteret. (FORSIKTIG SÅ MAN IKKE BRENNER SEG)
- Monter filteret og pakningen tilbake på plass som vist i figur 25. Vær oppmerksom slik at utspringet på plastikkplaten kommer inn åpningen i pakningen, som vist i fig. 25 (pil).
- Sett det hele i stålbeholderen for filteret (fig. 26, pil).

Pass på at tappen kommer inn i hullet i selve støtten.

- Skru korken på igjen.

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

RENGJØRING AV FILTERHOLDEREN FOR KAFFEPUTER (HVIS MEDFØLGER)

For ca. hver 200. Kaffe som lages skal filterholderen for kaffeputer rengjøres på følgende måte:

- Trykk på filterholderknappen og ta av filteret (fig. 27). Rengjør innsiden av filterholderen. Den må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør filteret med varmt vann og en børste. Sjekk at hullene i metallfilteret ikke er tette. Hvis de er tette må de rengjøres med en nål (se fig. 24).
- Sett filteret tilbake på plass.

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

RENGJØRING AV KOKEENHETEN

For ca. hver 200. kaffekopp må du rengjøre kokeenheten 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. 28).
- Rengjør kokeren med en fuktig klut (fig. 14).
- 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 (fig. 24).
- Skyll kokeenheten i rennende vann.
- Monter tilbake utløpet på kokeenheten, vær oppmerksom så pakningen blir riktig plassert.

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

ANNET RENHOLD

1. Man må ikke bruke løsemidler eller etsende rengjøringsmidler til å gjøre rent maskinen. Det er tilstrekkelig å bruke en myk og fuktig klut.
2. Gjør rent med jevne mellomrom filterholderskålen, filtrene, dråpeoppsamlere og vannbeholderen.

VÆR OPPMERKSOM PÅ FØLGENDE: Under rengjøring må man aldri senke hele apparatet ned i vann. Dette er et elektrisk apparat!

AVKALKING

Det er nødvendig å gjennomføre en avkalking av apparatet etter ca. 200 kaffekopper.

Bruk det medfølgende avkalkingsmidlet, og gå fram på følgende måte.

1. Fyll vannbeholderen med 1 liter vann.
2. Tøm innholdet i flasken (250ml) med avkalkingsmiddel i beholderen (følger med apparatet. For senere avkalkingsoperasjoner kan man kjøpe avkalkingsmidlet hos et autorisert service-senter.
3. Trykk på AV/PÅ-knappen (fig.3), og vent til lyssignalet viser OK.
4. Pass på at filterholderen ikke er festet til maskinen og plasser en beholder under maskinens utslippsrør.
5. Trykk på tasten for kaffeutførsel, tøm halve vannbeholderen, og vri på dampbryteren av og til for å slippe litt oppløsning ut. Så avbryter man ved å trykke på bryteren enda en gang.
6. La blandingen virke i ca. 15 minutter. Start deretter utslippet igjen helt til beholderen er tømt.
7. For på fjerne kalkrester og oppløsningsmiddel, skyll beholderen godt, fyll den med rent vann og sett den på plass i maskinen. Trykk på tasten for kaffeutførsel, og la apparatet være på til beholderen er helt tom.
8. Trykk på nytt på tasten, og gjenta siste operasjon enda en gang.

Garantien dekker ikke eventuelle skader som følge av kalkdannelse **hvis avkalkningsprosedyren ikke følges og utføres regelmessig som beskrevet over.**

PROBLEMER	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Espressokaffen er kald	• Lyssignalet OK for espressobrygging er ikke på når man trykker på bryteren for kaffeutførsel. • Forhåndsoppvarming er ikke blitt utført. • Du har ikke varmet opp koppene på forhånd	• Vent til lyssignalet for OK slår seg på. • Utfør forhåndsoppvarming som beskrevet i avsnittet "Forhåndsoppvarming av maskinen" • Varm opp koppene ved å skylle dem i varmt vann
Espressokaffen drypper fra kantene på filterholderen og fra hullene	• Filterholderen er satt inn feil • Pakningen på espressokokeren har mistet elastisiteten • Åpningene for kaffeutførsel er tilstoppet	• Fest den riktig og vri den fullstendig og hardt på plass • Bytt ut pakningen til vanntanken hos et servicesenter. • Gjør ren åpningene for kaffeutførsel.
Espressokaffen er kald	• Lyssignalet OK for espressobrygging er ikke på når man trykker på bryteren for kaffeutførsel. • Forhåndsoppvarming er ikke blitt utført. • Du har ikke varmet opp koppene på forhånd	• Vent til lyssignalet for OK slår seg på. • Utfør forhåndsoppvarming som beskrevet i avsnittet "Forhåndsoppvarming av maskinen" • Varm opp koppene ved å skylle dem i varmt vann
Høy lyd fra pumpen	Vannbeholderen er tom	Fyll beholderen
Kaffeskummet er lyst (renner raskt ut av tuten)	• Den malte kaffen er presset for lite • Du bruker for lite malt kaffe • Kaffen er for grovmalt	• Press kaffen bedre sammen • Bruk mer kaffe • Bruk bare malt kaffe for espressomaskiner
Skummet på kaffen er mørkt (kaffen renner sakte ut av tuten)	• Den malte kaffen er for hardt presset • Du bruker for mye malt kaffe • Kokerens utløp er tilstoppet • Kaffen er for finmalt	• Press kaffen mindre sammen • Bruk mindre kaffe • Rengjør som beskrevet i avsnittet "Rengjøring av espressokokerens utløp" • Bruk bare malt kaffe for espressomaskiner
Kaffen har sur smak	• Man har ikke skylt godt nok etter avkalkingen.	• Etter avkalking må apparatet skylles slik som beskrevet i kapitlet "Avkalking".
Det kommer ikke skum på melken når jeg lager cappuccino	• Melken er ikke kald nok • Cappuccinolageren er skitten	• Bruk alltid melk som holder kjøleskapstemperatur • Rengjør hullene i cappuccinolageren