

**BRUK OG VEDLIKEHOLD**  
**USO E MANUTENZIONE**  
**EMPLOI ET ENTRETIEN**  
**GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG**  
**USE AND MAINTENANCE**  
**USO Y MANTENIMIENTO**

- N** Identifiseringsdata
- I** Targa di identificazione macchina
- F** Plaque d'identification de la machine
- D** Maschinenidentifizierung
- GB** Machine identification data
- E** Placa de caracteristica màquina



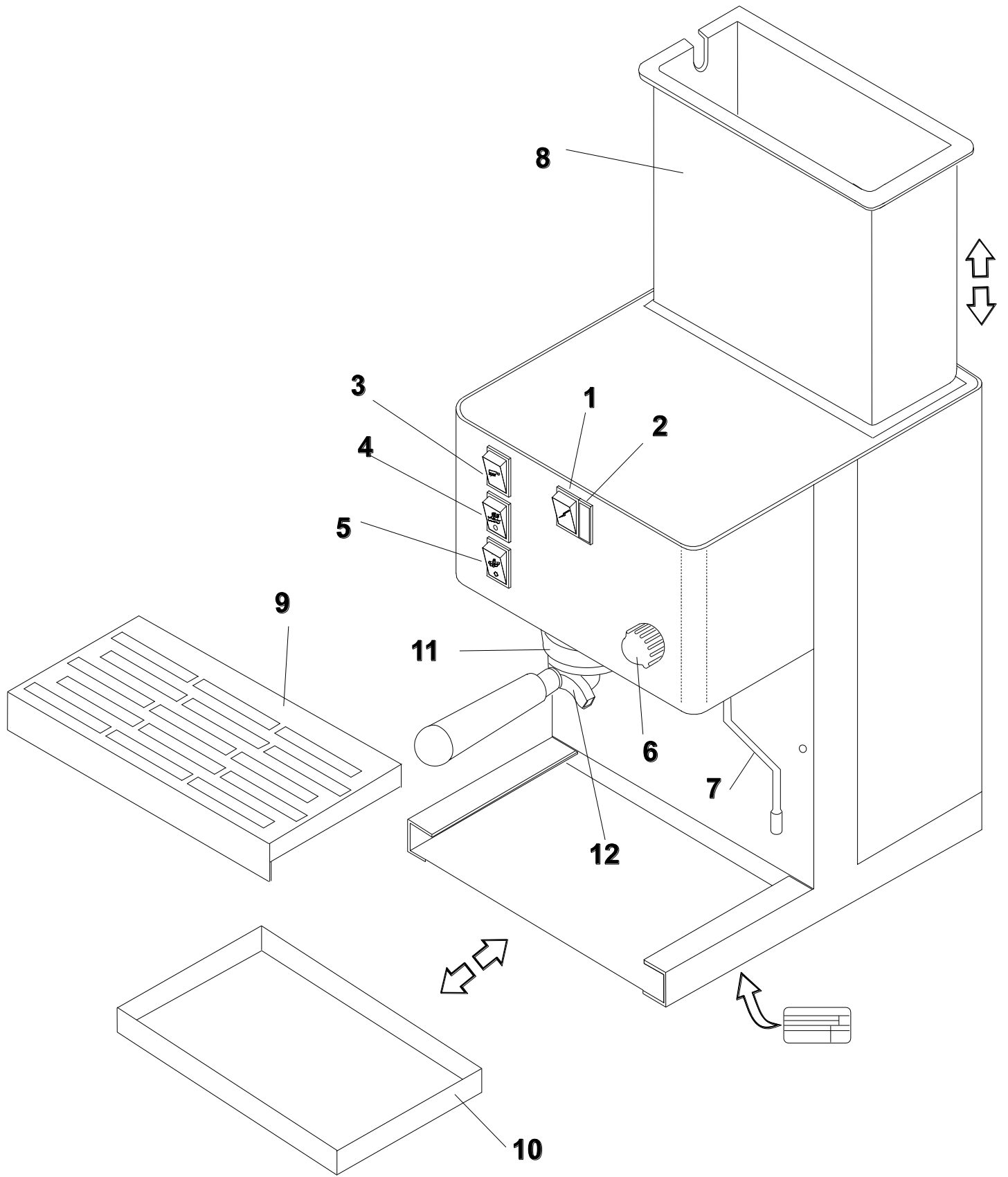


Fig.1

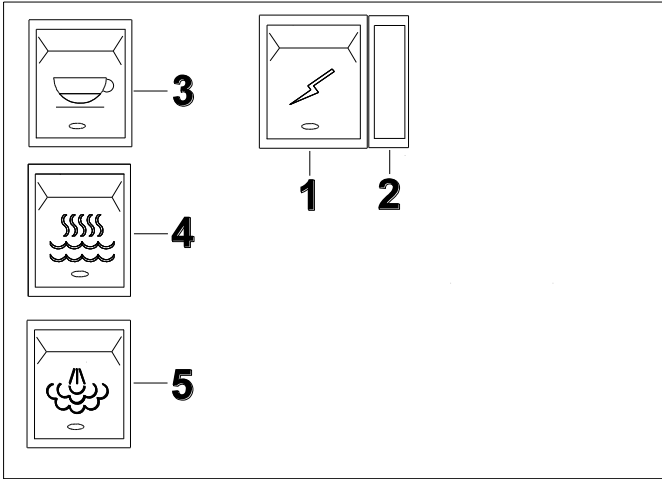


Fig. 2

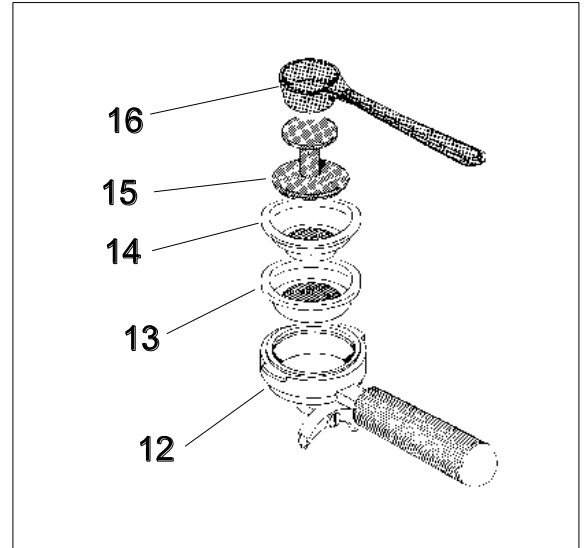


Fig. 3

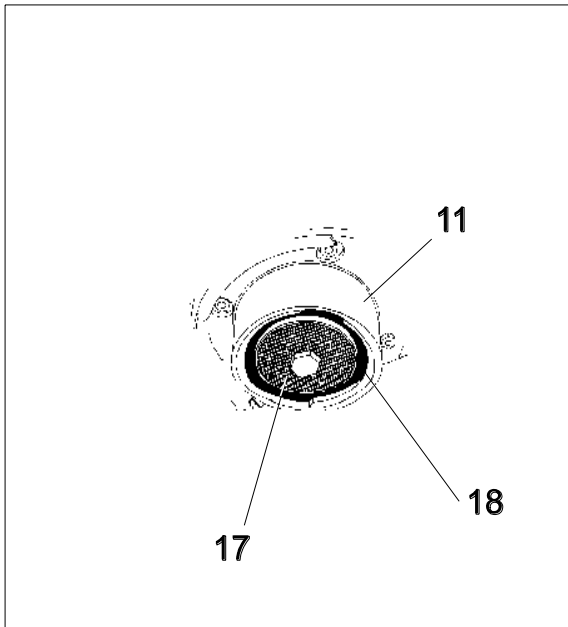


Fig. 4

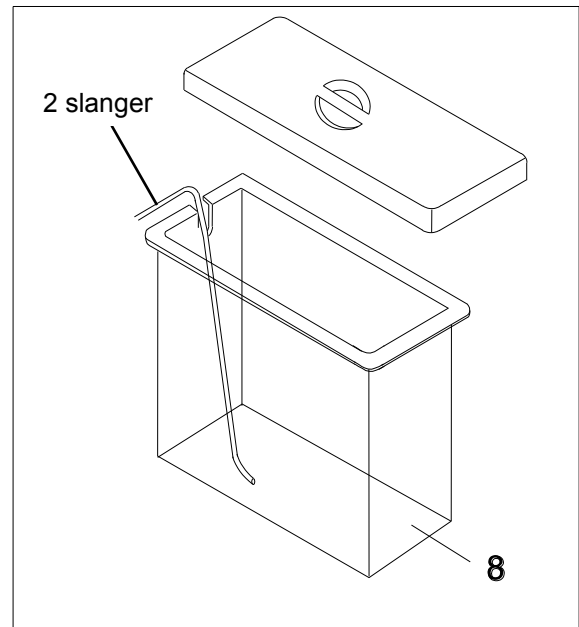


Fig. 5

---

**N Kjære kunde,**

**Takk for at du valgte RANCILIO!**

Vi er sikre på at produktet du har kjøpt står til forventningene, som alle andre produkter fra RANCILIO. Produktet som du nå skal bruke er resultatet av grundige studier og tester utført av RANCILIO. Espressomaskinen er således den mest funksjonelle, sikre og tilfredsstillende av sin type på markedet, både når det gjelder design og effektivitet. Denne brukerveiledningen og annet tilleggsmateriale vil hjelpe deg å få mest mulig ut av maskinens muligheter og kraft. Vi er sikre på at du finner våre instruksjoner entydige, og du sannsynligvis vil føye deg inn i en lang rekke av fornøyde eiere av en RANCILIO espressomaskin

**I Gentile Cliente,**

**grazie per averci accordato la Sua fiducia.**

Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative, come tutti gli altri articoli della produzione RANCILIO. Il prodotto che Lei si accinge ad usare e il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni fatte dalla RANCILIO per offrirLe quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato. Il libretto di istruzioni per il corretto uso e manutenzione della macchina la aiuterà a sfruttare al meglio le sue elevatissime possibilità e prestazioni.

Con l'augurio di averLa sempre come nostro Cliente, Le auguriamo una buona lettura.

**F Cher Client,**

**nous Vous remercions pour Votre confiance.**

Nous sommes certains que le produit que Vous avez acheté correspondra entièrement à Vos desirs, comme du reste tous les articles de la production RANCILIO. Le produit que Vous allez employer est le résultat d'études approfondies et de méticuleux essais effectués par RANCILIO afin de pouvoir Vous offrir le produit le plus fonctionnel, le plus sûr et le plus remarquable, également du point de vue design, que l'on puisse trouver sur le marché. Le petit livre d'Instructions pour l'emploi correct et l'entretien de la machine Vous aidera à tirer le maximum de ses grandes possibilités et performances. Nous sommes certains que nos explications sont claires et espérons, cher client, mériter Votre fidélité.

**D Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

**zunächst möchten wir Ihnen für das uns entgegen gebrachte Vertrauen danken.**

Wir hoffen, dass das von Ihnen gekaufte Produkt Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht entsprechen wird – wie übrigens auch all unsere anderen Erzeugnisse. Das Produkt, das Sie in Gebrauch nehmen werden, ist das Resultat sorgfältiger Untersuchungen und Tests von Rancilio, um Ihnen in Bezug auf Funktionalität, Sicherheit, Leistungsfähigkeit, sowie Design, ein Produkt anbieten zu können, das das Beste ist, was Sie auf dem Markt finden können. Dieses Heft mit den Anweisungen zur korrekten Bedienung und Wartung der Maschine wird Ihnen dabei behilflich sein, das Beste aus Ihrem Gerät heraus zu holen. Wir hoffen, dass unsere Erklärungen verständlich sind und dass wir Sie auch in Zukunft zu unseren Kunden zählen dürfen. Mit freundlichen Grüßen

**GB Dear Customer,**

**First of all thank you choosing RANCILIO.**

We are confident that the product you have purchased will come up to all your expectations-just as all our other products are designed to do. The products that you are about to use is the outcome of painstaking research and tests, carried out by Rancilio to make quite sure that the equipment we have supplied you with is the most functional, safe, and satisfactory of its kind to be on the market, as regards both its design and its efficiency. The booklet of instruction for its correct use and maintenance will help you to get the best possible service out of your machine. We trust you will find our explanations clear and we may continue, in the future, to count you among our esteemed customers.

**E Estimado Cliente,**

**antes que nada, muchas gracias por la confianza que nos ha otorgado.**

Estamos seguros de que el producto que acaba de comprar se corresponde plenamente con sus deseos, como todos los demás artículos de la producción RANCILIO. El producto que Usted va a usar es el resultado de muchos estudios y de esmeradas experimentaciones efectuados por RANCILIO a fin de brindarle lo más funcional, seguro y apreciable, también en cuanto al diseño, se pueda encontrar en comercio. El folleto de instrucciones para el uso correcto y el mantenimiento de la máquina le ayudará a explotar de la mejor manera sus grandes posibilidades y prestaciones. Contamos con que siga siendo apreciado cliente nuestro y le deseamos una buena lectura.

**PRODUKT LINJE:** Espressomaskin.

## Modell: Silvia

Etiketten på omslaget av brukerhåndboken (den internasjonale) samsvarer med den som er plassert på maskinen.

1			
2		3	4
5		6	
7		8	9
10	11		12
13			14

### Etikett data:

- 1 Fabrikant
- 2 Modell og versjon
- 3 Spenning
- 4 Kvalitetssikringsmerke
- 5 Serienummer
- 6 Effekt
- 7 Data for koker
- 8 Frekvens
- 9 Sikringsdata
- 10 Motoreffekt
- 11 Varmeelement effekt
- 12 Beskyttelsesnivå
- 13 Konformitetsmerke
- 14 Fabrikasjonsår

### Symboler



*Advarsel. Opplysninger som blir gitt når denne advarselen forekommer, må følges med ekstra varsomhet for å unngå ulykker eller skade på maskinen.*

Denne bruksanvisningen er en integrert og vesentlig del av produktet og må overleveres brukeren. Advarslene som er oppgitt i denne håndboken må leses nøye da de inneholder informasjon om sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold. Behold denne bruksanvisningen for fremtidig oppslag.

## GENERELLE SIKKERHETSREGLER

- Innpakningsmateriale (plastpose, stifter, pappeske etc.) oppbevares utilgjengelig for barn da disse er potensielle kilder til fare.
- Før oppkobling av utstyret, sjekk om spesifikasjonene til maskinen samsvarer med strømmettet.
- Tilknytningsledningene skal kveiles ut hele

sin lengde (for å unngå knekk) og tilsluttes et sted barn ikke kan få tak i og ødelegge den. Ikke plasser ledningen i nærheten av vann, annen væske eller varmekilder. Ledningen må ikke bli ødelagt (blir den ødelagt, så kontakt kvalifisert personell da spesialverktøy er nødvendig).

- Det er ikke anbefalt å bruke adaptere, skjøteledning eller fordelere. Når bruken av slike produkter er absolutt nødvendig, bruk bare NEMKO-godkjent og/eller CE merket materiale. Kontroller at spenningskapasiteten til adaptere, skjøteledninger og fordelere er større enn strømforbruket (A=ampère) til utstyret.
- Ved tvil, spør kvalifisert personell om de kan kontrollere tilkoblingene. Tilkoblingene må oppfylle følgende krav:
  - Den må være jordet.
  - Ledningene og adaptere på har tilstrekkelig kapasitet
  - Den må ha en effektiv sikring.
  - Den må ha jordfeilsbryter
- Installere maskinen på en tørr overflate (laminat, stål, keramikk osv.) med god avstand til evt varmekilder (ovn, komfyr, ildsted osv.) og under forhold hvor temperaturen ikke blir lavere enn +5°C.
- Ikke utsett maskinen for gasser eller fuktighet som f.eks. i et baderom.
- Bare originale deler tilgjengelig fra din leverandør skal brukes.
- Oppbevar den innpakke maskinen på et tørt sted, uten reaktive gasser og hvor temperaturen ikke blir lavere enn +5°C. Ikke stable mer enn 3 maskiner oppå hverandre. Unngå å legge andre tunge gjenstander oppå maskinen.
- Overdelen av maskinen bør ikke benyttes som koppevarmer da dette vil føre til økt temperatur inni maskinen og dermed gi kortere levetid på ledninger og koplinger.



*Feilaktig installasjon kan forårsake skade på mennesker, dyr og ting. Forhandleren, distributøren og produsenten fraskriver seg ansvaret for slike skader.*

## BESKRIVELSE

### Egenskaper

Maskinen består av en struktur for kaffebygging, vann- og damputslipp.

### Beskyttelse

Alle bevegelige deler befinner seg under karosseriet til maskinen. Kokeren er utrustet med sikkerhetsbryter mot overoppheting og for høyt trykk. Den elektromagnetiske pumpen er utrustet med varmesikring.

### Støy

I de fleste omgivelser vil vanligvis ikke lydstyrken gå over 70dB(a).

### Vibrasjoner

Maskinen har vibrasjonsdempende gummiføtter. Under normale forhold vil ikke maskinen gi vibrasjoner som er farlige for brukeren eller omgivelsene.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Dimensjoner	A-290 B-235 H-340mm
Dimensjoner til innpakning	A-430 B-340 H-450mm
Volum av innpakning	0,06m <sup>3</sup>
Nettovekt	14kg
Bruttovekt	15kg
Antall enheter	1
Effekt, koker	1100W
Effekt, pumpe	48W
Strømforsyning	Se dataetikett
Spenning	Se dataetikett
Kapasitet, vanntank	Ca. 2 liter
Arbeidstemperatur	+5°C + 45°C

### Oversikt over fig 1-2

1. Hovedbryter
2. Signallampe for varmeelement (lyser under oppvarming)
3. Bryter for pumpe/kaffe
4. Bryter for vann og manuell fylling av koker
5. Bryter for damp
6. Hjul for vann/damp
7. Damputløpsrør med dyse

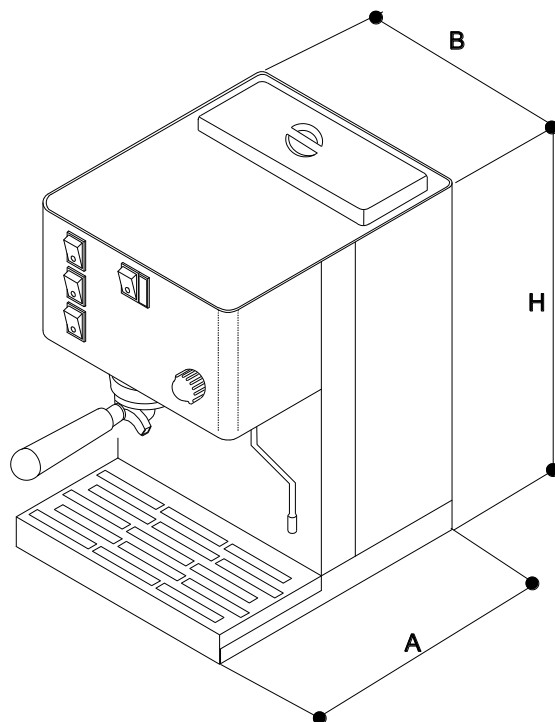
8. Vanntank m/ 2 slanger (avviker fra bildet)
9. Rist
10. Dryppekar
11. Kaffeutløp/gruppe
12. Portafilter/filterholder

### Tillegg fig 3

1. Dobbelthfilter
2. Enkeltfilter
3. Tamper
4. Måleskje

### Tillegg fig 4

1. Dispenserenhet/dusjhode
2. Gummipakning



## BRUK

Denne maskinen brukes til å lage espresso, cappuccino og andre espressobaserte drikker, samt andre varme vann- og melkebaserte drikker som te. Alle andre bruksområder er uegnede og innebærer mulig risikiko.

Brukeren må alltid følge instruksjonene i denne bruksanvisningen. Hvis maskinen har en feil eller den ikke fungerer skikkelig, slå den av og ikke forsøk å reparere den selv. Ta kontakt med kvalifisert personell.

### For egen sikkerhet må brukeren ikke:

- berøre varme overflater, bruk bare knapper og håndtak som beskrevet
- flytte på maskinen eller gjøre vedlikehold når kontakten står i, maskinen er i bruk eller maskinen er varm
- dra i kabelen for å bryte strømmen
- bruke maskinen hvis kabelen eller strømforsyningen er skadet
- berøre maskinen med våte eller fuktige hender eller føtter (!)
- vaske maskinen med vann eller trykkluft
- senke maskinen ned i vann eller annen væske
- bruke maskinen med barn i nærheten
- la barn eller andre uegnede personer bruke maskinen
- tette luftkanaler som er nødvendige for ventilasjon med tøy el.lign
- la maskinen være åpen
- plassere væskebeholdere på maskinen



*Hvis maskinen er våt eller fuktig, vent til den er helt tørr før den monteres eller brukes. Det er alltid nødvendig å ta kontakt med kvalifisert personell for å avdekke evt skade på elektriske komponenter dersom maskinen har vært i kontakt med vann.*

## Motinstruksjoner

Maskinen skal bare brukes til det den er ment til, å lage espresso, cappuccino og andre espressobaserte drikker, samt andre varme, vannbaserte drikker som te.



*Produsent, distributør og forhandler fraskriver seg ansvaret for enhver skade som skyldes upassende, feilaktig eller irrasjonell bruk av maskinen*

## TRANSPORT

Maskinen må alltid transporteres i rett posisjon ved temperatur høyere enn +4°. Følg instruksjonen på pappesken maskinen ble levert i.



*Ikke oppbevar maskinen ved temperaturer under +4°C. Ikke snu maskinen opp ned eller legg den på siden.*

Pappesken inneholder bare delene til maskinen og bruksanvisningen som skal oppbevares for fremtidig referanse.

- Åpne pappesken på oversiden, ta ut tilbehøret og ta ut maskinen.
- Kontroller at maskinen, tilbehøret, strømledningen og kontakten er i perfekt stand. Er noe av dette ødelagt eller skadet, ta umiddelbart kontakt med forhandleren.



*Innpakningsmateriale (plastpose, stifter, pappeske etc.) oppbevares utilgjengelig for barn da disse er potensielle kilder til fare. Ikke kast innpakningsmaterialet i naturen, men lever det til en passende instans som aller helst resirkulerer materialet.*

## INSTALLERING OG OPPSTART

### Å fylle vanntanken

Ved førstegangsfylling og etterfylling skal maskinen alltid være slått av.

- Ta av lokket og fyll på ca 2 liter vann (bruk bløtt drikkevann hvis mulig da kalk vil avleires i maskinen og forkorte dens levetid – se under vedlikehold.)
- Sjekk om den lengste gummislangen er i kontakt med bunnen av tanken og ta på lokket.
- Les mer om oppstart under installering

## INSTALLERING

Maskinen leveres ferdig til bruk i samsvar med dataetiketten vist på maskinen og på omslaget av bruksanvisningen.



*Vær sikker på at strømtilførselen har samme karakteristikker som maskinen.*

**Det er obligatorisk å bruke jordet kontakt med maskinen, samt at kursen som benyttes er utstyrt med jordfeilbryter**

*Hvis ingen sikkerhetsinnretning er tilgjengelig bør en 2 pols bryter installeres av kvalifisert personell i henhold til eksisterende reguleringer på området, og denne bør ha en åpningsavstand større eller lik 3 mm*

**Produsenten, distributøren og leverandøren fraskriver seg ansvaret hvis disse sikkerhetsrutinene ikke er fulgt.**

*Ikke bøy eller krøll strømledningen, noe som kan medføre at den ødelegges. Koble fra maskinen ved å dra i pluggen og ikke i ledningen.*

Det er anbefalt å ikke plassere maskinen på trange steder, noe som kan medføre vanskeligheter med vedlikeholdet, påfyll og bruk.

- Maskinen skal plasseres på et rett, horisontalt og stabilt underlag, minst 80 cm fra gulvet.
- Sette maskinen på plass og knytt den til strømmettet.

### Beskrivelse av kontrollpanelet Fig. 1-2

- 1 Hovedbryter. Ved å trykke på hovedbryter med rød signallampe (2) vil maskinen slå seg på og signallampen lyse. Vannet i kokeren vil varmes opp.
- 2 Signallampe. Lyset slukkes og varmeelementet slår seg av når vannet i kokeren er varmt og motsatt.
- 3 Bryter for pumpe/kaffe. Trykk på bryteren når signallampen er slukket og vann til kaffe vil komme ut. En diode vil lyse på bryteren når denne er aktivert.



*Bryterene 4 og 5 må brukes separat. (Det er ikke mulig å få både varmt vann og damp samtidig.)*

- 4 Bryter for vann/fylling av koker. Ved å trykke på denne samtidig som du åpner hjulet (6) vil varmt vann komme ut av damputløpsrøret med dyse (7). Når bryteren (4) er aktivert vil dioden lyse. Det varme vannet kan f.eks brukes til å lage en kopp te. Bryteren kan også benyttes til å fylle opp kokeren med vann etter bruk av dampfunksjonen, da med hjulet (6) lukket. Bryteren deaktiveres umiddelbart når pumpen møter mostand.
- 5 Bryter for damp. Ved å aktivere denne vil signallampen (2) tennes og vannet i kokeren varmes ytterligere opp for å gi tilstrekkelig med damp til melkeskumming. En diode vil lyse på bryteren når denne er aktivert.
- 6 Hjul for vann/damp. Ved å vri hjulet mot klokken vil vann/damp komme ut av damputløpsrørets (7) dyse.

### Oppstart: Hvordan starte opp maskinen første gang



**VELDIG VIKTIG!**

Ved førstegangs bruk, etter å ha fylt vanntanken (s.7), aktiveres bryter for kaffe (3) samtidig med hovedbryter (1) for at kokeren skal bli tilført vann slik at varmeelementet ikke ødelegges!

- la en hel tank passere gjennom maskinen før den tas i bruk:
- Ta av portafilteret/filterholderen (12), åpne hjulet (6), aktivere hovedbryter 1, deretter bryter for pumpe/kaffe (3).
- Når vannet begynner å komme ut av damputløpsrøret (7), steng hjulet (6) og la vannet renne ut av kaffeutløp/gruppe (11) i noen få sekunder før bryter 3 skrues av. Hvis vannet ikke kommer ut etter 30 sekunder skal operasjonen repeteres.
- Sett i portafilteret/filterholderen med filter og vent til maskinen er tilstrekkelig oppvarmet.
- Ved første gangs bruk, la minst en halv liter renne gjennom for å rense gruppen.



## VIRKEMÅTE

### Oppvarming av maskinen

Før maskinen settes i gang (kald maskin):

- Kontrollere nivået i vanntanken
- Trykk på hovedbryter (1) og signallampen (2) vil lyse
- Sørg for at det er vann i kokeren ved å la vann strømme gjennom gruppen ved å trykke på bryter for kaffe (3). Evt. aktiver bryter for varmt vann/fylling av koker (4) inntil pumpen møter motstand.
- Plasser filterholder (12) i gruppe (11)
- Vent på riktig arbeidstemperatur, dvs at alle deler som er i kontakt med kaffen (inkludert koppen) er skikkelig varme. At signallampen (2) slukkes, betyr ikke nødvendigvis at vannet som treffer kaffen eller vannet som forfaller filterholderen har riktig temperatur.



Merk: Maskinen er ikke designet for kontinuerlig standby og har ikke avanserte sikkerhetsfunksjoner som langt dyrere maskiner har. For å unngå overoppheting, ikke la maskinen stå på når den ikke er i bruk.

### Kaffebrygging

- Portafilteret/filterholderen (12) fjernes ved å dreie den med klokken (sett ovenfra).
- Doser kaffe i enkelt/dobbeltfilteret (13/14), plassert i portafilteret/filterholderen, direkte fra kaffekvern med dosering eller med henholdsvis 1 eller 2 måleskjeer (16) kaffe. Generelt oppnås et bedre resultat ved bruk av dobbeltfilteret.
- Press kaffen ned i filteret med tamperen (15) og polere kaffeoverflaten ved å rotere tamperen.
- Filterholder settes inn ved å dreie mot klokken (sett ovenfra.)
- Plassere koppen/koppene under kaffeutløpsrørene på filterholderen.
- Trykk bryter for kaffe (3). Dioden på denne vil nå lyse. Etter noen sekunder vil kaffen strømme ut. Ved ønsket mengde/styrke slås bryter for kaffe (3) av. Det skal ta mellom 20 og 30 sekunder å lage 2 perfekte espressi, hver med et volum på 20-30ml.



*Vannstanden i vanntanken må regelmessig kontrolleres slik at pumpen ikke får luft og går tørr noe som vil ødelegge den. I så fall slås bryter for kaffe (3) raskt av. Fyll vanntanken opp og fortsett som vanlig. Dersom kaffen i filteret rakk å bli fuktet, anbefales det å dosere og stampe kaffe på nytt.*

*Vær oppmerksom på varme deler på maskinen, særlig filterholderen (12) og damputløpsrøret (7). Under ingen omstendigheter skal hendene befinne seg under damputløpsrøret eller filterholderen når maskinen er i bruk.*

### Lage damp/varmt vann til varme drikker

- Trykk på bryteren for damp (5), vent noen få sekunder, åpne damphjulet (6) for å slippe ut kondensert vann og lukk deretter igjen (6). Damptrykket er på sitt maksimum når kontrollampen (2) slukkes.

- Etter å ha varmet enn drikk, skru igjen damphjulet (5), og vask damputløpsrøret (7) med en fuktig klut.
- Slipp damp ut av damputløpsrøret (7) for å hindre at dysen tettes.
- Fyll koker ved å slå av bryter for damp (5), sett filterholder (12) i posisjon og aktivér bryter for kaffe (3). Påse at vann strømmer ut av filterholderen i noen sekunder slik at kokeren fylles. Evt kan bryter for damp (5) deaktiveres før bryter for vann (4) aktiveres. La pumpen gå til den møter motstand og kokeren er full.
- Etterfyll vanntanken (8) slik at denne ikke går tom.



*Damp kan ikke benyttes i mer enn 3-5 minutter før maskinen må begynne på en ny dampsyklus. Steames mer enn ca 75cl melk i strekk uten å la nytt vann slippe inn i kokeren i maskinens indre, kan denne gå tørr og bli overopphetet. Les over hvordan dette gjøres*

### Cappuccino

For å lage en cappuccino med tykt, kremaktig skum, gjør som følgende:

- Fyll en høy og smal beholder (helst i rustfritt stål og som smalner av mot toppen) halvfull med melk.
- Trykk på bryteren for damp (5), vent noen få sekunder, åpne damphjulet (6) for å slippe ut kondensert vann og lukk deretter igjen (6).
- Etter ca 30 sekunder eller når lampen (2) slukker kan damputløpsrøret (7) senkes halvveis ned melken. Skru opp damphjulet (6) slik at dampen som kommer ut trenger ned i melken.
- Gå umiddelbart opp mot overflaten for å lage skum. Senk muggen etter hvert som volumet øker. Litt over halvveis i prosessen, hev stålmuggen for å varme opp melken de siste grader til 65-70°C.

- Pass på at melken ikke blir for varm og får en karakteristisk "brent" smak. Oppstår store bobler, holdes dysen for høyt i melken. Blir melken varm uten å skumme, holdes dysen for dypt. Skummet kommer først når melken blir varm og skal være fint og kremaktig.
- Etter å ha varmet melken, skru igjen damphjulet (5), og vask damputløpsrøret (7) med en fuktig klut.
- Slipp damp ut av damputløpsrøret (7) for å hindre at dysen tettes.
- Etterfyll koker som beskrevet under/over
- Etterfyll vanntanken (8) slik at denne ikke går tom.
- Hell melken over kaffen med jevn bevegelse.

### Varmt vann

- Hold en egnet kopp under damputløpsrøret (7).
- Åpne damphjulet (6) for å få ut dampen som er i kokeren.
- Trykk på bryter for varmt vann (4) og tapp ut ønsket vannmengde.
- Slå av bryter for varmt vann (4) og skru igjen damphjulet (6).

### Etterfylling av kokeren/kjelen med vann

- Kontrollér at bryter 4-5 er skrudd av
- Trykk på bryter for kaffe (3) og la vann strømme ut av gruppen (11) gjennom filterholder (12). La vann strømme ut av filterholderen i noen sekunder slik at kokeren fylles.
- Slå av bryter for kaffe (3).
- Evt kan bryter for damp (5) deaktiveres før bryter for vann (4) aktiveres. La pumpen gå til den møter motstand og kokeren er full.
- Slå av bryter for vann (4).

Ved fare, skru av alle brytere og ta ut kontakten.

## VEDLIKEHOLD

Maskinen skal bare gjøres ren med en fuktig klut eller svamp. En mikrofiberklut egner seg godt for å holde den rustfrie overflaten skinnende ren. Ikke bruk slipemidler, stålborste, stålull osv eller andre rengjøringsmidler. Et godt renhold er helt essensielt for at kaffen skal bli god. Alt fra vanntank, gruppehode med tilhørende filter, gruppepakning, filter og filterholder må være rent. Og ikke glem steamrøret. Renhold som er av betydning for det estetiske, vil ikke tas opp her.

### Daglig vedlikehold

- Rengjør karosseriet, damputløpsrøret (7) og dysen for melkerester oa, dispenserenheter (17) og pakningen (18) samt gruppen (11) for kafferester og kaffeoljer.



*Under vedlikehold skal maskinen være slått av og kontakten tatt ut.*

Rengjøringsmiddel beregnet på kaffetraktere må ikke brukes, da disse kan skade maskinen.

- Grupp hodet holdes lenge rent ved å kjøre masse vann gjennom når maskinen har vært brukt. På denne måten skylles kafferester bort. I tillegg kan man bruke en fille/liten børste (ekstrautstyr) for å også få ren pakningen og området rundt.

Kaffeoljer vil allikevel hope seg opp over tid, og ved intenst bruk bør du trå til med en skikkelig renseprosedyre, se under periodisk renhold.



*Dårlig vedlikehold fører til dårligere kvalitet på kaffen og kortere levetid for maskinen. Produsenten, distributøren og forhandleren fraskriver seg ansvaret for feil eller skader som oppstår som følge av dårlig eller mangelfullt vedlikehold (se "Mer om langtidsvedlikehold" s 12)*

- Tøm og rengjør dryppekaret (10) og sørg for at det er tørt under dette og at det står i korrekt posisjon.
- Vanntanken må tømmes og tilføres friskt vann hver gang maskinen brukes for å forhindre tilsmussing.
- Skyll filterne 13-14 og filterholderen (12) med varmt vann og en fuktig klut/svamp.

(Filterholderen og filteret blir etter hvert sort av kaffeoljer hvis man ikke er nøye med rengjøringen. Dette kan gi bismak på kaffen.



**IKKE GJØR RENT FILTERHOLDERNE MED MATERIALER SOM RIPER, som feks stålull, stålborster ol.**

Ta ut filteret og tørk godt ut av filterholderen. Tørk også godt av filteret på undersiden. Kafferester oppi filteret bør også fjernes før brygging. Hver gang maskinen har vært i bruk, kan filterholderen settes i varmt vann, evt. med kafferensemiddel. Pass på at selve håndtaket ikke står nedi vannet - det kan ødelegges over tid. Piperenser kan brukes til de små hullene)

- Steamrøret gjøres lettest rent med en fuktig klut. Dette bør gjøres rett etter steaming av melk. Jo lenger brent melk sitter, jo vanskeligere er den å fjerne. Etter at røret er tørket av, slippes litt vann/damp ut for å fjerne evt. melkerester oppi røret. Tetter røret seg, bruk en tannpirker eller en lignende myk og spiss gjenstand som ikke ødelegger dampåpningen

### Periodisk (ukentlig) vedlikehold

Foruten det daglige vedlikeholdet, gjør det følgende:

- Ved bruk av hardt vann med mye kalk (ikke vanlig i Norge), bruk avkalkningsmidler beregnet for kaffemaskiner for å fjerne kalkavsetninger i maskinen (spør din forhandler hvilke midler som kan brukes).
- Rengjør vanntanken (8) og sørg for gummirøret som går ned rekker ned i bunnen når tanken er satt tilbake.



*Anvisningen på avkalkningsmiddelet skal følges nøye. For mer informasjon, ta kontakt med forhandler eller annet kvalifisert personell.*

- Et blindfilter (ekstraustyr) benyttes, akkurat som på de store profesjonelle maskinene. Dette er fordi både Rancilio Silvia og Lucy er utstyrt med såkalt 3-veis ventil som utligner trykket etter brygging. Blindfilteret kan daglig benyttes med eller uten Rancilio rengjøringsstabletter/pulver og vil fjerne det aller meste av kafferester svært effektivt. Blindfilter og annet rengjøringsutstyr fås hos din forhandler eller på <http://temperato.no/butikk>
- Etter en del bruk (avhengig av hvor intenst maskinen benyttes), bør gruppefilteret (17) skrus ut og renses. Pass på at du ikke mister skruen eller skiven... Bruk et kort og bredt skrujern for ikke å ødelegge skruen, eller en 8mm fastnøkkel.

## STANS AV MASKINEN

### Midlertidig stans/oppbevaring



*Hvis det er skade på ledningen, ta kontakt med Rancilio kundesenter (spesialverktøy er nødvendig).*

*Avfall og skrot fra vedlikehold eller vask som ikke er biologisk nedbrytbart, skal leveres inn på en miljøstasjon eller kastes i spesialkontainere.*

- Tøm vanntanken (8) og kokeren
- Slå av alle brytere og ta ut stikkkontakten.

- Gjennomføre vedlikeholdsarbeidet.
- Oppbevar maskinen på et tørt sted. Ikke utsett maskinen for atmosfæriske forhold (som for høy/lav temperatur, høy luftfuktighet, direkte sollys osv.) skadelig for maskinen. Oppbevar utilgjengelig for barn og andre uegnede personer.



*Ikke oppbevar maskinen ved temperaturer under +4 °C. Ikke snu maskinen opp ned eller legg den på siden.*

### Permanent stans/ skroting

- Kutt ledningen
- Pakk maskinen med kartong, plast osv og levere den på en miljøstasjon, til din forhandler eller importør.

### Mer om vedlikehold over lang tid

Rancilio Silvia jobber under høye temperaturen, og selv om du ikke jobber med maskinen, så jobber den så lenge den står på.

### Pakninger

Høy varme, oksygen og bruk vil slite på pakninger. Det kan derfor være nødvendig å skifte disse etter ca. 2 år. Særlig gjelder dette gruppepakning, men det kan også være nødvendig å skifte pakninger forbundet med damp, slik som dampørspakninger og dampkranpakninger. Dette må regnes som normale vedlikeholdskostnader for maskinen, noe brukeren selv står ansvarlig for. Det gis allikevel 1 års fabrikkgaranti på dette.

### Termostater

Rancilio Silvia har 3 termostater: en for brygging, en for damp og en for sikkerhet. En termostat har en gitt levetid ved at den slår av og på strømmen et gitt antall ganger. Bryggetermostaten vil derfor være mest utsatt for slitasje ettersom det er den som benyttes mest, enten det brygges kaffe eller maskinen står i hvilemodus. Vår erfaring er at sistnevnte som oftest må skiftes innen 2 år ved

jevnlig bruk. Dette må regnes som normale vedlikeholdskostnader for maskinen, noe brukeren selv står ansvarlig for. Det gis allikevel 1 års fabrikkgaranti på disse.

### **Elektroventil**

Rancilio Silvia har en ventil som regulerer vannstrømmen ut av gruppen og over kaffen. Denne er avhengig av jevnlig vedlikehold for å fungere bra (les om dette under bruk av blindfilter). Manglende vedlikehold av denne kan medføre at elektromagneten i ventilen slutter å fungere. Brukeren av maskinen står ansvarlig for feil som oppstår i elektroventil grunnet dårlig vedlikehold. Det gis allikevel 1 års fabrikkgaranti på denne.

### **Profesjonell bruk**

Rancilio Silvia er utviklet og utstyrt for bruk i private hjem og er ikke beregnet på bruk i profesjonelle situasjoner. Profesjonelle situasjoner innebærer f.eks kontorlandskap, cafe- og restaurantdrift, kantiner og lignende. I de situasjonene hvor Silvia benyttes i disse scenarioene kan fabrikkgarantien bortfalle og reklamasjonsretten begrenses eller falle bort.

### **Rettslig informasjon**

Informasjonen er gyldig fra 1.7.2002  
Pakninger (herunder særlig gruppepakningen) og termostater regnes som slitasjekomponenter og er ikke omfattet av forbrukerkjøpslovens krav om mangel mht. reklamasjonsrett, ei heller vil feil som følge av manglende vedlikehold falle inn under reklamasjonsretten utover den gitte 1 års fabrikkgarantien.

Importøren mener med denne bruksanvisningen å ha gitt så utfyllende informasjon som mulig om korrekt bruk av produktet, og fraskriver seg ethvert ansvar for problemer som måtte oppstå grunnet brudd på disse retningslinjer og advarsler.

## **PROBLEMER**

Kontroll som kan utføres av bruker:

### **Maskinen starter ikke:**

- Kontroller at maskinen får strøm.
- I tilfelle strøbrudd sjekk om en sikring er gått eller vent på at strømmen skal komme tilbake.
- Sjekk om kontakten eller strømledningen er ødelagt, ta evt kontakt med forhandleren eller et verksted for å få den erstattet.

### **Kaffe kommer ikke ut av filterholderen:**

- Kontroller at det er vann i vanntanken (8) og fyll den evt opp.
- Kontroller at kokeren er fylt med vann etter en evt dampoperasjon (se under virkemåte.)
- Kontroller at kaffen ikke er for fint malt/hard tampet ved å aktivere bryter for kaffe (3) uten filterholder montert og påse at det kommer vann.

### **Ingen damp:**

- Kokeren er ikke fylt med vann (se under virkemåte.)
- Dysen er tett, gjør den ren (se vedlikehold)

### **Uregelmessig kaffe**

- Rengjør filterne, filterholderen, pakning og dispenserenshet.
- For fin eller for grov maling av kaffen. Justere evt denne.

### **Dårlig eller fraværende crema:**

- For grovmalt kaffe
- Vannet er for varmt (la vann strømme gjennom kaffegruppen for å kjøle ned) eller for kald maskin (vent til maskinen er skikkelig varm)
- For lite kaffe dosert.
- Kaffen er galt eller dårlig pakket (tampet)
- Dårlig, gammel kaffe

### **Kald kaffe**

- Maskinen er ikke skikkelig varm
- Koppen er kald
- Filterholderen er ikke skikkelig varm

- Feilaktig bruk har ført til at maskinen ikke varmes opp som den skal, ta kontakt med forhandler eller importør.
- Det er annen feil ved maskinen

**Det tar mer en 30 sekunder å brygge kaffen fra man trykker på knappen\* (uavhengig av volum\*\*)**

- For finmalt kaffe
- For mye kaffe dosert

**Det tar mindre en 20 sekunder å brygge kaffen fra man trykker på knappen\* (uavhengig av volum\*\*)**

- For grovmalt kaffe
- For lite kaffe dosert
- Dårlig og/eller ujevnt pakket kaffe
- Kaffen males ujevnt

**Vann i dampen fra damputløpsrøret:**

- Slipp ut overskuddsvann av damputløpsrøret umiddelbart etter at knappen for damp er trykket inn.
- La kranen være åpen noen sekunder
- Slipp ut litt damp (vann) rett før damputløpsrøret senkes ned i melken

\* kaffen skal være i kontakt med vann i 20-30 sekunder (kontakttiden) for at man skal få best mulig utbytte av kaffen. Nøyaktig hvor lenge er det delte meninger om og den optimale tiden vil variere fra kaffe til kaffe. Prøv deg frem.

\*\* kaffen skal være i kontakt med vann i 20-30 sekunder enten man tilbereder en standard espresso (~30ml), espresso ristretto (<30ml) eller espresso lungo (>40ml).



For andre feil eller uventede problemer, koble fra maskinen. Forsøk ikke å reparere selv, men ta kontakt med forhandler eller et kvalifisert verksted.

**10-punkts huskeliste, hurtigreferanse**

1. Sørg alltid for at det er vann i kokeren - la aldri maskinen stå på med lite vann i kokeren
  - Vannivået i kokeren minker drastisk i løpet av dampprosessen eller når du har kjørt pumpen uten vann i tanken.
  - For å fylle opp kokeren, kjør pumpen enten ved å la vann strømme gjennom gruppen eller damparmen. Bruk evt. tevannsfunksjonen uten å åpne for vann ut steamrøret.
  - Blir kokeren helt tom og du kjører iskaldt vann rett inn i en varm koker kan den gå i stykker
2. Pass på at maskinen aldri går tom for vann i vannbeholderen
3. Maskinen og filterholderen bør være skikkelig varm før kaffe tilberedes for et korrekt resultat.
4. Kjør alltid litt vann gjennom kaffegruppen før filterholder med kaffe dosert settes i posisjon. (Dette er spesielt viktig dersom varmeelementet er aktivt eller akkurat har vært det. Med dette unngås for høy temperatur og evt. kafferester fjernes.)
5. Umiddelbart etter tilberedning av kaffe:
  - Fjern filterholderen med filter, dunk ut kaffe og skyll eller tørk bort kafferester i filteret.
  - La vann strømme gjennom kaffegruppen (ned i dryppekaret eller en kopp) før filterholderen settes i posisjon.
6. For å få **maksimal dampeffekt**, begynn å dampe før varmeelementet (lampen) slår seg av. Med dette oppnås jevn damp i større mengder over en lengre periode. Du lærer deg *når* med erfaring.
7. Umiddelbart etter damping av melk oa:
  - **Skrut av dampfunksjonen for å unngå overoppheting/uttørring av**

#### **koker.**

- Etterfyll koker med vann (se s.10)
  - Tørk av damparmen med en fuktig klut (jo våtere jo lettere er det å fjerne melkerester).
  - Åpne for damp ved å vri på damphjulet (dette fjerner melkerester som trenger opp i damprøret)
8. Ikke la pumpen gå for lenge av gangen eller la den gå tørr.
  9. Sørg for at det er tørt under dryppekaret etter bruk av maskinen.
  10. Nyt din espresso, espresso coretto, espresso macchiato, cortado, cappuccino, caffè latte osv.

### **Ekstrautstyr til din Rancilio Silvia**

1. **Rancilio blindfilter** – et godt redskap for rehold av Rancilio Silvia etter intens bruk
2. **Rancilio cleaning detergent** – rensemiddel i pulver eller tablettform som brukes sammen med Rancilio blindfilter
3. **Rancilio ekstra store filter** – noen kaffesorter krever dosering av større mengder kaffe for å oppnå god ekstraksjon. Både større enkelt- og dobbeltfilter er tilgjengelig.
4. **Rancilio profesjonelle filterholdere** – for ekstra komfort. Både med ett utløp (for brygging i én kopp) og to utløp for god distribusjon i to kopper. Håndtakene er lengre og hele filterholdere er tyngre en standardutgaven.
5. **Rancilio gruppefilter/dusjhodefiter** – vedlikeholdsdeler som skiftes etter en tid. Det har en tendens til å fylle seg opp med kafferester over tid.
6. **Rancilio gruppepakning** – skiftes ut etter noen års normal bruk. Fås også i profesjonellutgave som er mye fastere.
7. **Rancilio vannmykner** – er det hardt vann der du bor, kan din Rancilio

hjemmemaskin utstyres med et vannfilter for å hindre oppbygning av kalk i din maskin.

8. Alle andre tenkelige reservedeler er tilgjengelige gjennom din forhandler eller fra temperato espressomaskiner.

Ekstrautstyr får du hos din forhandler eller på <http://temperato.no/butikk>

### **Bruk av Blindfilter**

Blindfilteret settes i posisjon med rengjøringsvæske, pulver eller tabletter (det holder med en halv). Ved bruk av rensetabletter, ha i vann fra gruppen i blindfilteret for å løse opp tablettene. Aktiver pumpen. Du hører når trykket bygger seg opp, og når det har gjort det slår du umiddelbart av. Du hører/ser nå at trykket utlignes ned i dryppekaret gjennom den profesjonelle 3-veis elektroventilen. Gjenta dette 2 ganger. La middelet stå å virke noen minutter. Fortsett prosedyren noen ganger. Løsne og lukke filterholderen noen ganger mens pumpen går (portafilter wiggel) for å rense gruppepakningen. Skyll blindfilteret. Gjenta uten rensemiddel noen ganger. Kjør vann gjennom gruppen for å skylle ut resterende rensemiddel. Lag en kaffe som kastes før du lager den du drikker

NB: Viktig å ikke kjøre pumpen for lenge med blindfilteret i. Dette utsetter pumpen for en unormal situasjon og kan medføre sammenbrudd. Pumpen SKAL deaktiveres straks du har oppnådd trykk nok til å få tilbakeskylling (backflush) ned i dryppekaret. Hvor mange sekunder det dreier seg om avhenger av hvor mye vann det er i kokeren, så det er viktig å lytte.

NNB: Bruk kun godkjent rensemiddel

Sist endret 10/11 2011

