

# Viktig information – manuella espressomaskiner!

*För att undvika onödiga problem OCH fel som uppstår av pga felaktig hantering (vilka ALDRIG är fel där garanti kan åberopas), BÖR du läsa följande information INNAN du packar upp och kopplar in din espressomaskin för användning! Informationen hjälper dig också att utnyttja maskinen maximalt och förlänga livslängden på utrustningen, vilket ger bättre kafferesultat. Informationen är generell, läs därför ALLTID den med maskinen tillhörande bruksanvisningen!*

## ! LÄS MASKINENS BRUKSANVISNING FÖRST – PACKA UPP/INSTALLERA DÄREFTER MASKINEN!

### \* VENTILERA MASKINEN – VID TRE TILLFÄLLEN!

- NY maskin ska ALLTID ventileras\* ("primas") före användning – Om detta INTE görs kan maskinens värmeelement skadas och DET ÄR INTE ETT GARANTIFEL!!
- När man skummat mjölk (läs: när man stängt av ångfunktionen) ska maskinen ALLTID ventileras – Om detta INTE görs kan maskinens värmeelement skadas och DET ÄR INTE ETT GARANTIFEL!! Dessutom ger det rätt temperatur om man tänker göra espresso direkt efter skumning = bra för kaffet!
- Vid uppstart varje dag BÖR vattnet i vattentanken bytas ut\* och maskinen ventileras, för bästa kafferesultat och maskinens välbefinnande. \* Nytt, fräscht, syrerikt, vatten ger godare kaffe, kör igenom ca 2-3dl vatten så förnyar du vattnet i kokaren – samtidigt som du är snäll mot maskinen!

### \* VENTILERA ESPRESSOMASKIN – SÅ GÖR DU:

1. Fyll vattentanken med kallt, fräscht vatten.
  2. Ställ en mugg eller kanna under ÅNGRÖRET.
  3. Öppna ångvredet.
  4. Slå på maskinen.
  5. Starta bryggfunktionen på maskinen och vänta till dess en jämn stråle vatten rinner ut genom ångröret - NU ÄR MASKINEN VENTILERAD.
- Stoppa bryggningen och stäng ångvredet.

### \* STÄNG ÅNGVREDET VARSAMT!!

De flesta maskiner har någon form av ångvred med nålventil eller liknande och ska ALLTID stängas varsamt! OM man varje gång drar åt hårt i onödan, kommer man successivt att få ett ångrör som droppar – DETTA ÄR INTE ETT GARANTIFEL!

Dropp ur ångrör när maskinen står i ångläge – är dock normalt då maskinen då har högre tryck än vad som är normalt – stäng alltid av ångfunktionen när du använt ånga och VENTILERA maskinen.

*Alltså! Stäng ångvredet till det slutar komma ånga/vatten – dra inte åt mer!*

### \* SLITAGEDETALJER.

I en espressomaskin finns ett antal packningar, O-ringar som har till uppgift att täta i brygggruppen, i ångvredet etc. Dessa är av gummi, silikon etc. och slits successivt och behöver då bytas – detta är normalt slitage och INTE ETT GARANTIFEL! Kontakta inköpsstället eller serviceverkstad för hjälp med detta.

### \* BYTE AV BRYGGGRUPPSPACKNING, SPRIDARFILTER OCH FILTER I HANDTAG.

Byte av brygggruppspackning bör normalt göras någon gång per år eller när packningen inte längre tätar, dvs. när det läcker över kanten på filterhållaren vid bryggning (kontrollera först att handtaget är åtdraget och/eller att det inte sitter kafferester som orsakar detta!) . Kontakta inköpsstället för packning och instruktion. Ibland behöver också spridarfilter och även 1- & 2-kopparfiltren i handtaget bytas.

**jbcoffeehouse AB**

Website: [www.jbcoffeehouse.se](http://www.jbcoffeehouse.se)



[www.jbcoffeehouse.se](http://www.jbcoffeehouse.se)

## \* RENGÖR MASKINEN!

Rengöring av filterhållare, brygggrupp etc. på maskinen är en förutsättning för bra kaffe och lång livslängd! Gamla kafferester ger dessutom dåliga smaker på kaffet man brygger...!  
Om möjlig, skruva loss spridarfiltret och gör rent med en diskborste i brygggruppen och själva filtret.

På vissa maskiner – KONTROLLERA ALLTID MED DITT INKÖPSSTÄLLE INNAN DU GÖR DETTA – kan man precis som på proffsmaskiner göra en s.k. "backflush" dvs. att man bakspolar brygggruppen för att ta bort gamla kafferester.

### \* BAKSPOLA ESPRESSOMASKIN – SÅ GÖR DU:

1. Sätt ett blindfilter i brygghandtaget.
  2. Fyll ca ½ tsk med brygggruppsrengöringsmedel i blindfiltret.
  3. Starta bryggfunktionen och stäng av OMEDELBART när pumpen börjar jobba lite hårdare (ljudet förändras) – maximalt ca 5-6 sekunder.
  4. Upprepa punkt 3 ett par gånger och låt sedan maskinen vila någon halvtimme med handtaget i.
  5. Upprepa punkt 3 ytterligare ett antal gånger.
  6. Skölj ur blindfiltret och upprepa sedan punkt 3 enbart med vatten.
  7. Kontrollera då och då i filtret så att smuts och kafferester är borta.
  8. Avsluta med att spola rikligt med vatten ur brygggruppen för att få bort rester av rengöringsmedel.
  9. Gör en eller två espresso som du slänger bort.
- Brygggruppen är nu rengjord!

## \* AVKALKNING\*

**Oavsett hur lite eller mycket kalk det är i vattnet där man bor SKA espressomaskinen avkalkas regelbundet!** Skillnaden är att med **mycket kalk i vattnet bör detta ske med 1-2 månaders intervall** och med **liten eller medelhög kalkhalt i vattnet, ca var 3:e månad!** Struntar man i att göra detta byggs sakta ett kalklager upp i kokaren, runt värmeelement etc. beroende på maskinens konstruktion MEN det ger alltid försämrade prestanda OCH kan rendera i t.ex. att värmeelementet skadas, tryckmätare slutar fungera etc.  
**DESSA FEL, ORSAKADE AV KALK, ÄR INTE GARANTIFEL!!**

### \* AVKALKNING MANUELL ESPRESSOMASKIN:

1. Använd avkalkningsmedel speciellt avsett för espressomaskin.
  2. Fyll en tank med vatten/avkalkningsmedel.
  3. Skruva bort spridarfiltret i brygggruppen och eventuellt andra delar som går att ta loss.
  4. Ställ en bytta/kanna under brygggruppen och en under ångröret.
  5. Slå på maskinen och pumpa igenom ca 1/3 av vätskan dels genom ångröret (se ventilera) och dels genom brygggruppen.
  6. Låt maskinen stå 20-30 minuter.
  7. Upprepa punkt 5 och 6 två gånger.
  8. Gör rent vattentanken och fyll på med rent vatten.
  9. Upprepa punkt 4 med en eller flera tankar vatten, till dess att enbart rent vatten utan partiklar kommer ut i behållaren.
- Maskinen är nu avkalkad!

Skulle andra frågor eller problem dyka upp – vänd dig ALLTID till inköpsstället.

För tips och råd o hur du gör bra espresso – besök vår website:

<http://www.jbcoffeehouse.se/products/coffee/knowledge.html>

LYCKA TILL!

**jbcoffeehouse AB**

Website: [www.jbcoffeehouse.se](http://www.jbcoffeehouse.se)



[www.jbcoffeehouse.se](http://www.jbcoffeehouse.se)