

S

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du installerar och använder maskinen. Endast på så sätt kan du uppnå optimalt resultat och maximal driftssäkerhet.

BESKRIVNING AV MASKINEN

Följande termer används i bruksanvisningen:

- A Väljare för espresso eller ånga
- B Signallampa "ånga på"
- C Signallampa "espresso på"
- D Signallampa OK för espresso eller ånga
- E Strömbrytare bryggkaffe på/av
- F Signallampa bryggkaffe på/av
- G Vattenbehållare för espresso
- H Vattenbehållare för bryggkaffe
- I Väljare "Flavour System" för bryggkaffe
- J Lock till vattenbehållare
- K Filterhållare för bryggkaffe
- K1 Flavour Saver
- K2 Permanent filter (om sådant ingår)
- L Värmeplatta för bryggkaffe
- M Press
- N Droppskål
- O Bricka för espressokoppar
- P Utloppsror för ånga
- P1 Cappuccinorör
- P2 Munstycke
- Q Espressostril
- R Reglerknapp för ånga till cappuccino
- S Kaffemått
- T Stort filter för 2 doser malet kaffe
- U Filterhållare för espresso
- V Litet filter för 1 dos malet kaffe eller portionsförpackat kaffe (om sådant ingår)
- W Kanna för bryggkaffe

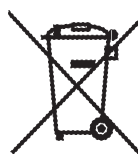
SÄKERHETSANVISNINGAR

- 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 apparaten 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 kaffemaskin 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.
- Låt inte barn eller omyndiga använda den utan övervakning.
- Se till att barn inte leker med kaffeapparaten.
- Om maskinen uppvisar fel eller driftsstörningar ska du inte försöka justera den, utan stäng av den och dra ur elsladden. 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.

VIKTIG INFORMATION FÖR EN KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EUROPADIREKTIV 2002/96/EG.



Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar.

Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.

INSTALLATION

- Placera maskinen på en arbetsbänk långt från vattenkranar och diskhoar.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens märkplåt. Apparaten 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.
- Installera aldrig maskinen på en plats där temperaturen kan sjunka ned till eller under 0°C (om vattnet fryser till is kan maskinen skadas).

SÅ HÄR LAGAR DU BRYGGKAFFE

TILLAGNING AV BRYGGKAFFE

- Öppna locket och ta ur vattenbehållaren till höger (fig. 1).
- Fyll behållaren med friskt och rent vatten upp till nivåmarkeringen för det antal koppar du vill laga. Se till att inte överskrida markeringen MAX (fig. 2).
- Sätt tillbaka behållaren i maskinen och tryck ned den lätt så att ventilen i dess botten öppnas. Om du vill kan du låta behållaren sitta kvar och fylla på den med hjälp av kannan för bryggkaffe, som är försedd med nivåmarkeringar (fig. 3).
- Öppna luckan med filterhållaren genom att vrida den åt höger (fig. 4).
- Sätt i det permanenta filtret (om sådant ingår) eller pappersfiltret i filterhållaren (fig. 5).
- Fyll på malet kaffe i filtret med det medföljande måttet och jämna ut kaffet (fig. 6).

Som regel går det åt ett struket mått malet kaffe (cirka 7 gram) för varje kopp (till exempel 10 mått för att laga 10 koppar).

- Stäng luckan med filterhållaren och sätt kannan på värmeplattan med locket på.
- Välj önskad smak enligt beskrivningen i avsnittet "ATT VÄLJA SMAK PÅ BRYGGKAFFET".

OBS: kaffemaskinen är försedd med anordningen "Flavour saver" inuti filterhållaren för bryggkaffe. Denna håller kvar vattnet i det malda kaffet under en längre tid för att förhöja aromen. Därför får kaffet en fyllig och intensiv smak.

- Tryck på strömbrytaren BRYGGKAFFE PÅ/AV (fig. 7). Signallampan BRYGGKAFFE PÅ ovanför strömbrytaren visar att bryggkaffemaskinen är i drift.
- Kaffet börjar komma ut efter några sekunder.

Det är helt normalt att kaffemaskinen avger ånga under tiden som kaffet produceras.

För att hålla kaffet varmt när det är färdigt kan du ställa kannan på värmeplattan och lämna maskinen på (signallampan för bryggkaffe tänd): kaffet i kannan hålls då vid rätt temperatur.

- Tryck på strömbrytaren BRYGGKAFFE PÅ/AV för att stänga av maskinen.

ATT VÄLJA SMAK PÅ BRYGGKAFFET

Tack vare Flavour System kan du välja den smak på bryggkaffet som passar dig. Genom att vrida på aromreglaget för bryggkaffe (fig. 8) kan du ställa in maskinen på kraftig (läget STRONG) eller lätt (läget LIGHT) eftersmak.

Flavour System gör kaffets eftersmak mer eller mindre kraftig, men själva smaken påverkas inte.

TILLAGNING AV ESPRESSO

PÅFYLNING AV VATTENBEHÅLLAREN

Öppna locket och ta ur vattenbehållaren till vänster (fig. 1) genom att dra den uppåt.

Fyll den med rent och friskt vatten. Sätt tillbaka behållaren och tryck ned den lätt så att ventilen i dess botten öppnas.

Ett enklare sätt är att fylla på behållaren utan att ta loss den, genom att hälla i vatten från en karaff.

OBS: starta aldrig maskinen utan vatten i behållaren och kom ihåg att alltid fylla på den när vattennivån har sjunkit till några centimeter från botten.

FÖRUPPVÄRMNING AV KAFFEENHETEN

För att espressokaffet ska få rätt temperatur måste du värma upp maskinen i förväg: du bör sätta väljaren i läge  (fig. 9) minst en halvtimme innan du ska laga kaffet och se till att filterhållaren sitter på maskinen (kontrollera alltid att reglerknappen för ånga är stängd). Filterhållaren sätter du fast genom att hålla den under espressostrilen med handtaget riktat åt vänster (se fig. 10). Tryck den sedan uppåt och vrid samtidigt handtaget åt höger. Dra åt den ordentligt. När halvtimmen har gått kan du laga kaffet enligt anvisningarna i nästa avsnitt.

För att snabba upp föruppvärmningen kan du också gå till väga enligt följande:

1. Sätt på maskinen genom att vrida väljaren till läge  (fig. 9) och sätt fast filterhållaren utan att fylla den med kaffe.
2. Placera en kopp under filterhållaren. Använd samma kopp som ska användas till kaffet, så att den värms upp.
3. Vänta tills signallampan OK tänds (fig. 11) och vrid sedan väljaren till läge  (fig. 12). Låt vattnet matas ut tills signallampan OK släcks och avbryt då utmatningen genom att vrida väljaren till läge  (fig. 9).
4. Töm koppen, vänta tills signallampan OK tänds igen och upprepa samma procedur en gång till (det är normalt att lite ånga strömmar ut när du hakar loss filterhållaren).

ATT LAGA ESPRESSO MED FILTERHÅLLARE FÖR MALET KAFFE

1. Värm upp maskinen enligt beskrivningen i föregående avsnitt och sätt i filtret för malet kaffe i filterhållaren. Se till att klacken hamnar ordentligt på plats som i fig. 9. På maskiner som har 2 medföljande filter använder du det lilla filtret om du vill laga en kopp kaffe och det stora om du vill laga 2 koppar.

2. Fyll filtret med ett struket mått malet kaffe, cirka 7 g, (fig. 10) om du vill laga en kopp kaffe.
Om du däremot vill laga två koppar kaffe fyller du filtret med knappt två mått malet kaffe (cirka 6+6 g).
Fyll filtret lite i taget så att kaffet inte rinner över.

OBS: använd finmalet kaffe av hög kvalitet som är avsett för espressomaskiner

VIKTIGT: KONTROLLERA ALLTID ATT DET INTE FINNS GAMMAL KAFFESUMP FRÅN TIDIGARE KVAR I FILTRET INNAN DU FYLLER FILTERHÅLLAREN MED KAFFE.

3. Fördela kaffet jämnt och pressa ihop det lätt med pressen (fig. 15).

OBS: För att espresson ska bli lyckad är det mycket viktigt att pressa kaffepulvret. Om du trycker för hårt kommer kaffet ut långsamt och skummet blir mörkt. Om du däremot trycker för löst kommer kaffet ut för snabbt och du får lite och ljust skum.

4. Ta bort eventuellt kaffeöverskott från filterhållarens kant och haka sedan fast den på maskinen. **Vrid åt den ordentligt (fig. 10) för att undvika vattenläckage.**

5. Placera koppen eller kopparna, som du helst ska värma upp i förväg genom att spola dem med hett vatten, under filterhållarens munstycken (fig. 16).

6. Kontrollera att signallampan OK espresso (fig. 11) är tänd (vänta annars tills den tänds) och sätt sedan väljaren i läge ☞ (fig. 12) tills du har erhållit önskad mängd. För att avbryta utmatningen vrid du väljaren till läge ☜ (fig. 9).

7. För att ta loss filterhållaren vrid du handtaget från höger till vänster.

OBS: för att undvika stänk bör du aldrig ta loss filterhållaren medan maskinen matar ut kaffe.

8. För att tömma ut kaffesumpen håller du filtret låst med spaken på handtaget och tömmer ut sumpen genom att vända filterhållaren upp och ned och slå (fig. 17).

9. För att stänga av maskinen vrid du väljaren till läge "O" (fig. 18).

OBS: innan kaffemaskinen används för första gången måste alla tillbehör diskas och maskinen rengöras invändigt genom att du lagar minst fem koppar kaffe utan att använda malet kaffe.

ATT LAGA ESPRESSO MED FILTERHÅLLARE FÖR PORTIONSKAFFE (GÄLLER ENDAST MASKINER MED 2 MEDFÖLJANDE FILTER)

1. Värm upp maskinen enligt beskrivningen i avsnittet "FÖRUPPVÄRMNING AV KAFFEENHETEN" och se till att filterhållaren sitter på maskinen. Det gör att kaffet blir varmare.

OBS: Använd portionskaffe som överensstämmer med ESE-standard. Detta markeras med följande symbol på förpackningen:



ESE-standard är ett system som har accepterats av de största tillverkarna av portionskaffe och som gör det möjligt att tillaga en espresso på ett enkelt och rent sätt.

2. Sätt i det lilla filtret för 1 dos malet kaffe eller portionskaffe i filterhållaren och se till att klacken sitter ordentligt på plats som i fig. 13.
3. Lägg i portionskaffet och centrera det så mycket som möjligt i filtret (fig. 19). Följ alltid instruktionerna på förpackningen om hur portionskaffe ska placeras i filtret.
4. Haka fast filterhållaren på maskinen och vrid alltid så långt det går (fig. 10).
5. Gå till väga på det sätt som beskrivs under punkterna 5, 6 och 7 i det föregående avsnittet.

ATT LAGA CAPPUCCINO

1. Laga espresso på det sätt som beskrivs i de föregående avsnitten och använd koppar som är tillräckligt stora för att rymma cappuccino.
2. Vrid väljaren till läge ☞ (fig. 22): signallampan för ånga ☞ tänds (fig. 22).
3. Vänta tills signallampan OK (fig. 11) tänds som tecken på att vattnet i varmvattensbehållaren har uppnått rätt temperatur för att producera ånga.
4. Fyll under tiden en behållare med cirka 100 gram mjölk för varje cappuccino som ska tillagas. Mjölken ska vara kylskåpskall (inte varm!). Tänk på att mjölkens volym kommer att bli 2 eller 3 gånger så stor när du väljer behållare.

OBS: ANVÄND HELST LÄTTMJÖLK SOM HAR KYLSKÅPSTEMPERATUR.

5. För ut cappuccinoröret genom att dra det framåt och vrida det till vänster (fig. 23): var försiktig så att du inte vidrör den heta strilen när du gör detta.
Placera behållaren med mjölk under cappuccinoröret.
6. Sänk ner utloppsröret för ångan cirka 2 cm i mjölken och vrid reglerknappen för ångan motsols, enligt fig. 23. (Du kan variera mängden ånga genom att vrida

mer eller mindre på reglerknappen). Mjölken börjar då öka i volym och får ett krämigt utseende.

7. När önskad temperatur har uppnåtts (60°C är idealiskt) avbryter du utmatningen av ånga genom att vrida reglerknappen medsols.
8. Håll den skummade mjölken i kopparna med espresso. Cappuccinon är färdig; sockra efter behag och strö lite kakaopulver över mjölkskummet om så önskas.

OBS: om du ska laga fler koppar cappuccino bör du först laga kaffet till alla kopparna och sist av allt skumma mjölken.

VIKTIGT: rengör alltid cappuccinoröret efter användning. Gå till väga på följande sätt:

1. Släpp ut lite ånga under några sekunder med hjälp av reglerknappen för ånga (fig. 23).
2. Håll den övre delen stilla med ena handen och vrid med den andra loss cappuccinoröret genom att vrida det medsols och dra av det från munstycket (fig. 24).
3. Ta loss ångmunstycket genom att dra av det från utmatningsröret.
4. Rengör noggrant cappuccinoröret och ångmunstycket med ljummet vatten.
5. Kontrollera att de två hålen vid pilen i fig. 25 inte är tilltäppta. Rengör dem vid behov med hjälp av en nål.
6. Sätt tillbaka munstycket genom att föra in det i utloppsröret för ånga och vrida åt det ordentligt (fig. 26).
7. Sätt tillbaka cappuccinoröret genom att föra in det och vrida det motsols (fig. 27).

SÅ HÄR FÅR DU HETT VATTEN

1. Sätt på maskinen genom att vrida väljaren till läge  (fig. 11).
2. Placera en behållare under cappuccinoröret.
3. Vänta till signallampan OK tänds och vrid sedan väljaren till läge  (fig. 12) samtidigt som du vrids reglerknappen för ånga motsols (fig. 24): hett vatten strömmar då ut genom cappuccinoröret.
4. För att avbryta utmatningen av hett vatten vrids reglerknappen för ånga medsols och sätter väljaren i läge "O".

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Använd inte lösningsmedel eller rengöringsmedel med slipverkan för rengöring av kaffemaskinen. Det räcker med en fuktig och mjuk trasa.
2. Rengör regelbundet filterhållaren, filtren, droppskålen och vattenbehållaren.

OBS: sänk aldrig ned kaffemaskinen i vatten under rengöringen: den är en elektrisk maskin.

RENGÖRING AV FLAVOUR SAVER

Det lättaste sättet att rengöra Flavour Saver är att ta loss den ur filterhållaren (K) genom att dra den uppåt (fig. 28). För att sätta tillbaka Flavour Saver igen för du in den i gejderna uppifrån.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FILTRET

Rengör filterhållaren för malet kaffe efter cirka var 300:e kopp kaffe eller när kaffet matas ut droppvis eller inte alls. Gå till väga på följande sätt:

- Ta ur filtret ur filterhållaren.
- Skruva loss filtrets propp (fig. 29) i den riktning som pilen på proppen visar.
- Ta loss skumningsanordningen från behållaren genom att trycka på den från proppsidan.
- Ta bort packningen (fig. 33).
- Skölj alla delarna och rengör metallfiltret noggrant genom att borsta det under hett vatten (fig. 30). Kontrollera att hålen i metallfiltret inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål (se fig. 31).
- Sätt tillbaka filtret och packningen på plastskivan enligt fig. 32.
Se till att tappen på plastringen förs in i hålet i packningen (vid pilen i fig. 32).
- Sätt tillbaka det hela i filterhållaren av rostfritt stål (fig. 33) och se till att tappen går in i hålet i hållaren (se pilen i fig. 33).
- Skruva åt proppen (fig. 34).

En förutsättning för att garantin ska gälla är att den ovan beskrivna rengöringen görs regelbundet.

RENGÖRING AV ESPRESSOSTRILEN

Rengör espressostrilen efter cirka var 300:e kopp kaffe på följande sätt:

- Kontrollera att espressomaskinen inte är varm och att stickproppen är utdragen.
- Lossa skruven som håller filtret i espressostrilen på plats med en skruvmejsel (fig. 35).
- Rengör filtret noggrant genom att borsta det under hett vatten. Kontrollera att hålen inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål.

En förutsättning för att garantin ska gälla är att den ovan beskrivna rengöringen görs regelbundet.

AVKALKNING AV ESPRESSODELEN

Vi rekommenderar att espressomaskinen avkalkas efter cirka var 200:e kopp kaffe.

Använd de särskilda avkalkningsmedel för kaffemaskiner som finns att köpa i handeln.

Om du inte kan få tag på dessa produkter kan du gå till väga på följande sätt:

1. Fyll vattenbehållaren med 1 liter vatten.
2. Lös upp 2 matskedar (cirka 30 gram) citronsyra (finns på apotek eller i livsmedelsaffärer) i vattnet.
3. Vrid väljaren till läge  och vänta tills signallampan OK tänds.
4. Kontrollera att filterhållaren inte sitter på maskinen och placera ett kärl under espressomaskinens stril.
5. Vrid väljaren till läge  (fig. 12) och mata ut hälften av den lösning som finns i behållaren.
Avbryt därefter genom att vrida väljaren till läge "O" (fig. 18).
6. Låt lösningen verka i cirka 15 minuter och mata sedan ut lösningen på nytt tills behållaren har tömts helt och hållet.
7. Avlägsna rester av lösningen och kalkrester genom att skölja behållaren noga, fyll den med rent vatten och sätt tillbaka den på dess plats.
8. Vrid väljaren till läge  och mata ut vatten tills behållaren är helt tom.
9. Sätt väljaren i läge  och upprepa moment 7 och 8 en gång till.

Reparationer av espressomaskinen till följd av kalkavlagringsproblem täcks inte av garantin om den ovan beskrivna avkalkningen inte har utförts regelbundet.

AVKALKNING AV BRYGGKAFFEDELEN

Vattnet innehåller kalk som med tiden täpper till ledningarna och gör att apparaten inte fungerar som den ska. Vi rekommenderar att kaffemaskinen avkalkas efter cirka var 40:e kopp kaffe. Du kan använda de avkalkningsmedel för filterkaffebryggare som finns i handeln. Om du inte kan få tag på dessa produkter kan du gå till väga på följande sätt:

1. Häll 4 koppar vatten i kannan.
2. Lös upp 2 matskedar (cirka 30 gram) citronsyra (finns på apotek eller i livsmedelsaffärer) i vattnet.
3. Ställ kannan på värmeplattan.
4. Tryck på strömbrytaren bryggkaffe av/på, låt motsvarande en kopp matas ut och stäng sedan av apparaten.
5. Låt lösningen verka i 15 minuter. Upprepa moment 4 och 5 en gång till.
6. Sätt på maskinen och mata ut vatten tills behållaren är helt tom.
7. Skölj maskinen genom att låta den gå med vatten men utan malet kaffe minst 3 gånger (3 fulla vattenbehållare).

En förutsättning för att garantin ska gälla är att den ovan beskrivna rengöringen görs regelbundet.

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Det tar lång tid innan bryggkaffet rinner igenom filtret.	Bryggkaffemaskinen behöver kalkas av.	Gör en avkalkning enligt beskrivningen i avsnittet "Avkalkning av bryggkaffedelen".
Bryggkaffet eller espresson smakar beskt.	Maskinen har inte sköljts tillräckligt efter avkalkningen.	Skölj maskinen enligt beskrivningen i avsnittet "Avkalkning av bryggkaffedelen" eller "Avkalkning av espressodelen".
Espresson är kall.	Signallampan OK espresso tänds inte när väljaren sätts i läget för utmatning av kaffe.	Vänta tills signallampan OK espresso tänds.
	Föruppvärmningen av maskinen har inte utförts.	Värm upp maskinen såsom beskrivs i avsnittet "Föruppvärmning av kaffeenheten".
	Kopparna har inte värmts upp.	Värm kopparna genom att spola dem med varmt vatten.
Espresson kommer inte ut längre	Det saknas vatten i behållaren.	Fyll på vattenbehållaren.
	Hålen på filterhållarens munstycken är tilltäppta.	Rengör hålen på munstyckena.
Espresson droppar från filterhållarens kanter i stället för från hålen.	Filterhållaren är inte ordentligt påsatt.	Haka fast filterhållaren ordentligt och dra åt den så mycket det går.
	Packningen på espressostrilen har förlorat sin elasticitet.	Byt ut packningen hos en serviceverkstad.
	Hålen på filterhållarens munstycken är tilltäppta.	Rengör hålen på munstyckena.
Pumpen bullrar för mycket.	Vattenbehållaren är tom.	Fyll på vattenbehållaren.
Espressoskummet är ljust (kaffet rinner snabbt ur munstycket).	Det malda kaffet har tryckts samman för lite.	Pressa kaffet mer.
	För lite malet kaffe.	Fyll på mer kaffe.
	Kaffet är för grovmalet.	Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner.
Kaffeskimmet är mörkt (kaffet rinner långsamt ur munstycket)	Det malda kaffet har tryckts samman för mycket. Espressostrilen är tilltäppt.	För mycket malet kaffe. Kaffet är för finmalet.
	Pressa kaffet mindre.	Minska mängden malet kaffe.
	Kaffet är för finmalet.	Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner.
Det bildas inget mjölkskum under tillagningen av cappuccino.	Mjölken är inte tillräckligt kall. Cappuccinoröret är smutsigt.	Använd alltid kylskåpskall mjölk Rengör hålen i cappuccinoröret enligt beskrivningen i avsnittet om rengöring av cappuccinoröret.