

Glass Line Espressomaskine Model 13488-56 - Dansk brugermanual



Læs denne vejledning og opbevar den på et sikkert sted. Hvis du overdrager maskinen, skal du også overdrage vejledningen. Fjern al emballagen, men gem den, indtil du ved, at maskinen virker.

vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Følg grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder:

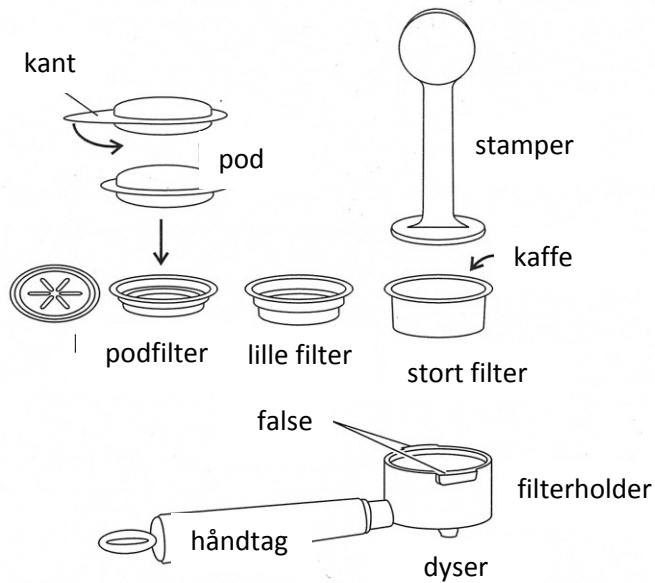
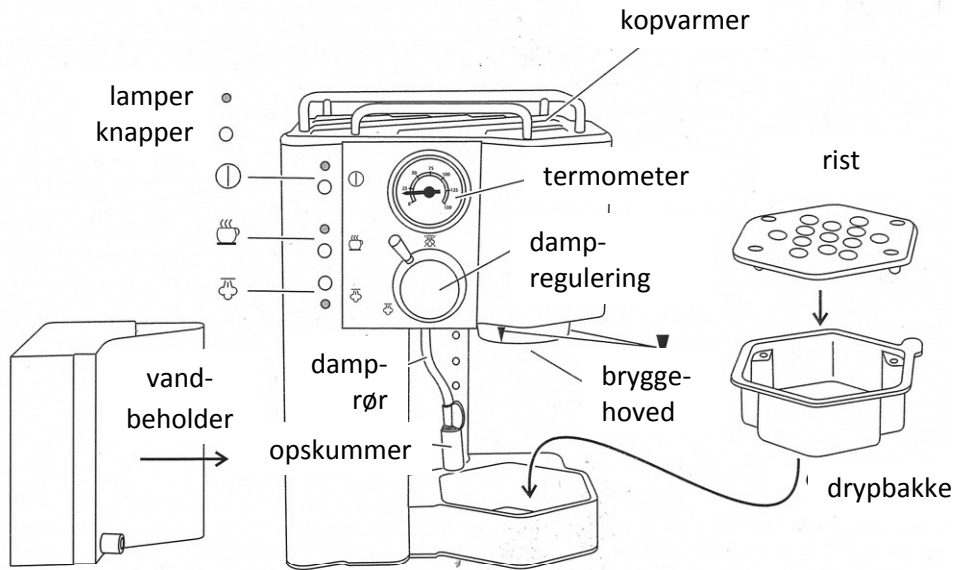
1. Denne maskine må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Anvend og opbevar maskinen uden for børns rækkevidde.
2. Forsigtig – denne maskine anvender damp under tryk.
3. Efterlad ikke maskinen uden opsyn, når stikket er sat i.



4. Anbring ikke maskinen i væske, brug den ikke på et badeværelse, i nærheden af vand eller udendørs.
5. Rør ikke ved varme overflader (f.eks. filter, filterholder, dampør). Faren for forbrændinger varer ved længe efter kogningen. Anbring maskinen og ledningen væk fra bordkanter og uden for børns rækkevidde.
6. Når du bruger opskummeren, sørg for at holde fingrene væk fra dampen.
7. Anvend kun rent, koldt, friskt vand; fyld ikke vandbeholderen med mælk eller nogen anden væske.
8. Anbring maskinen på en stabil, plan flade, som tåler varme.
9. Ledningen føres, så den ikke hænger frit, og så man ikke kan falde over den eller blive fanget af den.
10. Denne maskine må ikke styres af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
11. Træk stikket ud, når maskinen ikke er i brug, før den flyttes, og før den rengøres.
12. Hold maskinen og ledningen væk fra varmeplader, kogeplader og brændere.
13. Anvend ikke andet tilbehør eller ekstraudstyr end det, vi leverer.
14. Anvend ikke maskinen til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
15. Anvend ikke maskinen, hvis den er beskadiget eller har funktionsfejl.
16. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person, så man undgår risici.



Russell Hobbs



Kun til anvendelse i en normal husholdning

før maskinen tages i brug første gang

1. Fyld vandbeholderen, og kør maskinen uden kaffe.
2. Lad den køle af, smid vandet ud, og brug den så på normal vis.

flaskevand

3. Hvis du bruger flaskevand, så kontroller, at der ikke er tilsat andre ingredienser, smagsstoffer osv., og brug vand uden brus og ikke med brus. Kuldioxiden, som giver bruset, vil give din kaffe en dårlig smag.





forberedelse

4. Anbring maskinen på en stabil, plan flade, som tåler varme.
5. Ledningen føres, så den ikke hænger frit, og så man ikke kan falde over den eller blive fanget af den.
6. Sæt endnu ikke stikket i.

påfyldning af vand

7. Træk vandbeholderen ud fra siden af maskinen.
8. Fyld beholderen med vand. Fyld den ikke helt op – så undgår du at spilde på vejen fra vandhanen til maskinen.
9. Sæt vandbeholderen på plads i siden af maskinen.
- * Pres bunden af vandbeholderen grundigt på plads for at sikre, at ventilen er åben, og vandet kan løbe frit ind i kedlen.

udluftning af pumpen

10. For at fjerne luftlommer skal maskinen udluftes ved at tvinge vand og damp gennem systemet.
 - a) Maskinen udluftes, før den tages i brug, efter isætning af vandbeholderen, efter opfyldning, hvis beholderen er løbet tør, eller hvis maskinen har været ude af drift i mere end en time.
 - b) Sæt en ovnfast beholder under bryggehovedet for at opsamle vandet.
 - c) Sæt stikket i.
 - d) Tryk og slip  knappen.
 - e)  lampen vil lyse og vil være tændt, så længe maskinen er forbundet til strømmen.
 - f) Tryk og slip  knappen.
 - g) Der kommer vand ud af bryggehovedet.
 - h) Lad det løbe, indtil opsamlingsbeholderen er halvt fuld.
 - i) Tryk og slip  knappen for at stoppe pumpen.
 - j) Maskinen er nu udluftet og klar til at brygge kaffe. Hæld vandet ud af opsamlingsbeholderen.
 - k) Kontroller vandstanden i beholderen, og fyld op efter behov.



påfyldning af kaffe

11. Til en enkelt espressokop anvendes det lille filter, og til to kopper anvendes det store filter.
12. Fyld filteret op til kanten.
13. Stamp kaffen ned med stamperen.
14. Det skal være faststampet men ikke kompakt.
15. Sæt filteret i filterholderen, og pres det ned for at låse det fast.
16. Fjern eventuelt kaffegrums fra kanten, da det ellers ikke vil kunne sættes ordentligt ind i bryggehovedet.








pods

17. Anbring en pod i podfilteret.
18. Kontroller at hele kanten rundt om den anbragte pod er inden for filteret.
19. Sæt filteret i filterholderen, og pres det ned for at låse det fast.

isætning

20. Drej filterholderens håndtag, så det står ud for den venstre pil  foran på maskinen.
21. Falsene øverst på filteret bør låses fast i falsene på bryggehovedet.
22. Drej håndtaget til den højre pil  på maskinens højre side for at låse filterholderen på plads.
- * Pilene passer muligvis ikke helt præcist sammen – drej håndtaget så langt, som det kan komme uden at belaste det.

brygning af espresso

23. Anbring en eller to kopper på drypbakkens rist, så de står under filterholderen. En enkelt kop anbringes under begge dyser, mens to kopper anbringes under hver sin dyse.
24. Sæt stikket i stikkontakten.
25. Tryk og slip  knappen.
26.  lampen vil lyse og vil være tændt, så længe maskinen er forbundet til strømmen.
27. Kedlen vil begynde at varme op.
28. Når  knappen lyser, er den klar til at lave espresso.
29.  knappen vil tænde og slukke i takt med, at termostaten sørger for at holde den rette temperatur.
30. Vent på, at  knappen lyser igen.
31. Tryk og slip  knappen.
32. Du kan høre pumpen arbejde, og der kommer kaffe ud af dyserne.
33. Hold øje med, hvor meget der er i kopperne.
34. Tryk og slip  knappen for at stoppe pumpen.
- * Stop pumpen, lige før kopperne er så fyldte, som det ønskes (25-30 ml pr. kop), da der stadig skal være plads til væsken fra filteret.
35. Lampen ved siden af knappen vil slukkes.
36. Hvis du skal lave cappuccino, gå til afsnittet om "**cappuccino**" nedenfor.

mere?

37. Toppladen på maskinen vil være varm. Hvis du skal lave flere kopper espresso, kan du bruge pladen til at varme kopperne på.
38. Hold din hånd på maskinens side for at stabilisere den.
39. Tag fat i filterholderens håndtag med den anden hånd, drej håndtaget mod venstre, og tag den ud af bryggehovedet.
40. Vip kaffegrumset ud af filteret.
41. Lad filteret og filterholderen køle ned, og tag så filteret ud af filterholderen.
42. Rens filteret og filterholderen med friskt, rent vand.
43. Kontroller vandstanden i beholderen, og fyld op efter behov.
44. Gå tilbage til punkt 11, og fyld filteret med kaffe.

færdig?

45. Tryk og slip  knappen.
46. Træk stikket ud, lad maskinen køle ned, og rengør den så (se "**rengøring og vedligeholdelse**")





cappuccino

47. Cappuccino er espresso med opskummet mælk på toppen.
48. Du skal bruge et krus eller en lille kande med kold mælk og en kop til at fange eventuelle dryp.
49. For at der kan være plads til skummet, skal man ikke fylde kruset mere end to tredjedele.
50. Kruset skal helst være højt og smalt, da mælken skal være dyb nok til at dække spidsen på opskummeren uden at ramme bunden af kruset.
51. Vi har fundet ud af, at letmælk giver bedre resultater end sødmælk. Du må eksperimentere for at finde frem til den type, der virker bedst i dit område.
52. Forsøg ikke at lave for meget skum på en gang. For meget damp vil få skummet til at falde sammen, så du ender med kun at have varm, vandet mælk.

opskumning

53. For at få det bedste resultat bør man lave skummet lige efter, at man har lavet kaffen, så maskinen stadig er varm.
54. Drej opskummeren, så den kommer fri af drypbakken.
55. Anbring kruset med mælken under opskummeren, og hold det, så opskummeren er lige under mælkens overflade.

forsigtig, så du undgår risikoen for forbrænding: hold fingre osv. væk fra dampen.

56. Tryk og slip  knappen.
57.  lampen vil slukke.
58. Termometeret vil vise, at temperaturen er stigende. Når den kommer op på damptemperaturen, vil  lampen lyse.
59. Vent, indtil  lampen lyser.

60. Gradvist drej dampreguleringsknappen mod uret (☞).
61. Bevæg kruset forsigtigt op og ned, så spidsen på opskummeren hele tiden er lige under mælakens overflade.
62. Løft ikke spidsen på opskummeren ud af mælken, da den så vil sprøjte.
63. Fortsæt, indtil du har så meget skum, som du har brug for.
64. Drej dampreguleringsknappen hele vejen med uret for at lukke for den (☒).
65. Tryk og slip ☞ knappen.
66. Drej opskummeren tilbage over drypbakken, da den vil dryppe.
67. For at lave cappuccino tilsætter man skum oven på koppen/kopperne med espresso.

rengør opskummeren

68. Man skal rengøre opskummeren, damprøret og dysen straks efter brug for at undgå, at mælkeresterne tørrer ind og blokerer damprøret og dysen. Det er også uhygiejnisk.
69. Hold en kop under opskummeren, så spidsen på opskummeren er godt nede i koppen.
70. Gradvist drej dampreguleringsknappen mod uret (☞).
71. Lad lidt damp komme igennem for at fjerne eventuelle mælkerester inde i opskummeren.
72. Drej dampreguleringsknappen hele vejen med uret for at lukke for den (☒).

mere?

- * Hvis du gerne vil lave mere kaffe efter at have brugt opskummeren, skal du vente, til temperaturen falder, og ☞ lampen lyser igen.
73. Hvis du forsøger at lave kaffe på den samme temperatur, som man bruger til damp, vil du skolde kaffen og ødelægge smagen, så vær tålmodig.
 74. Det kan tage op til 10 minutter for den at køle ned. Det afhænger af de lokale forhold.
 75. Hvis du gerne vil have det til at gå lidt hurtigere, kan du bruge pumpen til at køle opvarmningsenheden.

vær meget forsigtig – du arbejder med kogende vand og damp.

- a) Kontroller vandstanden i beholderen, og fyld op efter behov.
- b) Anbring en 300 ml ovnfast beholder under bryggehovedet for at opfange vandet.
- c) Tryk og slip ☞ knappen.
- d) Der kommer vand ud af bryggehovedet.
- e) Lad det løbe, indtil viseren på termometeret kommer ned på 100 (ca. 40 sekunder/ca. 250 ml vand).
- f) Tryk og slip ☞ knappen for at stoppe pumpen.
- g) Vent på, at ☞ lampen slukker og tænder igen (yderligere ca. 20 sekunder).
- h) Hæld vandet ud af beholderen.
- i) Kontroller vandstanden i beholderen, og fyld op efter behov.
- j) Gå tilbage til punkt 11, og fyld filteret med kaffe.

opvarmning af mælk

76. For at varme mælken til din kaffe skal du følge proceduren for at lave skum, men dykke opskummeren ned i mælken, så dampen bobler op gennem mælken og derved opvarmer den. Hold nøje øje med mælken. Hvis du bruger for meget damp, får du vandig mælk.

varmt vand

77. Hvis du vil anvende maskinen til at lave varmt vand til the eller andre drikkevarer, skal du følge proceduren for at lave kaffe men tage filteret ud af filterholderen, så der drypper rent varmt vand ud af dyserne.

rengøring og vedligeholdelse

1. Træk stikket ud, og lad maskinen køle ned, før du rengør den eller stiller den væk.
2. Hold din hånd på maskinens side for at stabilisere den.
3. Tag fat i filterholderens håndtag med den anden hånd, drej håndtaget mod venstre, og tag den ud af bryggehovedet.
4. Vip kaffegrumset ud af filteret.
5. Lad filteret og filterholderen køle ned, og tag så filteret ud af filterholderen.
6. Løft risten af drypbakken.
7. For at fjerne drypbakken løfter man den op.
8. Rengør ydersiderne af maskinen med en fugtig klud.
9. Vask de aftagelige dele i varmt sæbevand, skyl grundigt og tør dem.

10. Sæt drypbakken tilbage nederst i maskinen.
11. Sæt risten tilbage på drypbakken.
12. Ingen af maskinens dele må vaskes i opvaskemaskine.
13. De ekstreme forhold inde i opvaskemaskinen kan ødelægge overfladebehandlingen på delene.
14. Anbring ikke maskinen i vand eller nogen anden væske.
15. Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skuremidler eller opløsningsmidler.

afkalkning

16. Tilkalkning vil få maskinen til at overophede og dermed gøre levetiden kortere. Det vil også forlænge brygningstiden.
 17. Maskinen afkalkes jævnlige. Hvis du bemærker, at brygningstiden bliver længere, skal du gøre intervallerne mellem afkalkningerne kortere. I områder med meget hårdt vand kan det være nødvendigt at afkalke så ofte som en gang om måneden eller at bruge filtreret vand i stedet for almindeligt postevand.
 18. Anvend et anerkendt afkalkningsprodukt til brug i plastbeholdere. Følg vejledningen på afkalkningsproduktets pakning. Når afkalkningen er færdig, tøm maskinen, og lad maskinen køre to gange mere med friskt vand men uden kaffe. Smid vandet ud for at sikre, at der ikke er nogen kemikalierester tilbage i kaffemaskinen.
- * Hvis man returnerer produkter under garantien med skader forårsaget af tilkalkning, vil der blive opkrævet en reparationsafgift.