

## SVENSKA

Läs igenom denna instruktionsbok noggrant innan du installerar och använder maskinen och spara den så att du kan konsultera den i framtiden. Det är enda sättet att uppnå optimalt resultat och maximal driftssäkerhet.

### BESKRIVNING AV MASKINEN

(se figuren på sid. 3)

Följande termer används i bruksanvisningen:

- A. Vattenbehållare
- B. Lock
- C. Hylsa för klorfilter
- D. Propp till ångaggregatet
- E. Ångaggregat
- F. Reglerknapp för ånga
- G. Mjölkskummare
- H. Mjölkbehållare
- I. Kaffemått
- K. Vattenmått
- L. Stänkskydd
- M. ON/OFF-knapp för cappuccino (ångaggregat)
- N. Signallampa OK (ångtemperatur)
- O. ON/OFF-lampa för cappuccino (ångaggregat)
- P. ON/OFF-knapp kaffe
- Q. Signallampa ON/OFF kaffe
- R. Kaffefilter
- S. Värmeplatta
- T. Utmatningsreglage "Italian coffee" (för cappuccino)
- U. Indikator för vattennivå
- V. Kaffekanna
- X. Rensborste
- Z. Filterhållare

### SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna maskin är konstruerad för "tillagning av kaffe" och "uppvärmning av drycker". Var försiktig så att du inte bränner dig på hett vatten eller ånga eller genom att använda kaffemaskinen på ett felaktigt sätt.
- Vidrör aldrig heta delar.
- Kontrollera efter att ha tagit bort emballaget att kaffemaskinen är hel. I tveksamma fall ska maskinen inte användas. Vänd dig vid behov till fackman.
- Allt emballagematerial (plastpåsar, expanderad polystyren etc.) måste placeras utom räckhåll för barn, eftersom det kan ge upphov till skada.
- Denna kaffemaskinen får endast användas för hushållsbruk. All annan användning skall betraktas som felaktig och därmed farlig. Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella skador som uppstår till följd av felaktig, olämplig eller oförnuftig användning.
- Rör inte kaffemaskinen om du har våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Om maskinen uppvisar fel eller driftsstörningar ska du stänga av den och låta bli att mixtra med den.  
Kontakta endast av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad för eventuella reparationer och begär att originalreservdelar används.  
I annat fall kan maskinens säkerhet äventyras.
- Du får inte själv byta ut kaffemaskinens sladd, eftersom detta ingrepp kräver specialverktyg. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas eller behöver bytas ut. På så sätt undviker du att utsätta dig för risker. Vidrör inte maskinens heta ytor när du använder den, utan använd handtagen.

### INSTALLATION

- Placera maskinen på en arbetsbänk långt från vattenkranar och diskhoar.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens märkplåt. Maskinen får endast anslutas till eluttag som har en kapacitet på minst 10 A och är ordentligt jordat. Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella olyckor som inträffar till följd av att jordning saknas.
- Överlåt åt en elektriker att byta ut vägguttaget om det inte passar till kaffemaskinens stickpropp. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas eller behöver bytas ut, eftersom detta kräver specialverktyg.

## KLORFILTER

Detta filter tar bort klorsmaken från vattnet.

Gå till väga enligt följande för att montera det:

- Ta ut klorfiltret ur plastpåsen och skölj det under vattenkranen.
- Öppna locket och dra upp filterhylsan (fig. 1).
- Öppna hylsan genom att trycka på markeringarna "PUSH" och placera försiktigt filtret på plats som i fig. 2.
- Stäng filterhylsan och sätt tillbaka den genom att trycka den nedåt så långt det går.
- Byt ut klorfiltret efter 80 cykler eller sex månaders användning.

## TILLAGNING AV KAFFE

- Fyll behållaren med kallt vatten upp till nivåmarkeringen för det antal koppar du vill laga (fig. 3).

**OBS: Fyll aldrig på mer vatten än upp till markeringen för 10 koppar, annars rinner vattnet ut genom öppningarna på maskinens baksida. Använd inte heller uppvärmt vatten, för att undvika att maskinen signalerar att tillagningen är färdig innan den verkligen är det.**

- Häll vattnet i vattenbehållaren (fig. 4). (Den mängd färdigt kaffe du erhåller är något mindre än den mängd vatten du häller i behållaren, eftersom lite vatten stannar kvar i det malda kaffet och lite övergår till ånga.)
- Ställ kannan på värmeplattan (S) och sätt på locket. När du ska ta av locket drar du den del som är närmast handtaget uppåt (fig. 3).
- Fyll på malet kaffe i filtret med det medföljande måttet och jämna ut kaffet (fig. 5).

**Som regel går det åt ett struket mått malet kaffe (cirka 7 gram eller 1/4 oz.) för varje kopp (till exempel 10 mått för att laga 10 koppar). Mängden kan ju dock variera beroende på personlig smak.**

Använd kaffe av hög kvalitet med medelgrov malning som är avsett för filterkaffebryggare.

- Stäng locket och tryck på knappen "coffee" (fig. 6). Signallampan "ON" till vänster om knappen tänds för att visa att kaffebryggaren är i drift. Kaffet börjar komma ut efter några sekunder och är färdigt när du hör det speciella gurglande ljudet.

**Det är helt normalt att kaffemaskinen avger ånga och att det bildas lite kondens vid locket under tiden som kaffet produceras.**

Om du lämnar kannan på värmeplattan (S) och låter knappen "coffee" vara intryckt även efter tillagningen håller sig kaffet varmt med en lagom temperatur.

## TILLAGNING AV CAPPUCCINO

### Påfyllning av ångaggregatet för första gången

- Kontrollera att ångaggregatet är avstängt (signallampan ON för cappuccino är släckt).
- Skruva loss proppen (D) till ångaggregatet genom att vrida den motsols. Kontrollera att reglerknappen för ånga står i avstängt läge.
- Fyll vattenmättet (K) upp till strecket 170 gram - 6 oz (fig. 7).
- Häll långsamt i vattnet i ångaggregatet. Se till att aldrig överskrida markeringen MAX (fig. 7).
- Stäng proppen till ångaggregatet genom att vrida den medsols och dra åt ordentligt. När ångaggregatet är fyllt kan du göra 15-20 koppar cappuccino.

*OBS: Av säkerhetsskäl går det inte att skruva av proppen till ångaggregatet när aggregatet är varmt. Om du av någon anledning behöver skruva av den får du vänta tills ångaggregatet har svalnat eller tömma ut ångan genom att hålla reglerknappen öppen (fig. 8).*

*OBS: Fyll på ångaggregatet när det är kallt och använd det medföljande måttet. Om du fyller på ångaggregatet när det är varmt (till exempel om vattnet tar slut när du håller på att laga cappuccino) bör du bara fylla på så mycket som ryms i ett mått. FÖRSÖK ALDRIG ATT FYLLA ÅNGAGGREGATET UPP TILL MARKERINGEN MAX 170 gr - 6 oz i detta läge (fig. 7), eftersom mjölkskumningen då kommer att misslyckas.*

### Påfyllning av ångaggregatet efter första gången

- Fyll i fortsättningen på vatten enligt beskrivningen ovan **ENDAST när vattnet i ångaggregatet är helt slut.**

### Tillagning av kaffe till cappuccino

- Tryck på knappen "cappuccino" (fig. 9) så att ångaggregatet värms upp medan du lagar kaffet.
- Kontrollera att mjölkbehållaren sitter på maskinen ordentligt.
- Fyll den med kylskåpskall lättmjök. När behållaren är fylld till markeringen MAX kan du laga 2-3 koppar cappuccino. Överskrid aldrig den lilla klacken ovanför markeringen MAX (fig. 10). Om du gör det kan det hända att mjölken fortsätter att droppa ur röret när cappuccinon är färdig
- Vänta alltid tills signallampan OK (fig. 11) tänds innan du börjar mata ut mjölken. Den visar att den idealiska temperaturen för att skumma upp mjölken har uppnåtts.
- Laga kaffet och häll lite kaffe (cirka 60 ml, 2 fl.oz.) i en kopp som är tillräckligt stor för att

rymma cappuccinon. Ställ koppen under mjölkbehållarens rör (fig. 8).

- Vrid reglerknappen för ånga motsols minst ett varv (fig. 8). Den uppskummade mjölken börjar då komma ut ur mjölkbehållarens rör. Om du använder små koppar bör du sätta på stänkskyddet på mjölkbehållarens rör för att undvika mjölkstänk (fig. 12).
- Fyll koppen med önskad mängd skummad mjölk. *Tips: Vi rekommenderar följande proportioner för en perfekt cappuccino: 1/3 kaffe och 2/3 skummad mjölk.*
- Vrid reglerknappen för ånga medsols för att avbryta utflödet av mjölk.

**VIKTIGT: För att mjölkskumningen ska lyckas måste du alltid vänta tills signallampan OK tänds innan du lagar till nästa cappuccino (fig. 11).**

- Stäng inte av maskinen direkt när du har lagat den sista koppen cappuccino, utan dra upp luftslangen ur mjölkbehållaren ovanför nivån på eventuell återstående mjölk (se fig. 13) och vrid reglerknappen för ånga motsols. Släpp ut ångan i några sekunder och stäng sedan reglerknappen med slangen uppdragen. **Av hygieniska skäl bör du alltid göra detta för att förhindra att det står kvar mjölk i maskinens slangar.**
- För att undvika att mjölken stelnar bör du genast diska mjölkbehållaren enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring av mjölkskummaren".

#### Recept

##### Tillagning av cappuccino med Italian coffee

Laga kaffet på följande sätt om du vill ha en cappuccino med mer smak:

- Fyll kannan med den mängd kallt vatten som anges i tabellen i slutet av den här bruksanvisningen.

**OBS: överskrid aldrig den maximala vattenmängd som anges i tabellen, eftersom det kan leda till läckage under tillagningen**

- Häll vattnet i behållaren (fig. 4), men ställ INTE kannan på värmeplattan.
- Häll två mått kaffe i filtret (7+7 gram) för varje kopp cappuccino du vill laga. Du kan använda bryggmalet kaffet eller mockakaffe (det senare ger en god italiensk cappuccino).
- Ställ koppen mitt på värmeplattan (använd inte plastkoppar, eftersom de kan deformeras av värmen) när du hör att tillagningen håller på att avslutas (fig. 14). Akta så att du inte bränner dig: värmeplattan är mycket varm.
- Fyll koppen med kaffe (cirka 60 ml, 2 fl. oz) genom att föra utmatningsreglaget från vänster till

höger (fig. 14).

- Laga cappuccinon enligt anvisningarna i avsnittet "Tillagning av cappuccino".

**OBS: För att få bort den lukt som kan uppstå i nya maskiner, och framför allt för att maskinen ska fungera på rätt sätt, bör du innan du använder maskinen för första gången utföra några tillagningscykler utan malet kaffe. Rengör också ångaggregatet på följande sätt: Fyll det med vatten, ta loss mjölkbehållaren och tryck på cappuccinoknappen. Vänta 5 minuter och vrid sedan på reglerknappen för ånga så att all ånga töms ut (tar cirka 15 minuter).**

#### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Innan något som helst rengörings- eller underhållsarbete utförs på kaffemaskinen ska du stänga av den, dra ur kontakten och låta maskinen kallna.

##### Rengöring av mjölkskummaren

Mjölkskummaren ska rengöras efter varje användning. Gå till väga enligt följande:

- Ta loss mjölkbehållaren genom att trycka på spaken "PRESS" och samtidigt dra behållaren uppåt. Diska den med hett vatten.
- Ta loss den röda mjölkskummaren genom att trycka på låsknappen (A) och samtidigt dra uppåt (fig. 15). Ta loss gummiblandaren och diska den med hett vatten. Rengör framför allt de fyra hålen som visas i figur 16 (med hjälp av en nål). Kontrollera att det hål som markeras med pilen B inte är tilläppt.
- Montera tillbaka alla delarna på rätt sätt när de är rengjorda. Kontrollera särskilt att gummiblandaren är ordentligt nedtryckt och att den röda mjölkskummaren kommer på plats med ett klick.

**OBS: Du kan använda den medföljande rensborsten som underlättar rengöringen av mjölkbehållarens rör. Om du inte utför denna rengöring efter varje användning kan det hända att mjölken inte blir ordentligt skummad, att den inte sugs in eller att den droppar ut ur mjölkbehållarens rör.**

##### Övrig rengöring

- Rengör också kannan, filterhållaren och det permanenta filtret med jämna mellanrum.
- Använd inte lösningsmedel eller medel med slipverkan för rengöring av plastdelar. Det räcker med en fuktig och mjuk trasa.
- Ta loss droppskålen, töm den och rengör den regelbundet.
- **Sänk ALDRIG ned maskinen i vatten.**

## AVKALKNING

Vattnet innehåller kalk som med tiden täpper till ledningarna. Dessa gör att kaffemaskinen inte fungerar som den ska och att det tar längre tid att laga kaffe. Hur mycket kalk det bildas beror på hur hårt vattnet är och hur ofta kaffemaskinen används. Avkalka maskinen regelbundet för optimala prestanda.

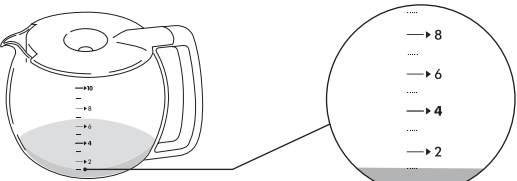
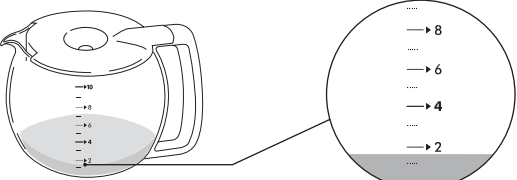
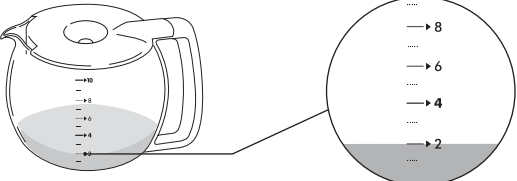
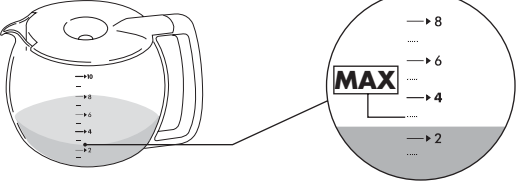
Därför behöver maskinen avkalkas efter minst var 40:e tillagningscykel.

Du kan använda de avkalkningsmedel för filterkaffe-bryggare som finns i handeln. Alternativt kan du gå till väga på följande sätt:

- ta loss klorfiltret och det permanenta filtret (för att inte smutsa ned dem )
- fyll kannan med 4 koppar vatten
- lös upp 2 matskedar (cirka 30 gram) citronsyra (finns på apotek eller i livsmedelsaffärer) i vattnet och håll lösningen i vattenbehållaren;
- ställ kannan på värmeplattan och sätt på filterhållaren utan malet kaffe
- tryck på knappen ON/OFF för kaffe, låt motsvarande två koppar matas ut och stäng sedan av maskinen;
- låt lösningen verka i en timme;
- sätt på maskinen igen och låt resten av lösningen gå igenom den;
- skölj kaffemaskinen genom att låta den gå med vatten men utan malet kaffe minst 3 gånger (1 full vattenbehållare i taget).

## SERVICE OCH REPARATIONER

Vänd dig till närmaste auktoriserade serviceverkstad om fel eller driftsstörningar uppstår. Reparationer som utförs av icke auktoriserade personer medför att garantin upphör att gälla. Reparationer av kaffemaskinen till följd av kalkavlagringsproblem täcks inte av garantin om den ovan beskrivna avkalkningen inte har utförts regelbundet.

FÖR ATT LAGA	VATTENMÄNGD I KANNAN
1 KOPP ITALIAN COFFEE	
2 KOPPAR ITALIAN COFFEE	
3 KOPPAR ITALIAN COFFEE	
4 KOPPAR ITALIAN COFFEE	

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	LÖSNING
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det tar lång tid innan kaffet rinner igenom filtret.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffemaskinen behöver kalkas av.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gör en avkalkning enligt beskrivningen i avsnittet "Avkalkning".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffet smakar beskt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen har inte sköljts tillräckligt efter avkalkningen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skölj kaffemaskinen såsom beskrivs i avsnittet "Avkalkning".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det produceras ingen ånga till cappuccino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det finns inget vatten i ångaggregatet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyll ångaggregatet enligt anvisningarna i avsnittet "Påfyllning av ångaggregatet".</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det bildas inget mjölkskum under tillagningen av cappuccino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mjölken är inte tillräckligt kall.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Använd alltid kylskåpskall lättmjölk.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccinoröret är smutsigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengör hålen på cappuccinoröret noggrant, i synnerhet hålen B i fig. 16.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mjölken fortsätter att matas ut ur mjölkbehållaren trots att reglerknappen för ånga är i stängt läge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccinoröret är smutsigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengör hålen på cappuccinoröret noggrant, i synnerhet hålen B i fig. 16.</li> </ul>