

ORIGINAL LINE M

ANVÄNDARMANUAL



Maskiner med manuell vattenpåfyllning

UM_SV

Part No.: I764086_01



INNEHÅLLSFÖRTECKNING	2
ALLMÄN INFORMATION	4
Inledning	4
Varningar	4
Försiktighetsåtgärder	4
Avsedd användning	4
Fakta & vikt	5
Allmän funktionsbeskrivning	5
ÖVERSIKT ÖVER KOMPONENTER	6
Framsida	6
M1	6
M2	7
DM4	8
Thermos M	9
Mega Gold M	10
Thermos Office	11
INSTALLATION OCH UPPSTART	12
Placering	12
Elanslutning	12
Värmeplattfunktion	13
Första uppstarten	13
DRIFT	15
Brygga med kaffe	15
För att behålla temperatur och arom	17
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	18
Skölj termos, kanna och serveringsstation	18
Rengöring av serveringsstation	20
Utvändig rengöring	20
MÖJLIG LÖSNING	21
Fel och lösning	21
MÅTT	22
M1	22
M2	23
DM4	24

Thermos M.....	25
Mega Gold M.....	26
Thermos Office	27

En del viktig information kan visas i textrutor nedan

 VIKTIGT! INFO.	 VARNING! INFO.	Mer INFO.	Obs! INFO.
---	--	-----------	----------------------------------

Inledning

Tack för att du har valt en kaffebryggaren ur ORIGINAL LINE-serien
Vi hoppas du får mycket glädje av den!

- Läs bruksanvisningen innan du använder maskinen.
- Bruksanvisningen innehåller viktiga instruktioner för korrekt och säker användning av maskinen.
- Ha alltid den här bruksanvisningen till hands för framtida referens.

Varningar

- Doppa inte maskinen, kontakten eller elsladden i vatten eftersom det innebär risk för elchocker.
- Maskinen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om inte en person som ansvarar för deras säkerhet har gett dem vägledning eller instruktioner om hur maskinen används.
- Barn bör övervakas för att se till att de inte leker med maskinen.
- Använd inte maskinen om dess elsladd eller kontakt är skadad eller om maskinen har ramlat ned.
- För att undvika olyckor måste en skadad elsladd bytas ut av tillverkaren, tillverkarens servicemekaniker eller liknande kvalificerade personer.
- Anslut maskinen till en korrekt installerad och jordad kontakt vars nätspänning överensstämmer med de tekniska uppgifterna för maskinen.
- Enheten får inte användas med en tidsströmställare eller ett separat fjärrstyrt system.

Försiktighetsåtgärder

- Använd inte maskinen utomhus där den kan utsättas för väderleken (regn, snö, frost). Det skadar maskinen.
- Försök inte öppna maskinen eller reparera den på något sätt. Undvik skador genom att lämna maskinen till en verkstad, ett serviceställe eller en kvalificerad person om den behöver repareras.
- Koppla bort elsladden från eluttaget om maskinen inte används under en längre tid. När du gör detta ska du dra i kontakten och inte i sladden!
- Maskinen ska placeras horisontalt på ett ställe som tål eventuellt vattenläckage.
- Placera maskinen utom räckhåll för barn.
- Placera elsladden så att ingen riskerar att snubbla på den. Se till att den inte kommer i kontakt med vassa kanter eller värmekällor.
- Maskinen får inte rengöras med en vattenstråle.

Avsedd användning

- Maskinen är avsedd för hushållsanvändning eller liknande användning, exempelvis följande:
 - Personalpentry i verkstäder.
 - Kontor och annan användning i affärsmiljöer.
 - I jordbruksanläggningar.
 - Av gäster på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer.
 - I bed and breakfast-miljöer.
- För optimala prestanda bör följande parametrar inte överskridas:
 - Högsta drifttemperatur: 40 °C
 - Lägsta drifttemperatur: 10 °C

Fakta & vikt

FAKTA	M1	M2	OFFICE THERMOS	DM4	THERMOS M	MEGA GOLD M
Höjd, bredd, djup	428, 205, 410 mm			428, 410, 410 mm	557, 205, 410 mm	655, 205, 445 mm
Termosens/ kannans volym	1,8 l	1,8 l	1,9 l	2 x 1,8 l	2,2 l	2,5 l
Elanslutning	220-230V IN ~ 2295W 50-60Hz	220-230V IN ~ 2390W 50-60Hz	220-230V IN ~ 2200W 50-60Hz	400V 2N~ 4780 W	220-230V IN ~ 2200W 50-60Hz	
Max. antal koppar per bryggning	12 koppar	12 koppar	12 koppar	2 x 12 koppar	15 koppar	17 koppar
Kapacitet	15 l/h	15 l/h	15 l/h	30 l/h	15 l/h	19 l/h
Bryggtid	6 min	6 min	6 min	6 min	7 min	8,5 min
Värmeplattor	1	2	Ingen	4	Ingen	Ingen

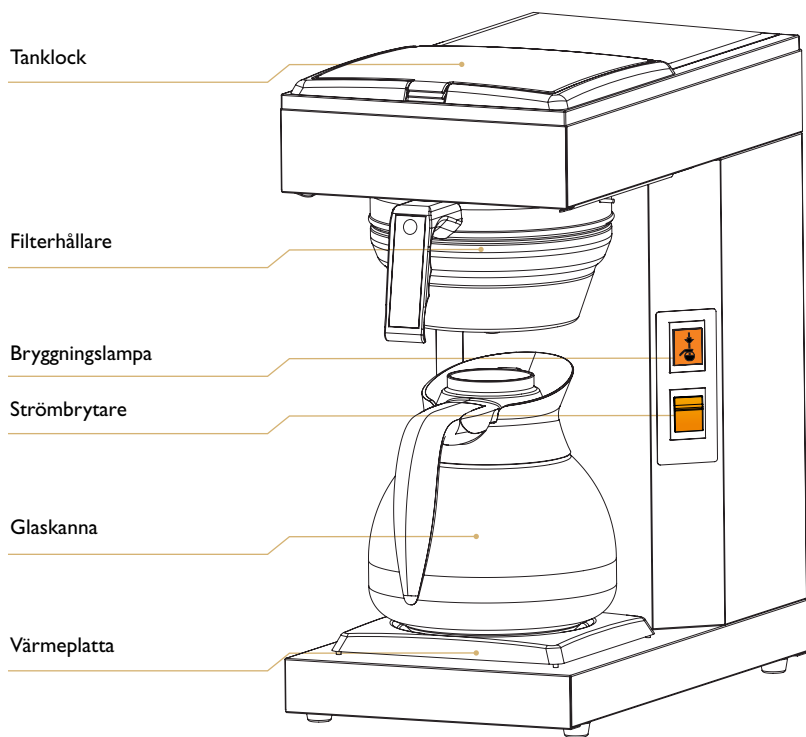
MODELL/NAMN	M1	M2	OFFICE THERMOS	DM4	THERMOS M	MEGA GOLD M
Vikt	8 kg	9 kg	9,5 kg	15,5 kg	10 kg	11,5 kg

Allmän funktionsbeskrivning

- Vattentanken är försedd med en flottör som aktiverar värmeenheten när vatten har fyllts på, vilket startar bryggprocessen. Medan bryggningen pågår lyser en lampa på maskinens högra sida. När tanken har tömts på vatten slås värmeenheten av och lampan släcks.
- En bryggning tar cirka 6-8.5 minuter.

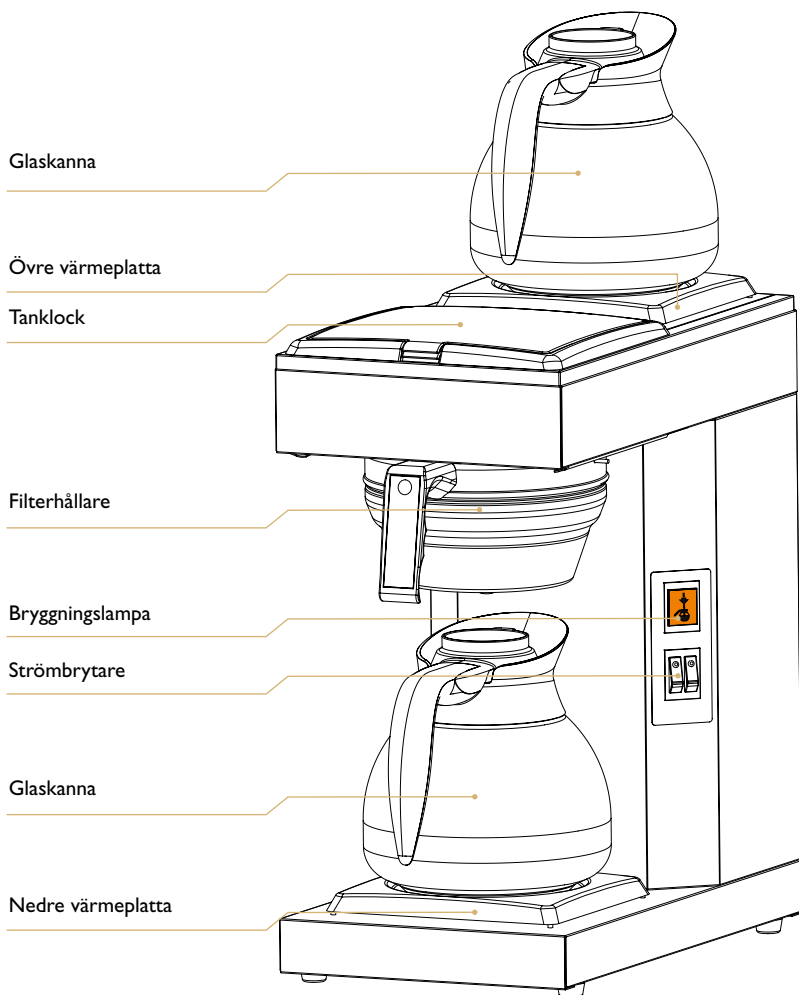
Framsida

MI



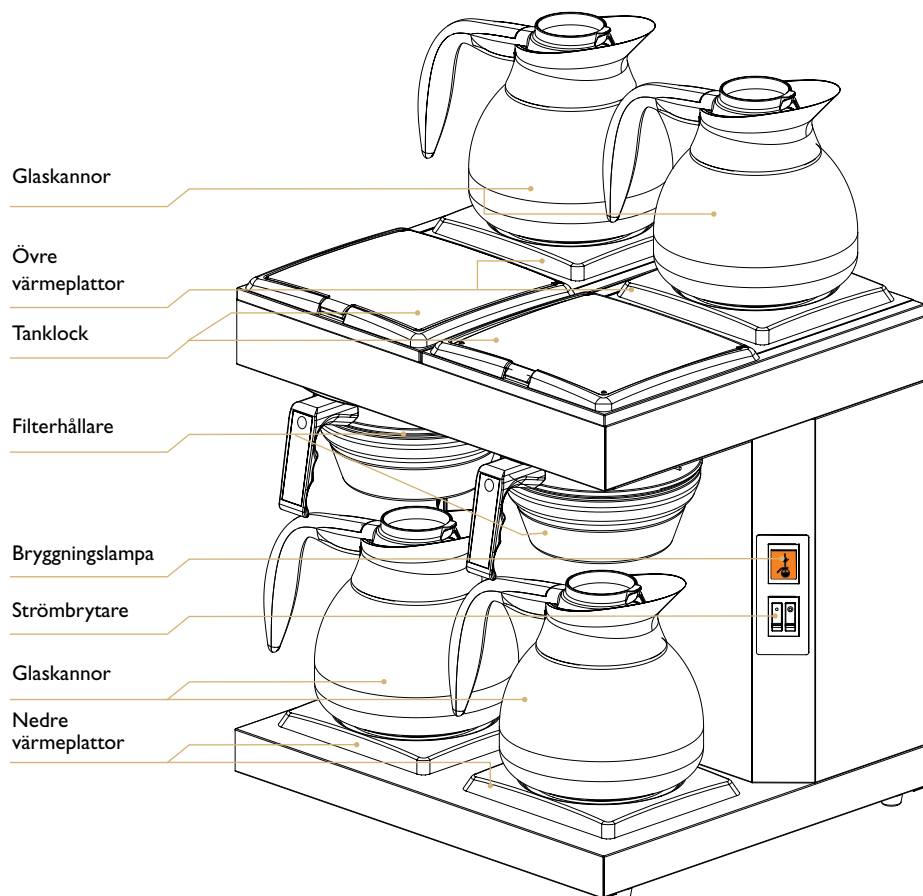
Framsida

M2



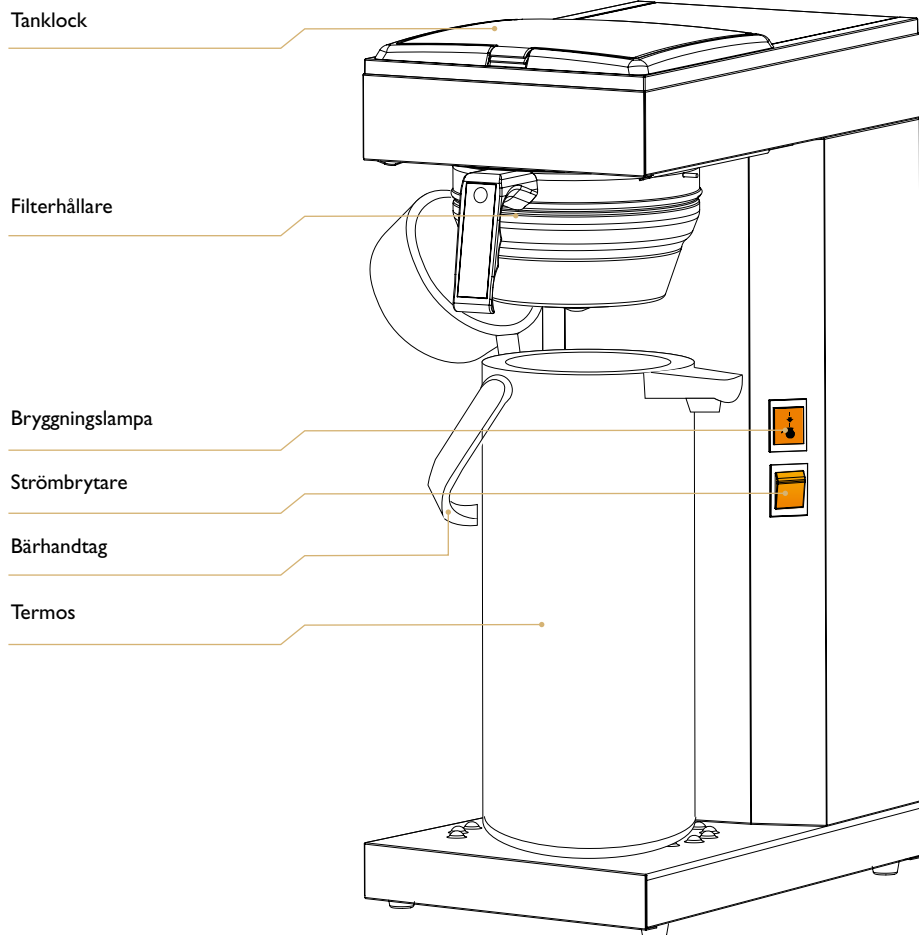
Framsida

DM4



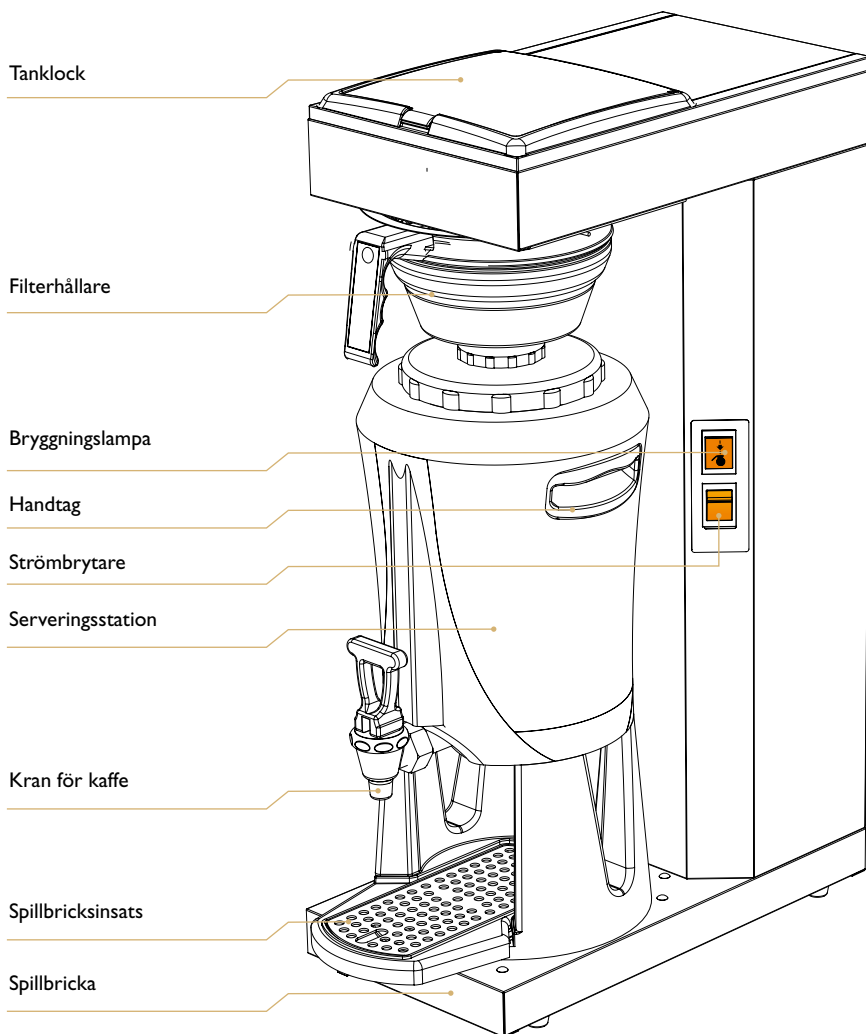
Framsida

Thermos M



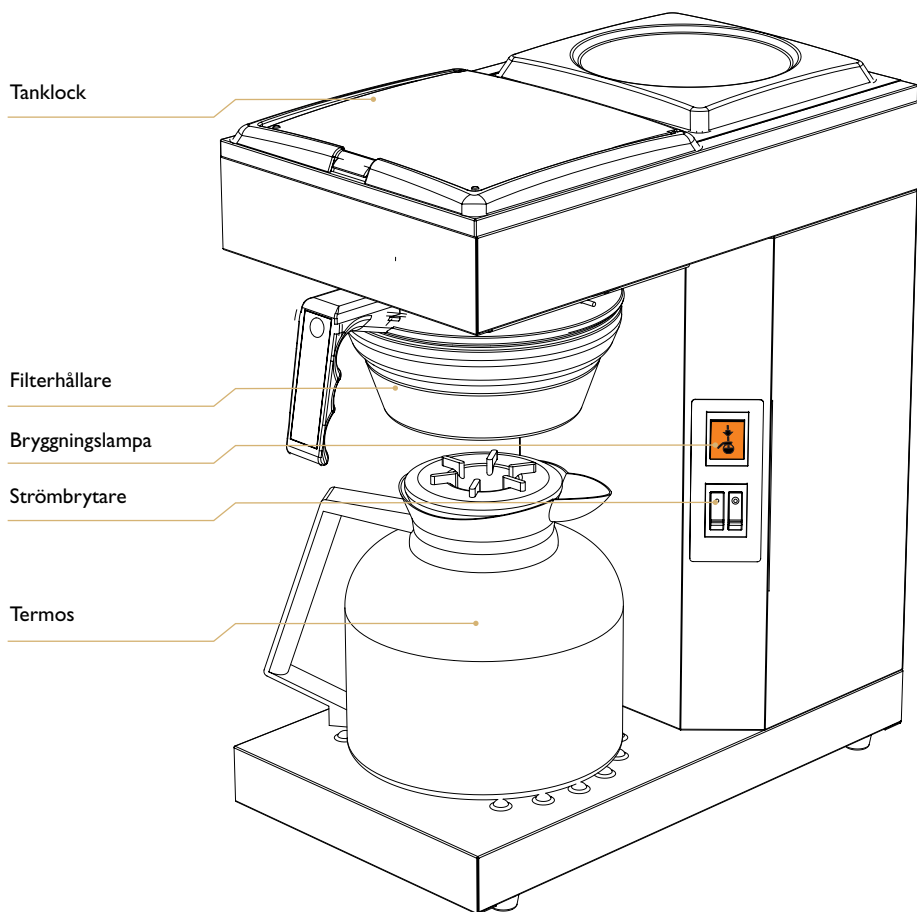
Framsida

Mega Gold M

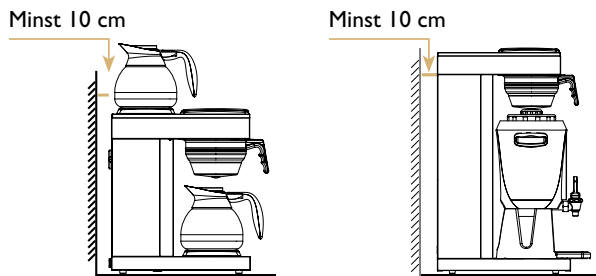


Framsida

Thermos Office



Placering

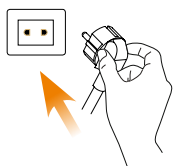


- Placera maskinen på ett plant underlag som kan bära maskinens vikt.

Obs!

Se till att luften kan cirkulera fritt bakom maskinen (minst 10 cm).

Elanslutning



M1, M2, THERMOS M, MEGA GOLD M

- **VIKTIGT!**

Anslut kontakten till ett separat jordat vägguttag.

220-230 V 50-60Hz, 10 Amp.

DM4

- Bryggaren kan inte omanslutas och får endast installeras i ett elnät med den spänning som anges på bryggaren. Installationen ska utföras av en behörig elektriker.
- Rekommendation: Installera en huvudbrytare och en jordfelsbrytare till maskinen.

- **VARNING!**

Anslut endast till ett separat trefasnät

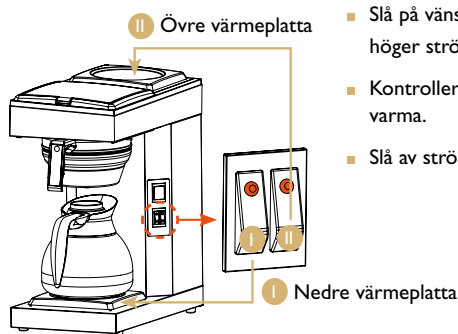
- Bryggaren ska anslutas till 400 V med noll och jord.

- Använd säkringar på 10 ampere.

- **VIKTIGT!**

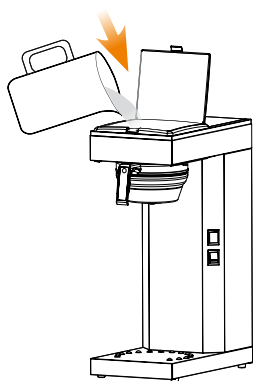
Elinstallationer måste utföras av en behörig elektriker: 400V 2N~ 4780 W

Värmeplattfunktion



- Slå på vänster strömbrytare: I för den nedre värmeplattan och höger strömbrytare: II för den övre värmeplattan.
- Kontrollera att lamporna tänds och att värmeplattorna blir varma.
- Slå av strömbrytarena I och II när plattorna inte används.

Första uppstarten



VIKTIGT!

Utför den första bryggningen med enbart vatten första gången du använder maskinen.

- Skjut filterhållaren på plats utan filter och kaffe.
- Lyft upp tanklocket och håll i 1,8 l kallt kranvatten i maskinen.

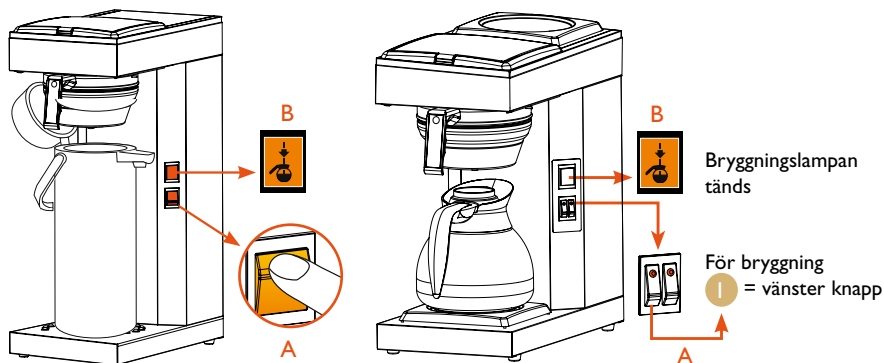
Fyll inte maskinen under rinnande vatten (t.ex. en kran). Använd alltid en kanna.



WARNING

- Fyll inte i för mycket. Vi rekommenderar att du alltid använder den kanna som följer med maskinen för att mäta vattenmängden.
- Fyll aldrig maskinen med färdigbryggt kaffe. Det kan skada maskinen.

Första uppstarten

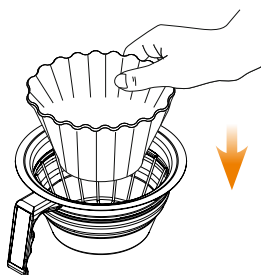


VIKTIGT!

Det måste alltid finnas en termos eller kanna i maskinen när bryggnig pågår.

- Placera termosen eller kannan under filterhållaren.
- Vänta i två minuter tills systemet luftats och värmeenheten fyllts.
- Slå på strömbrytaren (A).
- Bryggningslampan (B) tänds nu vilket visar att bryggningen pågår.
- Efter 20–30 sekunder ska vattnet börja rinna in i filterhållaren och ned i termosen eller kannan.
- Töm termosen eller kannan när bryggningen är klar.
- En bryggnig tar cirka 6 minuter.

Brygga med kaffe



- Placera ett 90 mm filter i filterhållaren.

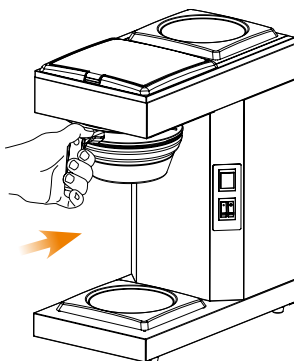
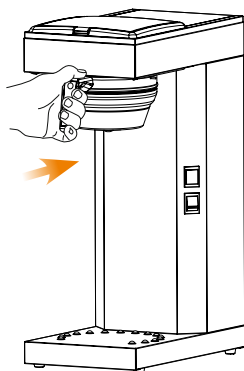
01



Rekommenderad
pulvermängd är
60 g/l

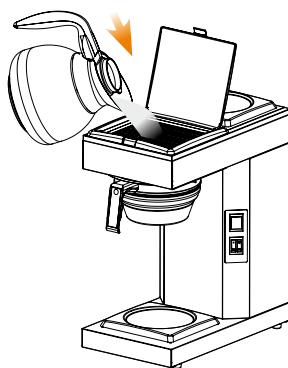
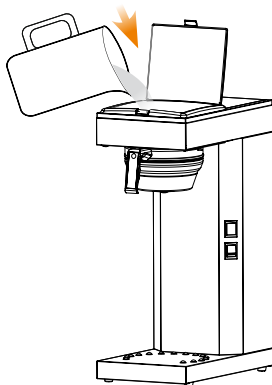
- Tillsätt kaffe (restaurang-/cateringmalt kaffe). Se till att kaffet är jämt fördelat.

02



- Skjut
filterhållaren
på plats.

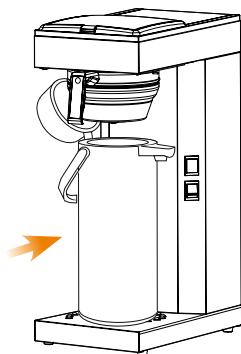
03



- Lyft upp tanklocket
och håll i en kanna
med kallt kranvatten.

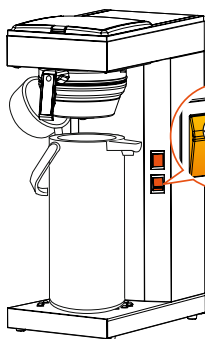
04

Brygga med kaffe



- Placera termosen eller kannan under filterhållaren.

05



- Slå på strömbrytaren för brygging (A).



- Slå på strömbrytaren I för brygging.

06

Tips

Blanda inte nybryggt kaffe med gammalt kaffe som hållits varmt. Det ger dålig kaffekvalitet.



VARNING!

Du får under inga omständigheter fylla vattentanken med färdigbryggt kaffe eller kaffepulver. Det kan skada maskinen.



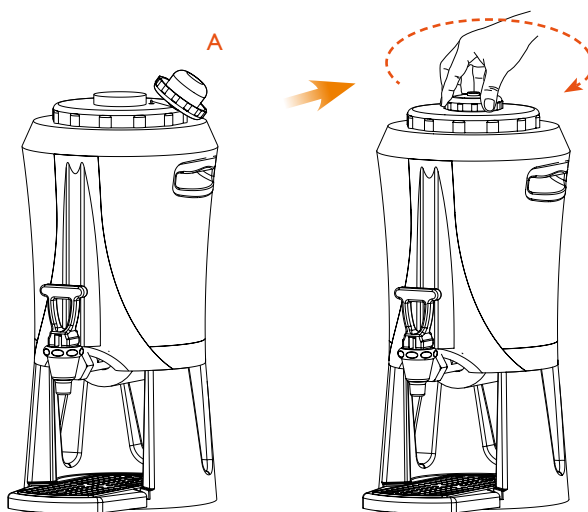
- Under bryggingen (cirka 6 minuter) lyser bryggningslampan.

07

För att behålla temperatur och arom

Tips för att hålla kaffet varmt

Förvärm serveringsstationen. Starta en bryggning med enbart vatten i serveringsstationen. När bryggningen är klar låter du den stå i cirka 1 timme. Häll ut vattnet. Starta sedan en bryggning med kaffe.



- Lägg på locket (A) på serveringsstationen omedelbart efter bryggningen för att behålla temperaturen och aromen.

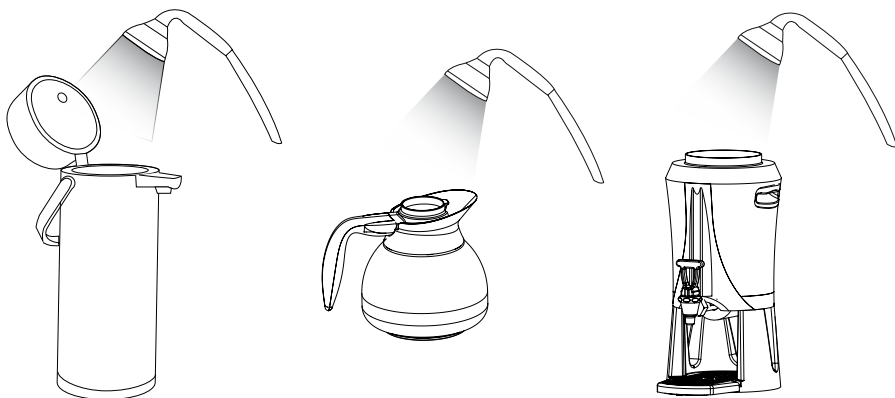
**VIKTIGT!**

- Temperaturen i serveringsstationen sjunker med $\sim 1,5$ °C/timme. Det finns ~ 30 ml kaffe stående i slangarna från den inre behållaren till kaffebranen. Denna del är inte isolerad och där sjunker temperaturen mycket snabbare. Om serveringsstationen inte har använts under 1 timme kan den första koppen ha lägre temperatur. Kopparna efter den första berörs inte av detta.

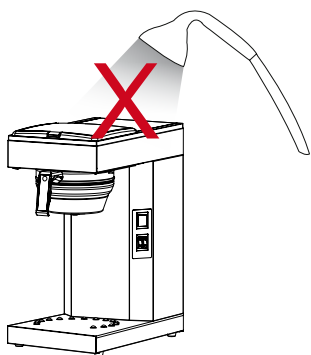
Tips för att få bästa kvalitet

- Ändra inte den rekommenderade kaffeportionen.
- Blanda inte nybryggt kaffe med gammalt kaffe.
- Skölj alltid serveringsstationen före nästa bryggning.
- Töm filterhållaren och malet kaffe direkt efter en bryggning.
- Töm 50 ml kaffe varje timme så att det alltid finns färskt och varmt kaffe i kranen.

Skölj termos, kanna och serveringsstation



- Skölj termosen, kannan eller serveringsstationen med kallt kranvatten efter varje bryggnig.
- Rengör utsidan med en mjuk trasa med flytande rengöringsmedel för att undvika repor.

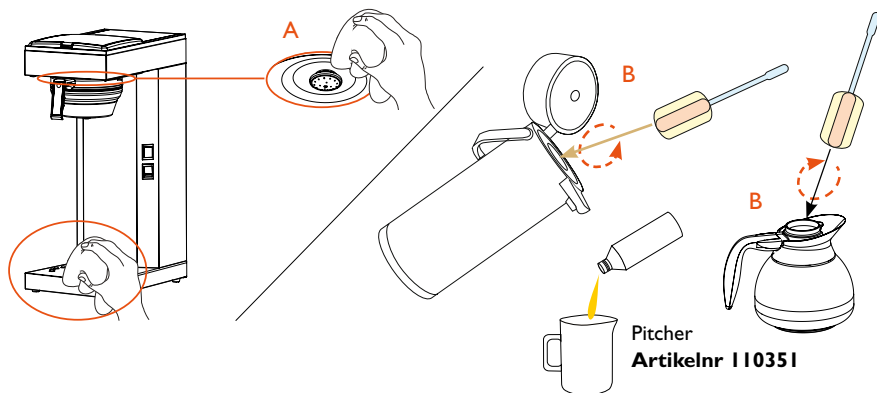


VARNING!

Maskinen får inte doppas i vatten eller diskas i en diskmaskin. Maskinen kan skadas.

Daglig rengöring

- Rengör termosen, kannan (B) och filterhållaren med flytande rengöringsmedel för kaffemaskiner. Ta alltid bort filtret omedelbart och rengör filterhållaren varje dag så att kaffet inte möglar.
- Rengör spridarmunstycket (A) och omgivande område.
- Använd en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel som inte repar.

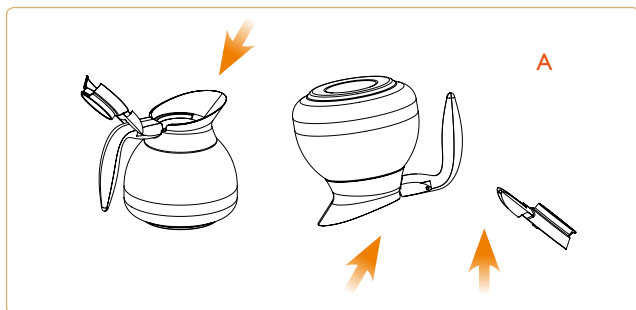


Veckorengöring

- Avkalkning och rengöring.
- Häll 50 ml avkalknings-/rengöringsmedel i en kanna och fyll den med kallt vatten.
- Häll blandningen i maskinen och genomför en bryggning utan filterpapper eller kaffe.
- Skölj maskinen grundligt genom att brygga minst 3 gånger med rent vatten så att partiklar från avkalkningslösningen försvinner.
- Regelbunden avkalkning säkerställer optimala bryggprestanda och förlänger maskinens livslängd.
- Vid diskning av kanna i en diskmaskin. Ta av locket och placera kannan uppochnedvänd i diskmaskinen (A).

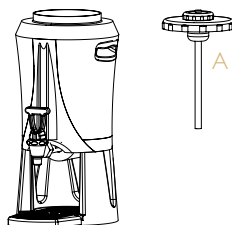


Avkalkningsmedel
Artikelnr 110412



Rengöring av serveringsstation

- Demontera nivåglaset och rengör den varje vecka med den medföljande borsten.
- Ta av huvudlocket och rengör blandarröret (A).



VIKTIGT!

Skölj serveringsstationens insida flera gånger med kallt kranvatten.

Rengöring av serveringsstation 2,5 l

- Fyll serveringsstationen med varmt vatten. (Full brygning utan kaffe och filter.)
- Häll i 1 matsked med rengöringsmedel i serveringsstationen och vänta i minst 15 minuter.
- Töm ut 2/3 av rengöringsmedlet.
- Rengör serveringsstationen med rengöringsborsten.
- Skölj serveringsstationen med kallt kranvatten flera gånger innan den används igen.

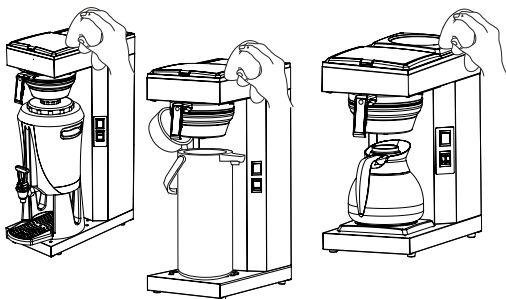


ALTERNATIV



Artikelnr	RENGÖRINGSTILLBEHÖR
I 10102-02	Rengöringspulver
I 104231	Rengöringsborste
I 103360	Rengöringsborste för nivåslang, blandarslang

Utvändig rengöring



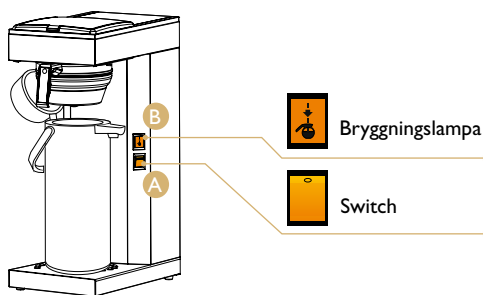
- Rengör maskinens utsida med en mjuk trasa med flytande rengöringsmedel för att undvika repor.

Fel och lösning

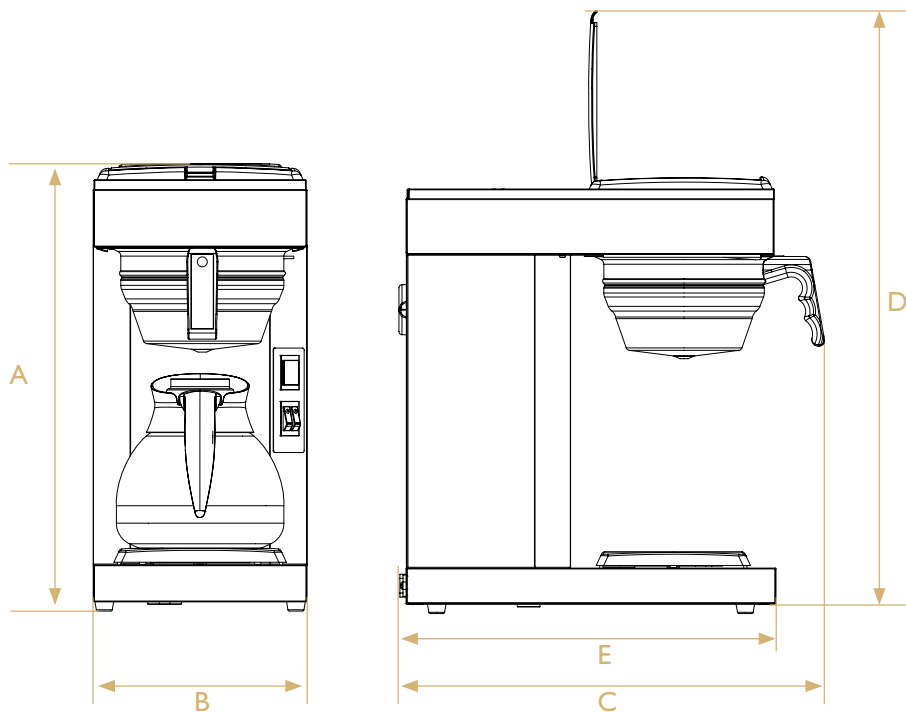


VIKTIGT!

Allt underhåll och alla installationer måste utföras av en auktoriserad tekniker.

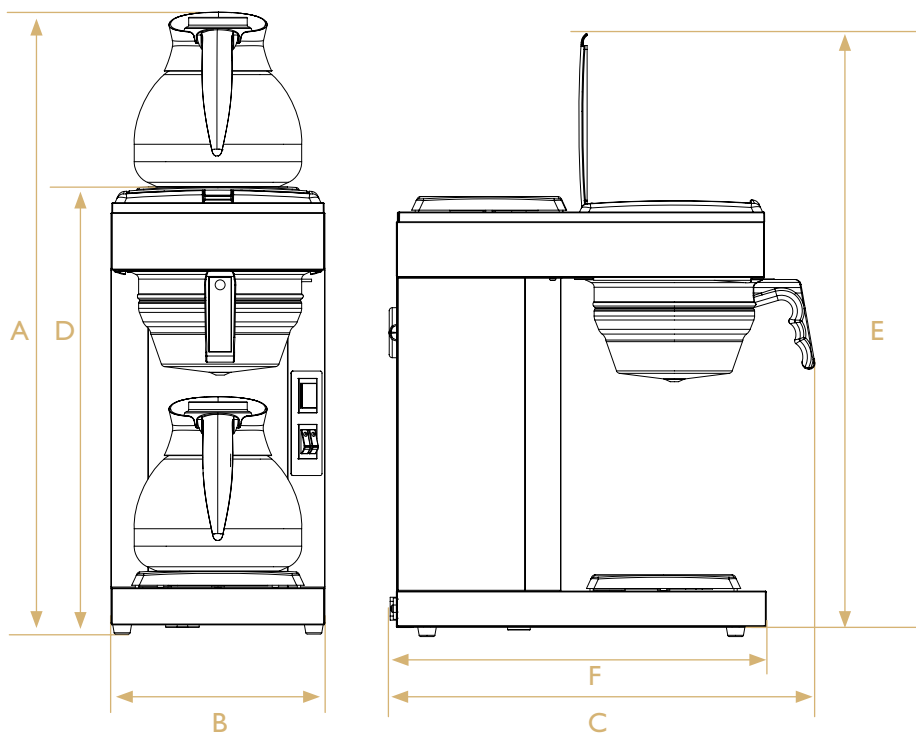


FEL	MÖJLIG LÖSNING
Strömkontrolllampan A tänds inte	■ Kontrollera att kontakten är ansluten till ett vägguttag. ■ Kontrollera säkringen.
För mycket ånga från maskinen.	■ Maskinen kanske behöver avkalkas. ■ Spridarmunstycket kanske behöver rensas. ■ Slangen kan vara böjd. ■ Inloppet till tanken kan vara blockerat. Avkalka maskinen och byt ut tanken om den fortfarande är defekt.
Brygningslampan B tänds inte och maskinen brygger inte	■ Överhettningsbrytaren har aktiverats. Återställ med knappen. ■ Kontrollera mikrobrytaren. ■ Kontrollera flottören.
Brygningslampan B tänds men maskinen brygger inte	■ Kontrollera tankens anslutning. ■ Tanken kanske behöver bytas.



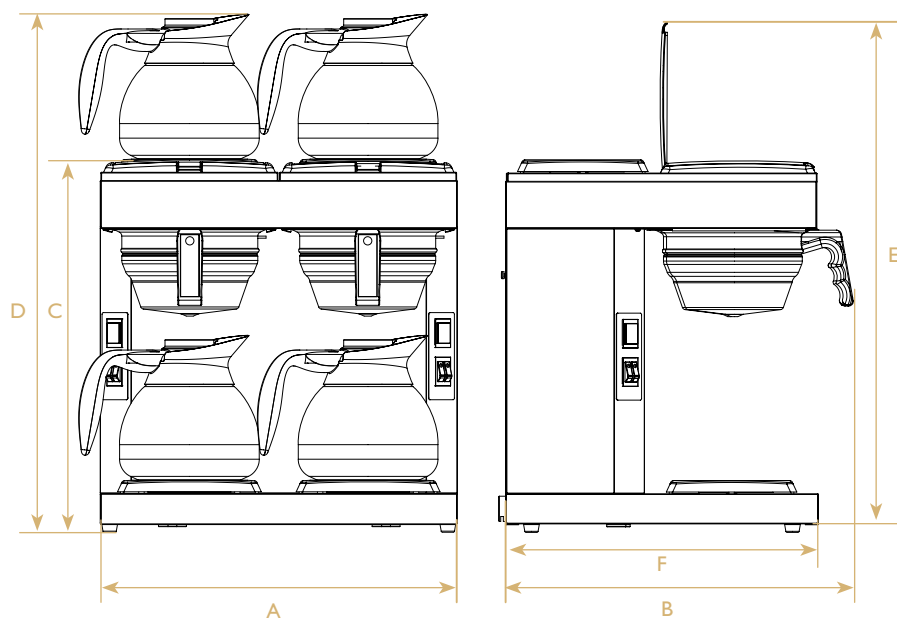
Modell	A	B	C	D	E
MI	428mm	205 mm	410 mm	578 mm	360 mm

M2



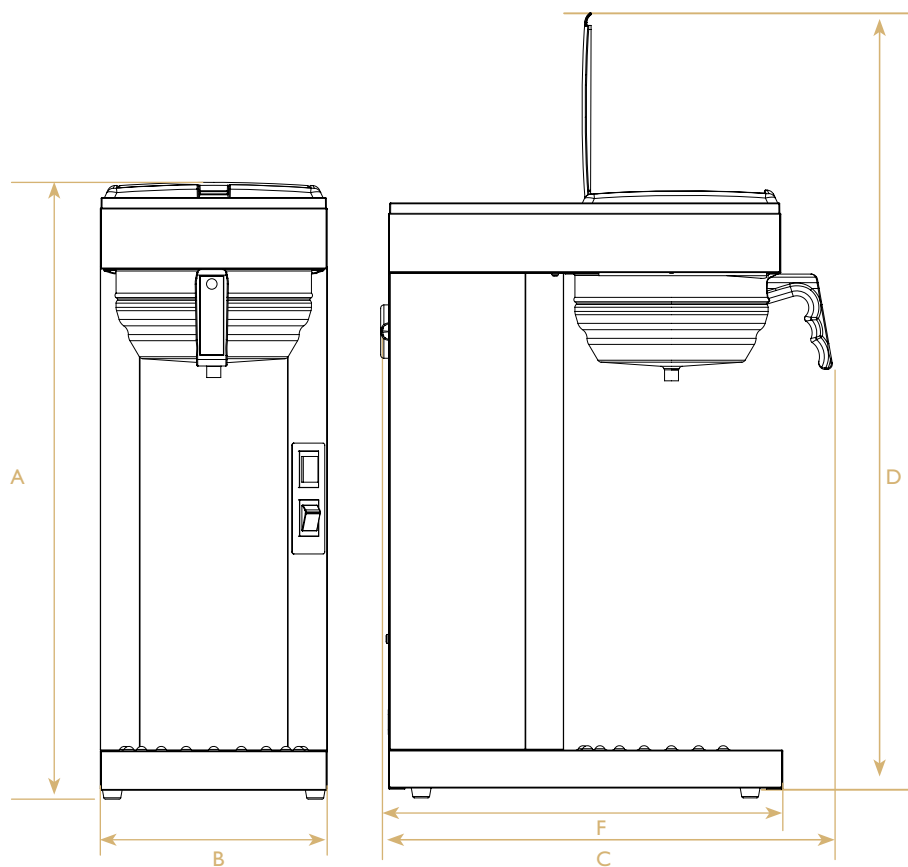
Modell	A	B	C	D	E	F
M2	595 mm	205 mm	410 mm	428 mm	578 mm	360 mm

DM4



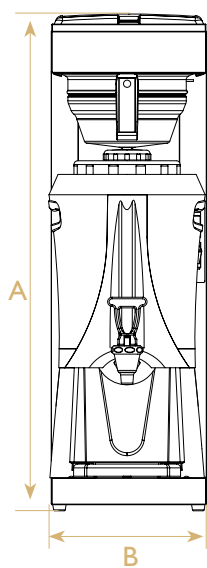
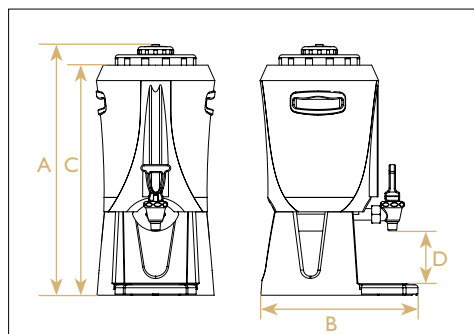
Modell	A	B	C	D	E	F
DM4	410 mm	410 mm	428 mm	595 mm	578 mm	360 mm

Thermos M



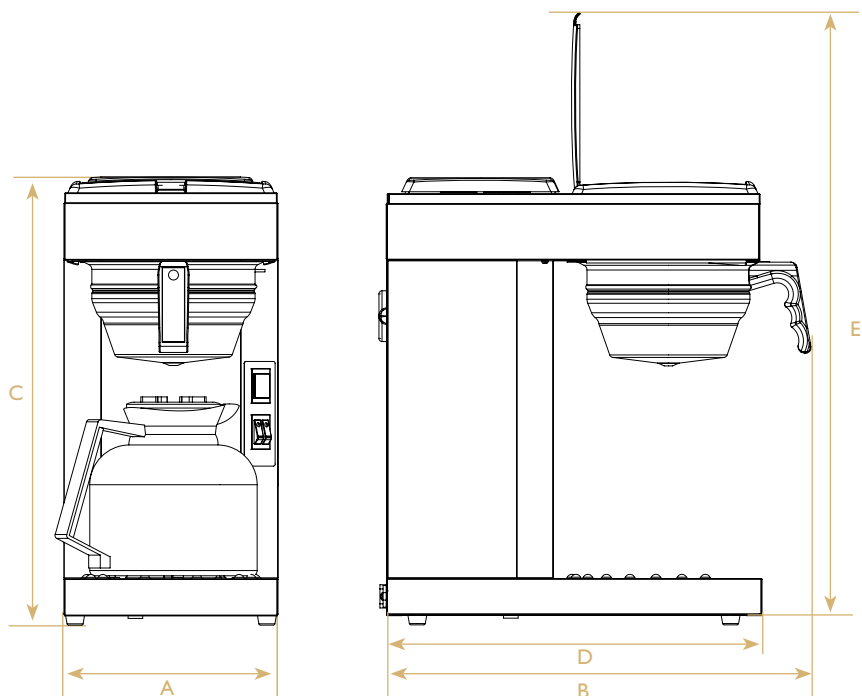
Modell	A	B	C	D	F
Thermos M	557 mm	205 mm	410 mm	708 mm	360 mm

Mega Gold M



Modell	A	B	C	D	E
Mega Gold M	655mm	205mm	445mm	390mm	806mm
Serving Station	436mm	273mm	400mm	105mm	

Thermos Office



Modell	A	B	C	D	E
Thermos Office	205 mm	410 mm	428 mm	360 mm	578 mm

För att garantin ska gälla måste villkoren för underhåll ha följts enligt våra anvisningar, försiktighetsåtgärder ha vidtagits och garantianspråket måste ha gjorts utan dröjsmål.

Den berörda utrustningen får inte användas under väntan på service om det finns risk för att skadan eller defekten förvärras.

Garantin täcker inte förbrukningsvaror som glasbehållare, normalt underhåll så som rengöring av filter, föroreningar i vatten, kalk, felaktig spänning, felaktigt tryck eller justering av vattenmängder.

Garantin täcker inte heller skador på grund av defekter som orsakas av felaktigt handhavande och drift av maskinen.

FÖR SERVICE

Kontakta din återförsäljare

Din återförsäljare

crem[®]
INTERNATIONAL

www.creminternational.com