

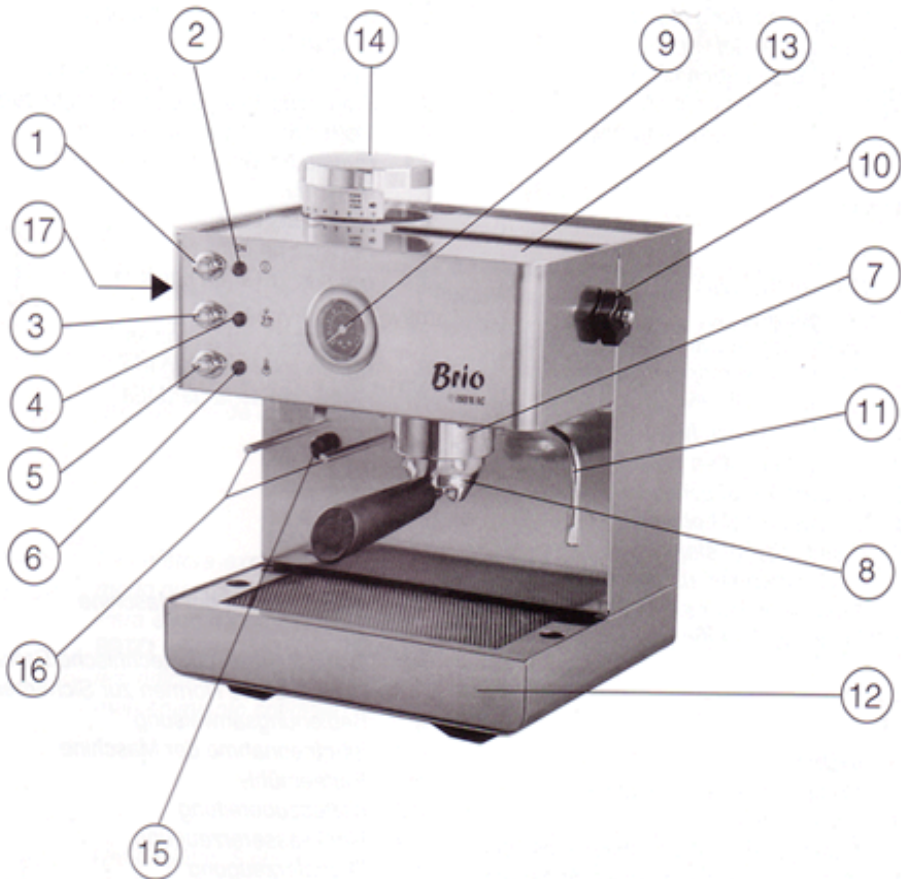
BRIO



Innehållsförteckning

1. Maskinens delar
1. Tillbehör
2. Teknisk data och egenskaper
3. Säkerhetsrekommendationer och föreskrifter
4. Användarinstruktioner
 - 4.1 Att starta maskinen – första gången eller om den varit avstängd en längre period
 - 4.2 Att använda kvarnen
 - 4.3 Att göra espresso
 - 4.4 Att få varmt vatten
 - 4.5 Att göra ånga
5. Rekommendationer, förslag och tips
6. Skötselrutiner
7. Garantiåtagande

BRIO



1. Maskinens delar

1. Huvudströmbrytare
2. Lampa som visar att huvudströmbrytaren är på/avslagen
3. Kaffeknappen
4. Lampa som visar att du aktiverat kaffeknappen
5. Ångknappen
6. Lampa som visar att du aktiverat ångknappen

7. Brygghuset
8. Filterhandtaget (filterhållaren)
9. Manometer (barmätare som visar trycket på vattnet som passerar kaffet i filterhållaren)
10. Ång/Vattenvred
11. Ång/Vattentappen
12. Vattenuppsamlaren med galler
13. Yta för att värma koppar
14. Bönhållare
15. Automatknapp för att starta malningen
16. Avlastningspiggar för filterhållaren
17. Spärrknappen för justera malningsgraden

1.1 Tillbehör

Filterhållare
Filter för en kopp
Filter för två koppar
Kaffemått
Tamper

Viktig information om Barmätare (5)

Barmätaren har i huvudsak ingen teknisk funktion för maskinens drift, men den hjälper dig att göra en god espresso. Lär dig utläsa vad din barmätare visar och vad du kan göra för att utveckla din espresso, så att den blir ännu godare.

Om din barmätare visar ca 4-6, har du för grovmalet kaffe i filterhållaren eller för lite kaffe i filterhållaren.

Åtgärd: pröva med finare malt kaffe nästa gång eller mer kaffe och pressa hårdare (pressa kaffet med ett tryck av 15 kg).

Om din barmätare visar ca 13-15 har du för finmalet kaffe i filterhållaren eller för mycket kaffe i filterhållaren, som du har pressat för hårt.

Åtgärd: pröva med kaffe som är lite grövre malt nästa gång eller mindre kaffe, eller pressa mindre hårt (pressa kaffet med ett tryck av 15 kg).

När barmätaren visar mellan 9-10 brukar du erhålla det bästa resultatet.

Creaman på din espresso är inte ett mått på bra espresso. Crema är framförallt fett i bönan som lägger sig ovanpå ytan. Robusta är en fet böna och Arabica är en mindre fet böna, robustan kan vara

stark för känsliga magar medans arabican är mildare, så låt dig inte luras av hur mycket crema du har på din espresso utan det bästa riktmärket är att den är god!

2. Tekniska data och egenskaper

Inbyggd kvarnfunktion, för nymalet kaffe
Solid metal konstruktion
Koppvärmarsposition i solid metall
Spilluppsamlare med galler i solid metall
Brygghus i förkromad kopparkonstruktion
Interna vatten-/ångör i koppar med by-pass säkerhetsfunktion
Ångtapp i förkromad koppar
Kopparkokare

Tekniska data

BRIO

Djup 270 mm	Pump 12-14 Amp
Bredd 300 mm	Tank 3 L
Höjd 360 mm	Styrka 1000W
Vikt 11 kg	Volt 230V – 50 Hz 115V – 60 Hz

Kaffemalare – Kapacitet 250 gr.

3. Säkerhetsrekommendationer och föreskrifter

- **Maskinen ska endast användas för det som den är ämnad för.**
- Om inte maskinen rätt och det uppkommer skada på person eller egendom, kan inte producenten stå till svars.
- Kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad för alla fel (förutom för de tips som nämns i denna broschyr).
- Kontrollera att du har samma voltkapacitet i vägguttaget som maskinen kräver.
- Du ska alltid ansluta maskinen till ett jordat uttag.
- Se till att din kontakt är ansluten till en jordfelsbrytare.
- För alla fel eller problem som inte omnämns här, ta ur elanslutningen och kontakta auktoriserad serviceverkstad. Försök ej själv kontrollera eller göra ingrepp i maskinen.
- Fyll inte vatten i tanken, då maskinen är elansluten.
- Försäkra dig om det finns vatten i tanken före användning av maskinen.
- Ändra aldrig malningsgraden under pågående malning.
- Glöm ej stänga av ångfunktionen, efter avslutad ångning.
- Låt aldrig ångröret vara i kontakt med mjölk då maskinen bygger upp trycket (risk för baksug och mjölken kan då blir kvar i kokaren och surnar).
- Placera aldrig händer eller andra kroppsdelar i närheten av ångtappen / brygghuset eller andra varma delar på maskinen – varmt vatten kan orsaka farliga brännskador.
- Stoppa aldrig händer eller annan kroppsdel eller objekt i maskinen när maskinen är elansluten.
- Ta aldrig i maskinen med våta händer eller fötter.
- Ta aldrig på maskinens heta delar, såsom brygghuset eller ångtappen.
- Före varje rutinkontroll, kontrollera att maskinen ej är elansluten. Slit aldrig i elkontakterna.

- Om huvudelkabeln skulle bli skadad, lämna in den till serviceverkstad för byte.
- Sänk aldrig ner maskinen i någon form av vätska.
- Använd aldrig frätande eller farliga vätskor för att göra rent maskinen.
- Utsätt inte maskinen för atmosfäriska störningar.
- Lämna ej maskinen obebakad med barn eller personer som inte vet hur man sköter maskinen.
- Placera ej maskinen i närheten av radiatorer eller andra värmekällor.

Brio

4. Användarinstruktioner

4.1 Att starta upp maskinen första gången eller när maskinen varit avstängd en längre period

- Ta ur maskinen ur den externa emballeringen. Kontrollera att maskinen är intakt och utan skador. Att samtliga accessoarer finns med (Se punkt 1.1).
- Placera maskinen på en vågrät slät yta.
- Ta bort maskinens överdel och ta ut vattentanken (placerad inuti maskinen).
- Fyll tanken med färskt vatten.
- Sätt tillbaka tanken i maskinen och placera båda siliconslangarna tillbaka i vattnet.
- Sätt tillbaka maskinens överdel.
- Anslut maskinen till ett eluttag.
- Sätt på huvudströmbrytaren (två lampor tänds)
övre lampan = Huvudströmslampan (nr 2)
mittlampan = Kaffelampan (nr 4)
- Placera en kopp under ångtappen.
- Öppna ångvredet (nr 10).
- Tryck på kaffeknappen (nr 3).
- Nu startar pumpen och till en början kan den låta något ansträngd under ett par minuter.
- Vänta tills det kommer vatten ut genom ångtappen (nr 11).
- Stäng ångvredet (nr 10).
- Stäng kaffeknappen (nr 3).
- Vänta nu 3-4 minuter till maskinen är uppe i tryck och kaffelampan släcks (4).
- Maskinen är nu klar att användas.

4.2 Att använda kvarnen

- På bönhållaren finns en gradmarkering från 0-10, där 0 är finaste malning och 10 den grövsta malning.
- Kaffemalaren är förinställd på malningsgrad 3 vid leverans – denna malningsgrad kan ibland behöva justeras beroende bl.a. på typ av bönor, blandning och vädret (läs mer om detta under tips).
- Placera färska kaffebönor i bönhållaren (nr 14).
- Välj om du vill göra en eller två espresso och placera enkoppsfilter respektive tvåkoppsfilter i filterhållaren (nr 8).
- För filterhållaren (nr 8) mot touchknappen (nr 15) för att starta malningen.
- Använd stödpinnarna (nr 16) för att avlasta filterhållaren (nr 8) under malprocessen.
- När du malt tillräckligt med kaffe i filterhållaren (se tips) pressar du kaffet med kaffetampen.

Om du skall justera malinställning/grovleken – för ner spärrknappen (nr 17) till botten och vrid bönhållaren till önskad finlek. Vi rekommenderar att göra denna justering när inga bönor finns i bönhållaren, annars är det lätt att det ligger bönor i malverket som kan skapa problem efter justeringen.

OBS!

Justera ALDRIG inställning av grovleken under tiden som malning pågår – Risk att du låser hela malmekanismen och maskinen måste lämnas till serviceverkstad.

Var noga med att kontrollera bönorna när du fyller på dessa i bönhållaren. Om det finns småsten, träbitar eller liknade partiklar kan de orsaka skador i malverket.

Det är lätt hänt att kaffe fastnar i kvarnen efter du har malt bönorna, speciellt om du finmaler kaffet d.v.s under malningsgrad 3. Därför är det viktigt att du rengör kvarnen regelbundet. Annars kan kaffevingarna nöta ut så att de inte för ut kaffet ur utkastaren, och så småningom låser detta.

Inget av ovan nämnda problem är således garantifel.

Vid sådana problem, kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad.

Rengörning av kvarnen:

Om du ofta finmaler kaffet dvs under malningsgrad 3, rekommenderar vi att du då och då kör igenom kvarnen enligt följande:

Ställ om kvarnen till att mala mycket grovt – kör igenom kvarnen med denna inställning tills du är säker på att den nya grovleken kommer ur utkastaren.

Kontrollera att elkontakten är urtagen ur eluttaget, ta därefter en pensel och gör rent utkastaren, "knacka" lite lätt på utkastaren för att vara säker att det inte ligger något kaffe kvar i den.

Återgå till önskade malningsgrad.

4.3 Att göra espresso

Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken.

- Maskinen skall vara påslagen och förberedd (se punkt 4.1).
- Förbered filterhållaren för en eller två koppar med nymalt kaffe och pressa kaffet hårt med tampen.
- Fäst filterhållaren (nr 8) i brygghuset (nr 7).
- Placera en eller två koppar under filterhållarens utlopp.
- Tryck på kaffeknappen (nr 3).
- När du uppnått önskad mängd espresso i koppen, tryck av kaffeknappen (nr 3).
- Ta bort filterhållaren (nr 8) från brygghuset (nr 7).
- Töm ut kaffesumpen och sätt tillbaka filterhållaren tom i brygghuset.
- Det kommer att droppa ca 30 droppar från brygghuset när du tagit bort filterhållaren – det skall det göra! Det beror på att det redan uppkokade vattnet ska ut ur maskinen och ej tillbaka till kokaren.
- Upprepa för ytterligare espressobrygning .

4.4 Att få varmt vatten (max kapacitet 2 dl/gång)

- Hett vatten kan skapa svåra brännskador.

- Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång/vattentappen (nr 11).

- Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken.

- Maskinen skall vara påslagen och förberedd (se punkt 4.1).
- Placera tekoppen under ång/vatten tappen (nr 11).
- Öppna ångvredet (nr 10).
- Tryck på kaffeknappen (nr 3) varmt vatten kommer ut genom ång-/vattentappen.

- När önskad mängd vatten uppnåtts (max 2dl/gång), stäng ångvredet (nr 10).
- Tryck av kaffeknappen (nr 3).

Observera kapaciteten av varmt vatten är endast 2 dl för denna modell vilket man bör tänka på då man ska göra te.

4.5 Att göra ånga

- Hett vatten kan skapa svåra brännskador.

- Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång-/vatten- tappen (nr 11).

- Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken.

- Maskinen skall vara påslagen och förberedd (se punkt 4.1).
- Tryck på ångknappen (nr 5).
- Ånglampan (nr 6) och Kaffelampan (nr 4) tänds.
- Vänta ca 30 sekunder (den tid det tar för maskinen att bygga upp ångtrycket).
- Förbered mjölk i en skumkär – gärna 3% fet kall mjölk i ett konformat metallkär för att uppnå bästa skummet.
- Före du skummar mjölken, rekommenderar vi att alltid att öppna ångvredet bara en bråkdels sekund, bara för att släppa ut överskottsvattnet från ångtappen (så att inte detta vattnet hamnar i mjölkskummet).
- Placera ångtappen i skumkärlet först när trycket är uppbyggt ej tidigare, då det kan uppstå ett baksug och mjölken åker in genom ångtappen och hamnar i kokaren och surnar).
- Placera ångtappen (nr 11) ca 1 cm under mjölkytan.
- Öppna ångvredet (nr 10).
- Börja med att skumma mjölken med ångtappen 1 cm under ytan för att få ett fluffigt skum och för tappen djupare mot botten i slutet av momentet (för uppvärmning). Det är viktigt att vinkla ångröret så att det uppstår en virvel i mjölken.
- Stäng ångvredet (nr 10) och torka bort överbliven mjölk från ångröret med fuktig trasa efter att du tagit bort skumkärlet.
- Tryck av ångknappen och gör VARJE GÅNG ett av följande två moment:

1) Ta ett tomt käril och sätt under ångröret och öppna ångvredet (nr 10) igen och tryck på kaffeknappen (nr 3) vänta tills det kommer ut vatten ur ångröret (nr 11), Stäng ångvredet (nr 10) och tryck av kaffeknappen (nr 3).

2) Det går även bra att, efter att du har ångat färdigt mjölken och tryckt av ångknappen(nr 5): tryck på kaffeknappen (nr3) och vänta tills det kommer ut vatten genom brygghuset (nr 7) Men isåfall är

det viktigt att du rengör ångtappen med en fuktig duk på utsidan och då och då kör igenom ångröret manuellt .

Detta moment är **MYCKET VIKTIGT** att det görs av två anledningar:

Efter ångmomentet är kokaren utan vatten och om den inte återfylls med vatten bränns värmeelementet i kokaren och maskinen måste lämnas till serviceverkstad för reparation. För att rensa ångröret från eventuella mjölkpartiklar som efter en tid sätter igen ångröret.

Du vet med säkerhet att kokaren är återfylld med vatten då det kommer ut vatten genom ångröret eller brygghuset (som moment 1 och 2 ovan beskriver).

- Maskinen är klar att användas som vanligt.

OBS!

Det kan bli ett baksug genom ångtappen när maskinen bygger upp trycket, SÅ LÅT ALDRIG ÅNGRÖRET KOMMA I KONTAKT MED MJÖLK NÄR MASKINEN BYGGER UPP TRYCKET (I SÅ FALL RISKERAR DU ATT MJÖLKEN SUGS IN I MASKINEN OCH HAMNAR I KOKAREN DÄR DEN SURNAR – Tecken på detta är om det kommer brunt vatten ur maskinen, uppsök isåfall auktoriserad servicecenter) Detta är inget garantifel.

5. Rekommendationer, förslag och tips

Böner och malning

För att uppnå en god espresso med bästa resultat:

Ha alltid färskt nymalet kaffe – var noga med att använda kaffe med bra kvalitet. Om du köper färdigmalet kaffe, var noga med att det är malt för att användas till espressobrygning (inte samma grovlek som för vanligt bryggkaffe)

Försök att finna ut vilken blandning du tycker bäst om. Vanligtvis talar man om två olika bönsorter: Arabica och Robusta (och ofta nämner man var de vuxit, t.e.x. Colombia, Java, Brasilia etc.)

Enkelt beskrivet är Arabica en finare böna som är varsammare mot magen och inte så fet, den ger därmed bara lite crema.

Robusta är en fetare böna och ger mer crema på espresson, och kan vara stark för vissa magar.

Man blandar ofta både Arabica och Robusta med ett bra resultat.

Förvara alltid bönorna torrt och mörkt (om bönan svettas kan det tyda på att den är gammal och bör bytas). Köper du färdigmalet kaffe köp inte för mycket varje gång – förvara gärna kaffet i plåtburk i kylen, det finns även de som väljer att förvara bönorna i frysen.

Det bästa resultatet erhåller du alltid om du har nymalet kaffe.

Det finns en generell regel att man ska använda ca 7-12 gr kaffe till en kopp espresso och en viss tid för vattnet att passera kaffet i filterhållaren. Vi rekommenderar att du prövar dig fram för att finna

din favorit, det beror väldigt mycket på bönsorten, hur den är rostad och hur fint du maler den och om du föredrar en Basso = Låg, Strietto = Tight eller Doppio = Dubbel etc.

Styrkan på espresson beror på hur snabbt vattnet passerar kaffet (om du mal grovt passerar vattnet snabbt och smaken blir mildare / om du malt väldigt fint tar det längre tid för vattnet att passera kaffet och du får mer smak från kaffet).

Hur du ska mala dina bönor och styrkan på ditt kaffe kommer du att kunna avläsa genom att titta på barmätaren när vattnet passerar genom bönan.

Normalt brukar vi rekommendera att barmätaren går upp till ca 8 bar när vatten kommer ut från filterhållarpipen (nr 8) för att få en lagom arom på espresson. (Barmätaren använder du för att avläsa trycket på vattnet som passerar kaffet). Önskar du en starkare espresso, justera i så fall till en finare malningsgrad. Du kommer då att märka att barmätaren går upp och att det blir mer styrka på espresson.

Massor av crema innebär inte alltid att du har den bästa espresson, utan beror ibland på att du använder en fetare böna. Prova dig fram med olika sorter. Det viktiga är att espresson smakar gott!

Tänk på

Att alltid lämna filterhållaren i brygghuset, d.v.s töm ut sumpen och sätt tillbaka filterhållaren i brygghuset på maskinen efter användning (så att filterhållaren alltid är varm och förbered när du vill göra en ny espresso).

Att alltid förvara kopporna ovanpå maskinen – då är de alltid uppvärmda när du vill göra en rykande het espresso.

Att alltid ta ut vattentanken då du fyller på färskvatten i maskinen, annars riskerar du att spilla och få in vatten i elsystemet.

Att det är enkelt att hålla ren maskinen med hjälp av vanlig fönsterputs (men se till att maskinen inte är elansluten under rengörning).

Att kaffefläckar på metallhöljet bäst tas bort med vanligt färskvatten.

Att du får bästa mjölkskummet om du skummar det med ångtappen ca 1 cm under ytan – när du skummat färdigt, sätt ner skumkärlet hårt ett par gånger i bordet för att få ett kompakt och krämigt skum.

Om du bara vill ha varm mjölk, för då ångtappen i botten på mjölkkärlet tills mjölken nått önskad värme.

6. Skötselrutiner

Försäkra dig om att hålla maskinen i god kondition genom daglig skötsel

Kontrollera att elkontakten är urdragen under rengörning.

Dra eller slit aldrig i elanslutningen.

Rengör vattentanken regelbundet.

Byt vatten dagligen.

Rengör dagligen filterhållaren med varmt vatten.

Rengör dagligen galler (nr 10) med varmvatten och töm vattenuppsamlaren.

Rengör och avlägsna eventuella mjölkrester (speciellt utloppshålen på ångtappen) (skruva loss yttersta delen på ångtappen och rengör även ångrörets hål med en tandpetare).

Rengör brygghuset (nr 3) dagligen för att avlägsna eventuella gamla kaffepartiklar runt gummipackningen och under brygghuset med hjälp av en speciel pensel eller med en oanvänd bakpensel.

Kör igenom brygghuset dagligen med varmt vatten.

Avkalkning

Avkalkning är viktigt att göra regelbundet beroende på hårdhetsgraden – desto hårdare vatten ju oftare avkalkning minst 1 gång varje månad.

Vi rekommenderar gärna att man avkalkar med vinäger med tanke på miljön.

Avkalkning med vinäger

Steg 1 - (Detta görs för att rensa kokaren på eventuella kalkpartiklar).

3 dl vinäger + 1 dl färskvatten = vinägerblandning.

Häll blandningen i vattentanken och när du märker att vinägerblandningen kommer ut genom brygghuset, stäng av maskinen (tänk på att det första vattnet som kommer ur brygghuset är det som var i kokaren, inte vinägerblandningen).

Stäng av maskinen.

Låt maskinen stå över natten (gärna 12 timmar).

Byt ut vinägerblandningen mot färskvatten.

Kör igenom maskinen med det färska vattnet.

Ett enkelt sätt att hålla maskinen blank

Rengör maskinen med en fuktig trasa med fönsterputs, torka av med en torr trasa (maskinen skall alltid vara avslagen när detta görs).

7. Garantiåtagande

För att åberopa garanti krävs alltid uppvisande av kvitto.

Garantin gäller ej för fel som uppstår på grund av felaktig skötsel eller hantering av maskinen. Det är därför viktigt att läsa och följa dessa instruktioner noga före användning.

Vid fel, kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad.

Garantin gäller endast under förutsättning att maskinen används enligt instruktionerna i denna manual.

Isomac samt återförsäljare fransäger sig allt ansvar och kan inte ges skuld om maskinen utsätts för felaktig hantering.

Lycka till med din nya espressomaskin !

Giovanni Fontana – Isomac