



BRIO



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

NOTICE D' EMPLOI ET ENTRETIEN

INSTRUKTIONSBOK

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

I

La macchina per caffè espresso **BRIO** è stata progettata e costruita con cura per garantire qualità, sicurezza ed affidabilità nel tempo.

Per essere certi di sfruttare al meglio le potenzialità e di mantenere inalterate le prestazioni della **BRIO** consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana della macchina.

GB

USA

The **BRIO** espresso coffee machine is designed and constructed with care to ensure quality, safety and reliability in time.

To be certain of exploiting its potential in the best possible way and maintaining top performance of the **BRIO** unaltered we recommend that you follow the instructions in this simple booklet very carefully to install and use the machine and perform daily maintenance correctly.

F

La machine à café expresso **BRIO** a été soigneusement projetée et construite pour garantir qualité, sécurité et fiabilité dans le temps.

Afin d'exploiter au mieux les potentialités de la machine **BRIO** et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la manutention quotidienne de la machine.

SE

Denna espressomaskin **BRIO** är designad och konstruerad med största möjliga varsamhet för att försäkra oss om att ni erhåller en säker och pålitlig produkt. Vi rekommenderar att läsa noggrant och följa instruktionerna väl, före ni installerar och använder maskinen.

D

Um Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit auf lange Zeit zu garantieren, wurde die Espressomaschine **BRIO** mit besonderer Sorgfalt projektiert und hergestellt.

Wir empfehlen, die nachfolgende Anleitung für Bedienung und tägliche Wartung genauestens einzuhalten, um die Leistungsfähigkeit der **BRIO** bestens zu nutzen und zu erhalten.

I**INDICE**

1. *Componenti della macchina*
- 1.1 *Accessori*
2. *Caratteristiche e dati tecnici*
3. *Avvertenze e norme per la sicurezza*
4. *Istruzioni per l'utente*
- 4.1 *Messa in funzione della macchina*
- 4.2 *Macinatura del caffè*
- 4.3 *Erogazione del caffè*
- 4.4 *Erogazione dell'acqua calda*
- 4.5 *Erogazione del vapore*
5. *Consigli e suggerimenti*
6. *Manutenzione ordinaria*
7. *Decadimento della garanzia*

GB**USA****INDEX**

1. *Parts of the machine*
- 1.1 *Accessories*
2. *Characteristics and technical data*
3. *Safety recommendations and rules*
4. *Instructions for the user*
- 4.1 *Starting the machine*
- 4.2 *Use of the coffee grinder*
- 4.3 *Preparation of coffee*
- 4.4 *Distribution of hot water*
- 4.5 *Distribution of steam*
5. *Recommendations and suggestions*
6. *Routine maintenance*
7. *Invalidation of the warranty*

F**INDEX**

1. *Composants de la machine*
- 1.1 *Accessoires*
2. *Caractéristiques et données techniques*
3. *Avertissements et normes de sécurité*
4. *Instructions pour l'utilisateur*
- 4.1 *Mise en marche de la machine*
- 4.2 *Mouture du café*
- 4.3 *Distribution du café*
- 4.4 *Distribution d'eau chaude*
- 4.5 *Distribution de vapeur*
5. *Conseils et suggestions*
6. *Manutention ordinaire*
7. *Expiration de la garantie*

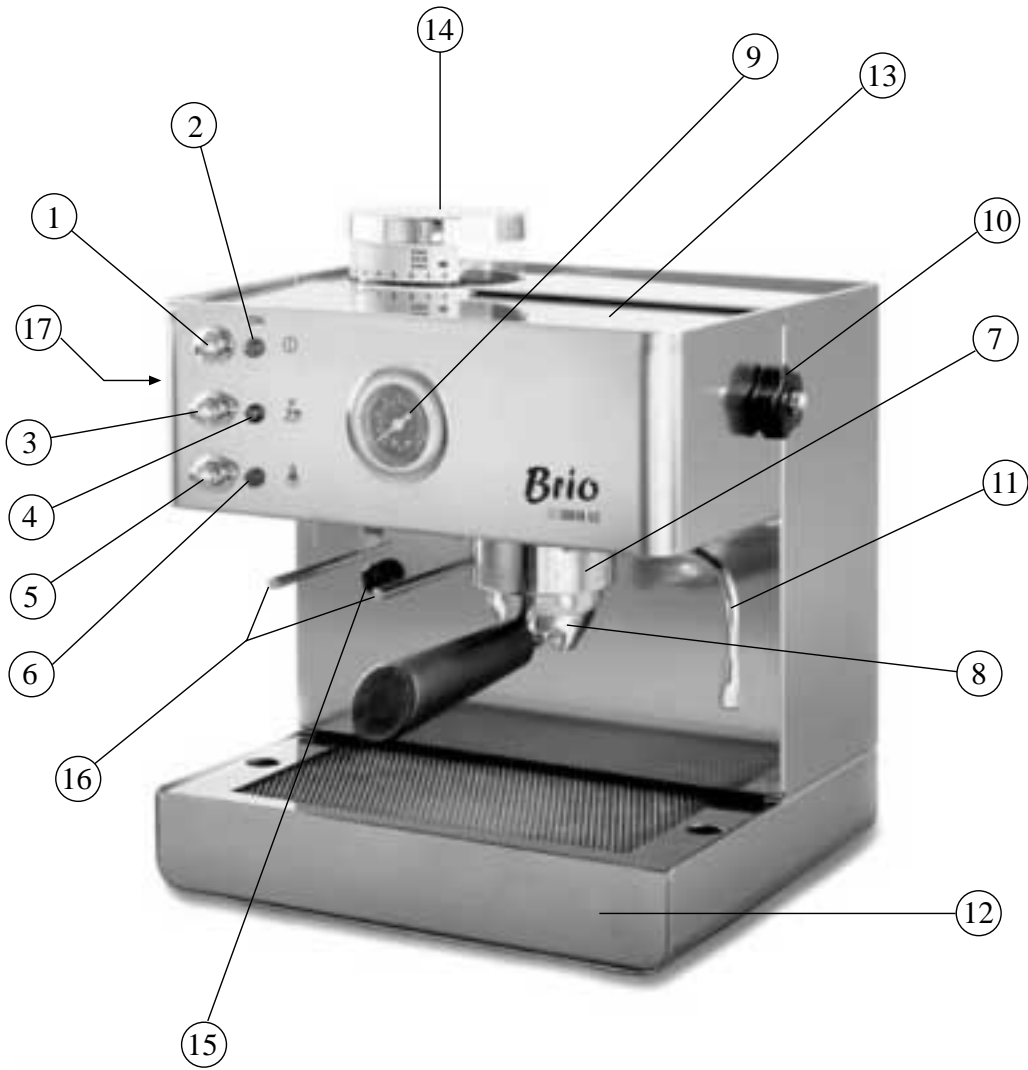
SE**FÖRTECKNIN**

1. *Delarna på maskinen*
- 1.1 *Accessoarer*
2. *Teknisk data och karaktäristiska egenskaper*
3. *Säkerhet och rekommendationer*
4. *Användarinstruktion*
- 4.1 *Att starta maskinen – första gången eller om den varit avstängd längre perioder*
- 4.2 *Förberedelser för att göra espresso*
- 4.3 *Att få varmvatten till te*
- 4.4 *Att göra ånga*
5. *Rekommendationer, förslag och små tips*
6. *Skötselrutiner*
7. *Garantiåtagande*

D**INHALT**

- 1 *Komponenten der Maschine*
- 1.1 *Zubehör*
2. *Eigenschaften und technische Daten*
3. *Hinweise und Normen zur Sicherheit*
4. *Bedienungsanweisung*
- 4.1 *inbetriebnahme der Maschine*
- 4.2 *Kaffeemühle*
- 4.3 *Kaffe Zubereitung*
- 4.4 *Heißwassererzeugung*
- 4.5 *Dampferzeugung*
5. *Empfehlungen und Hinweise*
6. *Regelmäßige Wartung*
7. *Garantieverfall*

BRIO



I 1. COMPONENTI DELLA MACCHINA

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Interruttore generale | 13. Scalda-porta tazze |
| 2. Spia accensione generale | 14. Contenitore caffè in grani |
| 3. Interruttore caffè | 15. Micro-interruttore |
| 4. Spia caffè | 16. Perni portafiltro |
| 5. Interruttore vapore | 17. Cricchetto |
| 6. Spia vapore | |
| 7. Gruppo erogatore caffè | <u>1.1 Accessori</u> |
| 8. Portafiltro | Portafiltro |
| 9. Manometro caffè/pompa | Filtro da 1 tazza |
| 10. Manopola del rubinetto acqua/vapore | Filtro da 2 tazze |
| 11. Lancia acqua/vapore | Misurino |
| 12. Cassetto raccogli-gocce con griglia appoggia-tazze | Pressino |

GB USA 1. PARTS OF THE MACHINE

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Main switch | 13. Cup rack warmer |
| 2. Power on light | 14. Coffee bean container |
| 3. Coffee switch | 15. Micro-switch |
| 4. Coffee light | 16. Filter holder pins |
| 5. Steam switch | 17. Ratchet |
| 6. Steam light | |
| 7. Coffee distribution unit | <u>1.1 Accessories</u> |
| 8. Filter holder | Filter holder |
| 9. Coffee/pump pressure gauge | Filter for 1 cup |
| 10. Water/steam tap knob | Filter for 2 cups |
| 11. Water/steam nozzle | Measure |
| 12. Drip tray with cup rack | Presser |

F 1. COMPOSANTS DE LA MACHINE

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Interrupteur général | 13. Réchauffe porte-tasse |
| 2. Voyant d'allumage général | 14. Conteneur café en grain |
| 3. Interrupteur café | 15. Micro-interrupteur |
| 4. Voyant café | 16. Chevilles porte-filtre |
| 5. Interrupteur vapeur | 17. Cliquet |
| 6. Voyant vapeur | |
| 7. Groupe distributeur de café | <u>1.1 Accessoires</u> |
| 8. Porte-filtre | Porte-filtre |
| 9. Manomètre café/pompe | Filtre 1 tasse |
| 10. Poignée du robinet eau/vapeur | Filtre 2 tasses |
| 11. Lance eau/vapeur | Doseur |
| 12. Tiroir ramasse-gouttes avec grille d'appui pour les tasses | Presse-café |

SE 1. DELAR PÅ MASKINEN

- | | |
|--|--|
| 1. Huvudströmbrytare | 12. Vattenuppsamlaren med galler |
| 2. Lampa som visar att huvudströmbrytaren är på/avslagen | 13. Yta för att värma koppar |
| 3. Kaffeknappen | 14. Bönhållare |
| 4. Lampa som visar att du aktiverat kaffe knappen | 15. Automatknapp för att starta malningen |
| 5. Ångknappen | 16. Avlastnings piggar för filterhållaren |
| 6. Lampa som visar att du aktiverat ångknappen | 17. Spärknappen för justera malningsgraden |
| 7. Brygghuset | |
| 8. Filterhandtaget (Filterhållaren) | <u>1.1 Accessoarer</u> |
| 9. Manometer (visar trycket på vattnet som passerar kaffet i filterhållaren) | Filterhållare |
| 10. Ång/Vattenvred | Filter för en kopp |
| 11. Ång/Vattentappen | Filter för två koppar |
| | Kaffemått |
| | Tamper |

Viktig information om Manometern (5)

Manometern har i huvudsak ingen teknisk funktion för maskinens drift, men den hjälper till att vägleda dig till en god espresso. Lär dig att utläsa vad din manometer talar om för dig och vad du kan göra åt det för att utveckla dig och din espresso, så att espresson får det resultat som du vill ha!

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

Åtgärd : pröva med finare malet 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 så har du för mycket kaffe i filterhållaren som du har pressat för hårt

Åtgärd: pröva med kaffe som är lite grövre malet nästa gång eller mindre kaffe eller pressa inte så hårt (pressa kaffet med ett tryck av 15 kg)

När barmätaren visar mellan 8 -10 brukar du erhålla det bästa resultatet

Crema på din espresso är inte ett mått på att du har den bästa espresson. Crema är framförallt fett i bonan som lägger sig ovanpå ytan. Robusta är en fet bön och Arabica är en mindre fet bön, robusta kan vara stark för känsliga magar medan arabica 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!

D 1. KOMPONENTEN DER MASCHINE

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Hauptschalter | 13. Warmhaltefach für Tassen |
| 2. Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb | 14. Behälter für Kaffeebohnen |
| 3. Schalter Kaffee | 15. Mikroschalter |
| 4. Leuchtanzeige Kaffee | 16. Zapfen Siebträger |
| 5. Schalter Dampf | 17. Hebel |
| 6. Leuchtanzeige Dampf | |
| 7. Kaffeegruppe | |
| 8. Siebträger | Zubehör |
| 9. Manometer Kaffee/Pumpe | Siebträger |
| 10. Drehknopf für Wasser/Dampf-Hahn | Filter für 1 Tasse |
| 11. Düse für Wasser/Dampf | Filter für 2 Tassen |
| 12. Abtropfkasten mit Gitter zum Abstellen der Tassen | Messgefäß |
| | Anpresser |

Wichtige Informationen zum Manometer für den Pumpendruck bei der Kaffeezubereitung!!!

Das Manometer hat in erster Linie eine optische Funktion und keine technische Funktion für die Espressomaschine. Es zeigt an, dass bei dem Kaffee-Brühvorgang ein Druck entsteht, und es hilft bei der Beurteilung, ob der Mahlgrad des verwendeten Kaffees optimal eingestellt ist. Zeigt er einen Druck von ca. 4-6 Bar an, ist dies ein Indiz für einen zu groben Mahlgrad oder für zu wenig Kaffeepulver im Siebträger. Bei einem Druckaufbau von ca. 13-15 Bar ist entweder der Mahlgrad zu fein eingestellt oder zuviel Kaffeepulver im Siebträger. Der optimale Pumpendruck auf dem Kaffeepulver liegt bei ca. 9-10 Bar. Die Angabe des Herstellers von 15 Bar Pumpendruck bezieht sich auf die maximale Leistung, die eingebaute Pumpe leisten kann, für die Kaffeezubereitung wäre dieser Druck viel zu hoch.

Hinweis: Die in der Maschine verwendeten Manometer zeigen den Pumpendruck nicht immer sehr genau an. Die Maschine würde auch ohne Manometer technisch genauso funktionieren.

Die beste Möglichkeit für die Beurteilung des richtigen Mahlgrads und der verwendeten Kaffeepulvermenge ist nach wie vor die Auslauf-Geschwindigkeit des Kaffees aus der Brühgruppe. Läuft der Kaffee sehr schnell und bildet keine oder nur wenig Crema, ist das ein Indiz dafür, dass der Mahlgrad zu grob oder die verwendete Kaffeepulvermenge zu wenig ist. Im Umkehrschluss bedeutet das: läuft der Kaffee sehr langsam und ist die Crema verbrannt (dunkelbraun), ist der Mahlgrad zu fein eingestellt oder es wurde zuviel Kaffeepulver verwendet. Bei einer Haushaltsmaschine sollte die Auslaufzeit für einen Espresso ca. 10-20 Sekunden je nach verwendetem Kaffee betragen. Ein weiterer Grund für die fehlende Cremabildung könnte die Verwendung von zu altem vorgemahlenem Kaffeepulver sein. Die beste Qualität erzielt man nur mit portionsweise frisch gemahlenem Kaffee aus einer geeigneten Espressomühle. Auch sollten Sie immer eine hochwertige Espressoröstung verwenden.

I 2. CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

La macchina per caffè espresso **BRIO** ha le seguenti caratteristiche:

- macinacaffè incorporato con macinatura istantanea
- telaio completamente in acciaio inox
- scaldia-porta tazze in acciaio inox
- cassetto raccogli-gocce con griglia appoggia-tazze in acciaio inox
- gruppo erogatore caffè con anello sottocoppa cromato
- rubinetto interno acqua/vapore in ottone dotato di by-pass di sicurezza
- lancia acqua/vapore in rame cromato
- caldaia in ottone

Dati tecnici:

<i>Profondità:</i> 270 mm	<i>Pompa:</i> 12-14 atm
<i>Larghezza:</i> 300 mm	<i>Serbatoio:</i> 3,5 l
<i>Altezza:</i> 360 mm	<i>Potenza:</i> 1000 W
<i>Peso:</i> 11 kg	<i>Tensione:</i> 230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz
<i>Capacità del macinacaffè:</i> 250 g	

3. AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:

! la macchina per caffè espresso **BRIO** deve essere utilizzata per lo scopo per cui è stata costruita

! un errato utilizzo della macchina può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile

! rivolgersi sempre ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice per operazioni diverse da quelle descritte nel libretto delle istruzioni e per ogni tipo di riparazione

! accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati

! accertarsi che la potenza elettrica dell'impianto sia compatibile con quella indicata sull'etichetta dati

! la macchina da caffè deve essere collegata ad un efficace e sicuro impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto nel caso in cui ci fossero dubbi a riguardo

! accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salva-vita ben funzionante e di una sezione dei conduttori adeguata alla potenza di assorbimento

! per ogni tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina dalla corrente, astenersi da interventi diretti di verifica e/o riparazione e rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice

! non riempire il serbatoio di acqua quando la macchina è collegata alla rete elettrica

! verificare la presenza dell'acqua nel serbatoio quando la macchina è in funzione

! non modificare la macinatura del caffè mentre il macinacaffè è in funzione

! non dimenticare, dopo aver utilizzato il vapore, di disattivare l'interruttore vapore

! non porre le mani e altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore.

L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni

! non introdurre mani, parti del corpo ed oggetti all'interno della macchina se collegata elettricamente

! non toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi

! non toccare le parti roventi della macchina (parte inferiore del gruppo erogatore caffè e lancia acqua/vapore)

! prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale

! se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato esso dovrà essere sostituito da un nuovo cavo disponibile presso l'azienda costruttrice e/o il suo centro assistenza

! non immergere la macchina da caffè in nessun tipo di liquido

! non utilizzare detersivi o sostanze abrasive per la pulizia della macchina

! non lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici

! non lasciare la macchina a portata di bambini e di persone incapaci di utilizzarla

! tenere la macchina da caffè lontana da ogni fonte di calore

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 Messa in funzione della macchina

Per mettere in funzione la macchina per caffè espresso **BRIO** seguire attentamente le indicazioni riportate di seguito:

- aprire l'imballo esterno, estrarre la macchina da caffè ed accertarsi dell'integrità della stessa. Verificare la presenza degli accessori di cui la macchina è dotata (vedi paragrafo 1.1)
- posizionare la macchina sopra ad un piano orizzontale
- togliere il coperchio, estrarre il contenitore dell'acqua (posto all'interno della macchina) e sciacquarlo
- riempire il contenitore con acqua pulita, posizionarlo nuovamente nella sua sede ed inserirvi i tubicini di silicone. Chiudere il coperchio della macchina
- inserire la spina nella presa di corrente
- premere l'interruttore generale **(1)**. La spia di accensione generale **(2)** e la spia caffè **(4)** si accenderanno

Eseguire le operazioni indicate di seguito ogni volta che si accende la macchina e ogni volta che si preleva vapore:

- porre un contenitore sotto la lancia acqua/vapore **(11)**
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore **(10)**
- premere l'interruttore caffè **(3)**. Uscirà acqua dal terminale della lancia acqua/vapore **(11)**
- premere nuovamente l'interruttore caffè **(3)**
- ruotare la manopola acqua/vapore **(10)** in senso orario ☺ per chiudere il rubinetto
- attendere circa 3-4 minuti affinché la macchina vada in pressione e la spia caffè **(4)** si spenga

A questo punto la macchina da caffè **BRIO** è pronta per l'uso

4.2 Macinatura del caffè

A macchina in funzione:

- versare il caffè in grani nel contenitore del macinacaffè (14)

L'etichetta numerata collocata sul contenitore caffè (14) raffigura i vari tipi di macinatura. Il numero 0 indica la macinatura più fine, il numero 10 la macinatura più grossa

Il macinacaffè è già regolato per una macinatura ottimale che corrisponde al livello 3 dell'etichetta. Per varie ragioni, miscela del caffè, umidità... potrebbe essere necessario modificare la macinatura

! Non modificare la macinatura del caffè mentre il macinacaffè è in funzione

- se si desidera modificare la macinatura tenere premuto il cricchetto (17) e ruotare il contenitore caffè (14) sino ad ottenere la macinatura voluta. Per ottenere caffè più grosso ruotare il contenitore caffè (14) in senso antiorario ↺, per ottenere caffè più fine girare in senso orario ↻
- lasciare il cricchetto (17) per bloccare il tipo di macinatura desiderata
- utilizzare il portafiltro (8) con filtro da 1 tazza se si vuole un caffè, da due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente
- appoggiare il portafiltro (8) al micro-interruttore del macinacaffè (15), aiutandosi con i perni portafiltro (16), per macinare il caffè
- staccare il portafiltro (8) dal micro-interruttore (15) a quantità desiderata di caffè
- pressare leggermente il caffè appena macinato con il pressino in dotazione

4.3 Erogazione del caffè

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- riempire il portafiltro (8), con filtro ad una tazza se si desidera un solo caffè o con filtro a due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente, e pressare leggermente il caffè con l'apposito pressino
- inserire il portafiltro (8) nel gruppo erogatore caffè (7) ruotando da sinistra a destra ↻ sino al bloccaggio dello stesso
- posizionare una o due tazze sulla griglia appoggia-tazze (12) in corrispondenza del portafiltro (8)
- premere l'interruttore caffè (3). Uscirà il caffè dalla parte inferiore del portafiltro (8)
- premere nuovamente l'interruttore caffè (3) al raggiungimento della quantità di caffè desiderata
- se si desidera fare altri caffè togliere il portafiltro (8) ruotando da destra a sinistra ↺ e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra-elencate

4.4 Erogazione dell'acqua calda

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua

! Non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore (11). L'acqua e il vapore possono provocare ustioni

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- posizionare un contenitore sotto la lancia acqua/vapore (11)
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10)
- premere l'interruttore caffè (3). Uscirà acqua a 95°C circa dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (11)
- ruotare in senso orario ☻ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10)
- premere nuovamente l'interruttore caffè (3) al raggiungimento della quantità di acqua desiderata

4.5 Erogazione del vapore

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua

! Non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore (11). L'acqua e il vapore possono provocare ustioni

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- posizionare un contenitore sotto la lancia acqua/vapore (11)
- premere l'interruttore vapore (5). La spia vapore (6) e la spia caffè (4) si accenderanno contemporaneamente
- attendere circa 30 secondi
- immergere la lancia acqua/vapore (11) nel liquido da scaldare
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10)
- uscirà vapore dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (11)
- far fuoriuscire la quantità di vapore necessaria per scaldare il liquido
- ruotare in senso orario ☻ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10) per fermare l'uscita del vapore
- premere nuovamente l'interruttore vapore (5).

! Non dimenticare, dopo aver utilizzato il vapore, di disattivare l'interruttore vapore (5). La mancata operazione verrà segnalata dalla spia vapore che rimarrà accesa (6)

Ripetere le operazioni indicate nel paragrafo 4.1 per riempire la caldaia di acqua

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Per gustare un ottimo caffè:

- o acquistare una buona miscela di caffè in grani
- o conservare il caffè in grani in un luogo asciutto
- o macinare il caffè in grani tutte le volte che si desidera un caffè
- o dosare e pressare leggermente la macinatura per renderla più omogenea

Per ottenere un caffè bollente:

- o lasciare sempre inserito il portafiltro, con relativo filtro vuoto, nel gruppo erogatore caffè
- o sciacquare il portafiltro ed il filtro con acqua bollente premendo l'interruttore caffè
- o con la stessa acqua bollente pre-riscaldare le tazze

Per ottenere un buon cappuccino:

- o utilizzare un recipiente alto e stretto riempito circa a metà di latte
- o immergere la lancia del rubinetto acqua/vapore per 1 cm
- o aprire il rubinetto acqua/vapore con la manopola
- o il latte sarà ricoperto da una schiuma soffice e cremosa

Se si desidera solamente scaldare il latte:

- o immergere la lancia del rubinetto acqua/vapore sino in fondo al recipiente
- o aprire il rubinetto acqua/vapore con la manopola
- o chiudere il rubinetto acqua/vapore una volta raggiunta la temperatura desiderata

6. MANUTENZIONE ORDINARIA

! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale
! Non utilizzare detersivi o sostanze abrasive

Al fine di garantire il mantenimento della macchina **BRIO** è consigliabile effettuare quotidianamente semplici operazioni di pulizia:

- o pulire il serbatoio dell'acqua periodicamente
- o cambiare frequentemente l'acqua nel serbatoio se la macchina dovesse essere usata saltuariamente
- o togliere i residui di caffè immergendo i filtri in acqua calda
- o pulire il cassetto raccogli-gocce e la griglia appoggia tazze utilizzando acqua calda
- o pulire la lancia acqua/vapore per evitare l'ostruzione dei fori nella parte terminale
- o pulire il telaio e tutte le parti esterne della macchina con un panno umido.
Asciugare con un panno asciutto per togliere gli aloni e rendere lucida la macchina
- o pulire la doccetta (parte inferiore del gruppo erogatore) dai residui di caffè con un panno umido e far scorrere l'acqua attraverso premendo l'interruttore caffè

7. DECADIMENTO DELLA GARANZIA

La garanzia non avrà più effetto ed il costruttore declina ogni responsabilità qualora non fossero rispettate le indicazioni descritte nel libretto delle istruzioni.

Per operazioni diverse da quelle descritte rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice.

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle istruzioni solleva la **ISOMAC** e tutti i venditori da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose.

La **ISOMAC** assicura la più ampia collaborazione per ogni eventuale chiarimento.

GB USA 2. CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA

The **BRIO** espresso coffee machine has the following features:

- built-in coffee grinder with instant grinding
- fully stainless steel construction
- stainless steel cup rack warmer
- drip tray and cup rack in stainless steel
- coffee distributor with chrome-plated cup ring
- internal water/steam tap in brass with safety by-pass
- chrome-plated copper water/steam nozzle
- brass boiler

Technical Data:

<i>Depth:</i> 270 mm	<i>Pump:</i> 12-14 atm
<i>Width:</i> 300 mm	<i>Tank:</i> 3,5 l
<i>Height:</i> 360 mm	<i>Power:</i> 1000 W
<i>Weight:</i> 11 kg	<i>Voltage:</i> 230V-50Hz 115V-60Hz
<i>Coffee grinder capacity:</i> 250 g	

3. SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:

- ! the **BRIO** espresso machine should only be used for the purpose for which it was made
- ! improper use of the machine can cause damage to persons and property for which the manufacturer cannot be held responsible
- ! always contact a qualified service center or the manufacturer for operations other than those described in the instruction book and for all types of repairs
- ! make sure the mains voltage is the same as the data on the rating plate
- ! make sure the electric power system is compatible with the data on the rating plate
- ! the coffee maker should be well and safety grounded. Have the system checked if you have any doubts
- ! make sure the power system is equipped with a safety cutoff that works properly and that the cross section of the cables is sufficient for the power absorbed
- ! for any type of malfunction or problems not specified here, unplug the machine and do not attempt to check and/or repair it yourself. Contact a qualified service center or the manufacturer
- ! do not fill the tank with water when the machine is plugged in
- ! make sure there is water in the tank when the machine is operating
- ! do not change the grinding parameters when the coffee grinder is running
- ! do not forget to turn the steam switch off after using the steam function
- ! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns
- ! never place your hands or other parts of the body or any other object inside the machine when it is plugged in
- ! never touch the machine with wet hands or feet

- ! never touch the hot parts of the machine (bottom of coffee distributor and water/steam nozzles)
- ! before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off
- ! if the power cable should be damaged and have to be replaced, order a new cable from the manufacturer and/or its service center
- ! never immerse the coffee machine in any type of liquid
- ! do not use detergents or abrasive substances to clean the machine
- ! do not leave the machine exposed to atmospheric agents
- ! do not leave the machine within reach of children or people who are not capable of using it
- ! keep the coffee maker away from any heat sources

4. INSTRUCTIONS FOR THE USER

4.1 Starting the machine

To start the **BRIO** espresso machine follow the instructions below:

- open the external packing and take the machine out. Inspect the machine to ascertain that it is intact and in good condition. Check for the presence of all the accessories supplied with the machine (see paragraph 1.1)
- position the machine on a flat surface
- remove the cover and take out the water tank (located inside the machine) and rinse it
- fill the container with clean water, return it to its housing and insert the silicon tubes. Close the cover on the machine
- plug in the machine
- press the main circuit breaker **(1)**. The main power on light **(2)** and the coffee light **(4)** will go on

Perform the following operations every time you switch the machine on and every time you draw steam:

- place a container under the water/steam nozzle **(11)**
- turn the knob on the water/steam tap **(10)** counter-clockwise ☺
- press the coffee switch **(3)**. Water will come out of the water/steam nozzle **(11)**
- press the coffee switch again **(3)**
- turn the water/steam knob **(10)** clockwise ☹ to close the tap
- wait about 3-4 minutes until the machine is pressurized and the coffee light **(4)** goes off

Now the **BRIO** coffee machine is ready to use

4.2 Use of the coffee grinder

With the machine on:

- pour coffee beans into the coffee grinder container **(14)**

The numbered label on the coffee container (14) refers to the different degrees of grinding. 0 is the finest, 10 is the coarsest

The coffee grinder is set for optimum grinding which is level 3 on the label. For various reasons, the type of coffee, moisture... it may be necessary to change the setting

! do not change the setting on the coffee grinder while it is in use

- if you want to change the grinding setting, hold the ratchet down (17) and turn the coffee container (14) until you have the desired grinding. For coarser coffee turn the coffee container (14) counter-clockwise ↺, and for finer grinding turn it clockwise ↻
- release the ratchet (17) to lock the setting
- use the filter holder (8) with the 1 cup filter for one cup of coffee, and the two cup filter for two cups of coffee at the same time
- rest the filter holder (8) on the micro-switch of the coffee grinder (15), with the aid of the filter holder pins (16), to grind the coffee
- detach the filter holder (8) from the micro-switch (15) when you have enough coffee
- press the freshly ground coffee slightly with the presser supplied

4.3 Distribution of hot water

! Make sure the tank is always full of water

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- fill the filter holder (8), with the one cup filter for one cup only or with the two cup filter for two cups at the same time, and press the coffee slightly with the special presser
- fit the filter holder (8) in the coffee distribution unit (7) and twist from left to right ↻ to block it
- place one or two cups on the cup rack (12) under the filter holder (8)
- press the coffee switch (3). Coffee will come out of the bottom of the filter holder (8)
- press the coffee switch again (3) when you have enough coffee desiderata
- if you want to make more coffee remove the filter holder (8) by turning it from right to left ↺ and empty out the used grounds. Repeat the above operations

4.4 Distribution of steam

! Always make sure the tank is full of water

! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- place a container under the steam/ hot water nozzle (11)
- turn the steam/hot water tap knob (10) counter-clockwise ↺
- press the coffee switch (3). Hot water at about 95°C will come out of the bottom of the steam/hot water nozzle (11)
- turn the steam/hot water nozzle (10) clockwise ↻

- press the coffee switch (3) again when you have enough hot water

4.5 Distribution of steam

! Always make sure the tank is full of water

! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- place a container under the steam/ hot water nozzle (11)
- press the steam switch (5). The steam light (6) and the coffee light (4) will both light up together
- wait about 30 seconds
- immerse the water/steam nozzle (11) in the liquid to be heated
- turn the knob on the steam/hot water tap (10) counter-clockwise ☺
- steam will come out of the bottom of the steam/hot water nozzle (11)
- heat the liquid with the steam
- turn the knob on the steam/hot water tap (10) clockwise ☹ to stop the steam
- press the steam switch again (5).

**! do not forget to turn the steam switch (5) off after using the steam function.
If it does not work this will be signaled by the steam light that stays lit (6)**

Repeat the operations indicated in paragraph 4.1 to refill the water tank

5. RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

To enjoy excellent coffee:

- o purchase a good brand of coffee in beans
- o keep the coffee in beans in a dry place
- o grind the coffee beans fresh when you make coffee
- o measure and press the ground coffee slightly to pack it more uniformly

For boiling hot coffee:

- o leave the filter holder with the empty filter in the coffee distribution unit at all times
- o rinse the filter holder and filter with boiling hot water by pressing the coffee switch
- o use the same boiling water to pre-heat the cups

For a delicious cappuccino:

- o use a tall narrow milk pitcher half full
- o immerse the steam/hot water nozzle 1 cm into the milk
- o open the tap with the knob
- o the milk will be covered with a creamy froth

If you just want to heat the milk:

- o immerse the steam/hot water nozzle all the way into the milk
- o open the steam/hot water tap with the knob
- o close the tap when the milk is hot enough

6. ROUTINE MAINTENANCE

! Before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off

! do not use detergents or abrasive substances to clean the machine

To ensure good upkeep of the **BRIO** machine we recommend cleaning it every day:

- o clean the water tank regularly
- o change the water in the tank frequently if the machine is only used occasionally
- o remove the residues of coffee by soaking the filters in hot water
- o clean the drip tray and cup rack with hot water
- o clean the steam/hot water nozzle to prevent obstruction of the holes in the end
- o clean the structure and all the external parts of the machine with a damp cloth. Dry with a dry cloth to remove any halo and shine the machine
- o clean the funnel (bottom part of the coffee distribution unit) to remove all residues of coffee with a damp cloth and run water through it by pressing the coffee switch

7. INVALIDATION OF THE WARRANTY

The warranty will be invalidated and the manufacturer will not accept liability for any damage due to failure to follow the instructions in this manual.

For operations other than those described contact a qualified service center or the manufacturer.

Use of the machine in any other way than as contemplated in the instructions will relieve **ISOMAC** and all sales outlets of any liability for damage to persons or property.

ISOMAC assures the user of full collaboration for any clarification necessary.

F 2. **CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES**

La machine à café expresso **BRIO** a les caractéristiques suivantes:

- moulin à café incorporé avec mouture instantanée
- structure en acier inoxydable
- réchauffe porte-tasse en acier inoxydable
- tiroir ramasse-gouttes avec grille d'appui pour les tasses en acier inoxydable
- groupe distributeur de café avec anneau chromé
- robinet interne eau/vapeur en laiton avec by-pass de sécurité
- lance eau/vapeur en cuivre chromé
- chaudière en laiton

Données techniques:

<i>Profondeur :</i> 270 mm	<i>Pompe :</i> 12-14 atm
<i>Largeur :</i> 300 mm	<i>Réservoir :</i> 3,5 l
<i>Hauteur :</i> 360 mm	<i>Puissance :</i> 1000 W
<i>Poids :</i> 11 kg	<i>Tension :</i> 230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz
<i>Capacité due moulin à café: 250 g</i>	

3. AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous :

! la machine à café expresso **BRIO** ne doit pas être utilisée pour des applications autres que celles pour lesquelles elle a été conçue

! d'éventuels dommages provoqués à des personnes ou des choses en raison d'une utilisation incorrecte de la machine ne sont pas imputables au constructeur

! s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice pour effectuer des opérations non indiquées dans le manuel d'instructions et pour toute réparation

! s'assurer que la tension du réseau électrique corresponde à celle indiquée sur l'étiquette des données techniques

! contrôler que la puissance électrique de l'installation est compatible avec la valeur indiquée sur l'étiquette des données techniques

! la machine à café doit être raccordée à une installation de mise à terre efficace et sûre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation

! s'assurer que le dispositif d'alimentation électrique soit doté d'un système de sécurité en bon état de marche et d'une section de conducteurs appropriée à la puissance d'absorption

! en cas d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié dans le manuel, débrancher la fiche de la prise de courant, éviter toute intervention directe de contrôle et/ou de réparation et s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice

! ne pas remplir le réservoir d'eau lorsque la machine est branchée au réseau électrique

! vérifier la présence d'eau dans le réservoir lorsque la machine est en marche

! ne pas modifier la mouture du café lorsque le moulin à café est en marche

! ne pas oublier de désactiver l'interrupteur vapeur après avoir utilisé la fonction vapeur

- ! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer des graves brûlures.
- ! ne pas introduire les mains, des parties du corps ou des objets à l'intérieur de la machine si cette dernière est branchée au réseau électrique
- ! ne pas toucher les machine avec des mains ou des pieds mouillés ou humides
- ! ne pas toucher les parties brûlantes de la machine (partie inférieure du groupe distributeur de café et lance eau/vapeur)
- ! avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire, s'assurer que la fiche soit débranchée du réseau électrique tout en évitant de ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général ait été désactivé
- ! si le câble d'alimentation est endommagé, remplacer ce dernier par un câble neuf disponible auprès de la société constructrice et/ou de l'un de ses centres d'assistance
- ! ne pas immerger la machine à café dans du liquide quel qu'il soit
- ! ne pas utiliser de détersifs ou de substances abrasives pour le nettoyage de la machine
- ! ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques
- ! ne pas laisser la machine à la portée d'enfants ou de personnes incapables de l'utiliser
- ! tenir la machine à café loin de toute source de chaleur

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

4.1 Mise en marche de la machine

Pour mettre en marche la machine à café expresso **BRIO**, suivre attentivement les indications suivantes :

- ouvrir l'emballage externe, en extraire la machine à café et s'assurer de son intégrité. Vérifier par ailleurs la présence des accessoires accompagnant la machine (voir paragraphe 1.1)
- positionner la machine sur une surface horizontale
- enlever le couvercle, extraire le conteneur de l'eau (situé à l'intérieur de la machine) et le rincer
- remplir le conteneur d'eau propre, le positionner de nouveau à sa place et insérer les tubes de silicone. Fermer le couvercle de la machine
- insérer la fiche dans la prise de courant
- appuyer sur l'interrupteur général **(1)**. Le voyant d'allumage général **(2)** et le voyant café **(4)** s'allument

Exécuter les opérations indiquées ci-dessous chaque fois que l'utilisateur allume la machine et chaque fois qu'il prélève de la vapeur:

- mettre un conteneur sous la lance eau/vapeur **(11)**
- tourner dans le sens anti-horaire ☺ la poignée du robinet eau/vapeur **(10)**
- appuyer sur l'interrupteur café **(3)**. L'eau sort de l'extrémité de la lance eau/vapeur **(11)**
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur café **(3)**
- tourner la poignée eau/vapeur **(10)** dans le sens horaire ☺ pour fermer le robinet
- attendre environ 3-4 minutes que la machine se mette sous pression et que le voyant café **(4)** s'éteigne

La machine à café **BRIO** est alors prête à l'utilisation

4.2 Mouture du café

Lorsque la machine est en marche:

- verser le café en grains dans le conteneur du moulin à café **(14)**

L'étiquette numérotée sur le conteneur café **(14)** représente les différents types de mouture. Le numéro 0 indique une mouture plus fine et le numéro 10 une mouture plus grosse

Le moulin à café est déjà réglé pour garantir une mouture optimale, correspondant au niveau 3 de l'étiquette. Pour différents motifs tels que le mélange du café, l'humidité, il pourrait être nécessaire de modifier la mouture.

! ne pas modifier la mouture du café lorsque le moulin à café est en marche

- pour modifier la mouture, maintenir le criquet pressé **(17)** et tourner le conteneur café **(14)** jusqu'à obtenir la mouture souhaitée. Pour obtenir du café plus gros, tourner le conteneur café **(14)** dans le sens anti-horaire \curvearrowright , pour obtenir un café plus fin, tourner dans le sens horaire \curvearrowleft
- laisser le criquet **(17)** afin de bloquer le type de mouture souhaitée
- utiliser le porte-filtre **(8)** avec un filtre une tasse pour obtenir un seul café ou un filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément
- poser le porte-filtre **(8)** au micro-interrupteur du moulin à café **(15)**, en s'aidant des chevilles porte-filtre **(16)**, afin de moulin le café
- détacher le porte-filtre **(8)** du micro-interrupteur **(15)** lorsque la quantité souhaitée de café a été distribuée
- tasser légèrement le café moulu à l'aide du presse-café fourni avec la machine

4.3 Distribution du café

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- remplir le porte-filtre **(8)**, avec un filtre une tasse pour obtenir un seul café ou un filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément, tasser légèrement le café à l'aide du presse-café fourni
- insérer le porte-filtre **(8)** dans le groupe distributeur de café **(7)** tournant de gauche à droite \curvearrowright jusqu'à ce que ce dernier se bloque
- positionner une ou deux tasses sur la grille d'appui pour les tasses **(12)** dans le même axe que le porte-filtre **(8)**
- appuyer sur l'interrupteur café **(3)**. Le café sort de la partie inférieure du porte-filtre **(8)**
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur café **(3)** jusqu'à ce que la quantité souhaitée de café ait été distribuée
- pour faire d'autres cafés, enlever le porte-filtre **(8)** tournant \curvearrowleft de gauche à droite et vider les fonds de café. Répéter ensuite les opérations indiquées ci-dessus

4.4 Distribution d'eau chaude

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur (11). L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- positionner un conteneur sous la lance eau/vapeur (11)
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (10)
- appuyer sur l'interrupteur café (3). De l'eau à environ 95°C sort de la partie inférieure de la lance eau/vapeur (11)
- tourner dans le sens horaire ↻ la poignée du robinet au/vapeur (10)
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur café (3) lorsque la quantité d'eau souhaitée a été distribuée

4.5 Distribution de vapeur

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur (11). L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- positionner un conteneur sous la lance eau/vapeur (11)
- appuyer sur l'interrupteur vapeur (5). Le voyant vapeur (6) et le voyant café (4) s'allument simultanément
- attendre environ 30 secondes
- immerger la lance eau/vapeur (11) dans le liquide à réchauffer
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (10)
- la vapeur sort de la partie inférieure de la lance eau/vapeur (11)
- faire sortir la quantité de vapeur nécessaire pour réchauffer le liquide
- tourner dans le sens horaire ↻ la poignée du robinet eau/vapeur (10) pour interrompre la sortie de vapeur
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur vapeur (5).

! ne pas oublier, après l'utilisation de la vapeur, de désactiver l'interrupteur vapeur (5). Dans le cas contraire, l'oubli sera signalé au moyen du voyant vapeur qui restera allumé (6)

Répéter les opérations indiquées au paragraphe 4.1 pour remplir la chaudière d'eau

5. CONSEILS ET SUGGESTIONS

Pour obtenir un café savoureux:

- o acheter un bon mélange de café en grain
- o conserver le café en grain dans un endroit sec
- o moulin le café en grain à chaque fois que l'utilisateur souhaite un café
- o doser et tasser légèrement le café moulu afin de rendre ce dernier plus homogène

Pour obtenir un café très chaud:

- o toujours laisser le porte-filtre, avec un filtre vide, dans le groupe distributeur de café

- o rincer le porte-filtre et le filtre avec de l'eau bouillante en appuyant sur l'interrupteur café
- o préchauffer les tasses avec la même eau bouillante

Pour obtenir un bon cappuccino:

- o utiliser un récipient haut et étroit à moitié rempli de lait
- o immerger la lance du robinet eau/vapeur à 1 cm
- o ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la poignée
- o le lait est alors recouvert d'une mousse moelleuse et crémeuse

Pour réchauffer le lait:

- o immerger la lance du robinet eau/vapeur jusqu'au fond du récipient
- o ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la poignée
- o fermer le robinet eau/vapeur dès que la température souhaitée a été atteinte

6. MANUTENTION ORDINAIRE

! Avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire contrôler que la fiche n'est pas branchée à la prise de courant, tout en veillant à ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général n'est pas activé ! ne pas utiliser de détersifs ou de substances abrasives

Afin de garantir l'entretien de la machine **BRIO** il est recommandé d'effectuer quotidiennement de simples opérations de nettoyage:

- o nettoyer le réservoir d'eau périodiquement
- o changer fréquemment l'eau du réservoir si la machine est utilisée de temps en temps
- o enlever les résidus de café en immergeant les filtres dans de l'eau chaude
- o nettoyer le tiroir ramasse-gouttes et la grille d'appui pour les tasses en utilisant de l'eau chaude
- o nettoyer la lance eau/vapeur pour éviter l'obstruction des trous des extrémités
- o nettoyer la structure et toutes les parties externes de la machine à l'aide d'un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon sec afin d'ôter toute trace et de faire briller la machine
- o nettoyer la douche (partie inférieure du groupe distributeur) des résidus de café au moyen d'un chiffon humide et faire couler l'eau au travers en appuyant sur l'interrupteur café

7. EXPIRATION DE LA GARANTIE

La garantie n'aura plus effet et le constructeur déclinera toute responsabilité si les indications décrites dans ce manuel ne sont pas respectées.

Pour toute opération autre que celles décrites dans le manuel, s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice.

En cas d'utilisation diverse non indiquée dans les instructions, **ISOMAC** et tous ses vendeurs déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des choses. **ISOMAC** reste à disposition pour d'éventuels éclaircissements.

2. TEKNISK DATA OCH KARAKTÄRISTISKA EGENSKAPER

- Inbyggd kvarnfunktion, för nymalet kaffe
- Solid metal konstruktion
- Koppvärmare position i solid metal
- Spilluppsamlare med galler i solid metal
- Brygghus i förkromad koppar konstruktion
- Interna vatten/ång rör i koppar med by-pass säkerhets funktion
- Ångtap i förkromad koppar
- Koppar kokare

Tekniskdata:

<i>Djup:</i>	270 mm	<i>Pump:</i>	12-14 atm
<i>Bredd:</i>	300 mm	<i>Tank:</i>	3,5 l
<i>Höjd:</i>	360 mm	<i>Styrka:</i>	1000 W
<i>Vikt:</i>	11 kg	<i>Volt:</i>	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz
<i>Kaffe malare - Kapacitet: 250 g</i>			

3. SÄKERHETSREKOMMENDATIONER OCH FÖRESKRIFTER

! Maskinen **BRIO** skall endast användas för att bruka det som maskinen är ämnad för
! Om inte maskinen brukas 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 skall alltid ansluta maskinen i jordat uttag

! Se till att din kontakt är ansluten till en jordfelsbrytare

! För alla fel eller problem som inte omnämnts här, ta ur strömanslutningen och kontakta auktoriserad serviceverkstad, försök ej själv kontrollera och göra felaktiga 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 blir kvar i kokaren och ruttar.

! Placera aldrig händer eller andra kroppsdelar i närheten av ångtappen / brygguset eller andra varma delar på maskinen – varmt vatten kan orsaka farliga brännskador

! Stoppa aldrig händerna 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, så som brygghuset eller ångtappen

! Före varje rutinkontroll, kontrollera att maskinen ej är elansluten, slit aldrig i elkontakterna

! Om huvudkabeln skulle bli skadad lämna 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 varma elementkällor

4. ANVÄNDAR INSTRUKTIONER

4.1 Att starta upp maskinen första gången eller när maskinen varit avstängd under längre perioder

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 el uttag
- Sätt på huvudströmbrytaren (två lampor tänds)
övre lampan = Huvudströmlampan (2)
mitt lampan = Kaffelampan (nr 4)
- Placera en kopp under ångtappen
- Öppna ångvredet (10)
- Tryck på kaffeknappen (3)
- Nu startar pumpen och till en början kan den låta något ansträngd under ett par minuter
- Vänta tills det kommer ut vatten genom ångtappen (11)
- Stäng ångvredet (10)
- Stäng kaffeknappen (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 kaffekvarnen

- På bönhållaren finns en gradmarkering från 0-10, där 0 innebär finaste malning och 10 innebär grövsta malning av bönerna
- Kaffemalaren är förinställd på malningsgrad 3 vid leverans – denna malningsgrad kan ibland behöva justeras beroende av olika anledningar bl.a. typ av bönor, beroende av blandning och även beroende på vädret (läs mer om detta på små tips)
- Placera färsk kaffe bönor i bönhållaren (14)
- Välj om du vill göra en eller två espresso och placera 1-kopps filter respektive 2-kopps filter i filterhållaren (8)
- För filterhållaren (8) mot touchknappen (15) för att starta malningen
- Använd stödpinnarna (16) för att avlasta filterhållaren (8) under malprocessen
- När du malt tillräckligt med kaffe i filterhållaren (se småtips) pressar du kaffet med kaffetampen

Om du skall justera malinställning/grovleken – för ner spärrknappen (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 justering.

OBS!

Justera ALDRIG inställning av grovleken under tiden som malning pågår – Det är isåfall mycket stor risk att du låser hela malmekanismen och maskinen måste lämnas till serviceverkstad

Var noga med att kontrollera bönerna när du fyller på dessa i bönhållaren. Om det finns småsten eller liknade partiklar som träbitar etc. kan de orsaka stor skada i malverket. Det är lätt hänt att det fastnar kaffe i kvarnen efter du malt bönerna, speciellt om man maler kaffet fint d.v.s. under malningsgrad 3. Därför är det viktigt att man rengör kvarnen regelbundet, annars är det lätt hänt att kaffevingarna nöts ut och det resulterar att vingarna inte för ut kaffet ur utkastaren och så småningom låser detta. Inget av ovan företeelse är således inget garantifel.

Vid ovan fel kontakta alltid auktoriserad service verkstad

Rengörning av kvarnen:

Om du ofta maler kaffet fint d.v.s. under malningsgrad 3, rekommenderar vi att då och då köra igenom kvarnen genom att :

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 där efter en pensel och gör rent utkastaren, "knacka " lite lätt på utkastaren för att vara säker att det inte ligger något kaffe kvar i utkastaren. Sätt tillbaka din önskade inställning av malning.

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 (8) i brygghuset (7)
- Placera en eller två koppar under filterhållarens utlopp
- Tryck på kaffeknappen (3)
- När du uppnått önskad mängd espresso i koppen, tryck av kaffeknappen (3)
- Ta bort filterhållaren (8) från brygghuset (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 är bara för att det redan uppkokade vattnet skall ut ur maskinen och ej gå tillbaka till kokaren
- Upprepa hela momentet ovan för ytterligare espressobrygning

4.4 Att få varmvatten ur ångtappen (max kapacitet 2 dl / gång)

! Hett vatten kan skapa svåra brännskador

! Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång/vatten tappen (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 (11)
- Öppna ångvredet (10)
- Tryck på kaffeknappen (3) varmt vatten kommer ut genom ång/vatten tappen
- När önskad mängd vatten uppnåtts (max 2dl/gång), stäng ångvredet (10)
- Tryck av kaffeknappen (3)

Observera kapaciteten av varmt vatten är endast 2 dl för denna model vilket man bör tänka på då man skall 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 (11)

! Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken

- asegurarse de que la máquina tenga presión (ver apartado 4.1)
- Maskinen skall vara påslagen och förberedd (se punkt 4.1)
- Tryck på ångknappen (5)
- Ånglampan (6) och Kaffelampan (4) tänds
- Vänta ca 30 sekunder (den tid det tar för maskinen att bygga upp ångtrycket)
- Förbered mjölk i en skumkäril – gärna ett konformat metallkäril med 3% fet kall mjölk, 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 ruttnar)
- Placera ångtappen (11) ca 1 cm under mjölk ytan
- Öppna ångvredet (10)
- Börja med att skumma mjölken med ångtappen 1 cm under ytan för att få ett fluffigt skum för tappen djupare mot botten (för uppvärmning) i slutet av momentet, det är viktigt att vinkla ångröret så att det uppstår form av virvel i mjölken
- Stäng ångvredet (10) och torka bort överbliven mjölk från ångröret efter att du tagit bort mjölkkärlet
- Tryck av ångknappen och gör VARJE GÅNG ett av följande två moment:

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

2) Eller det går även bra att, efter att du har ångat färdigt mjölken och tryckt av ångknappen (5): tryck på kaffeknappen (3) och vänta tills det kommer ut vatten genom brygghuset (7) tryck av kaffeknappen (3).

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 värme elementet i kokaren och maskinen måste lämnas till service verkstad 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 bryggghuset (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 (ISÅFALL RISKERAR DU ATT MJÖLKEN SUGS IN I MASKINEN OCH HAMNAR I KOKAREN DÄR DEN RUTTNAR – Tecken på detta är om det kom mer brunt vatten ur maskinen, uppsök isåfall auktoriserad servicecenter) Detta är inte garantifel

5. REKOMMENDATIONER, FÖRSLAG OCH SMÅ TIPS

Bönor och malning

Att uppnå bästa resultat för en god espresso:

- o Att uppnå bästa resultat för en god espresso :
- o Se till att alltid ha färskt nymalet kaffe – var noga med att använda bra kvalite på kaffet
- o Var noga med, om du köper färdig malet kaffe, att det är malt för att användas till espressobrygning (det är alltså inte samma grovlek som för vanligt bryggkaffe)
- o 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 i t.e.x. Colombia, Java, Brasilia etc.
- o Enkelt beskrivit är Arabica en finare böna som är varsammare mot magen och inte så fet, den ger mindre crema.
- o Robusta är en fetare böna och innebär att det blir mer crema på espresson, robusstan kan vara stark för vissa magar
- o 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
- o Creama: Inte för mycket och inte för lite, som vi säger i Sverige; Lagom är bäst !
- o Man brukar blanda både Arabica och Robusta, med ett bra resultat
- o Förvara alltid bönorna torrt och mörkt (om bönans svedtas kan det tyda på att den är gammal och bör bytas) köper du färdigmalet kaffe se då till att inte köpa förmycket varje gång utan istället mindre doser oftare – förvara gärna kaffet i plåt burk i kylen, det finns även de som väljer att förvarar bönorna i frysen.
- o Det bästa resultatet erhåller du alltid om du har nymalet kaffe

Det finns en generell regel om att man skall använda ca 7-12gr kaffe till en kopp espresso och en viss tid för vattnet att passera kaffet i filterhållaren. Vi rekommenderar att du provar dig fram för att finna din favorit, det beror väldigt mycket på vilken böna, hur den är rostad och hur fint du maler den och om du föredrar en Basso = Låg eller Strietto = Tight, Doppio = Dubbel etc . Styrkan på espresson beror på hur snabbt vattnet passerar kaffet (exempel om du mal grovt passerar vatten snabbt och smaken blir mildare / om du malt väldigt fint tar det längre tid för vattnet att passera kaffet och du får mycket mer smak från kaffet)

Hur du skall 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 (nr8) för att få en lagom arom på espresson. (Denna barmätaren använder du för att avläsa trycket på vattnet som passerar kaffet) Önskar du en starkare espresso, justera isåfall till en finare malningsgrad, och du kommer att märka att barmätaren går upp och det blir mer stryka på espresson.

Tänk på

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

Förvara alltid kopparna på ovansidan av maskinen – så att kopparna alltid är 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 att det kan komma 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)

Ev kaffe fläckar på metallhöljet är bäst att ta bort med vanligt färskvatten

Du får bästa mjölkskummet poröst och luftigt 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 mer kompakt och krämigt skumm.

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

6. SKÖTSELRUTINER

! Försäkra dig om att hålla maskinen i god Kondition genom daglig skötsel

- o Kontrollera att elkontakten är urdragen under rengörning
- o Dra och slit aldrig i elanslutningen
- o Rengör vattentanken regelbundet
- o Byt dagligen vattnet
- o Rengör dagligen, filterhållaren från ev gammalt kaffe med varmt vatten
- o Rengör dagligen, raster (**12**) med varmtvatten och töm vattenuppsamlaren
- o Rengör och avlägsna eventuella mjölkrester (speciellt utloppshålen på ångtappen) – skruva loss yttersta delen på ångtappen och rengör även ångrörets hål med en tandpetare
- o Rengör bryggghuset (**7**) dagligen för att avlägsna eventuella gamla kaffepartiklar runt gummipackningen och under bryggghuset med hjälp av en speciell pensel eller med en oanvänd bakpensel
- o Kör igenom bryggghuset med varmt vatten dagligen

Avkalkning

Ett viktigt moment som bör göras regelbundet beroende på hårdhetsgraden – desto hårdare desto oftare avkalkning men minst 1 ggr / månad

Vi rekommenderar gärna att man gör det med vinäger med tanke på miljön och även det personliga välbefinnande.

Avkalknings tips med vinäger

Steg 1 - (Detta görs för att rensa kokaren på eventuella kalk partiklar)

3 dl vinäger + 1 dl färskvatten = vinäger blandning

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

Stäng av maskinen

Låt maskinen stå över natten (gärna 12 timmar)

Byt ut vinäger blandningen mot färskvatten

Kör igenom maskinen med det färska vattnet

Steg 2 - (För att rensa silen i bryggghuset)

Skruva av muttern under bryggghuset (Akta så att inte fjädern under skruven far iväg)

Gör rent bryggghuset med en pensel

Gör rent silen och ta bort eventuellt kaffe och sumprester i porerna

Sätt tillbaka silen (glöm ej fjädern) och muttern efter rengörningen

Kör igenom bryggghuset med vatten före användning

Ett enkelt sätt att hålla maskinen blank

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

7. GARANTIÅTAGANDE

För att åberoppa garanti, krävs alltid uppvisande av kvitto

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

Vid fel, kontakta alltid auktoriserad service verkstad

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 !

D

2. EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Die Espressomaschine **BRIO** weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

- eingebaute Kaffeemühle mit Sofortbetrieb
- Gehäuse komplett aus rostfreiem Stahl
- Warmhaltefach für Tassen aus rostfreiem Stahl
- Abtropfkasten mit Gitter zum Abstellen der Tassen aus rostfreiem Stahl
- Kaffeegruppe mit Unterschale verchromt
- interner Hahn für Wasser/Dampf aus Messing mit Sicherheitsbypass
- Düse Wasser/Dampf aus verchromtem Kupfer
- Heißwasserkessel aus Messing

Technische Daten:

<i>Tiefe:</i> 270 mm	<i>Pumpe:</i> 12-14 atm
<i>Breite:</i> 300 mm	<i>Tank:</i> 3,5 l
<i>Höhe:</i> 360 mm	<i>Leistung:</i> 1000 W
<i>Gewicht:</i> 11 kg	<i>Spannung:</i> 230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz
<i>Leistung Kaffeemühle:</i> 250 g	

3. HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:

! Die Espressomaschine **BRIO** darf nur für den spezifischen Zweck für den sie konstruiert wurde verwendet werden

! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Dingen, die durch eine unzulässige Verwendung der Maschine entstehen sollten

! Für Reparaturen oder Eingriffe, die nicht in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte immer an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller

! Kontrollieren, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht

! Kontrollieren, ob die elektrische Leistung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht

! Die Kaffeemaschine an eine sichere, geerdete Stromleitung anschließen. Falls Zweifel bestehen, das Elektrosystem überprüfen

! Kontrollieren, ob die Elektrospannung mit einem perfekt funktionierendem Fehlstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist, der absorbierten Leistung der Kabel entspricht

! Falls nicht genau zu definierende Anomalien oder Defekte auftreten sollten, die Stromzufuhr unterbrechen, keine direkten Eingriffe und/oder Reparaturen vornehmen. In diesen Fällen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder an den Hersteller

! Den Wassertank niemals auffüllen wenn die Maschine unter Strom steht

! Während des Betriebs der Maschine kontrollieren, ob der Wassertank gefüllt ist

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist, keine Neueinstellungen vornehmen

! Niemals vergessen nach Verwendung der Dampfdüse den Schalter für die Dampferzeugung abzuschalten

! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

! Niemals Hände, andere Körperteile oder Gegenstände in das Innere der Maschine bringen solange diese an das elektrische Stromnetz angeschlossen ist

! Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren

! Die heißen Teile der Maschine (untere Komponenten der Gruppe Kaffeeauslauf und

Wasser-/Dampfdüse) nicht berühren

! Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen

! Sollte das Speisekabel beschädigt werden, muss es durch ein neues, beim Hersteller und/oder beim Service-Zentrum erhältliches, ersetzt werden

! Die Espressomaschine niemals in Flüssigkeiten jedweder Art tauchen

! Zur Reinigung der Maschine keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden

! Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen

! Kindern oder Personen, die nicht mit der Bedienung der Maschine vertraut sind, den Zugang zur Maschine verbieten

! Die Espressomaschine keinen Hitzequellen aussetzen

4. BETRIEBSANLEITUNG

4.1 Inbetriebnahme der Maschine

Zur Inbetriebnahme der Espressomaschine **BRIO** folgende Anweisungen genauestens einhalten:

- Die Außenverpackung öffnen, die Espressomaschine herausziehen, ihre Unversehrtheit überprüfen und kontrollieren, ob alle Zubehöerteile (siehe Absatz 1.1) vorhanden sind
- Die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen
- Den Deckel abnehmen, den im Inneren befindlichen Wassertank herausziehen und gründlich ausspülen
- Den Tank mit sauberem Wasser füllen, wieder einsetzen und die Silikonschläuche einführen. Den Deckel der Maschine wieder schließen
- Den Stecker in die Steckdose einstecken
- Den Hauptschalter **(1)** drücken. Die Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb **(2)** und die Leuchtanzeige Kaffee **(4)** leuchten auf

Die nachfolgenden Vorgänge immer dann ausführen, wenn die Maschine in Betrieb gesetzt wird und immer dann wenn Dampf erzeugt wird:

- Ein Gefäß unter die Düse Wasser/Dampf **(11)** bringen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns **(10)** gegen den Uhrzeigersinn ↺ verstellen
- Den Schalter Kaffee **(3)** drücken. Aus der Wasser/Dampf-Düse **(11)** tritt Wasser aus
- Erneut den Schalter Kaffee **(3)** drücken
- Den Wasser/Dampf-Drehknopf **(10)** im Uhrzeigersinn ↻ verstellen, um den Hahn zu schließen
- Ungefähr 3-4 Minuten abwarten bis das System der Maschine unter Druck steht und die Leuchtanzeige Kaffee **(4)** erlischt

An diesem Punkt ist die Espressomaschine **BRIO** für den Betrieb bereit

4.2 Kaffeemühle

Bei betriebsbereiter Maschine:

- Kaffeebohnen in den Behälter der Kaffeemühle **(14)** füllen

Das auf dem Kaffeebehälter **(14)** angebrachte Etikett weist auf die verschiedenen Feinheitsgrade beim Mahlen hin. Ziffer 0 bedeutet feingemahlen, Ziffer 10 bedeutet sehr grob gemahlen.

Die Kaffeemühle ist bereits auf den optimalen Feinheitsgrad 3 (siehe Etikett) eingestellt. Aus verschiedenen Gründen, wie zum Beispiel besondere Kaffeemischungen, Feuchtigkeit usw. kann es erforderlich werden den Feinheitsgrad zu verstellen.

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist keine Neueinstellungen vornehmen

- Wenn eine Neueinstellung vorgenommen werden soll, den Hebel (17) gedrückt halten und den Kaffeebehälter (14) solange drehen bis der gewünschte Feinheitsgrad eingestellt ist. Für ein gröberes Kaffeepulver den Kaffeebehälter (14) gegen den Uhrzeigersinn ↺ drehen, für ein feineres Kaffeepulver dagegen im Uhrzeigersinn ↻ drehen
- Den Hebel (17) loslassen, um die Einstellvorrichtung zu blockieren
- Für eine Tasse Kaffee den Siebträger (8) mit Filter für 1 Tasse benutzen, für zwei gleichzeitig zubereitete Tassen dagegen den Siebträger für 2 Tassen
- Den Siebträger (8) zum Mikroschalter der Kaffeemühle (15) bringen, hierbei die Zapfen Siebträger (16) benutzen, um den Kaffee zu mahlen
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Siebträger (8) vom Mikroschalter (15) entnehmen
- Den Kaffee mit dem mitgelieferten Anpresser leicht andrücken

4.3 Kaffeezubereitung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist.

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Den Siebträger (8), mit einem Filter für eine Tasse oder mit zwei Filtern für zwei gleichzeitig zubereitete Tassen füllen und den Kaffee mit dem Anpresser leicht andrücken
- Den Siebträger (8) in die Gruppe Kaffeeauslauf (7) mit einer Drehung von links nach rechts ↻ bis zur kompletten Blockierung einsetzen
- Eine oder zwei Tassen auf dem Abtropfkasten mit Gitter (12) unter den Siebträger (8) stellen
- Den Schalter Kaffee (3) drücken. Der Kaffee läuft am unteren Teil des Siebträgers (8) heraus
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Schalter Kaffee (3) erneut drücken
- Wenn weitere Tassen Kaffee zubereitet werden sollen, den Siebträger (8) mit einer Drehung von rechts nach links ↺ entnehmen, den Kaffeesatz entfernen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen

4.4 Heißwassererzeugung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist

! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse (11) bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Ein Gefäß unter die Wasser/Dampf- Düse (11) halten
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) gegen den Uhrzeigersinn ↺ verstellen
- Den Schalter Kaffee (3) drücken, worauf aus der Wasser/Dampf-Düse (11) Wasser mit einer Temperatur von ca. 95°C austritt
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) im Uhrzeigersinn ↻ verstellen
- Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist den Schalter Kaffee (3) erneut drücken

4.5 Dampferzeugung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist

! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampf-Düse (11) bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Ein Gefäß unter die Wasser/Dampf-Düse (11) halten
- Den Schalter Dampf (5) drücken. Die Dampf-Leuchtanzeige (6) und die Kaffee-Leuchtanzeige (4) leuchten gleichzeitig auf

- Circa 30 Sekunden abwarten
- Die Wasser/Dampf-Düse (11) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen.
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) gegen den Uhrzeigersinn ↺ verstellen
- Aus der Wasser/Dampf-Düse (11) tritt Dampf aus
- Die zum Erwärmen der Flüssigkeit erforderliche Menge Dampf erzeugen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) im Uhrzeigersinn ↻ verstellen, um die Dampferzeugung zu stoppen
- Den Schalter Dampf (5) wieder drücken

! Niemals vergessen nach der Dampferzeugung den Dampf-Schalter (5) wieder auszuschalten. Falls dieses nicht erfolgt bleibt die Dampf- Leuchtanzeige weiterhin erleuchtet (6)

Den unter Absatz 4.1 beschriebenen Vorgang zum Wasserauffüllen wiederholen:

- Ein Gefäß unter die Düse Wasser/Dampf (11) bringen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) gegen den Uhrzeigersinn ↺ verstellen
- Den Schalter Kaffee (3) drücken. Aus der Wasser/Dampf-Düse (11) tritt Wasser aus
- Erneut den Schalter Kaffee (3) drücken
- Den Wasser/Dampf-Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn ↻ verstellen, um den Hahn zu schließen
- Ungefähr 3-4 Minuten abwarten bis das System der Maschine unter Druck steht und die Leuchtanzeige Kaffee (4) erlischt

Entlüften: Nach **jedem** Einschalten und nach **jeder** Dampfentnahme muss die Maschine entlüftet werden.

Dadurch wird der Heizkessel wieder voll mit Wasser gefüllt, und eine Beschädigung der Heizung wird verhindert.

Bei Nichtbeachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch!!!

Zum entlüften gehen Sie genau so vor, als ob Sie heißes Wasser aus der Dampf - bzw. Heißwasserdüse entnehmen würden.

Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel 4.3 Heißwassererzeugung der Bedienungsanleitung. Sobald ein ruhiger, kontinuierlich fließender Wasserstrahl austritt, ist die Maschine

5. EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Kaffee:

- o ausschließlich gute Mischungen von Kaffeebohnen verwenden
- o die Kaffeebohnen an einem trockenen Ort aufbewahren
- o die Kaffeebohnen erst dann mahlen, wenn der Kaffee zubereitet werden soll
- o das dosierte Kaffeepulver leicht anpressen

Wichtigste Regeln für einen wirklich heißen Kaffee:

- o den Siebträger mit dem entsprechenden leeren Filter immer in der Maschine belassen
- o den Siebträger und den Filter durch Drücken des Schalters Kaffee mit heißem Wasser ausspülen
- o die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Cappuccino:

- o ein enges hohes Gefäß ca. zur Hälfte mit Milch füllen
- o die Düse des Wasser/Dampf-Hahns 1 cm weit einführen
- o mittels Drehknopf den Wasser/Dampf-Hahn öffnen
- o auf diese Weise wird die Milch aufgeschäumt

Wenn die Milch nur erwärmt werden soll:

- o die Düse des Wasser/Dampf-Hahns bis zum Boden des Gefäßes einführen
- o mittels Drehknopf den Wasser/Dampf-Hahn öffnen
- o nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist den Wasser/Dampf-Hahn wieder schließen

6. REGELMÄSSIGE WARTUNG

! Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen

! Keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden

Um die Funktionsfähigkeit der Maschine **BRIO** auf Zeit zu erhalten, sollte sie täglich gesäubert werden:

- o Den Wassertank regelmäßig säubern
- o Öfters das Wasser wechseln wenn die Maschine nur selten benutzt wird
- o Die Filter in heißem Wasser säubern, alle Kaffeereste entfernen
- o Den Abtropfkasten und das Anstellgitter für Tassen mit heißem Wasser säubern
- o Die Wasser/Dampf-Düse gründlich säubern, um Verstopfungen zu vermeiden
- o Das Gehäuse und alle anderen externen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch säubern. Die Maschine anschließend mit einem trockenen Tuch polieren
- o Den Auslaufstutzen für Kaffee mit einem feuchten Tuch säubern, alle Kaffeereste entfernen und durch Betätigung des Kaffee-Schalters Wasser durchlaufen lassen

Entkalken: Je nach örtlicher Wasserhärte ist eine **Entkalkung** der Maschine alle 1 bis 6 Monate notwendig (Faustregel: je härter das Wasser ist, um so häufiger ist eine Entkalkung notwendig).

Dazu bitte nur spezielle Entkalker für Espressomaschinen oder Zitronensäure verwenden (**wichtig: niemals Essig!!!**). Dazu die empfohlene Dosierung des Entkalkers in den Tank geben, mit Wasser auffüllen und die Maschine gemäß Anleitung in Betrieb nehmen. **Tassenweise** Wasser aus dem Brühkopf und der Heißwasserdüse entnehmen. Zwischendurch das Mittel 10-20 Minuten einwirken lassen. Den kompletten Tank auf diese Weise entleeren (immer nur Tassenweise). Anschließend den Tank ausspülen, mit frischem Wasser füllen und auf die gleiche Art und Weise entleeren.

Bei Nichtbeachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch!!!

Tipp: Durch die Benutzung unseres Wasserfiltersystems erhalten Sie nicht nur eine schönere Crema, der Caffè schmeckt auch besser. Darüber hinaus erhöhen sich die Entkalkungsintervalle deutlich. Und nicht zuletzt verringern Sie damit die Schwermetall- und Nitratbelastungen des Wassers, mit denen man heutzutage auch beim besten Trinkwasser rechnen muss.

7. GARANTIEVERFALL

Bei Nichtbeachtung der in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften auftreten sollten.

Für Eingriffe, die von den vorliegenden Anweisungen abweichen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.

Ein Gebrauch der Maschine, der nicht in den vorliegenden Anweisungen angeführt wird, entbindet die Fa. **ISOMAC** sowie alle Wiederverkäufer von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Dingen.

Die Fa. **ISOMAC** steht Ihnen jederzeit für weitere Erklärungen zur Verfügung.



www.isomac.it



GARANZIA/GUARANTEE/GARANTIE/GARANTIA/GARANTIE

