

ORIGINAL LINE M

BRUKERMANUAL



Maskiner med manuell vannfylling

UM_NO

Part No.: I764087_01



INNHold	2
GENERELT	4
Innledning.....	4
Advarsler.....	4
Sikkerhetstiltak	4
Tiltenkt bruk	4
Fakta og vekt	5
Generell funksjonsbeskrivelse.....	5
OVERSIKT OVER KOMPONENTER.....	6
Sett forfra.....	6
M1	6
M2.....	7
DM4	8
Thermos M.....	9
Mega Gold M.....	10
Thermos Office.....	11
INSTALLASJON OG OPPSTART	12
Posisjonering	12
Strømtilkobling	12
Varmeplatefunksjon	13
Første oppstart.....	13
BETJENING.....	15
Trakte kaffe.....	15
Bevare temperatur og aroma.....	17
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	18
Skulle termosen, kannen og serveringsstasjonen.....	18
Rengjøre serveringsstasjonen.....	20
Utvendig rengjøring	20
MULIG LØSNING.....	21
Feil og løsning	21
DIMENSJONER.....	22
M1	22
M2.....	23
DM4	24

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

Viktig informasjon kan bli vist i tekstboksene nedenfor

 <p>VIKTIG! INFO</p>	 <p>ADVARSEL! INFO</p>	<p>Mer INFO</p>	<p>Merk INFO</p>
---	--	-----------------	------------------

Innledning

Takk for at du valgte en kaffetrakter fra serien ORIGINAL LINE.

Vi håper du får mye glede av den!

- Les brukerhåndboken før du begynner å bruke maskinen.
- Denne håndboken inneholder viktig informasjon om korrekt og trygg bruk av salgsautomaten.
- Oppbevar den på et sted hvor den er enkelt tilgjengelig.

Advarsler

- Maskinen, støpselet eller strømledningen skal aldri settes under vann, da dette medfører fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør være under tilsyn for å hindre at de leker med apparatet.
- Ikke bruk maskinen hvis strømledningen eller støpselet er skadet, eller maskinen har veltet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceleverandøren eller tilsvarende kvalifisert personale for å unngå fare.
- Maskinen må kobles til en korrekt installert og jordet stikkontakt med riktig nettspenning (se de tekniske dataene for maskinen).
- Ikke bruk apparatet med tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.

Sikkerhetstiltak

- Ikke bruk maskinen utendørs. Vær og vind (regn, snø, frost) vil forårsake materiell skade på maskinen.
- Ikke forsøk å åpne maskinen eller reparere den på noen som helst måte. For å unngå fare skal maskinen kun repareres på et teknisk verksted, servicesenter eller av en kvalifisert person.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når maskinen ikke er i bruk over lengre tid. Pass på at du trekker i støpselet, og ikke i ledningen.
- Dette apparatet må plasseres på et vannrett sted som tåler eventuelle vannlekkasjer.
- Plasser maskinen utilgjengelig for barn.
- Legg strømledningen slik at ingen kan snuble i den. Hold den unna skarpe kanter og varmekilder.
- Ikke forsøk å spyle rent apparatet.

Tiltenkt bruk

- Apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og for eksempel:
 - personalkjøkkener i butikker
 - kontorer og lignende arbeidsmiljøer
 - gårdsbruk
 - av gjester på hoteller og andre overnattingssteder
 - pensjonater og lignende
- For å sikre at maskinen yter maksimalt må følgende parametere overholdes:
 - Høyeste driftstemperatur: 40 °C
 - Laveste driftstemperatur: 10 °C

Fakta og vekt

FAKTA	M1	M2	OFFICE THERMOS	DM4	THERMOS M	MEGA GOLD M
Høyde, bredde, dybde	428, 205, 410 mm			428, 410, 410 mm	557, 205, 410 mm	655, 205, 445 mm
Volum termos/kanne	1,8 l	1,8 l	1,9 l	2 x 1,8 l	2,2 l	2,5 l
Strømforsyning 220V	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	
Strømforsyning 220V	110-120V IN ~ 1700W 50-60Hz	110-120V IN ~ 1800W 50-60Hz	110-120V IN ~ 1600W 50-60Hz	110-120V IN ~ 3600W 50-60Hz	110-120V IN ~ 1600W 50-60Hz	
Maksimalt antall kopper per traktning	12 kopper	12 kopper	12 kopper	2 x 12 kopper	15 kopper	17 kopper
Kapasitet	15 l/t	15 l/t	15 l/t	30 l/t	15 l/t	19 l/t
Traktetid	6 min	6 min	6 min	6 min	7 min	8,5 min
Varmeplater	1	2	Nei	4	Nei	Nei

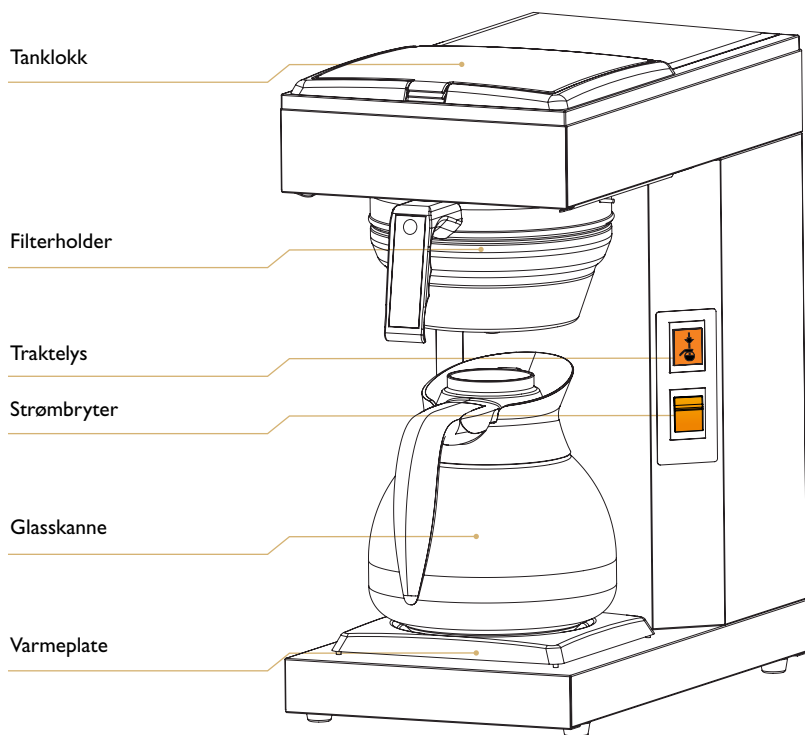
MODELL/NAVN	M1	M2	OFFICE THERMOS	DM4	THERMOS M	MEGA GOLD M
Vekt	8 kg	9 kg	9,5 kg	15,5 kg	10 kg	11,5 kg

Generell funksjonsbeskrivelse

- Vanntanken er utstyrt med en flottørbryter som aktiverer varmeenheten når det fylles på vann. Dette starter trakteprosessen. Under trakteprosessen tennes en lampe på høyre side av maskinen. Når tanken er tom for vann, vil varmeenheten slå seg av og lampen slukner.
- Trakteprosessen tar omkring 6-8.5 minutter.

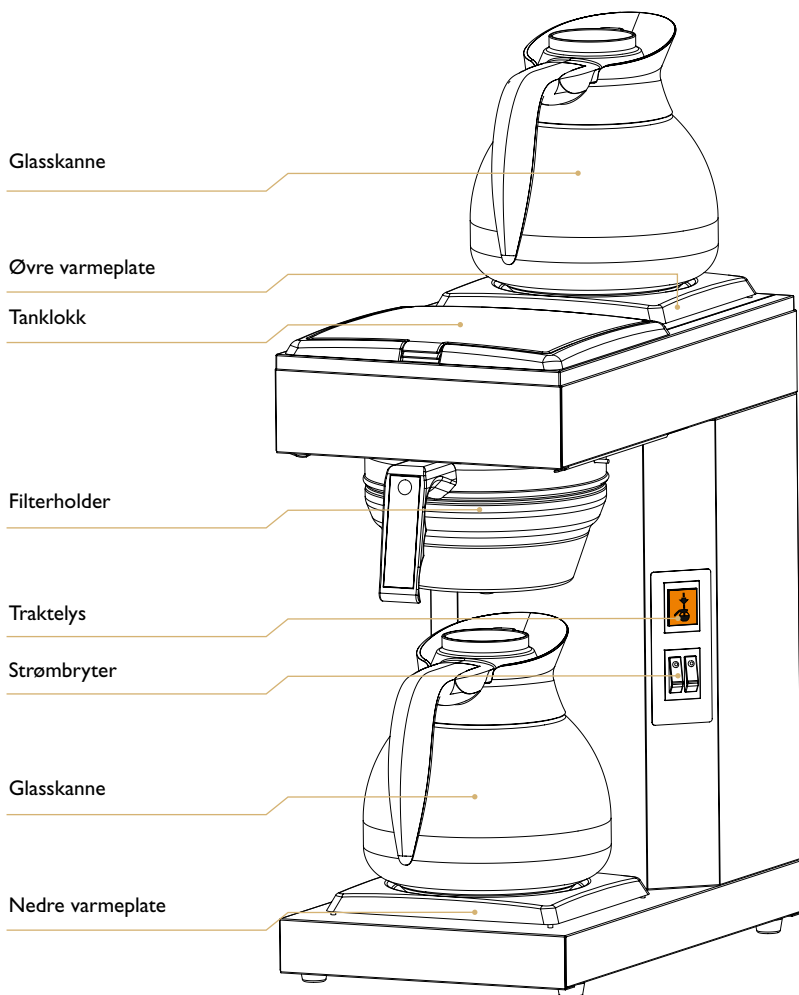
Sett forfra

MI



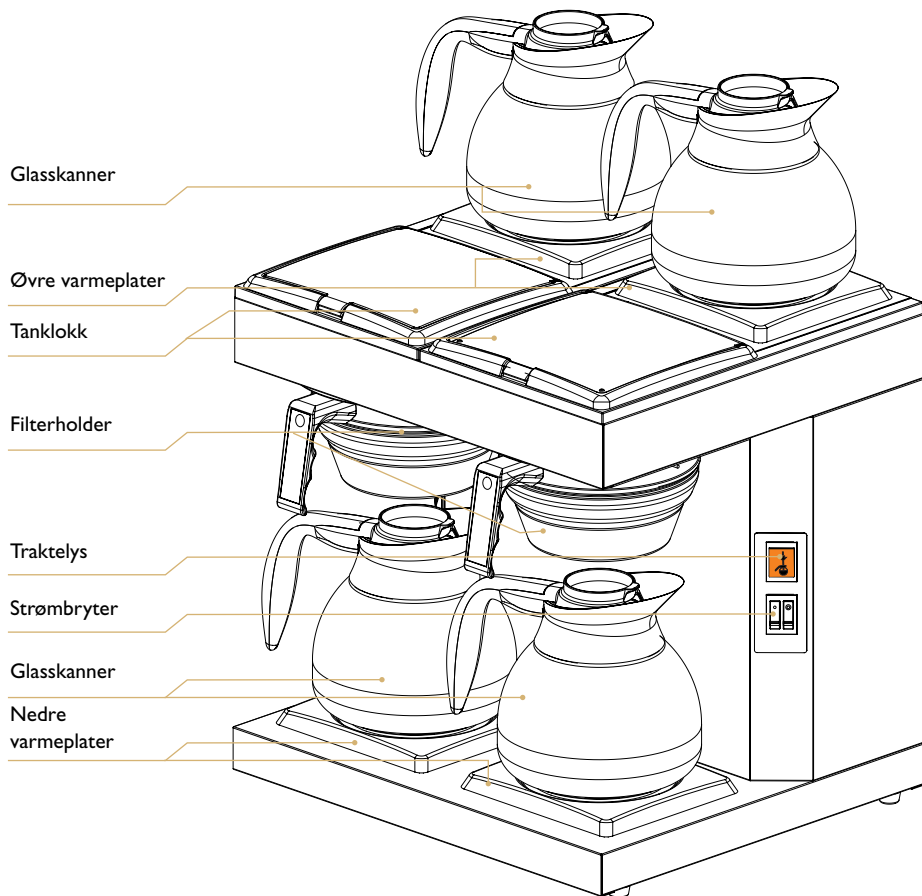
Sett forfra

M2



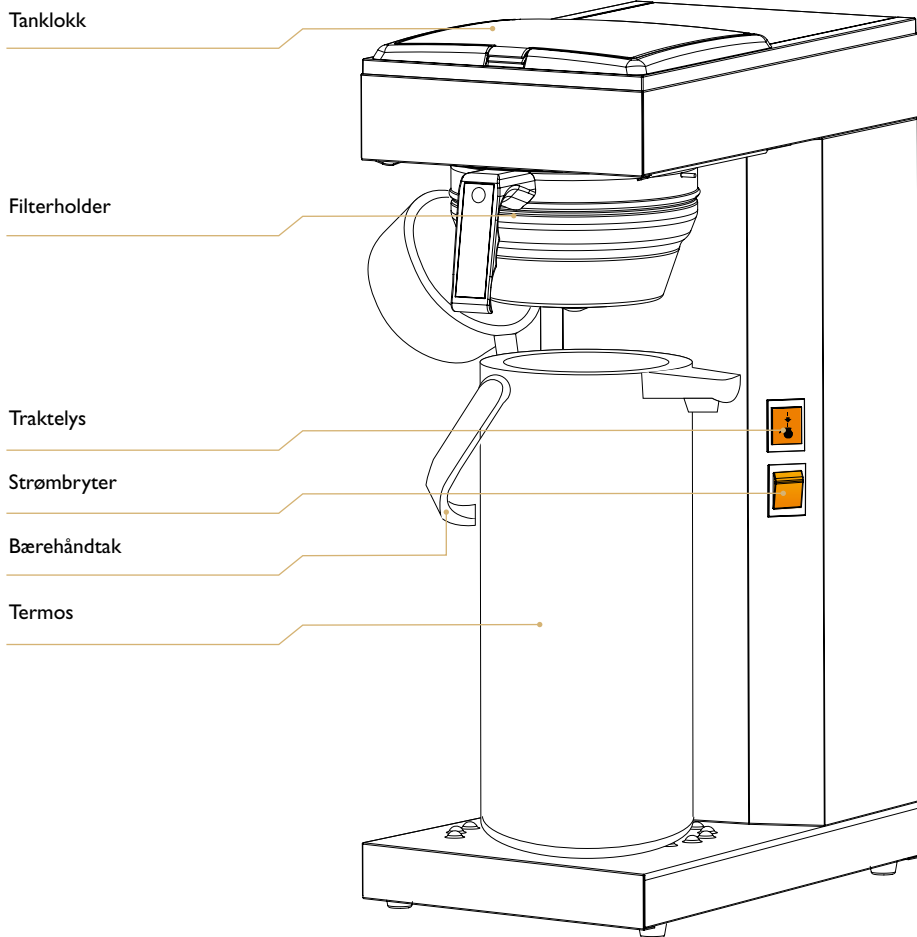
Sett forfra

DM4



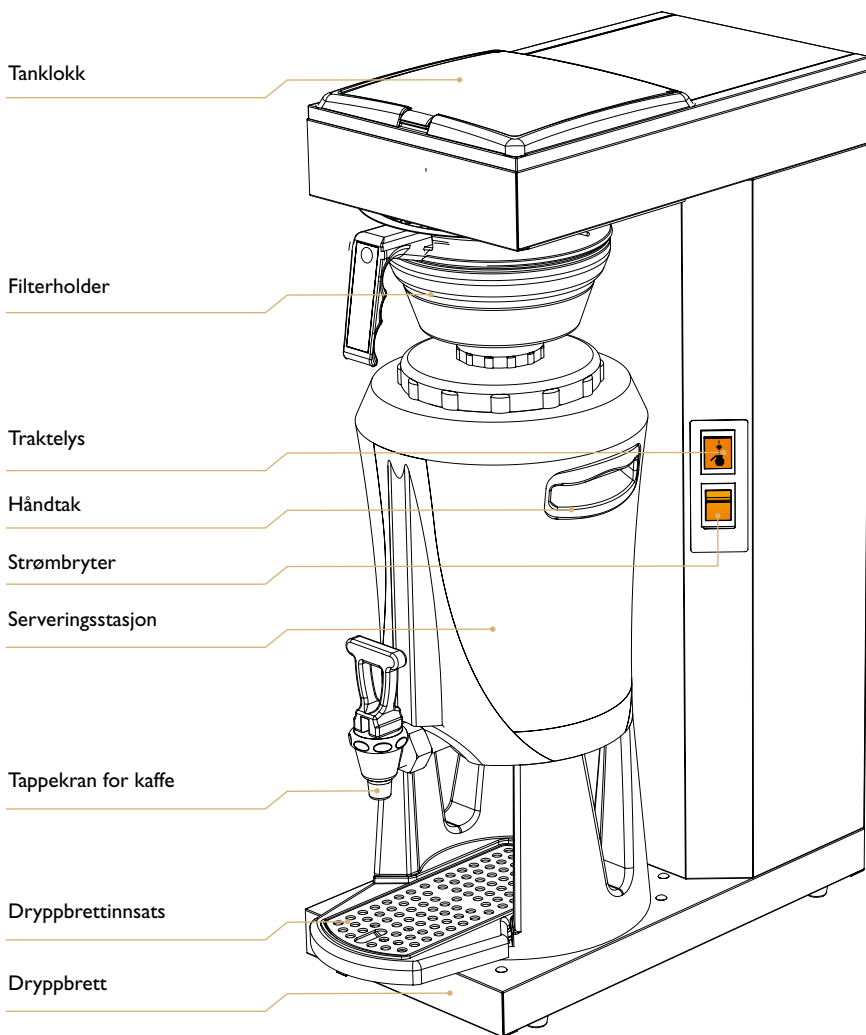
Sett forfra

Thermos M



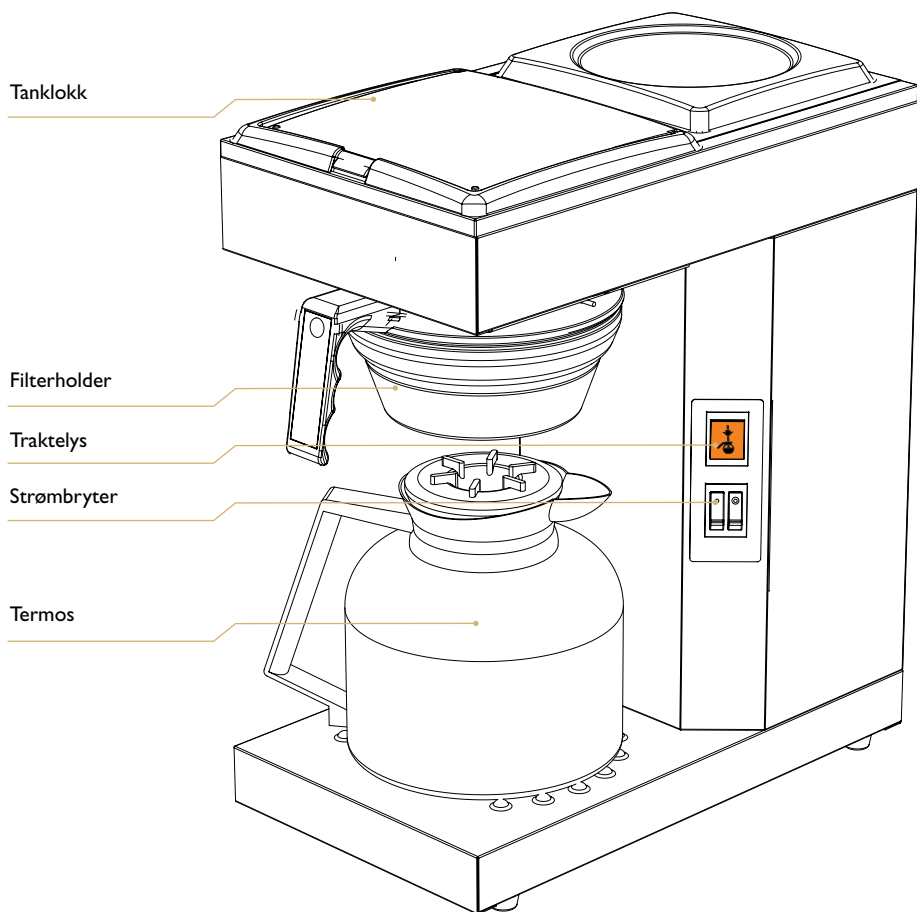
Sett forfra

Mega Gold M

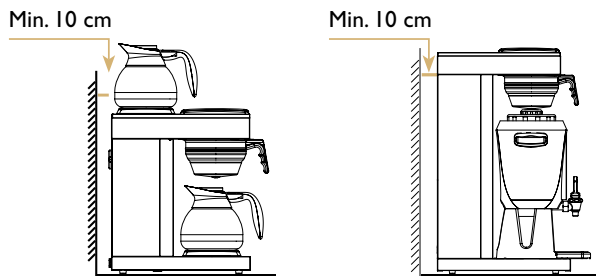


Sett forfra

Thermos Office



Posisjonering

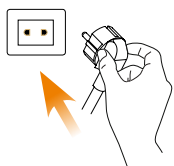


- Plasser maskinen på en flat, vannrett overflate som tåler vekten av maskinen.

Merk

Sørg for at luften kan sirkulere bak maskinen (minimum 10 cm).

Strømtilkobling



M1, M2, THERMOS M, MEGA GOLD M

- **VIKTIG!**

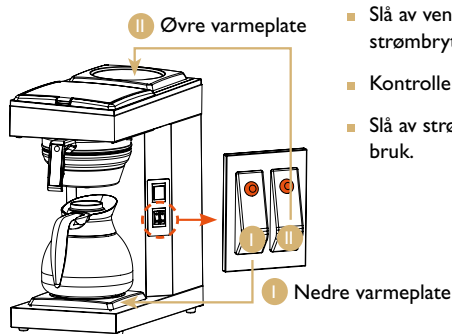
Koble støpselet til en separat, jordet veggkontakt.

I 110-120V / 220-230V 50-60Hz, 10 Amp.

DM4

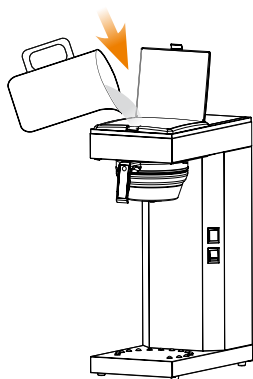
- Trakteren kan ikke omkobles, og skal bare kobles til strømnnett som innfrir de angitte spesifikasjonene. Tilkoblingen skal utføres av autorisert elektriker.
- Anbefalt: Koble maskinen til en vernebryter og en jordfeilbryter.
- **ADVARSEL!**
Koble kun til en separat trefase.
- Trakteren skal kobles til 110V / 220V med null og jord.
- Bruk 10 A-sikringer.
- **VIKTIG!**
Elektriske installasjoner skal kun utføres av sertifiserte elektrikere.

Varmeplatefunksjon



- Slå av venstre strømbryter **I** for nedre varmeplate, og høyre strømbryter **II** for øvre varmeplate.
- Kontroller at lampene tennes og at varmeplatene blir varme.
- Slå av strømbryterne **I** og **II** når varmeplatene ikke er i bruk.

Første oppstart



VIKTIG!

Første gang maskinen brukes skal det kun traktes med vann.

- Skyv filterholderen på plass uten filter og kaffe.
- Løft tanklokket og fyll maskinen med 1,8 l vann fra springen.

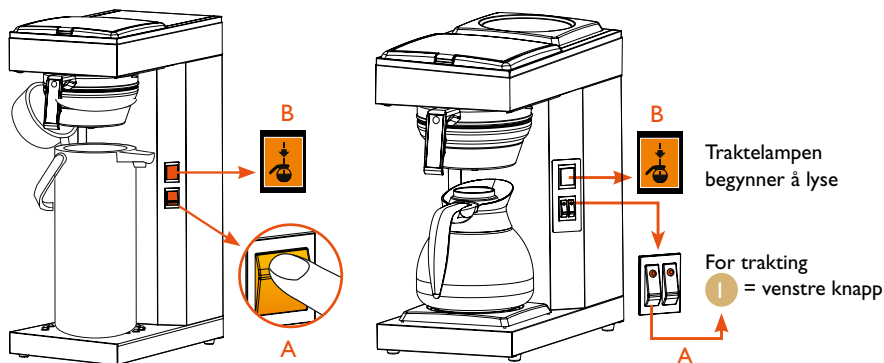
Ikke fyll den under rennende vann (f.eks. en kran). Bruk bare kannen.



ADVARSEL

- Ikke overfyll maskinen. Mål vannmengden ved hjelp av kannen som følger med maskinen.
- Ikke fyll på traktet kaffe i maskinen. Dette kan føre til materiell skade.

Første oppstart

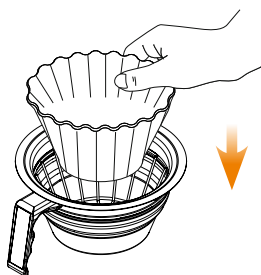


VIKTIG!

Det må alltid være en termos eller kanne i maskinen under traktning.

- Plasser termosen eller kannen under filterholderen.
- Vent i to minutter for å la systemet lufte ut og fylle varmeenheten.
- Slå på strømbryteren (A).
- Traktelampen (B) tennes for å angi at traktingen er i gang.
- Etter 20-30 sekunder skal det begynne å renne vann ned i filterholderen og videre ned i termosen eller kannen.
- Tøm termosen eller kannen når traktingen er ferdig.
- Hele trakteprosessen tar omkring 6 minutter.

Trakte kaffe



- Plasser et filter på 90 mm i filterholderen.

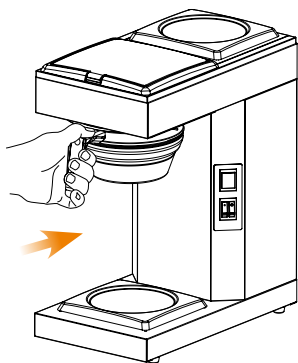
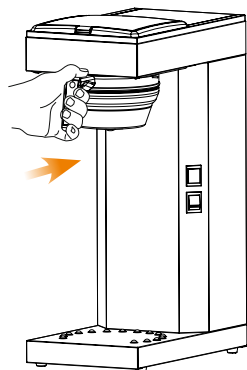
01



Anbefalt
pulvermengde er
60 g/l

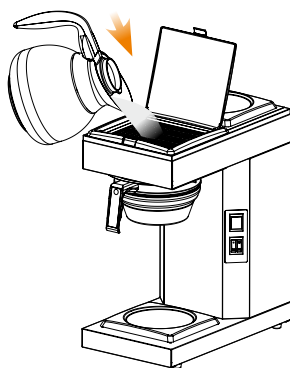
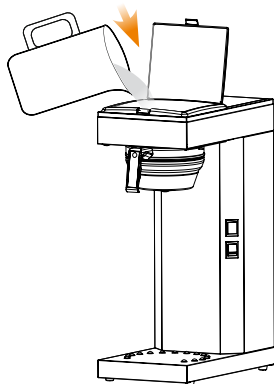
- Tilsett kaffe (filtermalt kaffe for restaurantbruk). Sørg for at kaffen er jevnt fordelt.

02



- Skyv filterholderen på plass.

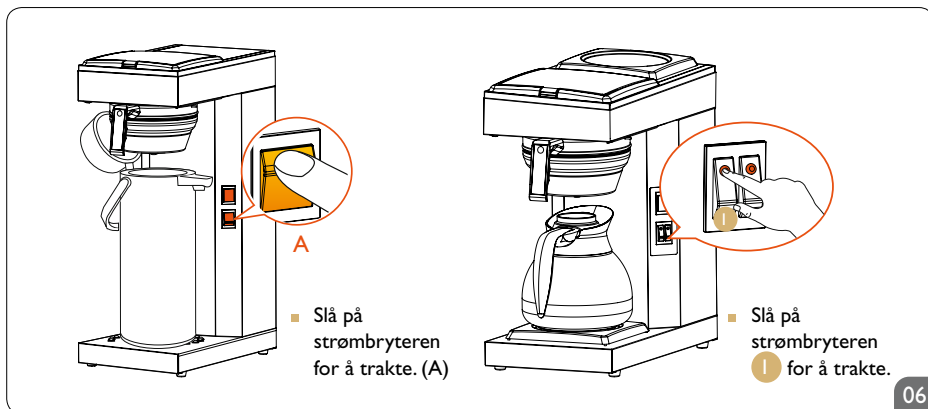
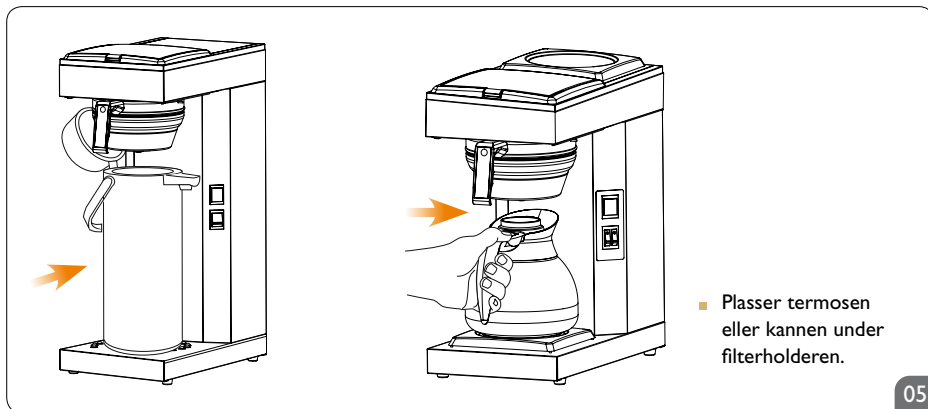
03



- Løft tanklokket og hell i en kanne med kranvann.

04

Trakte kaffe



Tips

Ikke bland nytraktet kaffe med gammel kaffe som er holdt varm. Dette gir dårlig kvalitet på kaffen.

 **ADVARSEL!**

Ikke under noen omstendigheter fyll traktet kaffe eller kaffepulver i vann-tanken. Dette kan skade maskinen.



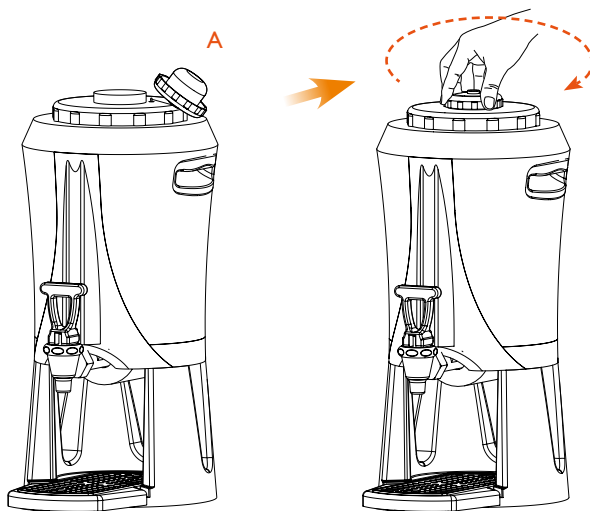
- Traktelampen lyser så lenge traktingen pågår (omkring 6 minutter).

07

Bevare temperatur og aroma

Tips for å holde kaffen varm

Varm opp serveringsstasjonen på forhånd. Start en traktning med bare vann i serveringsstasjonen. La stå i cirka en time. Tøm ut vannet. Sett deretter på en traktning med kaffe.



- Sett på lokket (A) på serveringsstasjonen umiddelbart etter traktning for å bevare temperatur og aroma.

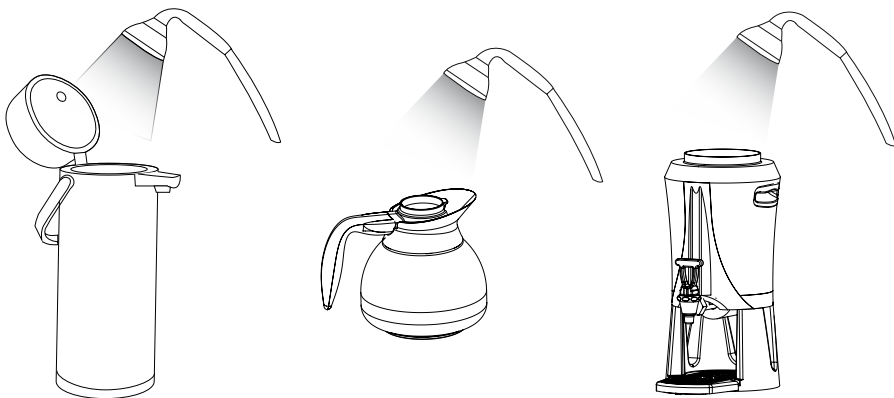
**VIKTIG!**

- Temperaturen i serveringsstasjonen vil synke med $\sim 1,5$ °C/t. Det står ~ 30 ml i rørene fra den innvendige beholderen til kaffekranen. Denne delen er ikke varmeisolert, noe som gjør at temperaturen synker mye raskere. Hvis serveringsstasjonen ikke har vært i bruk på 1 time, kan temperaturen på den første koppen være lavere. De påfølgende koppene påvirkes ikke av dette.

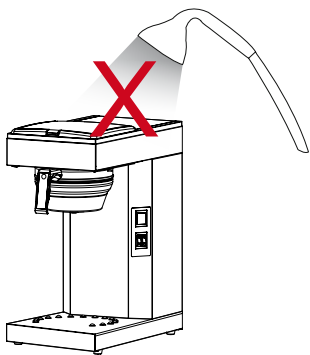
Tips for å oppnå best mulig kvalitet.

- Bruk anbefalt kaffemengde.
- Ikke bland nytraktet kaffe med gammel kaffe.
- Skyll alltid serveringsstasjonen før neste traktning.
- Fjern filteret og kaffegruten fra filterholderen så snart traktningen er ferdig.
- Tapp 50 ml kaffe hver time slik at det alltid kommer ny og varm kaffe fra tappekranen.

Skulle termosen, kannen og serveringsstasjonen



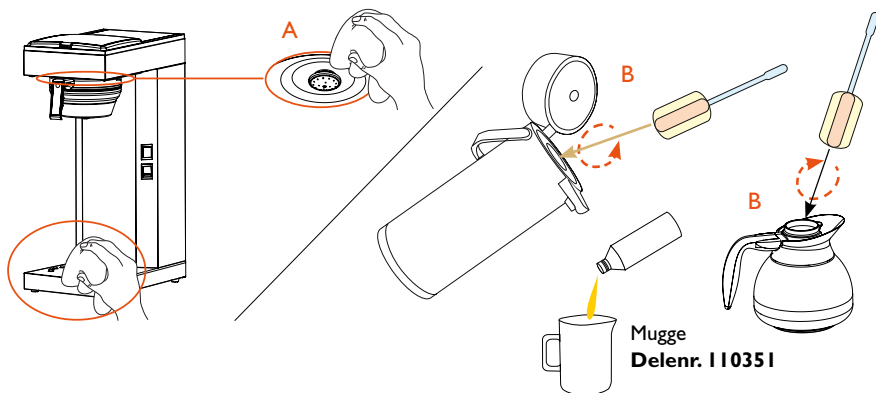
- Skyll termosen, kannen eller serveringsstasjonen med vann fra springen før hver traktning.
- For å unngå riper ved utvendig rengjøring bruker du en myk klut med flytende rengjøringsmiddel.

 **ADVARSEL!**

Maskinen skal ikke settes under vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Dette vil føre til skade på maskinen.

Daglig rengjøring

- Vask termosen, kannen (B) og filterholderen med flytende rengjøringsmiddel for kaffemaskiner. Fjern alltid filteret umiddelbart og rengjør filterholderen hver dag. Kaffe mygler.
- Rengjør stråledysen (A) og området rundt.
- Bruk en myk klut og flytende rengjøringsmiddel som ikke riper.

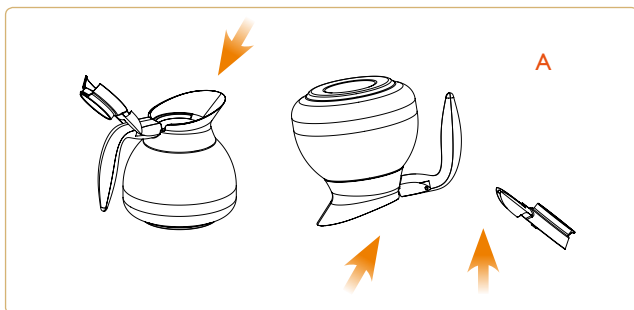


Ukentlig rengjøring

- Kalkfjerning og rengjøring
- Ha 50 cl kalkfjernings-/rengjøringsmiddel i en kanne og fyll den med kaldt vann.
- Hell blandingen i maskinen og gjennomfør en trakting uten filterpapir eller kaffe.
- Skyll maskinen grundig ved å trakte minst 3 ganger med rent vann, slik at partiklene fra kalkfjerningsmiddelet forsvinner.
- Regelmessig kalkfjerning vil gi optimal trakteytelse og forlenge maskinens levetid.
- Rengjøring av kannen i oppvaskmaskin. Ta av lokket og sett kannen opp ned i oppvaskmaskinen (A).

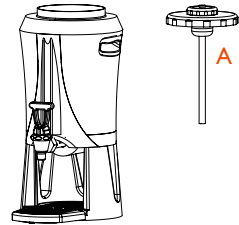


Kalkfjerningsmiddel
Delenr. 110412



Rengjøre serveringsstasjonen

- Demonter nivåøret og rengjør det hver uke med børsten som følger med.
- Ta av hovedlokket og rengjør mikserøret (A).



VIKTIG!

Skyll serveringsstasjonen innvendig flere ganger med vann fra springen.

Rengjøre serveringsstasjonen på 2,5 l

- Fyll serveringsstasjonen med varmt vann. (Hel traktning uten kaffe og filter.)
- Ha 1 spiseskje rengjøringspulver i serveringsstasjonen, og vent i minst 15 minutter.
- Tapp ut 2/3 av rengjøringsoppløsningen.
- Rengjør serveringsstasjonen med rengjøringsbørsten.
- Skyll serveringsstasjonen med vann fra springen flere ganger før du bruker den på nytt.

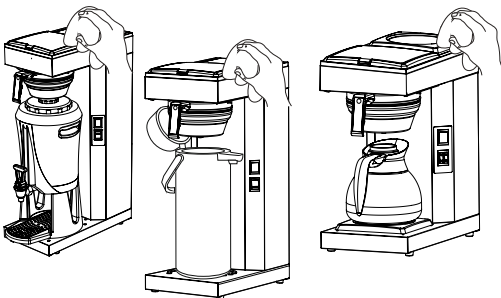


ALTERNATIVER



Delenr:	RENGJØRINGSDELER
I 104162	Rengjøringspulver
I 104231	Rengjøringsbørste
I 103360	Rengjøringsbørste for nivåør, mikserør

Utvendig rengjøring

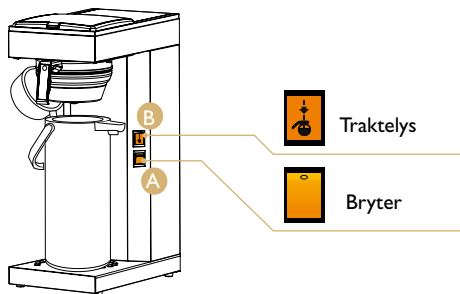


- Rengjør maskinen utvendig med en myk klut og flytende vaskemiddel for å unngå riper.

Feil og løsning

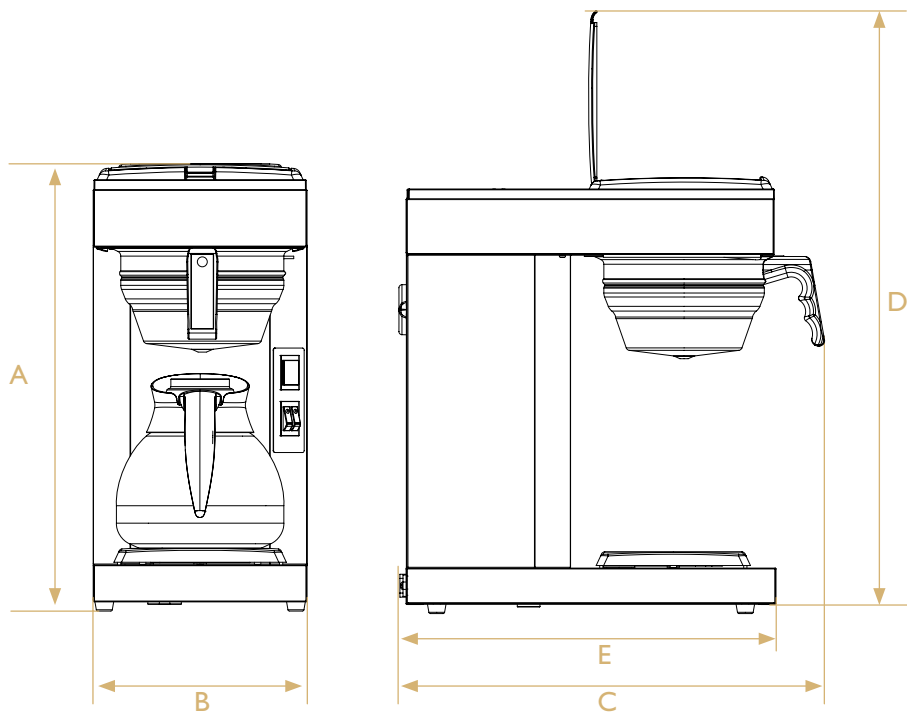
**VIKTIG!**

Alt vedlikeholds- og installasjonsarbeid skal utføres av autoriserte teknikere.



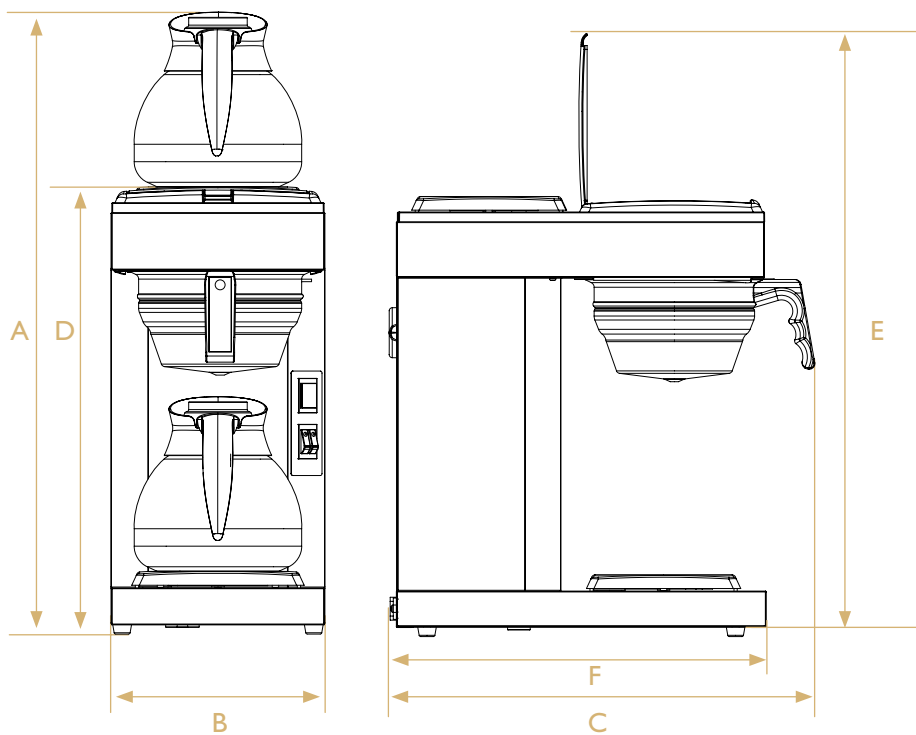
FEIL	MULIG LØSNING
Strømbryteren A lyser ikke	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller koblingen mellom støpselet og stikkkontakten. ■ Kontroller sikringen i støpselet.
Det kommer for mye damp ut av trakteren	<ul style="list-style-type: none"> ■ Det kan være nødvendig å fjerne kalk fra maskinen. ■ Stråledysen kan være tilstoppet. ■ Slangen kan være bøyd. ■ Inntaket til kjelen kan være blokkert. Fjern kalk fra maskinen. Skift ut kjelen hvis den fortsatt ikke fungerer som den skal.
Traktelampen B lyser ikke. Maskinen trakter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Overopphetingsbryteren er aktivert. Tilbakestill den med knappen. ■ Kontroller mikro-bryteren. ■ Kontroller flottøren.
Traktelampen B lyser, men maskinen trakter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller koblingen til kjelen. ■ Det kan hende at kjelen må skiftes ut.

MI



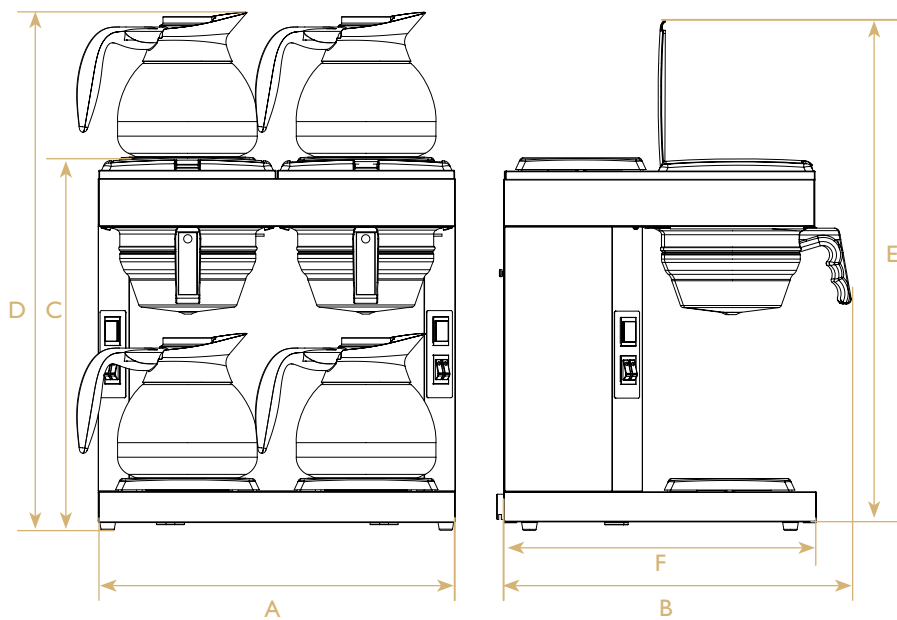
Modell	A	B	C	D	E
MI	428 mm	205 mm	410 mm	578 mm	360 mm

M2



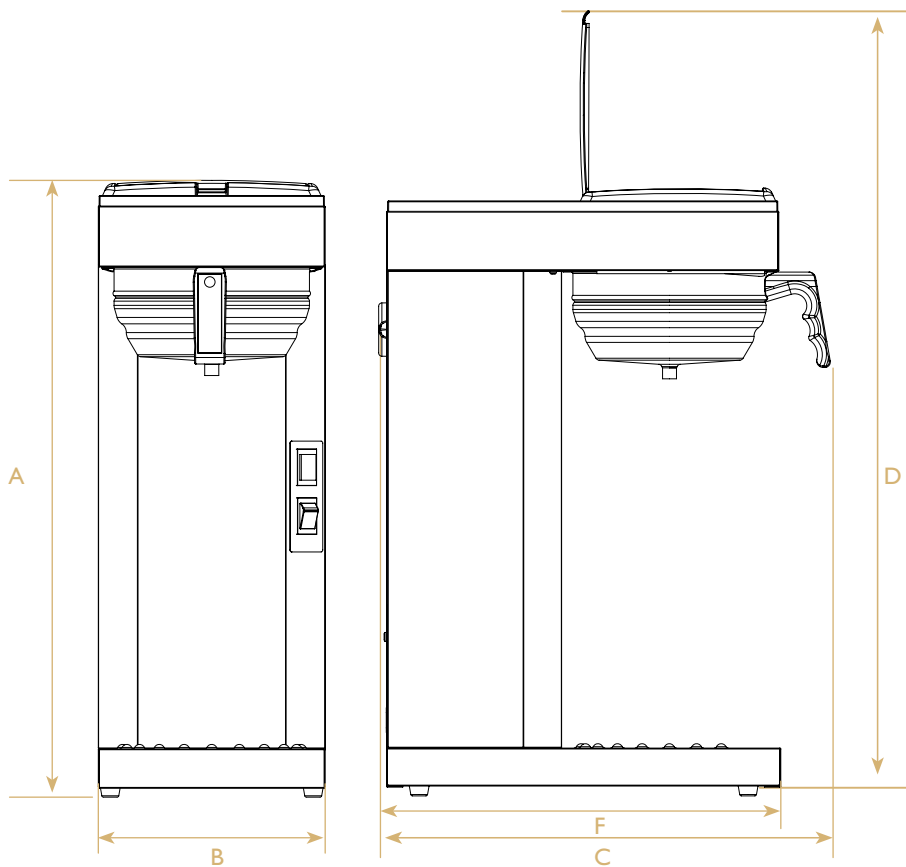
Modell	A	B	C	D	E	F
M2	595 mm	205 mm	410 mm	428 mm	578 mm	360 mm

DM4



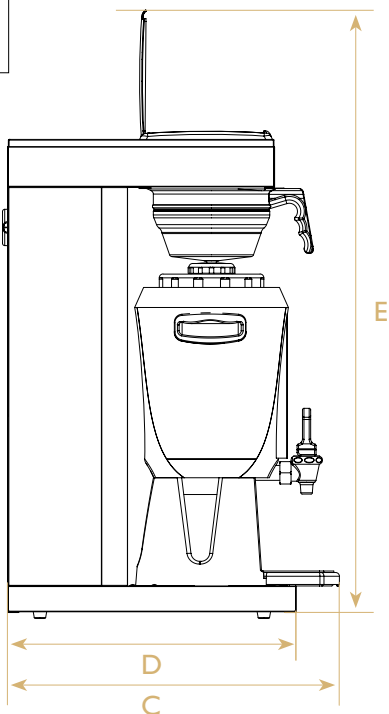
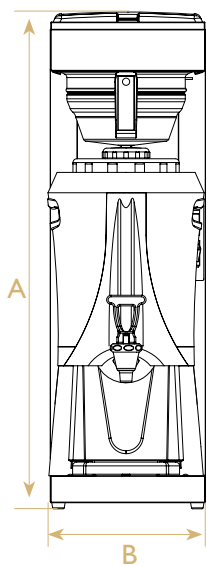
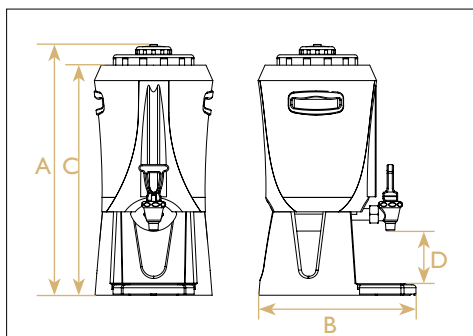
Modell	A	B	C	D	E	F
DM4	410 mm	410 mm	428 mm	595 mm	578 mm	360 mm

Thermos M



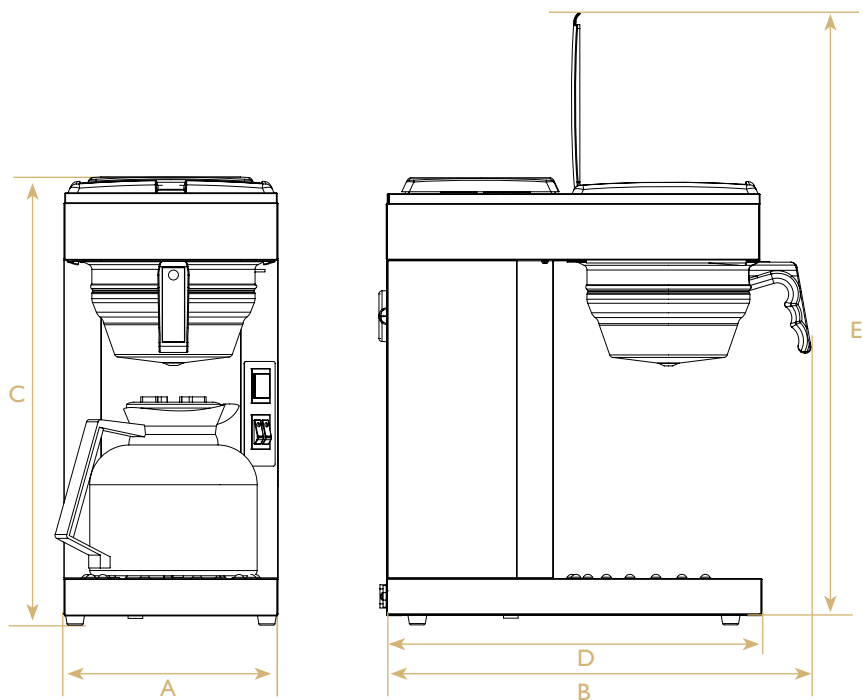
Modell	A	B	C	D	F
Thermos M	557 mm	205 mm	410 mm	708 mm	360 mm

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

For at garantien skal være gyldig må vedlikeholdsvilkårene være fulgt i henhold til våre instruksjer. Det må også være utvist tilbørlig varsomhet, og skademelding må leveres umiddelbart.

Utstyret det gjelder, skal ikke brukes i påvente av service hvis det er fare for at skaden eller defekten kan forverres.

Garantien dekker ikke forbruksdeler (f.eks. glasselementer), vanlig vedlikehold (f.eks. rengjøring av filtre) eller problemer som skyldes eksempel forurenset vann, kalk eller feil spenning, trykk eller justering av vannmengde.

Garantien dekker ikke skader eller defekter som skyldes ukorrekt håndtering og betjening av apparatet.

FOR SERVICE

Ta kontakt med forhandleren din

Din forhandler

crem[®]
INTERNATIONAL

www.creminternational.com