

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 sid. 3)

Följande termer används i bruksanvisningen:

- 1 Ställ för uppvärmning av koppar
- 2 Ångreglage
- 3 Display
- 4  -knapp
- 5 TIMER-knapp
- 6 Signallampa för timern
- 7 TIMER ON-knapp
- 8 Vattennivåvisare
- 9 Elsladd
- 10 Vattenbehållare
- 11 Cappuccinorör
- 12 Utloppsror för ånga
- 13 Ångknapp
- 14 Knapp för utmatning av kaffe/hett vatten
- 15 Av/på-knapp
- 16 Signallampa på/av
- 17 Signallampa för genomförd föruppvärmning
- 18 Signallampa för ångfunktionen
- 19 Litet filter för 1 dos malet kaffe eller portionsförpackat kaffe (om sådant ingår)
- 20 Stort filter för 2 doser malet kaffe
- 21 Filterhållare för kaffe
- 22 Press
- 23 Espressostril
- 24 Kaffemått
- 25 Droppskål
- 26 Avrinningsgaller
- 27 Sarg till stället för koppar (endast på vissa modeller)

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 espressomaskinen på ett felaktigt sätt.
- Vidrör aldrig heta delar.
- Kontrollera efter att ha tagit bort emballaget att espressomaskinen 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.

- Denna espressomaskin 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.
- Rör inte espressomaskinen 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 espressomaskinen.
- Om espressomaskinen 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 espressomaskinens säkerhet äventyras.
- 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.

INSTALLATION

- Placera espressomaskinen på en arbetsbänk långt från vattenkranar och diskhoar.
- 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.
- Installera aldrig espressomaskinen på en plats där temperaturen kan sjunka ned till eller under 0 °C (om vattnet fryser till is kan maskinen skadas).
- Ställ in tiden genom att trycka på knappen (fig. 1) tills den aktuella tidpunkten visas (när du släpper knappen blinkar tidsangivelsen och sparas automatiskt i några sekunder).

TILLAGNING AV ESPRESSO

ATT Fylla PÅ VATTEN

Dra ut behållaren åt sidan samtidigt som du lyfter ut doppvattenslangarna ur vattnet (fig. 2).

Skölj den och fyll på friskt vatten (fig. 3). Nivåvisaren gör det lättare att kontrollera vattennivån. Sätt tillbaka behållaren och se till att slangarna placeras i vattnet.

För att förenkla det hela kan du dra ut behållaren bara så mycket som behövs för att fylla på vattnet från en tillbringare.

FÖRUPPVÄRMNING AV KAFFEENHETEN

För att espressokaffet ska få rätt temperatur måste du värma upp maskinen i förväg: sätt på maskinen genom att trycka på av/på-knappen (fig. 4) minst 15 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 (fig. 5). Tryck den sedan uppåt samtidigt som du vrider handtaget åt höger. **Dra åt den ordentligt för att undvika vattenläckage.** När de 15 minuterna 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 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, haka loss filterhållaren och häll ut det varma vatten som är kvar (det är normalt att lite ånga strömmar ut när du hakar loss filterhållaren).

OBS: genom att använda timern kan du se till att maskinen är föruppvärmd till den tid då du vill ha ditt kaffe:

- Ställ in den tidpunkt då maskinen ska vara föruppvärmd: tryck på TIMER-knappen och håll den intryckt tills önskad tidpunkt visas. Se fig. 8 (med tidpunkten 8:00 som exempel).
- Tryck på knappen TIMER ON. Signallampan tänds (se fig. 9).
- Maskinen kommer nu att starta automatiskt 30 minuter före den inprogrammerade tidpunkten (det vill säga 7:30), så att den är ordentligt uppvärmd

när den ska användas (efter två timmar stänger den av sig själv).

OBS: för att föruppvärmningen ska fungera måste filterhållaren sitta på maskinen.

- **MÄRK:** om du vill laga kaffe när maskinen är programmerad för automatisk start (signallampan för timern är tänd, se fig. 9) kopplas timern bort (signallampan för timern släcks).
- Tänk därför på att sätta på den automatiska starten igen när du har lagat kaffet (tryck på knappen TIMER ON). Signallampan ska lysa (fig. 9)
- För att ändra den inprogrammerade tiden: kontrollera först att signallampan för timern är släckt och följ sedan instruktionerna i punkterna 2 och 3.

ATT LAGA ESPRESSO MED FILTERHÅLLARE FÖR MALET KAFFE

1. Värm upp maskinen enligt beskrivningen i föregående avsnitt och sätt in filtret för malet kaffe i filterhållaren. Se till att klacken hamnar ordentligt på plats som i fig. 10. 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, om du vill laga en kopp kaffe (fig. 11). 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: 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. 12).

OBS: För att espresson ska bli lyckad är det mycket viktigt att pressa det malda kaffet. 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. 5) för att undvika vattenläckage.**
5. Ställ koppen eller kopparna under filterhållarens munstycken (fig. 13). 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. 27).
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 när du har erhållit önskad mängd (fig. 7).
7. För att ta loss filterhållaren vrider du handtaget från

höger till vänster.

VARNING: 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. 14).
9. Tryck på av/på-knappen för att stänga av espressomaskinen (fig. 4).

VARNING: Innan espressomaskinen 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-standarden 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. 7.
3. Lägg i portionskaffet och centrera det så mycket som möjligt i filtret (fig. 12). 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. 4).
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. 17) 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.
5. Sänk ner cappuccinoröret i behållaren med mjölk (fig. 18). Se till att inte doppa ner cappuccinoröret längre än till markeringen (vid pilen i fig. 19). Vrid ångreglaget motsols minst ett halvt varv (fig. 20). 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 samtidigt trycka på ångknappen (fig. 17).
7. Håll den skummade mjölken i kopparna med espresso. Cappuccino 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: Rengör alltid cappuccinoröret efter användning. Gå till väga på följande sätt:

1. Släpp ut lite ånga under några sekunder med hjälp av ångreglaget (fig. 20). Detta medför att eventuell mjölk som finns kvar i ångröret töms ut.
OBS: 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. 21).
3. Ta loss ångmunstycket från ångröret genom att dra det nedåt (fig. 22).
4. Rengör cappuccinoröret och ångmunstycket ordentligt med ljummet vatten.
5. Kontrollera att de två hålen vid pilarna i fig. 23 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 cappuccinoröret.
3. Tryck på utmatningsknappen (fig. 7) och öppna samtidigt ångreglaget: hett vatten strömmar då ut genom cappuccinoröret.
4. För att avbryta utmatningen av hett vatten stänger du ångreglaget genom att vrida det medsols och trycker på utmatningsknappen igen (fig. 7).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Innan du utför någon som helst utvändigt rengöring av espressomaskinen ska du stänga av den, dra ur stickproppen och låta maskinen kallna.

RENGÖRING AV FILTERHÅLLAREN FÖR MALET KAFFE

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. 24) i den riktning som pilen på proppen visar.
- Ta loss skumningsanordningen från behållaren genom att trycka på den från proppsidan.
- Ta bort packningen.
- Skölj alla delarna och rengör metallfiltret noggrant genom att borsta det under hett vatten (fig. 25). Kontrollera att hålen i metallfiltret inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål (se fig. 26).
- Sätt tillbaka filtret och packningen på plastskivan enligt fig. 27.
Se till att tappan på plastringen förs in i hålet i packningen (vid pilen i fig. 27).
- Sätt tillbaka det hela i filterhållaren av rostfritt stål (fig. 28) och se till att tappan går in i hålet i hållaren (se pilen i fig. 28).
- Skruva åt proppen.

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 espressostrilen på plats med en skruvmejsel (fig. 29).
- Rengör ångaggregatet med en fuktig trasa (fig. 16).
- Rengör strilen noggrant med varmvatten och genom att borsta den om så behövs. Kontrollera att hålen inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål (fig. 26).

- Skölj strilen under vattenkranen samtidigt som du gnider den.
- Sätt tillbaka espressostrilen och se till att du placerar packningen rätt.

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

ÖVRIG RENGÖRING

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

WARNING: Sänk aldrig ned espressomaskinen i vatten under rengöringen, den är en elektrisk maskin.

AVKALKNING

Espressomaskinen måste avkalkas efter cirka var 200:e kopp kaffe.

Använd det medföljande avkalkningsmedlet och gå till väga enligt följande för att kalka av maskinen:

1. Fyll vattenbehållaren med en halv liter vatten.
2. Häll innehållet i den medföljande flaskan med avkalkningsmedel (250 ml) i vattenbehållaren. Du kan köpa mer avkalkningsmedel hos de auktoriserade serviceverkstäderna.
3. Tryck på av/på-knappen (fig. 4) och vänta tills signallampan OK tänds.
4. Kontrollera att filterhållaren inte sitter på maskinen och placera ett kärl under espressomaskinens stril.
5. Tryck på knappen för utmatning av kaffe och töm halva vattenbehållaren. Vrid på ångreglaget då och då så att du släpper ut lite lösning också den vägen. Avbryt sedan genom att trycka på utmatningsknappen igen.
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, fylla den med rent vatten och sätta tillbaka den på dess plats. Tryck på knappen för utmatning av kaffe och låt maskinen gå tills vattenbehållaren är helt tom.
8. Tryck på knappen igen och upprepa detta sista moment en gång till.

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

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.

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Espresson matas inte ut längre	• Det saknas vatten i behållaren • Hålen i filterhållarens munstycken är tilltäppta • Espressostrilen är tilltäppt	• Fyll på vattenbehållaren • Rengör hålen i filterhållarens munstycken • Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av espressostrilen"
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 packningen hos en serviceverkstad • Rengör utmatningshålen
Espresson är kall	• Signallampan för espresso tänds inte när du trycker på knappen för utmatning av kaffe • Föruppvärmningen har inte utförts • Kopporna har inte värmts i förväg	• Vänta tills signallampan tänds • Värm upp maskinen såsom beskrivs i avsnittet "Föruppvärmning av kaffeenheten" • Värm kopporna genom att spola dem med varmt vatten
Pumpen bullrar för mycket	• Vattenbehållaren är tom	• Fyll på vattenbehållaren
Kaffeskummet är ljust (kaffet rinner snabbt ur munstycket)	• Det malda kaffet har tryckts samman för lite • För lite malet kaffe • Kaffet är för grovmalet	• Pressa det malda kaffet mer • Fyll på mer kaffe • Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner
Kaffeskummet är mörkt (kaffet rinner långsamt ur munstycket)	• Det malda kaffet har tryckts samman för mycket • För mycket malet kaffe • Espressostrilen är tilltäppt • Kaffet är för finmalet	• Pressa kaffet mindre • Minska mängden malet kaffe • Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av espressostrilen" • Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner
Kaffet smakar beskt	• Maskinen har inte sköljts tillräckligt efter avkalkningen	• Skölj espressomaskinen såsom beskrivs i avsnittet "Avkalkning" när du har kalkat av den
Det bildas inget mjölkskum under tillagningen av cappuccino	• Mjölken är inte tillräckligt kall • Cappuccinoröret är smutsigt	• Använd alltid kylskåpskall mjölk • Rengör hålen i cappuccinoröret ordentligt