

FILTERKAFFE
THERMOKINETIC SERIES

BRUKERMANUAL

1.8 l. | Original Line

2.2 l. | Thermos

2.5 l. | Mega Gold



UM_NO

Part No.: 70600012

Rev.: 03



► INDEKS

MERKNADER	5
· Forklaring av beskrivelser	5
GENERELL INFORMASJON	6
· Innledning	6
· Generelle instruksjoner	6
· Tiltent bruk	7
· Advarsler og forholdsregler	7
TRANSPORT	10
· Emballasje	10
· Inspeksjon ved mottak	10
LAGRING OG KASSERING	11
· Krav ved langvarig lagring	11
· Krav ved kassering av maskinen	11
TEKNISKE SPESIFIKASJONER	12
· Fakta og vekt A-TK Serien	12
· Funksjonsbeskrivelse for TK	12
· Fakta og vekt M-TK Serien	13
· Funksjonsbeskrivelse for TK	13
· Sett forfra - M-1 TK	14
· Sett forfra - A-2 TK & M-2 TK	15
· Sett forfra - DA-4 TK	16
· Sett forfra - Thermos M / A TK	17
· Sett forfra - Mega Gold M / A TK	18
· Funksjon - A-2 TK & DA-4 TK	19
· Funksjon - Mega Gold A TK & Thermos A TK	19
INSTALLASJON OG OPPSTART	20
· Posisjonering	20
· Vanntilkobling	20
· Strømtilkobling	21
· Varmeplatefunksjon	21
· Første oppstart - Serien A	22
· Første oppstart - Serien M	23
BETJENING	24
· Trakte kaffe - Serien A	24
· Preparación de café - Serien M	26

► INDEKS

- Bevare temperatur og aroma 28
- Justering af Thermokinetic(TK)-seriens 29

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 30

- Skulle termosene, kannen og serveringsstasjonen 30
- Daglig rengjøring 31
- Ukentlig rengjøring 31
- Rengjøre serveringsstasjonen 32
- Utvendig rengjøring 32
- Justere vannmengden 33
- Justere traktetiden 33

MULIG LØSNING 34

- Feil og løsning 34

DIMENSJONER 35

- M-1 TK, M-2 TK, A-2 TK 35
- DA-4 TK 36
- Thermos A TK, Thermos M TK 37
- Mega Gold A TK, Mega Gold M TK 38
- Serving Station 2.5L 39

Rev. #:	DATO	TSB#:	Endre beskrivelse
01	April. 24, 2020	-	Første utkast utgitt for teknisk gjennomgang og valideringstesting.
02	februar. 28, 2021	328	Oppdater avkalkingsinstruksjonene. Legg til varsler, transport, lagring og avhending. Oppdater oppsettet.
03	Jan. 24, 2022.	-	Indeksforbedring

► MERKNADER

· Forklaring av beskrivelser

Det finnes fem forskjellige alvorlighetsgrad for varsler i denne bruksanvisningen. De angis med følgende signalord: FARE, ADVARSEL, VIKTIG, MERK og PROFFTIPS. Varselets farenivå og alvorlighetsgrad defineres som følger. Følg disse advarslene for å ivareta sikkerheten og forebygge skader på personer og produktet.



Viktig:

Advarer om utrygg bruk. Ta til følge viktige merknader for å ivareta matvaresikkerheten og unngå mindre personskader eller skader på maskinen.



ADVARSEL:

Varsler om en potensielt farlig situasjon som kan føre til alvorlig skade eller død hvis ADVARSELEN ikke tas til følge.



FARE:

VARSLER OM UMIDDELBAR FARE SOM, HVIS DEN IKKE UNNGÅS, SANNSYNLIGVIS VIL FØRE TIL ALVORLIG SKADE ELLER DØD.



Merk:

Gir nyttig tilleggsinformasjon om bruk, rutinemessig vedlikehold og rengjøring av maskinen.



Profftips:

Gir nyttige tips og forslag fra produsenten som gjør det lettere å velge innstillinger og vedlikeholdsintervaller.

► GENERELL INFORMASJON

· Innledning

Takk for at du valgte FILTERKAFFE TK. Vi håper du får mye glede av den!

- Les denne bruksanvisningen nøye før du tar maskinen i bruk.
- Denne bruksanvisningen inneholder viktige instruksjoner for sikker og riktig bruk av maskinen.
- Ikke kast denne bruksanvisningen. Den kan bli nyttig i fremtiden. Hvis bruksanvisningen går tapt eller blir skadet, kan du bestille en ny fra produsenten/distributøren eller laste ned en gratis PDF-kopi fra: www.creminternational.com/downloads

· Generelle instruksjoner

Merk: Produsenten har ikke ansvar for personskader eller skader på eiendom som skyldes at instruksjonene, advarslene og forholdsreglene beskrevet i denne bruksanvisningen ikke er fulgt ved installasjon eller bruk av maskinen.

- Installasjon av maskinen og enkelte vedlikeholdsoppgaver skal kun utføres av kvalifisert servicepersonell.
- Alle sikkerhetsinstruksjonene og advarslene i denne bruksanvisningen må alltid følges for å sikre trygg installasjon, bruk og vedlikehold.
- Ikke forsøk å fjerne deksler eller verneskjold for å få adgang til maskinens indre eller utføre reparasjoner. Reparasjoner skal utføres av autorisert tekniker eller servicesenter.
- Eieren har ansvaret for å sikre at brukerne har tilstrekkelig opplæring i bruk av maskinen og at de forstår de potensielle risikoene det medfører.
- Eieren eller montøren vil være ansvarlig for alle ikke-autoriserte modifiseringer av maskinen. Ikke-autoriserte endringer eller modifikasjoner av maskinen vil umiddelbart gjøre produsentens garanti ugyldig.
- Denne bruksanvisningen gjelder maskinen slik den er på salgstidspunktet. Senere versjoner som blir tilgjengelige for salg, inkludert endringer, oppgraderinger eller tilpasninger, forplikter ikke produsenten til å foreta endringer på denne maskinen eller til å oppdatere den medfølgende dokumentasjonen.
- Produsenten forbeholder seg retten til å trekke tilbake tilgjengelige bruksanvisninger hvis det vurderes som riktig og rimelig.
- Det kan bli nødvendig å oppdatere eller gjøre endringer på denne maskinen. I så tilfelle vil en tekniker være ansvarlig for å sørge for at endringen utføres i henhold til produsentens spesifikasjoner.

► GENERELL INFORMASJON

· Tiltenkt bruk

- Kaffemaskinen er utformet og produsert for å lage espressokaffe og andre varme drikker (f.eks. dampe og skumme melk). Den må ikke brukes til andre formål.
- Maskinen er beregnet på å brukes av kvalifisert personell for å tilberede næringsmidler.
- Denne maskinen er ikke beregnet på å brukes i industrikjøkken, private kjøkken eller lignende steder.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for personskade eller skade på eiendom som skyldes uriktig, uegnet eller uaktsom bruk av uprofesjonelle personer.
- Det A-vektede lydtryknivået er under 70 dB.
- Installer maskinen et sted der følgende verdier ikke overskrides, for å sikre optimal funksjon:
 - Maksimaltrykk i vanninntak: 0,9 MPa (9 bar), eller 1,0 MPa (10 bar) (bare for Norge, Sverige og Danmark)
 - Minimumstrykk i vanninntak: 0,2 MPa (2 bar)

Merk: For å oppnå gode resultater fra maskinen bør vanntrykket være mellom 0,6 og 0,7 MPa (6-7 Bar). Monter en trykkreduksjonsventil hvis vanntrykket er utenfor dette området.

- Høyeste vanntemperatur i inntak: 40 °C
- Omgivelsestemperatur mellom +10 °C (min.) og +40 °C (maks.).

· Advarsler og forholdsregler

- Installer maskinen vannrett og i trygg avstand fra varmekilder og brennbare gjenstander.
- Apparatet skal bare installeres på steder der bruk og vedlikehold av den begrenses til opplært personale. Serviceområdet skal bare være tilgjengelig for personer som har kunnskap og praktisk erfaring med apparatet, spesielt når det gjelder sikkerhet og hygiene.
- Denne maskinen skal kun installeres på vannavisende underlag som tåler vekten av maskinen.

► GENERELL INFORMASJON

· Advarsler og forholdsregler

- Ikke plasser apparatet på et sted der det kan bli utsatt for vannstråler. Apparatet må ikke rengjøres med en vannstråle eller høytrykkspyler.
- Apparatet egner seg ikke til utendørs bruk, der det kan bli utsatt for uvær eller ekstreme temperaturer.
- Instruksjonene for apparater som er koblet til vannettet med avtakbare slangesett, skal oppgi at man skal bruke de nye slangesettene som følger med maskinen, og at gamle slangesett ikke skal gjenbrukes.
- Bruk inntaksslangen som følger med maskinen for å koble den til vannettet i henhold til de nasjonale reglene som gjelder i landet der maskinen er installert.
- Koble maskinen til en korrekt installert, jordet stikkontakt med en spenning som samsvarer med maskinens spesifikasjoner.
- For apparater som ikke er utstyrt med strømledning og støpsel, må det monteres en utkoblingsmekanisme i det faste ledningsopplegget i henhold til regelverket for ledningsopplegg.
- Forsyningsspenningen må ikke variere med mer enn 6 %.
- Legg strømledningen slik at brukere ikke kan snuble i den. Hold strømledningen unna skarpe kanter og varmekilder.
- De mekaniske, elektriske og termiske sikkerhetsinnretningene må ikke fjernes eller kobles ut.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, en servicerepresentant eller en annen tilsvarende kvalifisert person for å unngå risiko.
- I nødssituasjoner (f.eks. hvis maskinen begynner å brenne eller blir usedvanlig varm eller lager støy) må strømmen umiddelbart kobles fra og vannforsyningen stenges.
- Hvis maskinen ikke skal brukes over lengre tid, må strømledningen kobles fra. Når strømledningen kobles fra, trekk i selve støpselet, ikke ledningen.
- Sørg for at all farlig emballasje, som plastposer, skumplast og stifter, er utilgjengelig for barn.
- Koble maskinen fra strømforsyningen og vent til den er nedkjølt før det utføres vedlikehold og/eller maskinen flyttes.
- Bruk bare reservedeler og tilbehør som er godkjent av produsenten, for å sikre problemfri bruk av maskinen.

► GENERELL INFORMASJON

· Advarsler og forholdsregler

- Når maskinen er pakket for lagring, må den lagres på et tørt sted med temperatur over 5 °C. Kasser som inneholder samme Modell, kan stables tre i høyden. Ikke sett andre tunge gjenstander oppå kassen.
- Hvis det er sannsynlig at maskinen vil bli utsatt for temperaturer under 0 °C under håndtering og transport, må servicepersonalet tømme kjelen og vannsystemet. (Maskinens kjele og vannsystem leveres fra fabrikk i tom tilstand.)
- Maskinen, støpselet og strømledningen må aldri legges i vann, da dette medfører fare for elektrisk støt.
- Plasser maskinen utilgjengelig for barn.
- Apparatet er ikke beregnet på å brukes av personer (inkludert barn) som mangler erfaring med / kunnskap om apparatet, eller som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette gjelder med mindre bruken skjer under tilsyn eller brukeren har fått opplæring fra en person som er ansvarlig for den ovennevnte personens sikkerhet, i bruken av apparatet.
Merk: sikkerhetsbestemmelsen gjelder ikke Europa.
- **Egen sikkerhetsbestemmelse for Europa:**
Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer som mangler erfaring med / kunnskap om apparatet, eller som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn eller at brukeren har fått veiledning i trygg bruk av apparatet og forstår hvilke farer bruken av apparatet medfører. Ikke la barn leke med apparatet. Renhold og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke bruk maskinen hvis strømledningen eller støpselet er skadet, eller maskinen har falt i gulvet. Kontakt en servicetekniker for å reparere maskinen eller undersøke om den er trygg å bruke.
- Ikke plasser væske på maskinen.
- Ikke berør de varme overflatene på maskinen eller dispenserutstyret.
- Ikke berør maskinen hvis du er våt på hendene eller føttene.
- Ikke bruk maskinen hvis noen andre deler enn utstyret for drikkeproduksjon er våte.
- Luftehullene må ikke blokkeres med kluter eller annet.
- Ikke stikk fremmedelementer inn i luftehullene.
- Kontroller avløpet regelmessig for å sikre at avløpsvannet tømmes som det skal.

► TRANSPORT

· Emballasje

- Maskinen fraktes i en spesielt utformet kartong med formtilpasset skumplast som skal beskytte den mot skade.
- Kartongen med maskinen er merket med standardsymboler for riktig frakt og lagring.
- Maskinen må være i vannrett posisjon gjennom hele transporten. Maskinen må ikke lagres eller håndteres på annen måte enn stående på føttene.
- Beskytt kartongen og maskinen mot fall, klemskader, støt, fuktighet og ekstreme temperaturer under transport.

· Inspeksjon ved mottak

- Ved mottak og levering må du kontrollere at maskinen er i nøyaktig den tilstanden som beskrives i den medfølgende dokumentasjonen, og at alt tilbehøret følger med. Manglende gjenstander skal rapporteres til produsenten eller forhandleren straks.
- Transportskader skal rapporteres til befrakteren og maskindistributøren straks.
- Emballasjematerialene kan være farlige, og må oppbevares utilgjengelig for barn.
- Kartongen og all emballasje kan resirkuleres, og skal leveres til gjenvinning.

► LAGRING OG KASSERING

· Krav ved langvarig lagring

Gjør følgende hvis maskinen skal lagres en måned eller lenger:

- Utfør alle ukentlige og periodiske rengjøringsprosedyrer som beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Koble fra og kveil opp strømledningen (dette må gjøres av en kvalifisert person).
- Koble fra vanninntaksslangen fra vannforsyningen til maskinen og tøm kjelene (dette må gjøres av en kvalifisert person).
- Rengjør dryppbrettet og utsiden av maskinen for å fjerne eventuell kaffe og andre rester.
- Dekk til maskinen eller pakk den i originalemballasjen, og lagre den på et tørt sted der den ikke utsettes for ekstreme temperaturer eller fuktighet.
- Når maskinen tas i bruk igjen etter langvarig lagring, utfør alle ukentlige og periodiske rengjøringsprosedyrer, og koble til vann- og strømforsyningen igjen (dette skal gjøres av en kvalifisert person) før bruk.

· Krav ved kassering av maskinen

Hvis maskinen skal kasseres, må følgende gjøres:

- Koble fra og kveil opp strømledningen (dette må gjøres av en kvalifisert person).
- Koble fra vanninntaksslangen fra vannforsyningen til maskinen og tøm kjelene (dette må gjøres av en kvalifisert person).
- Pakk inn maskinen og send/lever den til et godkjent gjenvinningsanlegg.



· Forsiktig

- Fare for brann og elektrisk støt.
- Må kun erstattes med originalt ledningssett fra produsenten.
- Koble fra strømforsyningen før service.



► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Fakta og vekt A-TK Serien

FAKTA	A-2 TK	DA-4 TK	Thermos A TK	Mega Gold A TK
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	2x1.8 L	2.2 L	2.5 L
Strømforsyning 220V	220-230V 1N~ 2200W 50-60Hz	380-400V 2N~ 4780W 50-60Hz	220-230V 1N~ 2200W 50-60Hz	220-230V 1N~ 2200W 50-60Hz
Vekt	9.6 kg	17.4 kg	10.2 kg	12.2 kg
Godkjent av NKI	ja	ja	ja	ja
Alternativer for trakting	12	2x12	15	17
Kapasitet	15 L/h	30 L/h	15 L/h	19 L/h
Traktetid	6min	6min	7min	8.5min
Varmeplater	2	4	Nei	Nei
Vanntilkobling	Kaldt vann 1/2 R*			

· Funksjonsbeskrivelse for TK

TK-serien benytter Thermokinetics Technology (patentert av Crem) for å gi deg en kaffetrakteopplevelse med best mulig resultat og kvalitet. TK-serien er dessuten godkjent av ECBC (European Coffee Brewing Centre) og oppfyller deres strenge kvalitetskrav. Følgende betingelser må alltid oppfylles for kaffetrakting med maskiner i TK-serien;

- **Traktetemperatur:** Temperaturen til vannet som kommer i kontakt med kaffen i filteret, må nå 92 °C i løpet av det første minuttet av traktingen og holde seg mellom 92 og 96 °C gjennom hele traktesyklusen. Dette er viktig for at kaffen skal smake godt.
- **Kontaktetid:** Med riktig malingsgrad vil kontakten alltid være innenfor grensene (6 minutter for 1,8-litersModeller og 8 minutter for 2,2- og 2,5-litersModeller), slik at kaffen får riktig smak.
- **Optimal ekstraksjon:** Med riktig malingsgrad vil konsentrasjonen av løselige stoffer i drikken (drikkens styrke) ligge mellom 1,30 % og 1,55 %. Dermed unngår du underutviklet smak eller bitter, overekstrahert smak.
- Mer informasjon i avsnittet "Justering av ekstraksjonsgrad i Thermokinetic(TK)-serien".

► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Fakta og vekt M-TK Serien

FAKTA	M-1 TK	M-2 TK	Thermos M TK	Mega Gold M TK
Høyde, bredde, dybde	428, 205, 410 mm		557, 205, 410 mm	655, 205, 445 mm
Volum termos/kanne	1.8 L	1.8 L	2.2 L	2.5 L
Strømforsyning 220V	220-230V 1N~ 2200W 50-60Hz	220-230V 1N~ 2200W 50-60Hz	220-230V 1N~ 2200W 50-60Hz	220-230V 1N~ 2200W 50-60Hz
Vekt	7.6 kg	9.1 kg	9.8 kg	11.7 kg
Godkjent av NKI	ja	ja	ja	ja
Alternativer for traktning	12	12	15	17
Kapasitet	15 L/h	15 L/h	15 L/h	19 L/h
Traktetid	6min	6min	7min	8.5min
Varmeplater	1	2	Nei	Nei

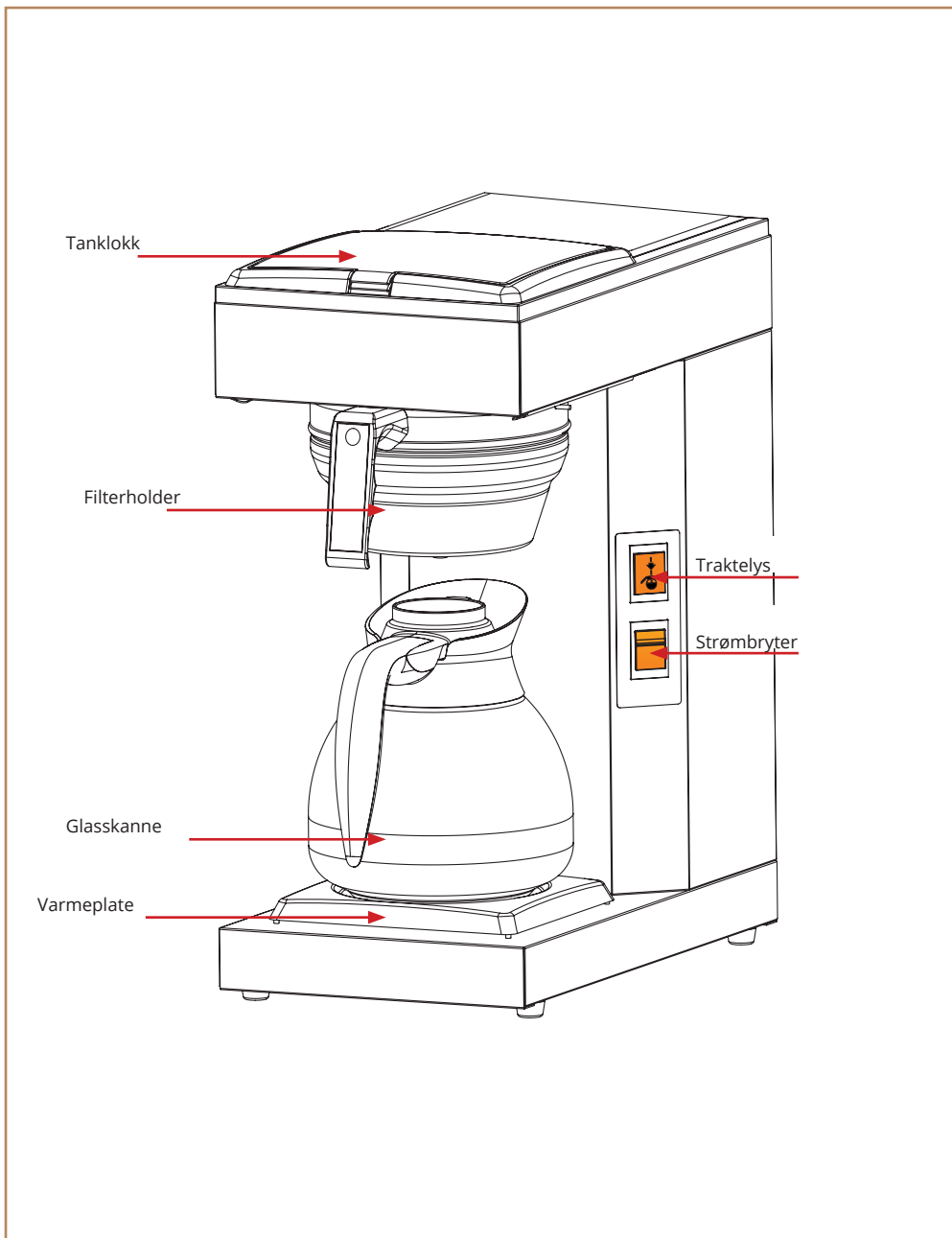
· Funksjonsbeskrivelse for TK

TK-serien benytter Thermokinetics Technology (patentert av Crem) for å gi deg en kaffetrakteopplevelse med best mulig resultat og kvalitet. TK-serien er dessuten godkjent av ECBC (European Coffee Brewing Centre) og oppfyller deres strenge kvalitetskrav. Følgende betingelser må alltid oppfylles for kaffetraktning med maskiner i TK-serien;

- **Traktetemperatur:** Temperaturen til vannet som kommer i kontakt med kaffen i filteret, må nå 92 °C i løpet av det første minuttet av traktningen og holde seg mellom 92 og 96 °C gjennom hele traktesyklusen. Dette er viktig for at kaffen skal smake godt.
- **Kontaktetid:** Med riktig malingsgrad vil kontakten alltid være innenfor grensene (6 minutter for 1,8-litersModeller og 8 minutter for 2,2- og 2,5-litersModeller), slik at kaffen får riktig smak.
- **Optimal ekstraksjon:** Med riktig malingsgrad vil konsentrasjonen av løselige stoffer i drikken (drikkens styrke) ligge mellom 1,30 % og 1,55 %. Dermed unngår du underutviklet smak eller bitter, overekstrahert smak.
- Mer informasjon i avsnittet "Justering av ekstraksjonsgrad i Thermokinetic(TK)-serien".

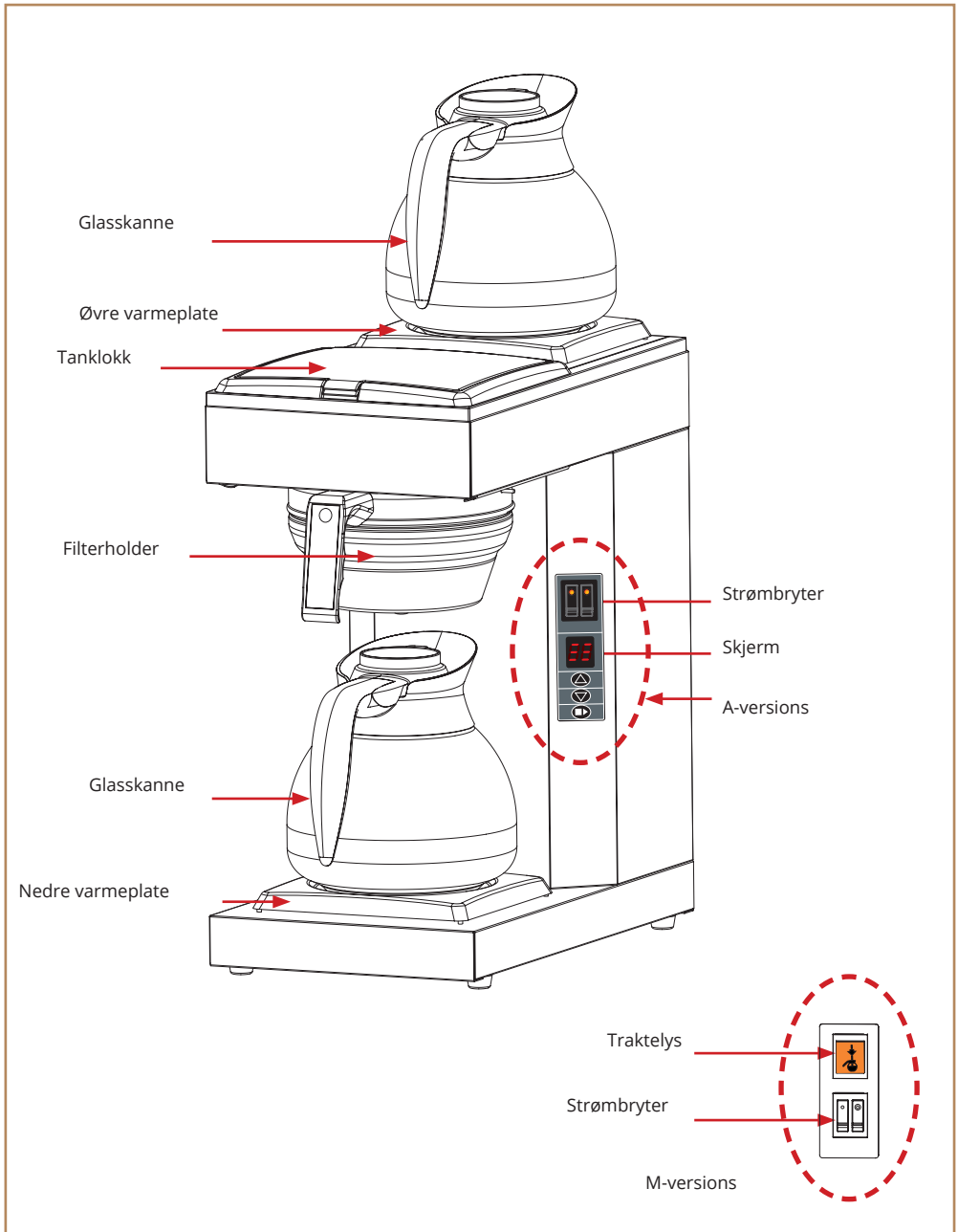
► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Sett forfra - M-1 TK



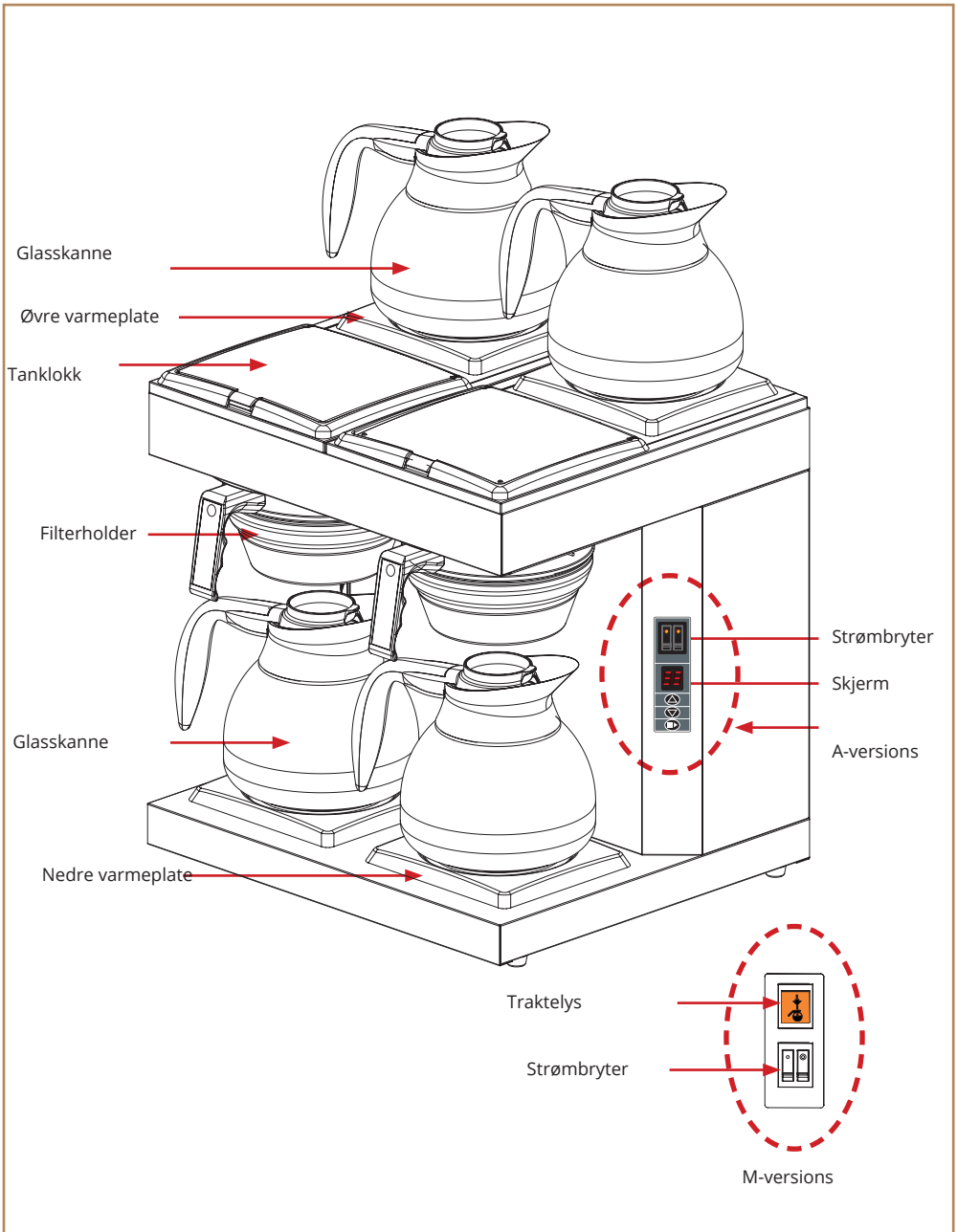
► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Sett forfra - A-2 TK & M-2 TK



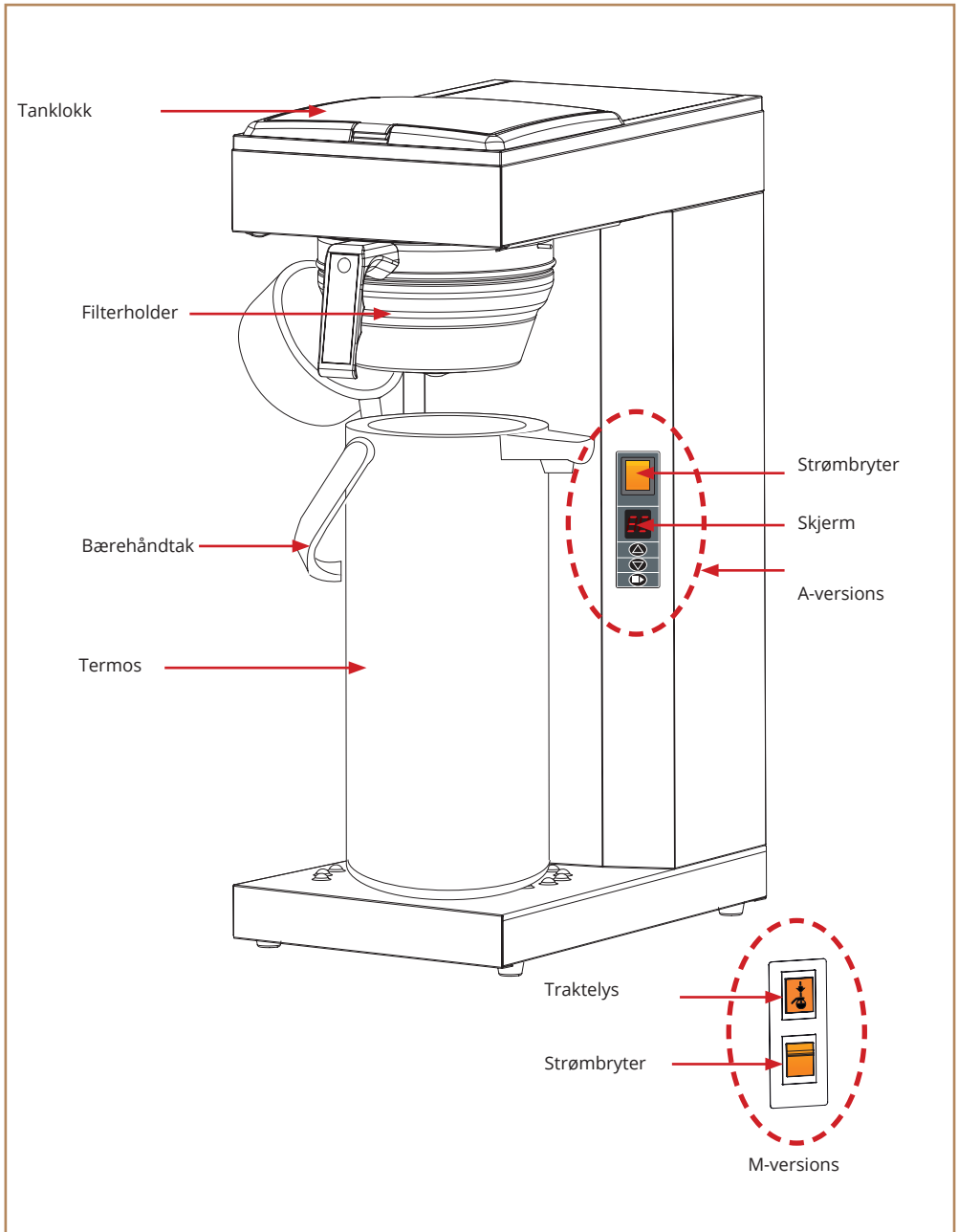
► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Sett forfra - DA-4 TK



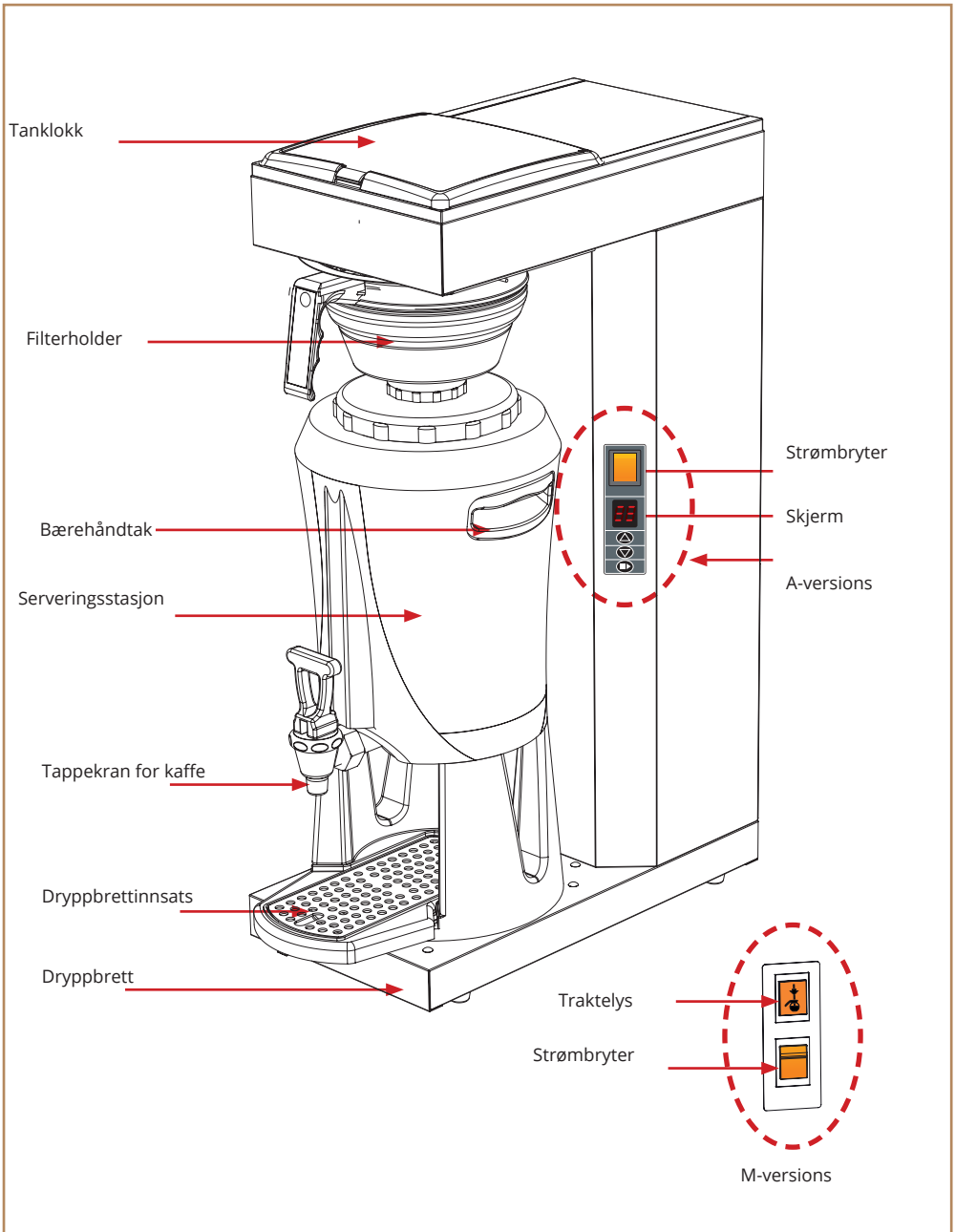
► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Sett forfra - Thermos M / A TK



► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Sett forfra - Mega Gold M / A TK



► TEKNISKE SPESIFIKASJONER

· Funksjon - A-2 TK & DA-4 TK

PÅ/AV-knapp for displayet og nedre varmeplate.



PÅ/AV-knapp
For øvre varmeplate.

Viser antall kopper.
Displayet blinker når traktning pågår.

Øke antall kopper.

Redusere antall kopper.

Starter traktning.
Under traktning kan du trykke på denne knappen for å stoppe trakteprosessen.

· Funksjon - Mega Gold A TK & Thermos A TK

PÅ/AV-knapp.



Viser antall kopper.
Displayet blinker når traktning pågår.

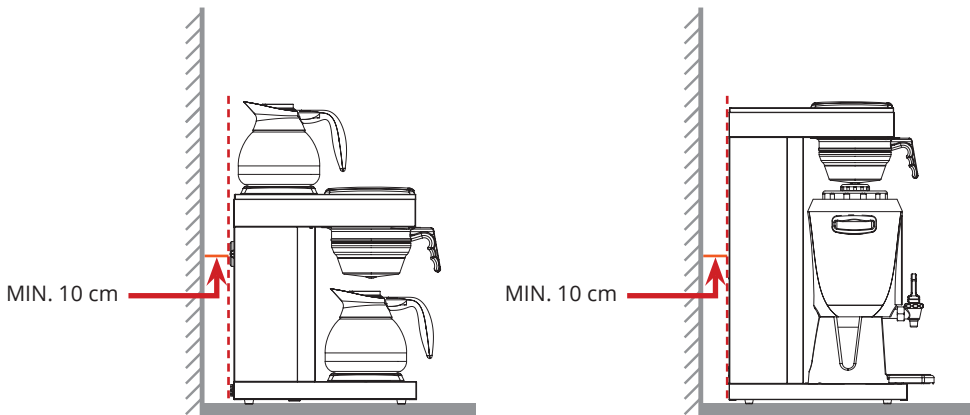
Øke antall kopper.

Redusere antall kopper.

Starter traktning.
Under traktning kan du trykke på denne knappen for å stoppe trakteprosessen.

► INSTALLASJON OG OPPSTART

· Posisjonering



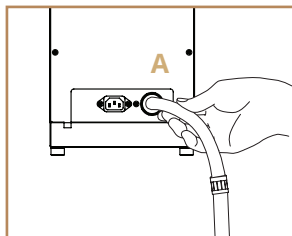
- Plasser maskinen på en flat, vannrett overflate som tåler vekten av maskinen.



Merk:

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

· Vanntilkobling



1. Koble den vedlagte vannslangen til kaldtvannsforsyningen ved hjelp av en ½" R-kobling (A). For å sikre god vannflyt må du passe at slangen ikke bøyes eller klemmes når maskinen skyves på plass.
2. Det er kundens ansvar å sørge for at maskinens vannforsyning er i samsvar med instruksjonene og anbefalingene fra leverandøren.
3. I områder der vannet har høyt kalkinnhold, bør det monteres et avherdingsfilter.

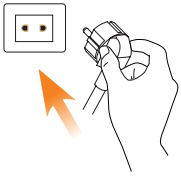


Merk:

Bruk det nye slangesettet som leveres med apparatet. Gamle slangesett skal ikke brukes på nytt. Kobling til stoppekran anbefales. Min. vanntrykk: 2 bar (200 kPa). Maks. vanntrykk: 8 bar (800 kPa).

► INSTALLASJON OG OPPSTART

· Strømtilkobling



M-1 TK, M-2 TK, Thermos M TK, Mega Gold M TK / A-2 TK, Thermos A TK, Mega Gold A TK



Viktig:

Koble støpselet til en separat, jordet veggkontakt.
110-120V / 220-230 V 50-60Hz, 10 Amp.

DA-4 TK

- Trakteren kan ikke omkobles, og skal bare kobles til strømmnett som innfrir de angitte spesifikasjonene. Tilkoblingen skal utføres av autorisert elektriker.
- Anbefalt: Koble maskinen til en vernebryter og en jordfeilbryter.



ADVARSEL!

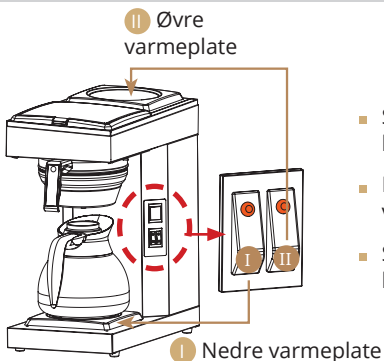
Koble kun til en separat trefase.
- Trakteren skal kobles til 110V / 220V med null og jord.
- Bruk 10 A-sikringer.



Viktig:

Elektriske installasjoner må utføres av sertifisert elektriker.

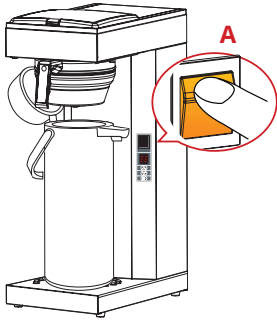
· Varmeplatefunksjon



- 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.

► INSTALLASJON OG OPPSTART

· Første oppstart - Serien A



Viktig:

Første gang maskinen brukes skal det kun traktes med vann.

- Skyv filterholderen på plass uten filter og kaffe.
- Slå på strømbryteren (A).
- Velg 12 kopper ved hjelp av knappene  eller .
- Plasser termosen eller kannen under filterholderen.
- Trykk på  for å starte trakteprosessen.
- 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.

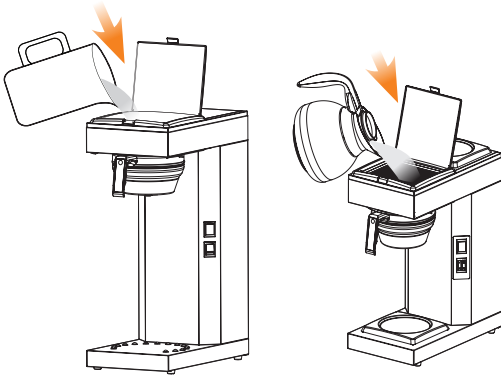


FARE!

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

► INSTALLASJON OG OPPSTART

· Første oppstart - Serien M



Viktig:

Første gang maskinen brukes skal det kun traktes med vann.

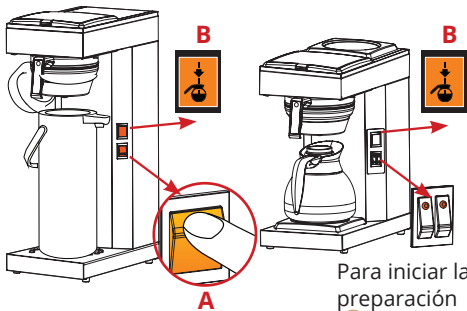
- Skyv filterholderen på plass uten filter og kaffe.
- Løft tanklokket og fyll maskinen med 1,8 l vann fra springen.

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



FARE!

- 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.



Para iniciar la preparación
 I = botón izquierdo



Viktig:

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

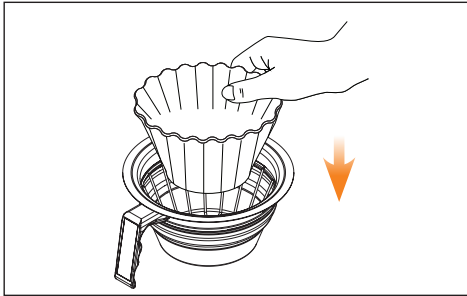


Viktig:

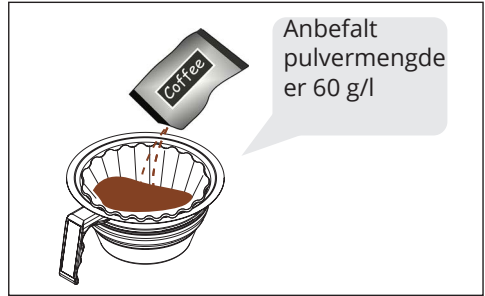
Det må alltid være en termos eller kanne i maskinen under trakting.

► BETJENING

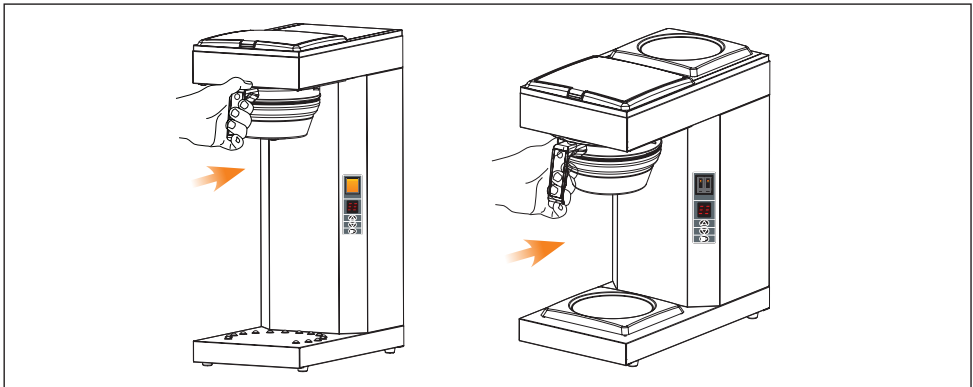
· Trakte kaffe - Serien A



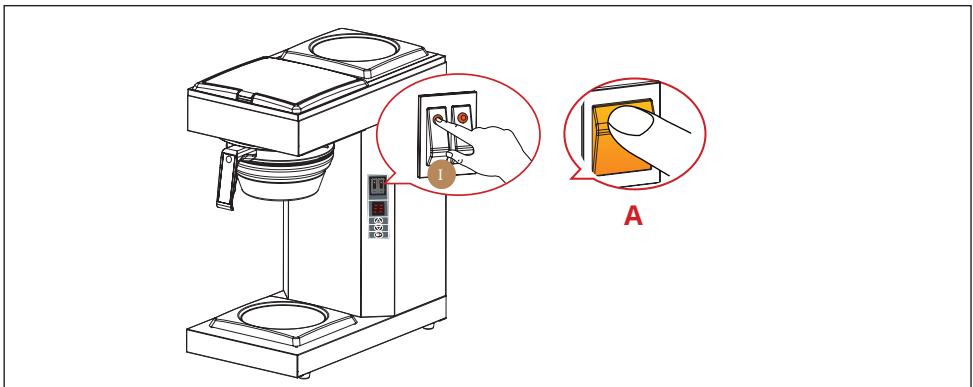
1. Plasser et filter (TK Modell) på 110 mm i filterholderen.



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

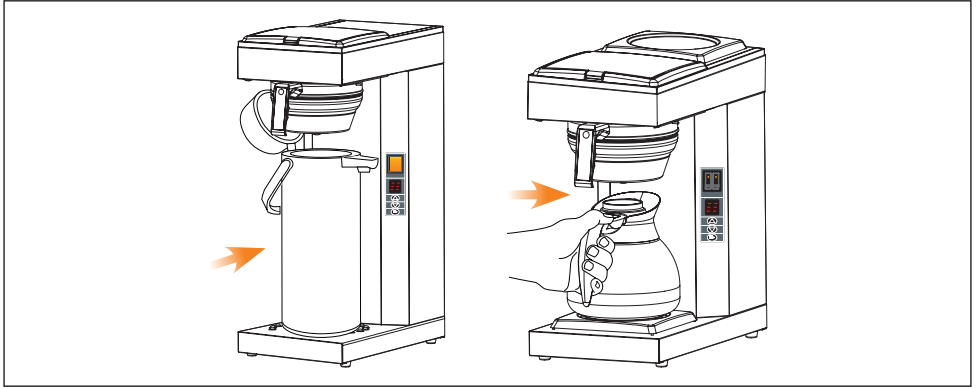


3. Skyv filterholderen på plass.



4. lå på strømbryteren (I / A) for å aktivere displayet og tastaturfeltet.




► BETJENING



5. Plasser termosen eller kannen under filterholderen.



6.

- Velg antall kopper for traktingen ved hjelp av knappene som beskrives under.
 - Trykk på  for å øke antall kopper
 - Trykk på  for å redusere antall kopper
- Når du har valgt ønsket antall kopper, trykker du på  for å starte traktingen. Tallet i displayet blinker mens traktingen pågår.
- Når traktingen er ferdig, slutter displayet å blinke, og maskinen gir fra seg et 3 sekunder langt pip.
- Det er nå trygt å fjerne termosen eller kannen.



FARE!

Ikke under noen omstendigheter fyll traktet kaffe eller kaffepulver i vanntanken. Dette kan skade maskinen.



FARE!

Ikke fjern kannen eller termosen før displayet har sluttet å blinke og du har hørt et pip fra maskinen. I motsatt fall kan det oppstå alvorlig kaffesøl og brannskader.

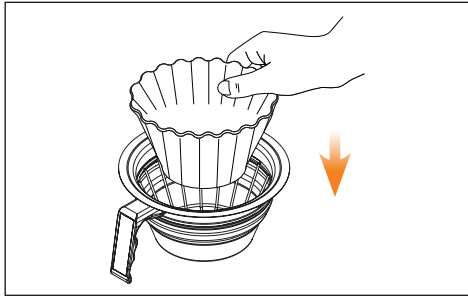


Profftips

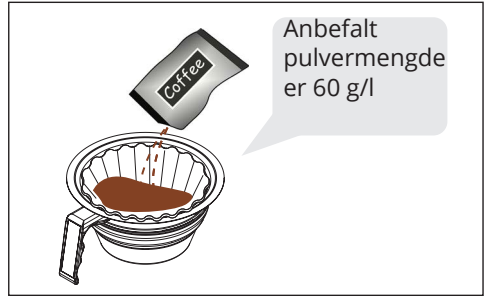
Ikke bland nytraktet kaffe med gammel kaffe som er holdt varm. Dette gir dårlig kvalitet på kaffen.

► BETJENING

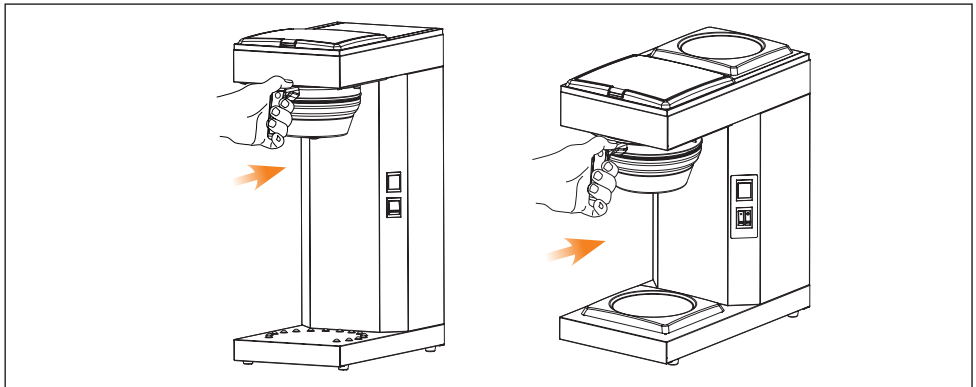
· Preparación de café - Serien M



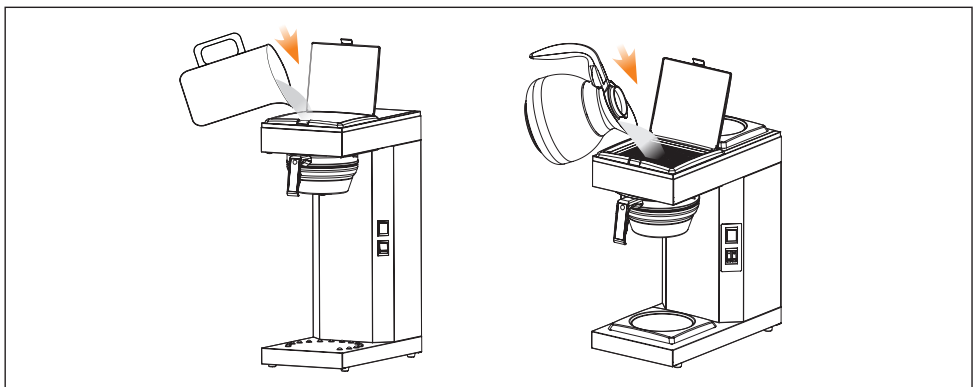
1. Plasser et filter (TK Modell) på 110 mm i filterholderen.



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

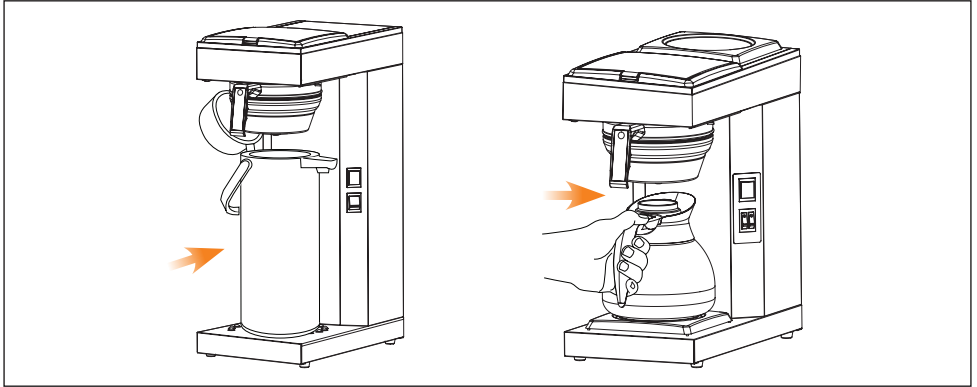


3. Skyv filterholderen på plass.

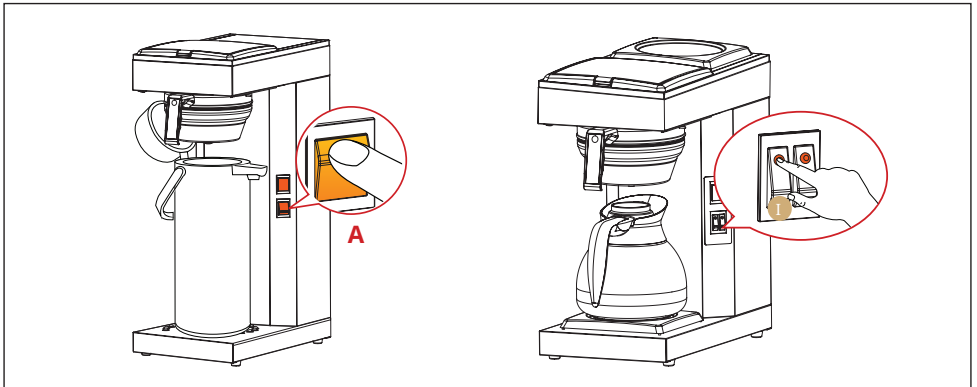


4. Løft tankklokke og hell i en kanne med kranvann.

► BETJENING



5. Plasser termosken eller kannen under filterholderen.



6. Slå på strømbryteren for å trakte (A). Slå på strømbryteren **I** for å trakte.



FARE!

Ikke under noen omstendigheter fyll traktet kaffe eller kaffepulver i vanntanken. Dette kan skade maskinen.



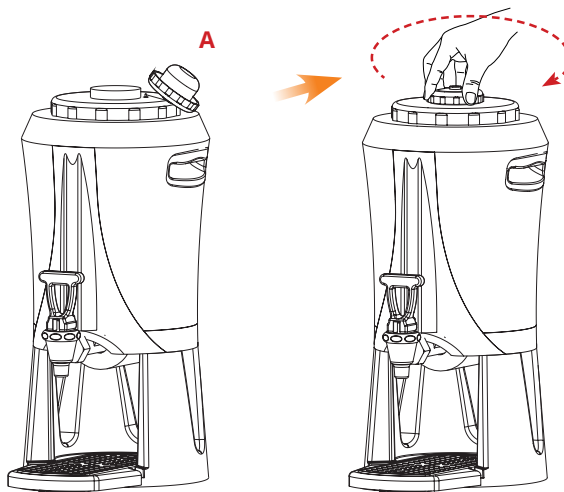
Profftips:

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

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

► BETJENING

· 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.

Merk:

Tilgang til serviceområdet er begrenset til personer som har praktisk kunnskap og erfaring med apparatet.

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.

► BETJENING

· Justering af Thermokinetic(TK)-seriens

For å justere ekstraksjonsgraden i en maskin i TK-serien for å oppnå optimal kvalitet og smak, se skjemaet og følg trinnene nedenfor:

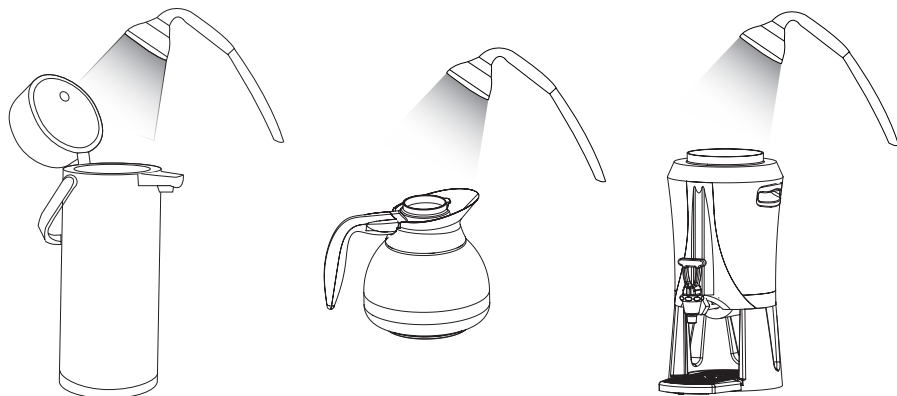
1. Bruk et termometer til å kontrollere temperaturen på vannet som skal brukes til traktingen. Optimal vanntemperatur i inntaket er 10 til 20 °C.
2. Trakt en kanne kaffe mens du observerer og tar tiden på kaffens kontakttid. Kontakttiden defineres som tidsrommet fra den første dråpen med kaffe kommer ut av filterholderen til det ikke lenger renner kaffe ut kontinuerlig, dvs. den begynner å dryppe, starter og stopper e.l. Kontakttiden som måles, skal være i området i skjemaet nedenfor.
3. Hvis kontakttiden er kortere enn vist i skjemaet, er kaffen for grovmalt. Bruk en finere malingsgrad og trakt en ny kanne for å gjenta testen.
4. Hvis kontakttiden er lengre enn vist i skjemaet, er kaffen for finmalt. Bruk en finere malingsgrad og trakt en ny kanne for å gjenta testen.
5. Juster kaffens malingsgrad til kontakttiden er innenfor grensene i skjemaet for vanntemperaturen som brukes.
6. For kontakttider mellom 6 og 8 minutter (for 2,2- og 2,5-liters kanne), må malingsgraden være grovere.

Modell	Vannvolum (l)	Anbefalt kaffedosering		Kontakttider basert på vanntemperatur ved inntak			
		(g/l)	(g)	15°		20°	
M-1 TK-Serien; M-2 TK-Serien; A-2 TK-Serien; DA-4 TK-Serien	1.8	60	108	5'15"	5'00"	4'45"	4'30"
Thermos M TK-Serien; Thermos A TK-Serien	2.2	60	132	6'30"	6'15"	6'00"	5'45"
Mega Gold M TK-Serien; Mega Gold A TK-Serien	2.5	60	150	7'00"	6'45"	6'45"	6'30"

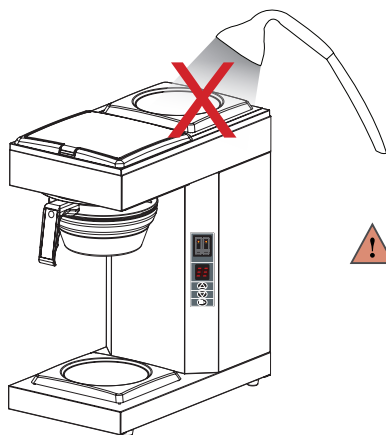


► RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

· 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.



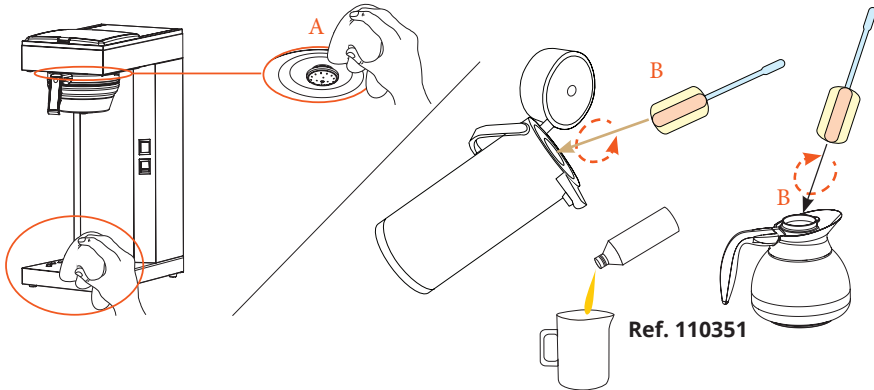
ADVARSEL!

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

► RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

· Daglig rengjøring

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

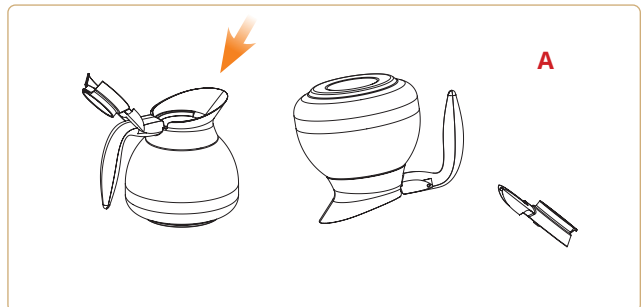


· Ukentlig rengjøring

- Kalkfjerning og rengjøring
 - Ha 250 cl kalkfjernings-/rengjøringsmiddel i en kanne og fyll den med kaldt vann.
 - Hell blandingen i maskinen og gjennomfør en traktning uten filterpapir eller kaffe.
 - Gjennomfør en halv rengjøringssyklus og stopp traktesyklusen mens kalkfjerningsmiddelet er i kjelen.
- La stå i opptil 30 minutter.
- Skyll maskinen grundig ved å trakte minst 3 ganger med rent vann, slik at partiklene fra kalkfjerningsmiddelet forsvinner.
 - Regelmessig kalkfjerning vil gi optimale resultater og forlenge maskinens levetid.
 - Rengjøring av kannen i oppvaskmaskin. Ta av lokket og sett kannen opp ned i oppvaskmaskinen (A).

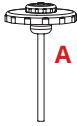
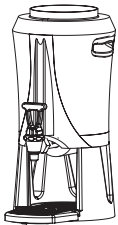


Kalkfjerningsmiddel
Delenr. 10042267



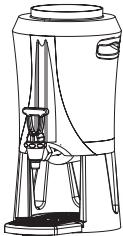
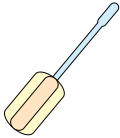
► RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

· Rengjøre serveringsstasjonen



A

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



Rengjøre serveringsstasjonen på 2,5 l

- Fyll serveringsstasjonen med varmt vann. (Hel trakting 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.



Viktig:

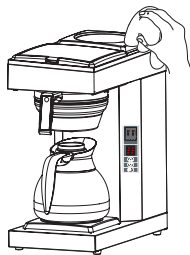
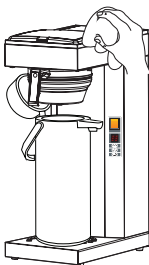
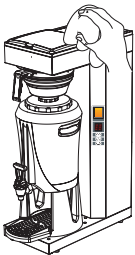
Skyll serveringsstasjonen innvendig flere ganger med vann fra springen.



ALTERNATIVER

Delenr:	RENGJØRINGSDELER
1104162	Rengjøringspulver
1104231	Rengjøringsbørste
1103360	Rengjøringsbørste for nivåør, mikserør

· Utvendig rengjøring



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




► PROGRAMMING

· Justere vannmengden



- Justere vannmengden
- Trykk og hold inne knappene  og  samtidig i 5 sekunder.

Summeren piper to ganger. Displayet viser 0.

- Trykk på  for å øke vannmengden.
- Trykk på  for å redusere vannmengden.
- 1 trinn = 5 %
- Trykk på  for å bekrefte endringen.




JUSTERINGER
5 = 25 %
4 = 20 %
3 = 15 %
2 = 10 %
1 = 5 %
0
- 1 = - 5 %
- 2 = - 10 %
- 3 = - 15 %
- 4 = - 20 %
- 5 = - 25 %

· Justere traktetiden



- Justere traktetiden
- Trykk og hold inne knappene  og  samtidig i 5 sekunder.

Summeren piper fire ganger. Displayet viser 0.

- Trykk på  for å øke traktetiden.
- Trykk på  for å redusere traktetiden.
- 1 trinn = 5 %
- Trykk på  for å bekrefte endringen.

- Displayet viser  og maskinen er klar til bruk.

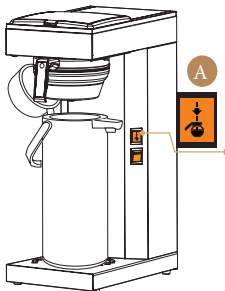
► MULIG LØSNING

· Feil og løsning



Viktig:

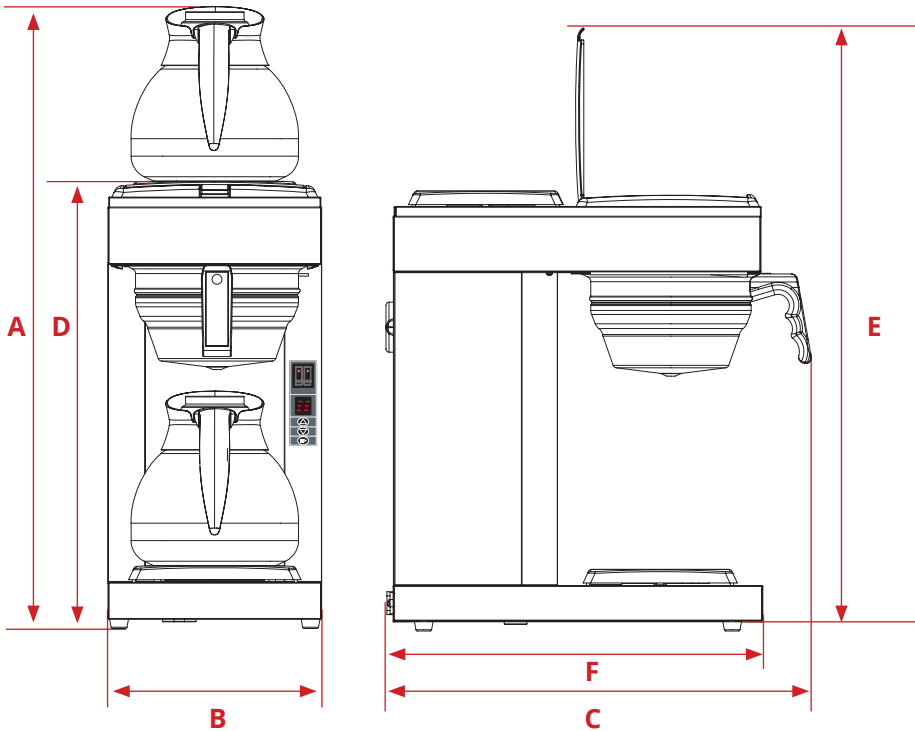
Alt vedlikeholds- og installasjonsarbeid skal utføres av autoriserte teknikere.



FEIL	MULIG LØSNING
Strømbryteren lyser ikke	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller koblingen mellom støpselet og stikkkontakten. ■ Kontroller sikringen i støpselet. ■ Kontroller om varmeplaten blir varm. Hvis den blir varm, må strømbryteren skiftes.
Varmeplaten blir ikke varm selv om bryteren lyser.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller koblingen til varmeplaten. ■ Skift ut varmeplaten hvis den er defekt.
Det kommer for mye damp fra 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. Utfør kalkfjerning i maskinen. Hvis kjelen fremdeles ikke fungerer, må den skiftes ut.
Maskinen trakter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller overopphetingsvernet. ■ Kontroller mikrobyteren. ■ Kontroller koblingen til kjelen. ■ Det kan hende at kjelen må skiftes ut.
Maskinen tar ikke inn vann.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Påse at vannkranen er åpen. ■ Påse at vannslangen ikke er bøyd. ■ Kontroller inntaksventilen. ■ Kontroller at displayet blinker.
Maskinen slutter ikke å ta inn vann.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smuss i inntaksventilen. ■ Inntaksventilen er defekt. Skift ut ■ Kretskortet er defekt. Skift ut.
Maskinen gir feil mengde vann.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller vannkranen. ■ Vannslangen er bøyd. ■ Smuss i inntaksventilen. ■ Vannmengdejusteringen som er valgt i displayet, er feil. Juster i henhold til side 21. ■ Defekt regulator i inntaksventilen. Skift ut.
Traktelampen A lyser ikke. Maskinen trakter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Overopphetingsbryteren er aktivert. Tilbakestill den med knappen. ■ Kontroller mikrobyteren. ■ Kontroller flottøren.
Traktelampen A lyser, men maskinen trakter ikke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller koblingen til kjelen. ■ Det kan hende at kjelen må skiftes ut.

► DIMENSJONER

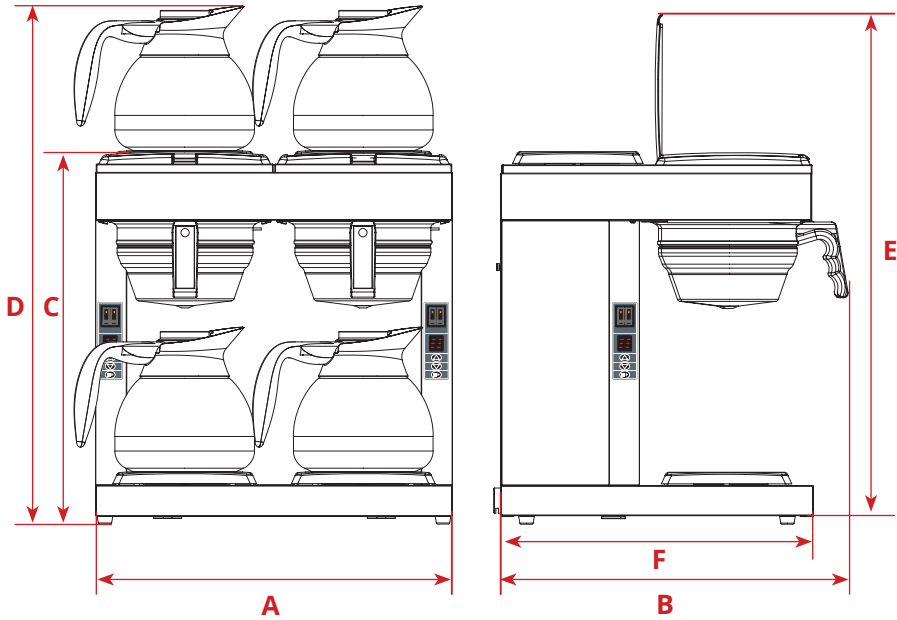
· M-1 TK, M-2 TK, A-2 TK



Modell	A	B	C	D	E	F
A-2 TK	595mm	205mm	410mm	428mm	578mm	360mm
M-2 TK	595mm	205mm	410mm	428mm	578mm	360mm
M-1 TK	428mm	205mm	410mm	428mm	578mm	360mm

► DIMENSJONER

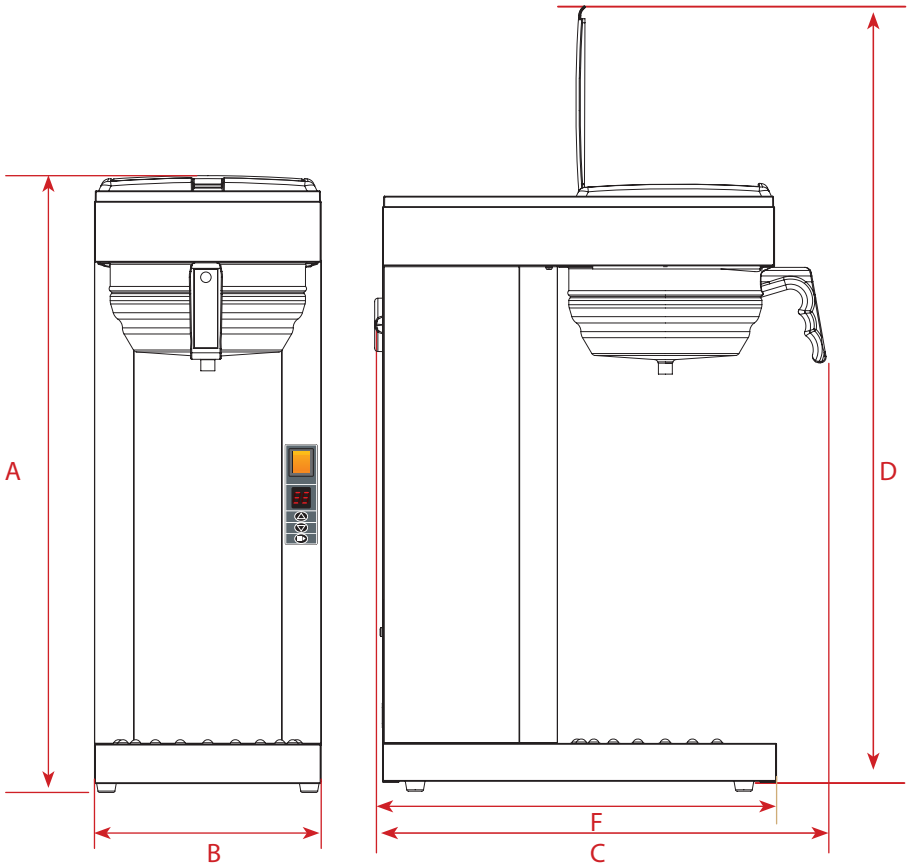
· DA-4 TK



Modell	A	B	C	D	E	F
DA-4 TK	410mm	410mm	428mm	595mm	578mm	360mm

► DIMENSJONER

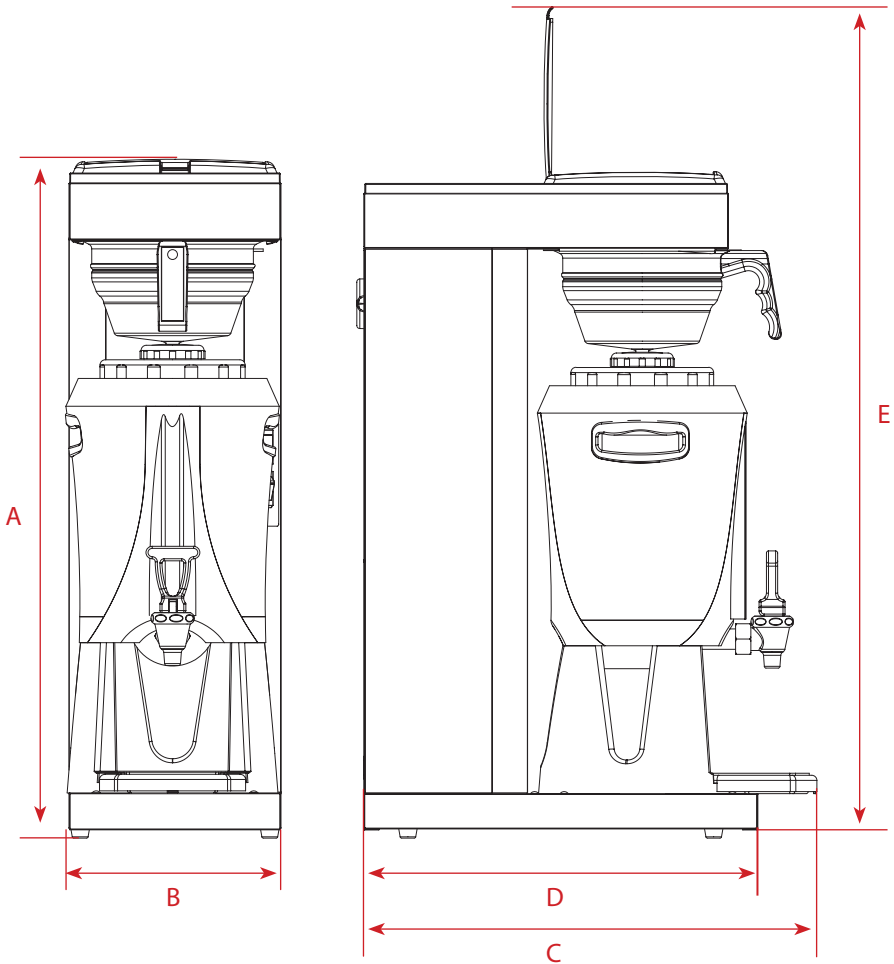
· Thermos A TK, Thermos M TK



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

► DIMENSJONER

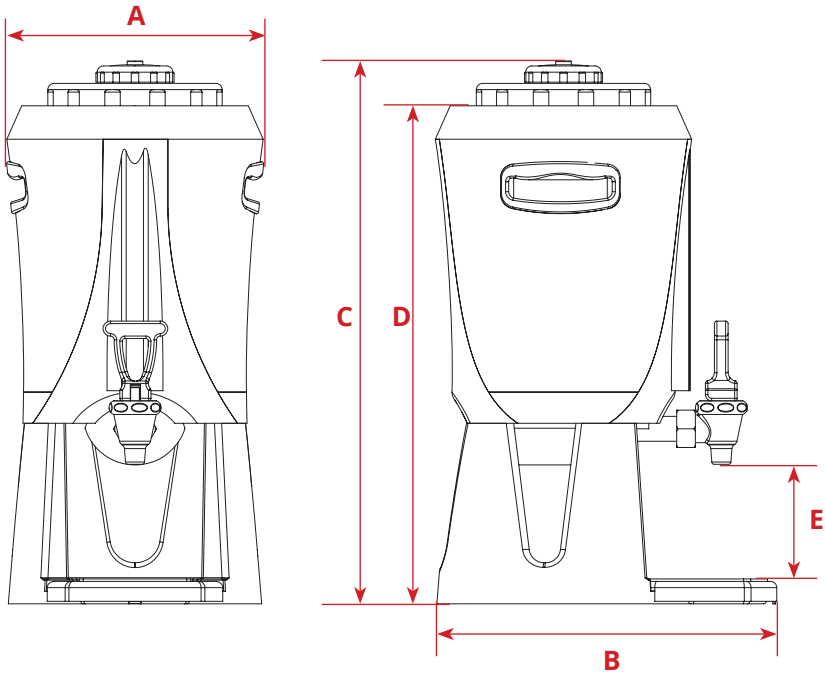
· Mega Gold A TK, Mega Gold M TK



Modell	A	B	C	D	E
Mega Gold A TK	655mm	205mm	445mm	390mm	806mm
Mega Gold M TK	655mm	205mm	445mm	390mm	806mm

► DIMENSJONER

· Serving Station 2.5L



Modell	A	B	C	D	E
Serving Station 2.5L	205mm	273mm	436mm	400mm	105mm

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 for 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.

Welbilt (China) Foodservice Co., Ltd
Bin Jiang District, Hangzhou, Zhejiang, China 310052 ChuangYe Road, SongGang China



CREM[®]

crem.coffee