

Klargjøring før bruk

Før du tar maskinen i bruk og hvis den ikke har vært i bruk på lang tid, bør det kjøres varmt vann gjennom steamerdelen.

Gjør følgende:

1. Slå på maskinen **B**.
2. Fyll vanntanken **K**.
3. Plassér en kopp eller beholder under steameren **J** for å ta imot vannet.
4. Åpne steamerhjulet **G** ved å dreie det mot deg (+).
5. Sjekk at temperaturindikatoren **D** lyser, trykk på kaffe-knappen **A** og la vannet strømme gjennom steameren **J** i ca 15 sekunder.
6. Trykk på kaffe-knappen **A** for å stanse vannet.
7. Lukk steamerhjulet **G** ved å dreie det fra deg (-).



GostoCafé v/Skagerakgruppen AS
Tlf: 21380472
epost: post@gostocafe.no / post@gostocafe.no
www.gostocafe.no

Rengjøring:

Jevnlig rengjøring:

1. Tøm og rengjør oppsamlingskuffen **I**.
2. Rengjør steameren **J** utvendig med varmt vann (ikke såpe).

En gang iblant:

1. La maskinen rense kammeret ved å trykke på kaffe-knappen **A** uten at det er kapsel i kammerlokket **L**. Vannet vil renne ned i oppsamlingskuffen **I**.
2. Rengjør innsiden av kammerlokket **L** med en fuktig klut. OBS: Vent til maskinen har vært avslått en stund, da kammeret kan være meget varmt.
3. Rengjør vanntanken **K** uten såpe.

Problemer?

Det kommer en lyd etter at kaffebryggingen er stanset. Dette er helt normalt. Trykket utlignes i maskinens kaffekammer.

Ingenting skjer? Sjekk at støpslet er satt inn skikkelig og at hovedbryteren **B** er på.

Maskinen lager uvante lyder.

Dette skjer hvis vanntanken **K** er tom. Fyll tanken.

Det kommer ikke kaffe ut av kaffeutløpet **H**.

Sørg for at kammerlokket **L** er ordentlig lukket. Hvis ikke det hjelper kan du ha fått en kapsel med feil. Prøv en ny kapsel. NB! Vent litt før du åpner kammerlokket slik at eventuelt overskuddsvann renner ned i oppsamlingskuffen **I**. Sjekk også om kaffeutløpet **H** kan være blokkert.

Det samles vann under maskinen.

Sjekk at vanntanken **K** er satt skikkelig i sporet sitt.

Steameren **J** skummer ikke i melken.

Sjekk at steameren **J** ikke er blokkert. Rengjør om nødvendig. Bruk helst kald melk rett fra kjøleskapet.

Sikkerhetsforskrifter:

Vennligst les hele denne bruksanvisningen før du bruker maskinen, og ta godt vare på den for bruk på et senere tidspunkt. Termozeta Espresso Cap står ikke ansvarlig dersom maskinen brukes på en måte som ikke samsvarer med disse reglene.

Når du pakker ut maskinen for første gang, sjekk at den er uskadet og alle deler sitter som de skal. Er du i tvil, ikke bruk maskinen, men ta kontakt med forhandleren som solgte den.

Sørg for at små barn ikke får tak i emballasje, smådeler ol, da det kan medføre fare.

Hvis maskinen er utstyrt med jordet støpsel, skal den kun kobles til en jordet kontakt.

Maskinen skal kun tilkobles strømnett med korrekt spenning (220V).

Ikke bruk skjøteledninger.

Hvis dette er helt nødvendig, sjekk med kvalifiserte fagfolk at utstyret er av offentlig godkjent standard.

Enhver installasjon og bruk av denne maskinen som ikke er i samsvar med ovenstående vil innebære risiko, bortfall av garanti, og at Termozeta Espresso Cap ikke vil stå ansvarlig.

Denne maskinen er designet og konstruert for bruk i hjemmet til å lage kaffe, cappuccino og varmt vann.

For din sikkerhet:

• Ikke bruk maskinen med bare, og/eller våte føtter og hender.

• Ikke bruk maskinen utendørs.

• Ikke utsett maskinen for vær og vind. (Direkte sollys, regn, vind.)

• Ikke la barn eller andre ukvalifiserte personer bruke maskinen.

• Ikke dra i ledningen eller maskinen når du skal ta ut støpselet.

• Ikke gå fra maskinen mens den er koblet til strømnettet.

• Ikke senk maskinen ned i vann eller andre væsker.

Nettledningen må ikke repareres eller byttes ut av andre enn kvalifisert personell.

Skulle maskinen gå i stykker på noen måte, plugg ut støpselet og kontakt forhandleren du kjøpte maskinen hos.

Når maskinen har nådd slutten av sin levetid, plugg ut støpselet, klipp av ledningen og følg offentlige forskrifter for avfallshåndtering.

VIKTIG:

Bruk kun rent, kaldt vann i vanntanken. Aldri kullsyrevann, melk eller andre væsker.

Ved førstegangs bruk, følg bruksanvisningen nøye og rens internt kun ved bruk av vann.

Slå alltid av maskinen etter bruk.

Sjekk alltid at steamerhjulet er stengt før du skal lage kaffe.

Steameren og kaffekammeret kan nå svært høye temperaturer, vær alltid forsiktig så du ikke brenner deg.

Steameren må aldri demonteres mens den er varm.

Kapselkammeret hvor kapselen plasseres har skarpe kanter. Vær forsiktig.

La alltid steameren peke nedover. Damp eller varmt vann kan forårsake personskader dersom det av en eller annen grunn skulle sprute.

Maskinene bør aldri oppbevares i temperaturer under frysepunktet. Det kan forårsake permanente skader.

Tekniske data:

220-240 V ~ 50/60 Hz – 820-980 W
Type 41050 Made in P.R.C.



- A Kaffe-knappen** (Slår på kaffebrygging eller sender varmt vann til steameren)
- B Hovedbryteren** (Av/På)
- C Steamerknappen** (Brukes ved damping med steameren)
- D Orange lampe** (Lyser ved korrekt temperatur)
- E Grønn lampe** (Viser at maskinen er slått på)
- F Blå lampe** (Blinker når maskinen er i damp-modus)
- G Steamerhjulet** (Åpner og lukker for steameren, vann eller damp)
- H Kaffeutløpet** (Her kommer kaffen ut)
- I Oppsamlingskuffen** (Samler overskuddsvann - enkel å trekke ut)
- J Steameren** (Leverer damp eller varmt vann avhengig av steamerknappens posisjon)
- K Vanntanken** (Lett å ta av og på for å fylle vann)
- L Kammerlokket** (Åpnes og lukkes for å plassere kaffekapselen)
- M Koppevarmeren** (Holder koppene varme og klar til bruk)
- N Kapselklypen** – ikke avbildet (Brukes til å skifte kapsel)

Slik bruker du steameren:

1. Trykk på steamerknappen **C**, den blå lampen **F** begynner å blinke. Obs: Steameren **J** fungerer bare hvis kammerlokket **L** er lukket.
2. Vent til den orange lampen lyser, da er steameren **J** klar til bruk.
3. Hold melken under steameren **J** slik at den dukker godt ned i melken.
4. Vri forsiktig steamerhjulet **G** mot deg (+), slik at dampen strømmer ned i melken. Når du er fornøyd med skummingen, vrir du steamerhjulet **G** fra deg (-) og dampen stopper.

Når du er ferdig med å bruke steameren, husk å tømme den for damp.

1. Slå av steamerknappen **C** og sjekk at det blå lyset slutter å blinke.
2. Hold en beholder under steameren **J** og slipp ut dampen ved å vri steamerhjulet **G** forsiktig mot deg (+).
3. Vent til det orange lyset **D** slukkes og steng så steamerhjulet **G**. Når det orange lyset tennes igjen, er maskinen klar for nye oppgaver.

Bruksanvisning

Slik lager du Espresso, Cappuccino og Caffé Latte

Espresso

1. Slå på maskinen **B** og vent til den blir varm (det orange lyset **D** slås på).
2. Åpne kammerlokket **L** og sett inn en kapsel. Kapselen settes i kammerlokket **L** som er horisontalt når det er åpent. Lukk kammeret og pass på at det sitter godt.
3. Plassér en kopp under kaffeutløpet **H**.
4. Trykk på kaffe-knappen **A**. Når du synes du har passe mengde kaffe, trykker du en gang til på kaffe-knappen og kaffe-strømmen stopper. En perfekt espresso skal inneholde ca. 30 ml.
5. Vent til kaffe-strømmen har stoppet, ta bort kaffekoppen og åpne kammeretlokket **L**. Fjern den brukte kapselen med klypen **N** og lukk kammerlokket. Pass på, kammeret er varmt!

Cappuccino

1. Lag først en espresso som forklart ovenfor.
2. Ta 1 til 1,5 dl kald H-melk i en beholder (helst av metall) – og steam melken i denne.
3. Hell den kremete melken over kaffen. (Proffene dunker først beholderen i benken et par ganger for at skummet skal samle seg. De bruker også en skje for å holde skummet unna når de heller i melken – og legger skummet øverst i koppen).
4. Strø eventuelt litt cappuccinodryss på toppen.
5. Tørk av steameren **J** med papir eller en fuktig klut.

Caffé Latte

Hovedforskjellen på Cappuccino og Caffé Latte er mengde melk.

1. Lag først en espresso som forklart ovenfor.
2. Steam 1,5 til 2 dl kald H-melk i en beholder – eller direkte i et standard latteglass.
3. Har du steamet melken rett i latteglasset, heller du bare kaffen over i glasset. Har du steamet melken i en beholder, kan du helle i kaffen først og melken etterpå – eller melken først og kaffen etterpå.
4. Tørk av steameren **J** med papir eller en fuktig klut.

Tips:

Hvis du skal lage Cappuccino eller Caffé Latte til flere samtidig, er det lettest å lage koppene med kaffe ferdig først, og å steame en større mengde melk etterpå.