

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du installerar och använder maskinen. Det är enda sättet att uppnå optimala resultat och maximal driftssäkerhet.

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se figuren på sid. 3)

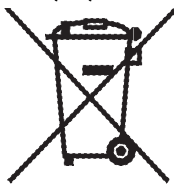
Följande termer används i bruksanvisningen:

1. Kontrollpanel
2. Ångreglage
3. Vattenbehållare
4. Lock till vattenbehållaren
5. Elsladd
6. Utloppsrör för ånga och hett vatten
7. Bricka för koppar
8. Droppskål
9. Cappuccinorör
10. Munstycke
11. Espressostril
12. Press
13. Kaffemått
14. Filterhållare
15. Stort filter för 2 koppar
16. Litet filter för 1 kopp eller portionskaffe
17. Ångknapp
18. Knapp för utmatning av kaffe eller hett vatten
19. Av/på-knapp
20. Signallampa av/på
21. Signallampa för temperatur (för kaffe, hett vatten och ånga)
22. Signallampa för ångfunktion
23. Ställ för uppvärmning av koppar

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 apparaten på ett felaktigt sätt.
- Denna maskin får endast användas för hushållsbruk. All annan användning ska 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.
- Vidrör inte maskinens heta ytor när du använder den, använd vreden och handtagen.
- Rör inte apparaten om du har våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Låt inte barn eller omyndiga använda maskinen utan övervakning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Om maskinen uppvisar fel eller driftsstörningar ska du stänga av den och dra ut stickproppen ur eluttaget. Kontakta endast av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad för eventuella reparationer och begär att originalreservdelar används. I annat fall kan maskinens säkerhet äventyras.

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

- Ta ut espressomaskinen ur förpackningen och kontrollera att den är hel. I tveksamma fall ska den 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.
- Placera espressomaskinen på en arbetsbänk långt från vattenkranar, diskhoar och värmekällor.
- Se till att det finns ett fritt avstånd på cirka 5 cm på sidorna av och bakom espressomaskinen och på minst 20 cm ovanför den.
- Installera aldrig espressomaskinen på en plats där temperaturen kan sjunka ned till eller under 0 °C (om vattnet fryser kan apparaten skadas).
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens märkplåt.

Espressomaskinen 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 espressomaskinens stickpropp.
- Du får inte själv byta ut espressomaskinens 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.

ATT LAGA ESPRESSO

PÅFYLNING AV VATTEN

1. Öppna vattenbehållarens lock (fig. 1) och lossa behållaren genom att dra den uppåt (fig. 2).
2. Fyll den med rent och friskt vatten och se till att vattennivån inte överskrider texten MAX (fig. 3). Sätt tillbaka behållaren och tryck ned den lätt så att ventilen i dess botten öppnas.
3. Ett enklare sätt är att fylla på behållaren utan att ta loss den, genom att hälla i vatten från en karaff.

OBS: Det är helt normalt att det ansamlas vatten i utrymmet under behållaren. Du bör torka bort vattnet med en ren svamp då och då.

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 rekommenderar vi att du värmer upp espressomaskinen i förväg. Genom att trycka på av/på-knappen ① (fig. 4) minst 15-30 minuter innan kaffet ska tillagas och se till att filterhållaren sitter på maskinen (kontrollera alltid att ångreglaget är stängt). Filterhållaren sätter du fast genom att hålla den under espressostrilen med handtaget riktat åt vänster (se fig. 5). 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 påskynda föruppvärmningen kan du också gå till väga enligt följande:

1. Sätt på maskinen genom att trycka på av/på-knappen (fig. 4) 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 tänds (fig. 6) och tryck sedan på knappen för utmatning av kaffe (fig. 7). Låt vattnet matas ut tills signallampan släcks och avbryt då utmatningen genom att trycka på knappen igen (fig. 7).
4. Töm koppen, vänta tills signallampan 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. 8.
Använd det mindre filtret när du ska laga en kopp kaffe och det större när du ska laga två koppar.
2. Fyll filtret med ett struket mått malet kaffe, cirka 7 g, om du vill laga en kopp kaffe (fig. 9).
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.

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. 10). **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 i stället 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 mot höger (fig. 5) för att undvika vattenläckage.**
5. Ställ koppen eller kopparna under filterhållarens munstycken (fig. 11). Värm gärna kopparna innan du lagar kaffet genom att skölja dem med lite hett vatten eller ställa dem ovanpå espressomaskinen i minst 15-20 minuter (fig. 12).
6. Kontrollera att signallampan (fig. 6) är tänd (vänta annars tills den tänds) och tryck sedan på knappen för utmatning av kaffe (fig. 7).
Tryck på knappen igen för att avbryta utmatningen när du har erhållit önskad mängd kaffe (fig. 7). Mata inte ut kaffe under längre tid än 45 sekunder.
7. För att ta loss filterhållaren vrider 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. 13).
9. Tryck på av/på-knappen för att stänga av espressomaskinen (fig. 4).

OBS: Diska alla tillbehör och rengör maskinen invändigt genom att laga minst fem koppar kaffe utan att använda malet kaffe innan du använder espressomaskinen för första gången.

ATT LAGA ESPRESSO MED PORTIONSKAFFE

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. 8.
3. Lägg i portionskaffet och centrera det så mycket som möjligt i filtret (fig. 14).
Följ alltid instruktionerna på förpackningen om hur portionskaffe ska placeras i filtret.
4. Haka fast filterhållaren på maskinen och vrid så långt det går (fig. 5).
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. Tryck på ångknappen (fig. 15) och vänta tills signallampan för ånga tänds (fig. 6).
När lampan tänds har vattnet i ångaggregatet uppnått rätt temperatur för att producera ånga.
3. 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.

4. Placera behållaren med mjölk under cappuccinoröret (fig. 16).
5. Sänk ner cappuccinoröret cirka 5 mm i mjölken och vrid ångreglaget motsols (fig. 17). Se till att inte doppa ner cappuccinoröret längre än till markeringen (vid pilen i fig. 17).
Vrid ångreglaget motsols minst ett halvt varv (fig. 18).
Ur cappuccinoröret kommer det ånga som ger

mjölken ett krämigt utseende och ökar dess volym.
Doppa ner cappuccinoröret i mjölken och låt behållaren rotera med långsamma rörelser nedifrån och upp för att få ett fylligare skum.

6. När önskad temperatur har uppnåtts (60 °C är idealiskt) avbryter du utmatningen av ånga genom att vrida reglaget medsols och trycka på ångknappen (fig. 15).

7. 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.

OBS: Om du vill laga mer kaffe efter att ha skummat mjölken måste du först låta maskinen svalna, annars blir kaffet bränt.

Kyl av den genom att placera en behållare under strilen, trycka på ångknappen och mata ut vattnet tills signallampan släcks.

Laga kaffet enligt anvisningarna i föregående avsnitt.

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

1. Släpp ut lite ånga under några sekunder med hjälp av ångreglaget (fig. 18).

Detta medför att eventuell mjölk som finns kvar i ångröret töms ut.

VIKTIGT: Av hygieniska skäl bör du alltid göra detta för att förhindra att det står kvar mjölk i maskinens slangar.

2. Håll fästet stilla med ena handen och skruva med den andra loss cappuccinoröret genom att vrida det medsols och dra av det (fig. 19).
3. Ta loss ångmunstycket från ångröret genom att dra det nedåt (fig. 20).
4. Rengör cappuccinoröret och ångmunstycket ordentligt med ljummet vatten.
5. Kontrollera att de två hålen vid pilarna i fig. 21 inte är tilltäppta. Rengör dem vid behov med hjälp av en nål.
6. Sätt tillbaka ångmunstycket genom att föra in det i ångröret och vrida åt det ordentligt samtidigt som du trycker det uppåt.
7. Sätt tillbaka cappuccinoröret genom att föra det uppåt och vrida det motsols.

SÅ HÄR FÅR DU HETT VATTEN

1. Sätt på maskinen genom att trycka på knappen på/av (fig. 4).
Vänta tills signallampan har tänts (fig. 6).

2. Placera en behållare under cappuccinöröret.
3. Tryck på utmatningsknappen (fig. 7) och vrid samtidigt ångreglaget motsols (fig. 18): hett vatten strömmar då ut genom cappuccinöröret.
4. För att avbryta utmatningen av hett vatten vrid du ångreglaget medsols och trycker på utmatningsknappen igen (fig. 7).
Mata inte ut hett vatten under längre tid än 45 sekunder.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan du utför någon form av rengöring måste du se till att maskinen är kall och att stickproppen är urdragen.
2. Använd inte lösningsmedel eller medel med slipverkan för rengöring av maskinen.
Det räcker med en fuktig och mjuk trasa.
3. Töm och diska droppskålen och brickan för koppar ofta.
4. Rengör vattenbehållaren med jämna mellanrum.

OBS: Doppa aldrig ned espressomaskinen i vatten under rengöringen, den är en elektrisk maskin.

RENGÖRING AV FILTERHÅLLAREN

Rengör filterhållaren för malet kaffe efter cirka var 200:e kopp kaffe på följande sätt:

- Ta av filtret med skumningsanordningen.
- Rengör filterhållarens insida. Diska den aldrig i diskmaskin.
- Skruva av skumningsanordningens propp genom att vrida den motsols (fig. 22).
- Tryck på skumningsanordningen från proppsidan så att den lossnar från behållaren.
- Ta bort packningen.
- Skölj alla delarna och rengör metallfiltret noggrant genom att borsta det under hett vatten (fig. 23).
Kontrollera att hålen i metallfiltret inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål (se fig. 24).
- Sätt tillbaka filtret och packningen på plastskivan enligt fig. 25.
Se till att tappen på plastringen förs in i hålet i packningen (vid pilen i fig. 25).
- Sätt tillbaka det hela i filterhållaren av rostfritt stål (fig. 26) och se till att den utskjutande tappen går in i hålet i hållaren (se pilen i fig. 26).
- Skruva sedan på proppen genom att vrida den medsols (fig. 27).

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:

1. Kontrollera att espressomaskinen inte är varm och att stickproppen är utdragen.

2. Lossa skruven som håller espressostrilens filter på plats med en skruvmejsel (fig. 28).
3. Torka av ångaggregatet med en fuktig trasa.
4. Rengör filtret noggrant genom att borsta det under hett vatten.
Kontrollera att hålen inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål (fig. 24).
5. Skölj den under vattenkranen samtidigt som du gnider den.
6. Skruva fast strilen igen.
En förutsättning för att garantin ska gälla är att den ovan beskrivna rengöringen görs regelbundet.

AVKALKNING

Avkalka maskinen efter cirka var 200:e kopp kaffe eller varannan månad.

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 en halv liter vatten.
2. Lös upp 2 matskedar (cirka 30 gram) citronsyra (finns på apotek) i vattnet.
3. Tryck på av/på-knappen (fig. 3) och vänta tills signallampen tänds.
4. Kontrollera att filterhållaren inte sitter på maskinen och placera ett kärl under maskinens espressostril.
5. Tryck på utmatningsknappen och mata ut hälften av lösningen i behållaren (vrid på ångreglaget och släpp ut lite lösning den vägen då och då). Avbryt sedan utmatningen genom att trycka på utmatningsknappen igen.
6. Stäng av maskinen.
7. Låt lösningen verka i cirka 15 minuter och sätt sedan på maskinen.
8. Tryck på utmatningsknappen och töm hela behållaren.
9. Avlägsna resterna av lösningen och kalkresterna genom att skölja behållaren noga. Fyll den sedan med rent vatten (utan citronsyra) och sätt tillbaka den på plats.
10. Tryck på utmatningsknappen och töm hela behållaren.
11. Avbryt utmatningen och upprepa moment 9 och 10 en gång till.

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

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Espresson matas inte ut längre	- Det finns inget vatten i behållaren. - Hålen i filterhållarens munstycken är tilltäppta. - Espressostrilen är tilltäppt. - Filtret är tilltäppt. - Behållaren är inte korrekt införd och ventilen på dess botten är inte öppen.	- Fyll på vattenbehållaren. - Rengör hålen i munstyckena. - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av espressostrilen". - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av filterhållaren". - Tryck lätt på behållaren så att ventilen på botten öppnas.
Espresson droppar från filterhållarens kanter i stället för från hålen	- Filterhållaren är inte ordentligt påsatt. - Packningen på espressostrilen har förlorat sin elasticitet. - Hålen i filterhållarens munstycken är tilltäppta.	- Haka fast filterhållaren ordentligt och dra åt den så mycket det går. - Byt ut espressostrilens packning hos en serviceverkstad. - Rengör hålen i munstyckena.
Espresson är kall	- Signallampan är inte tänd när du trycker på knappen för utmatning av kaffe. - Föruppvärmningen har inte utförts. - Kopparna har inte värmts i förväg.	- Vänta tills signallampan tänds. - Värm upp maskinen såsom beskrivs i avsnittet "Föruppvärmning av kaffeenheten". - Värm kopparna med varmt vatten eller ställ dem på värmeplattan på locket i minst 20 minuter.
Pumpen bullrar för mycket	- Vattenbehållaren är tom. - Behållaren är inte korrekt införd och ventilen på dess botten är inte öppen.	- Fyll på vattenbehållaren. - Tryck lätt på behållaren så att ventilen på botten öppnas.
Kaffeskummet är ljus (kaffet rinner snabbt ur munstycket)	- Kaffepulvret har tryckts samman för lite. - För lite malet kaffe. - Kaffet är för grovmalet. - Det malda kaffet är inte av rätt typ.	- Pressa kaffet mer (fig. 10). - Fyll på mer malet kaffe. - Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner. - Byt typ av malet kaffe.
Kaffeskummet är mörkt (kaffet rinner långsamt ur munstycket)	- Kaffepulvret har tryckts samman för mycket. - För mycket malet kaffe. - Espressostrilen är tilltäppt. - Filtret är tilltäppt. - Kaffet är för finmalet. - Kaffet är för finmalet eller fuktigt. - Det malda kaffet är inte av rätt typ.	- Pressa kaffet mindre (fig. 6). - Minska mängden malet kaffe. - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av espressostrilen". - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av filterhållaren". - Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner. - Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner och som inte är för fuktigt. - Byt typ av malet kaffe.
Det bildas inget mjölkskum under tillagningen av cappuccino	- Mjölken är inte tillräckligt kall. - Cappuccinoröret är smutsigt.	- Använd alltid kylskåpskall mjölk. - Rengör hålen på cappuccinoröret noggrant, i synnerhet de hål som visas i fig. 21.