



# **Blooming**

---

## **Coffee Maker**

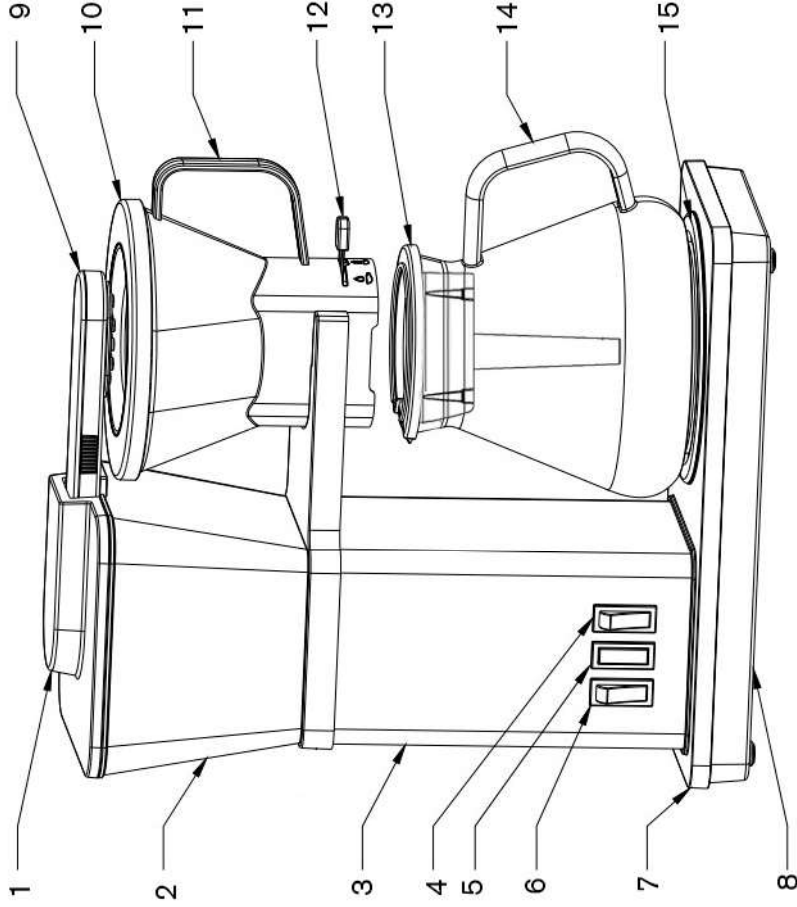
Designing Good Life

Bruksanvisning - svenska .....	sida	05 - 11
Brugsanvisning - dansk .....	side	12 - 18
Bruksanvisning - norsk .....	side	19 - 25
Käyttöohjeet - suomi .....	sivu	26 - 32
Instructions of use - english.....	page	33 - 39



## SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs noga igenom bruksanvisningen innan användning och spar den för framtida bruk.
- Anslut endast apparaten till 220-240V växelström och använd apparaten endast till det den är avsedd för.
- Dra alltid ur kontakten om apparaten inte fungerar som den ska, vid uppehåll i användandet, samt innan rengöring och underhåll.
- Sänk inte ner apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
- Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarfull användning av elapparater.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
- Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
- Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
- Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
- Apparaten får endast användas under övervakning.
- **WARNING!** Risk för skador om apparaten inte används korrekt.
- **WARNING!** Rör inte värmeplattan efter användning eftersom den fortfarande kan vara varm. Håll bara glaskannen i det avsedda handtaget under brygning och upphällning. Låt apparaten och glaskanna svalna efter användning och innan rengöring.
- Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
- Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
- Apparaten är endast för privat bruk.
- Om produkten används till annat än den är till för, eller inte används i enlighet med instruktionerna, bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten eller andra ting täcks därav inte av reklamationsrätten.



- Denna apparat är inte avsedd att användas i följande fall och garantin gäller inte för:
  - köksarbete i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
  - personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
  - lantgårdar;
  - av gäster på hotell, motell och andra typer av inkvarteringar;
  - "bed and breakfast"-anläggningar.

## APPARATENS DELAR

1. Lock till vattentank
2. Vattentank
3. Huvudenhet
4. Strömbrytare ON/OFF
5. Signallampa
6. Bloomingknapp
7. Basenhet
8. Bottendel
9. Vattenutlopp (löstagbart)
10. Lock till filterhållare
11. Filterhållare
12. Spak för droppstopp
13. Lock till glaskanna med blandrör
14. Glaskanna
15. Värmeplatta

Genomför 2 bryggningsur utan kaffe innan kaffe bryggningsur. Låt allt vatten rinna igenom och häll sedan ur vattnet. Skölj kannan och brygg en omgång till utan kaffe så att kaffe bryggaren blir helt ren. **OBS!** Använd alltid rent, kallt vatten.


### Enkla grundregler för att brygga ett gott kaffe enligt ECBC-standard

1. Håll filterhållaren och kannan ren. Kafferester och beläggning i filterhållaren ger kaffet en dålig smak.
2. Använd kallt, friskt vatten. 98,5% av det färdiga kaffet består av vatten, och därför har vatten kvaliteten stor betydelse för kaffets smak. Friskt vatten är rikt på syre som frigör smak och arom från kaffepulvret. Vatten som har varit uppvärmt tidigare eller har stått

länge har låg syrehalt och smakar avslaget, kaffesmaken kommer att påverkas i motsvarande grad.

3. Denna kaffe bryggare är godkänd av European coffee brewing centre och brygger kaffet vid den ideala temperaturen 92 – 96°C. Vid denna temperatur tar vattnet upp rätt mängd av rätt smakämnen från det malda kaffet. Vid lägre bryggtemperatur tas mer koffein och klorogensyra som ger kaffet en besk smak.
4. Använd kaffepulver avsett för filterbryggare. Maler du kaffet i egen kvarn, se till att malningsgraden är anpassad för filterbryggnings. Malningsgraden har stor inverkan på kaffets smak, finmalet ger starkare kaffe, grovmalet ger svagare kaffe.
5. Dosera rätt. Normaldosering är 60 gram kaffe per liter vatten och doseringen kan anpassas efter personlig smak. Vid bryggnings av full kannan kan överdosering av kaffepulver resultera i ett filtret svämmas över och kaffesump kommer ner i kannan. Använd gärna en våg för att mäta upp kaffepulvret.
6. För bryggningsur enligt ECBC-standard använd endast på/av knappen.
 

ON/OFF


7. Nybryggt kaffe smakar bäst, så servera kaffet så fort som möjligt. Det färdiga kaffet mår bäst vid en temperatur på 80 – 85°C, vilket är den temperatur som erhålles i kannan efter att bryggningsur är klar\*. Bryggaren håller kaffet vid rätt temperatur efter bryggningsur men efter ca 30 minuter börjar kaffesmaken ändå förändras märkbart.

**\*vid bryggningsur av full kannan.**

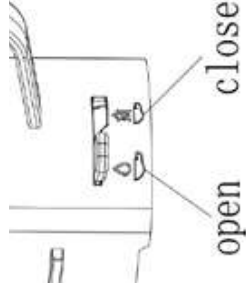
## KAFFEBRYGGNING

Lyft av vattentankens lock och fyll vattentanken med önskad mängd vatten mellan min- och maxmarkeringen (min 2 koppar/max 10 koppar). Se markering på utsidan av vattentanken vid påfyllning.

Observera att mängden färdigt kaffe blir något mindre, eftersom kaffepulvret absorberar en del av vattnet. Ställ glaskannan med lock på värmeplattan.

## DROPPSTOPP

Glaskannan kan lyftas bort korta stunder från kaffebyggaren under bryggningens gång. För att aktivera droppstoppet, skjut spaken på filterhållaren åt höger mot symbolen (se bild). Öppna igen genom att skjuta spaken åt vänster. Det är dock viktigt att kannan ställs tillbaka på värmeplattan och droppstoppet öppnas inom 30 sekunder, annars rinner kaffet över.



## AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Kaffebyggaren är utrustad med avstängningsfunktion som försäkrar att kaffebyggaren stängs av automatiskt efter 40 minuter.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Stäng av kaffebyggaren, dra ur kontakten och låt kaffebyggaren svalna innan rengöring.

Ta eventuellt ur förbrukat kaffefilter och gör ren kaffebyggarens hölje med en fuktig trasa och torka efter med en mjuk torr trasa - använd inte repande rengöringsmedel eller kökssvamp! **Rengör området runt knapparna enbart med en torr trasa. Undvik att blöta ner knapparna. Om så sker, torka med en torr trasa och låt området få god tid att torka innan apparaten används igen.** Kaffebyggaren får inte nedsänkas i vatten eller hållas under rinnande vatten. Glaskannan och dess lock tål maskindisk. Resterande löstagbara delar diskas för hand. Notera att även vattenutloppsdel (9) kan tas bort genom att dra den uppåt, och sedan rengöras för hand. Delen kan även avkalkas med jämna mellanrum (se avsnitt längre fram). Var noga med att sätta tillbaka delen exakt horisontellt på vattenrörets packning efter rengöring, då vattnet annars kan rinna på sidan av kaffefiltret.

**OBS!** Om kaffebyggaren används på ställen där det kan vara risk för frost (husvagn, sommarstuga osv.), se till att tömma kaffebyggarens vattensystem HELT på vatten (vänd apparaten upp och ner). Detta för att undvika att vattenbehållaren förstörs om det vatten som finns kvar i tanken fryser. Töm även kaffebyggaren om den ska stå oanvänd under en längre tid.

Ta bort filterhållaren och dess lock och sätt i ett filter (1x4) i filterhållaren. Mät upp önskad mängd kaffe i filtret – ca 1 kaffemått per kopp. Tillsätt aldrig mer än 75 g kaffepulver då detta kan orsaka översvämning i filtret, vilket i sin tur resulterar i sump i kaffet.

Sätt på locket på filterhållaren och sätt tillbaka filterhållaren genom att skjuta in den i skåorna på kaffebyggaren (en magnet håller filterhållaren på plats). Kontrollera att filterhållarens droppstopp är öppet (se avsnitt "Droppstopp").

Sätt i kontakten och starta kaffebyggaren med strömbrytaren (4) märkt ON/OFF, signallampa tänds vilket indikerar att kaffebyggning pågår. Om bryggningen inte startar bör du kontrollera att vattentanken är fylld med vatten och att droppstoppet är öppet.

### Bloomingfunktion

Om du vill ge ditt kaffe en extra fyllighet och karaktär, kan du med fördel använda kaffebyggarens bloomingfunktion för att få ut maximal smak ur kaffet.

Ladda kaffebyggaren med vatten och kaffepulver enligt tidigare instruktioner. Tryck sedan på bloomingknappen (6) för att aktivera funktionen. Tryck därefter på strömbrytaren (4). Bryggning påbörjas nu och pågår i ca 1 minut. Därefter görs en paus i bryggningen i ca 35 sekunder. Under denna tid frigör vattnet koldioxid ur kaffepulvret vilket tar fram kaffets naturliga sötna och arom. Därefter fortsätter bryggningen tills allt vatten runnit igenom.

Värmeplattan under glaskannan blir mycket varm. Stäng alltid av kaffebyggaren när glaskannan är tömd eller när kaffet inte längre ska hållas varmt. Tryck på on/off knappen för att återaktivera värmehållningsfunktionen på nytt. Notera att smaken på kaffe påverkas efter en längre tid under värmehållning. Av hygieniska skäl rekommenderar vi att man alltid tar bort det förbrukade kaffefiltret från filterhållaren efter avslutad bryggning.

## AVKALKNING

Besk och bitter smak kan bero på att kaffebyggaren behöver avkalkas. Om bryggningsstiden förlängs väsentligt eller om det stänker från kaffebyggaren, är det ett säkert tecken på att kaffebyggaren behöver avkalkas.

Det rekommenderas att man avkalkar kaffebyggaren en gång varje månad eller oftare om man bor i ett område med hårt vatten. Använd en blandning av ättika 24% och vatten, alternativt citronsyra och vatten vid avkalkning.

### Avkalkning med hushållsättika:

1. Fyll vatten i vattenbehållaren till 4 koppsmarkeringen.
2. Tillsätt ättika till 6 koppsmarkeringen.
3. Starta byggaren och låt 2/3 av lösningen rinna igenom.
4. Avbryt bryggningsen och låt stå i ca 15 minuter.
5. Starta igen och låt resten rinna igenom.
6. Avsluta med att köra 2-3 bryggningsar **med endast vatten**.
7. Upprepa proceduren om normal bryggningsstid inte uppnås.

### Avkalkning med citronsyra:

1. Fyll vatten i vattenbehållaren till 10 koppsmarkeringen.
2. Tillsätt 60 g citronsyra i vattnet.
3. Starta byggaren och låt 2/3 av lösningen rinna igenom.
4. Avbryt bryggningsen och låt stå i ca 15 minuter.
5. Starta igen och låt resten rinna igenom.
6. Avsluta med att köra 2-3 bryggningsar **med endast vatten**.
7. Upprepa proceduren om normal bryggningsstid inte uppnås.

Andra avkalkningsmetoder bör inte användas. Igenkalkning täcks inte av reklamationsrätten.

**OBS!** Tänk på att vattenutloppsdelens (9) kan avkalkas om den har en kalkbeläggning på utsidan. Lagg den då i blöt i en blandning av 4 delar vatten och 1 del 24%-ig ättika i ett par timmar.

## Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Information om din garanti finns på [obhnordica.se](http://obhnordica.se)

## TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Tel 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

## Teknisk data

OBH Nordica TYPE 2411, 2412, 2413, 2417, 2420, 2421, 2422, 2424  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1430-1690 watt



Rätt till löpande ändringar förbehålles.

## SIKKERHED OG EL-APPARATER

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
- Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen, efter brug, samt før rengøring og vedligeholdelse.
- Apparatet må ikke neddypes i vand eller andre væsker.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
- Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn.
- Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
- Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
- Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
- **ADVARSEL!** Risiko for personskade, hvis apparatet ikke anvendes korrekt.
- **ADVARSEL!** Rør ikke ved varmepladen efter brug, da den stadig kan være varm. Du skal blot holde glaskanden i det dertil beregnede håndtag under brygning og ophældning. Lad apparatet og glaskanden køle af efter brug og før rengøring.
- Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
- For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
- Apparatet er kun til husholdningsbrug.



- Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamerationsretten.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug på følgende måder, og garantien gælder ikke for:
  - Køkkenområder i butikker, i kontorbygninger og andre lignende miljøer.
  - Medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser.
  - Landbrugsejendomme.
  - Af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningssteder.
  - Bed and breakfast-steder.

## APPARATETS DELE

1. Låg til vandtank
2. Vandtank
3. Hovedenhed
4. Kontakt TIL/FRA
5. Signallampe
6. Blooming-knap
7. Base
8. Nederste del
9. Vandudløb (aftageligt)
10. Låg til filterholder
11. Filterholder
12. Styrepind til drypstop
13. Låg til glaskande med blanderør
14. Glaskande
15. Varmeplade

Kør 2 brygninger uden kaffe, før du brygger kaffe. Lad alt vand løbe igennem, og hæld derefter vandet ud. Skyl kanden, og bryg en gang til uden kaffe, så kaffemaskinen bliver helt ren. **OBS!** Brug altid rent, koldt vand.

### Enkle råd til brygning af god kaffe i henhold til ECBC-standard

1. Hold filterholder og kanden ren. Kafferester og belægning i filterholderen giver kaffen en dårlig smag.
2. Brug koldt, friskt vand. 98,5% af den færdige kaffe består af vand, og derfor har vandkvaliteten stor betydning for kaffens smag. Friskt vand er rigt på ilt som frigører smag og aroma fra den maledede kaffe. Vand som har været opvarmet tidligere, eller har stået længe i vandtanken, har lavere iltindholdt, som vil påvirke kaffens smag tilsvarende.
3. Denne kaffemaskine er godkendt af European Coffee Brewing Centre og brygger kaffen ved den ideelle temperatur på 92–96°C. Ved denne temperatur absorberer vandet den rette mængde smagsstoffer fra den maledede kaffe. Ved lavere bryggetemperatur udnyttes kaffens fulde aroma ikke, og ved højere temperaturer ekstraheres mere koffein og klorogensyre, hvilket giver kaffen en bitter smag.
4. Brug kaffe der passer til filterkaffemaskiner. Hvis du selv kværner kaffen, skal du sørge for at malingsgraden er tilpasset filterbrygning. Malingsgraden har stor betydning for kaffens smag – finmalet giver stærkere kaffe, grovmalet giver en svagere kaffe.
5. Brug den rigtige mængde. Normal dosering er 60 gram kaffe per liter vand, men kan tilpasses efter personlig smag. Brygges en fuld kande kan overdosering af kaffe resultere i, at filteret svømmer over, og der kommer kaffe grums ned i kanden. Brug gerne en vægt for at dosere kaffen korrekt.
6. For kaffe brygning  efter ECBC-standard bruges kun tænd/sluk-knappen. 
7. Friskbrygget kaffe smager bedst, så server kaffen så hurtigt som muligt. Den færdige kaffen er bedst ved en temperatur på 80 – 85°C, hvilket er den temperatur, der opnås i kanden efter brygning\*. Denne kaffemaskine holder kaffen varm ved rette temperatur efter brygning, men efter ca. 30 minutter vil kaffesmagen alligevel ændre sig mærkbart.

**\*ved brygning af fuld kande.**

### KAFFEBRYGNING

Løft vandtankens låg af, og fyld den med den ønskede mængde vand mellem min. og mak.-mærket (min. 2 kopper/maks. 10 kopper). Se mærkningen på yderside af vandbeholderen ved opfyldning. Bemærk, at mængden af færdig kaffe er noget mindre, eftersom kaffepulveret absorberer en del af vandet. Sæt glaskanden med et låg på varmepladen.

Tag filterholderen og låget af, og sæt et filter (1x4) i filterholderen. Mål den ønskede mængde kaffe op i filteret – ca. 1 kaffemål per kop. Tilsæt aldrig mere end 75 g kaffepulver, da dette kan forårsage oversvømmelse i filteret, hvilket igen resulterer i grums i kaffen.

Sæt låget på filterholderen, og sæt den tilbage ved at skubbe den ind i hakkene på kaffemaskinen (en magnet holder filterholderen på plads). Kontrollér, at filterholderens drypstop er åbent (se afsnit ”Drypstop”).

Sæt stikket i, og start kaffemaskinen med tænd/sluk-knappen (4), hvorefter signallampen tændes og indikerer, at kaffebrygningen startes. Hvis brygningen ikke starter, skal du kontrollere, at vandtanken er fyldt med vand, og at drypstoppet er åbent.

### Blooming-funktion

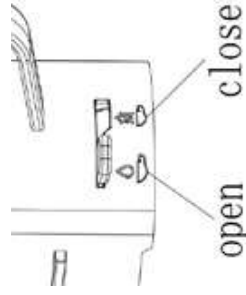
Hvis du ønsker at give din kaffe ekstra fylde og karakter, kan du med fordel bruge kaffemaskinen blooming-funktion for at få den maksimale smag ud af kaffen. Fyld kaffemaskinen med vand og kaffepulver ifølge vejledningen. Tryk derefter på blooming-knappen (6) for at aktivere funktionen. Tryk derefter på afbryderknappen (4). Nu starter brygningen og varer i ca. 1 minut. Derefter afbrydes brygningen i ca. 35 sekunder. I løbet af denne tid frigiver vandet kuldioxid fra kaffepulveret, hvilket bringer den naturlige sødme og aroma frem i kaffen. Derefter genoptages brygningen, indtil alt vandet er løbet igennem.

Varmepladen under glaskanden bliver meget varm. Sluk altid for kaffemaskinen, når kanden er tom eller når kaffen ikke længere skal holdes varm. Tryk på til/fra for at aktivere funktionen hold varmen igen. Bemærk, at kaffesmagen vil blive påvirket, hvis den holdes varm i længere tid. Af hygiejniske årsager anbefaler vi, at man altid fjerner det brugte kaffefilter fra filterholderen efter afsluttet brygning.



## DRYPOSTOP

Glaskanden kan løftes kortvarigt væk fra kaffemaskinen under brygningen. For at aktivere drypstopet skal du skubbe pinden på filterholderen til højre mod symbolet (se billede). Åbn igen ved at skubbe håndtaget til venstre.



Det er dog vigtigt, at kanden stilles tilbage på varmepladen og drypstoppet åbnes inden for 30 sekunder, da kaffen ellers løber over.

## AUTOSLUK

Kaffemaskinen er forsynet med en slukningsfunktion, der sikrer, at kaffemaskinens slukkes automatisk efter 40 minutter.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sluk for kaffemaskinen, træk stikket ud og lad kaffemaskinen køle af, før den rengøres.

Tag et eventuelt brugt kaffefilter ud, og rengør kaffemaskinens kabinet med en fugtig klud og tør efter med en blød tør klud – brug ikke skurepulver eller køkkensvamp! **Kontaktområdet må kun rengøres med en tør klud. Undgå at få kontakten våd. Hvis den bliver våd, skal du lade den tørre tilstrækkeligt længe, før du bruger apparatet.** Kaffemaskinen må ikke nedsænkes i vand eller holdes under rindende vand. Glaskanden og dens låg kan vaskes i opvaskemaskine. De resterende løse dele vaskes i hånden. Bemærk, at vandudtagsdelen (9) også kan fjernes ved at trække den opad og derefter rengøre i hånden. Delen kan også afkalkes med jævne mellemrum (se afsnittet senere). Sørg for at udskifte delen helt præcist vandret på vandrørspakningen efter rengøring, da vandet ellers kan løbe ved siden af kaffefilteret.

**OBS!** Hvis kaffemaskinen bruges på et sted, hvor der er risiko for frost (campingvogn, sommerhus osv.), skal du sørge for at tømme dens vandbeholder HELT for vand (vend maskinen op og ned). Dette er for at undgå, at vandbeholderen ødelægges, hvis vand, der er tilbage i den, fryser. Tøm også kaffemaskinen, hvis den ikke skal bruges i længere tid.

## AFKALKNING

Besk og bitter smag kan skyldes, at kaffemaskinen skal afkalkes. Hvis bryggetiden forlænges væsentligt, eller hvis kaffemaskinen drypper, er det et sikkert tegn på, at den skal afkalkes.

Det anbefales, at du afkalder kaffemaskinen en gang om måneden eller oftere, hvis du bor i et område med hårdt vand. Brug en blanding af eddike 24% og vand, alternativt citronsyre og vand til afkalkning.

### Afkalkning med husholdningseddike:

1. Fyld vand i vandbeholderen til markeringen med 4 kopper.
2. Tilsæt eddike til markeringen med 6 kopper.
3. Start maskinen og lad 2/3 af opløsningen løbe igennem.
4. Afbryd brygningen, og lad maskinen stå i ca. 15 minutter.
5. Start den igen, og lad resten løbe igennem.
6. Afslut med at køre 2-3 brygninger med kun vand.
7. Gentag proceduren, hvis normal brygningstid ikke opnås.

### Afkalkning med citronsyre:

1. Fyld vand i vandbeholderen til markeringen med 10 kopper.
2. Tilsæt 60 g citronsyre til vandet.
3. Start maskinen og lad 2/3 af opløsningen løbe igennem.
4. Afbryd brygningen, og lad maskinen stå i ca. 15 minutter.
5. Start den igen, og lad resten løbe igennem.
6. Afslut med at køre 2-3 brygninger med kun vand.
7. Gentag proceduren, hvis normal brygningstid ikke opnås.

Andre afkalkningsmetoder bør ikke anvendes. Tilkalkning dækkes ikke af reklamationsretten.

**OBS!** Husk, at vandudtagsdelen (9) kan afkalkes, hvis den har kalkbelægning på ydersiden. Her lægges den i blød i en blanding af 4 dele vand og 1 del 24%-eddike i et par timer.

## Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Find information om din garanti på [obhordica.dk](http://obhordica.dk)

### **Groupe SEB Danmark A/S**

2750 Ballerup

Visiting address: Tempovej 27

Phone: +45 43 350 350

Direct: +45 43 350 367

[www.obhordica.dk](http://www.obhordica.dk)

### **Tekniske data**

OBH Nordica TYPE 2411, 2412, 2413, 2417, 2420, 2421, 2422, 2424  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1430-1690 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

## **SIKKERHETSFORSKRIFTER**

- Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
- Tilkoble apparatet kun til 220-240V vekselstrøm og bruk apparatet kun til det det er beregnet for.
- Ta alltid støpslet ut av kontakten, dersom apparatet ikke virker som det skal, når apparatet ikke brukes og før rengjøring og vedlikehold.
- Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
- Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet, hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon omhvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
- Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å forstå og vurdere spesielle farer rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med elektriske apparater.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
- Sett apparatet og ledningen uten for barns rekkevidde, hvis de er under 8 år.
- Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
- Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
- Apparatet må kun brukes under tilsyn.
- **ADVARSEL!** Risiko for personskade hvis apparatet ikke brukes riktig.
- **ADVARSEL!** Ikke berør kokeplaten etter bruk, den kan fortsatt være varm. Hold kun i håndtaket på glasskannen under traktning og servering. Avkjøl apparat og glasskanne etter bruk og før rengjøring.
- Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
- For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
- Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.

- Hvis produktet brukes til annet enn det er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.
- Dette apparatet er ikke ment for følgende bruksområder, og garantien vil ikke gjelde for:
  - arbeidsområder på kjøkkener i butikker, på kontorer og på andre arbeidsplasser
  - personalekjøkken i butikker, kontor eller andre arbeidsmiljø
  - våningshus.
  - av klienter på hoteller, moteller eller andre liknende miljøer.
  - overnatting med frokost


## APPARATETS DELER

1. Lokk til vanntank
2. Vanntank
3. Hovedenhet
4. Strømbryter PÅ/AV
5. Signallampe
6. Blooming-knapp
7. Baseenhet
8. Bunn del
9. Vannutløp (avtakbart)
10. Lokk til filterholder
11. Filterholder
12. Spake for dryppstopp
13. Lokk til glasskanne med blanderør
14. Glasskanne
15. Varmeplate

Kjør kaffetrakteren 2 ganger uten kaffe før du trakter kaffe. La alt vannet renne gjennom og hell deretter ut vannet. Skyll kannen og trakt en omgang til uten kaffe, slik at kaffetrakteren blir helt ren. **OBS!** Bruk alltid rent, kaldt vann.

### Enkle råd for traktning av god kaffe i henhold til ECBC-standard

1. Pass på å holde kannen og filterholderen ren. Kafferester og belegg gir kaffen en dårlig smak.

2. Bruk friskt, kaldt vann. 98,5% av den ferdige kaffen består av vann, og vannkvaliteten har derfor stor betydning for kaffens smak. Friskt vann er rikt på oksygen, som frigjør smak og aroma fra kaffekornene. Vann som har vært varmet opp tidligere eller stått lenge har lavere oksygeninnhold, og dette vil påvirke smaken på kaffen tilsvarende.
3. Denne kaffetrakteren er godkjent av European Coffee Brewing Centre (ECBC) og trakter kaffen ved ideell temperatur på 92 – 96°C. Ved denne temperaturen tar vannet opp riktig mengde av smaksstoffer fra den malte kaffen. Ved lavere traktetemperatur tas ikke kaffens fulle aroma opp, og ved høyere temperatur vil mer koffein og klorogensyre trekkes ut og gi kaffen en besk smak.
4. Bruk kaffe som er egnet for kaffetraktere (filterkaffe). Maler du kaffebønnene selv må du passe på at malingsgraden er tilpasset for traktning med filter. Malingsgraden har stor innvirkning på kaffens smak – finmalt gir sterkere kaffe, grovmalt gir svakere kaffe.
5. Beregn riktig mengde. Normal dosering er 60 gram kaffe per liter vann, og doseringen kan tilpasses til din personlige smak. Ved traktning av en full kanne kan overdosering av kaffe føre til at filteret blir oversvømmet og at kaffe grut renner ned i kannen. Bruk gjerne en vekt for å måle opp riktig mengde kaffe.
6. Bruk kun av/  på-knappen for å trakte kaffe i henhold til ECBC-standard.
7. Nybrygget kaffe smaker best, så server kaffen så raskt som mulig. Den ferdige kaffen holder seg best ved en temperatur på 80 – 85°C, som er den temperaturen som holdes i kannen etter at traktningen er ferdig\*. Denne kaffetrakteren holder kaffen varm ved rett temperatur etter brygging, men etter ca. 30 minutter vil kaffesmaken allikevel endre seg merkbart.

\*ved traktning av full kanne.

## KAFFETRAKTING

Løft av lokket på vanntanken og fyll den med ønsket mengde vann, mellom Min- og Max-merket (minimum 2 kopper/maksimum 10 kopper). Se merkene på utsiden av vannbeholderen ved påfylling.

Vær oppmerksom på at mengden ferdig kaffe blir litt mindre, fordi kaffepulveret absorberer en del av vannet. Sett glasskannen med lokk på varmeplaten.

Ta av filterholderen og lokket, og sett et filter (1x4) i filterholderen. Mål opp ønsket mengde kaffe i filteret – ca. 1 kaffemål per kopp. Tilsett aldri mer enn 75 g kaffepulver, da dette kan føre til at kaffen renner over i filteret og at det kan komme grut i kaffen.

Sett lokket på filterholderen og sett filterholderen tilbake ved å skyve den inn i sporene på kaffetrakteren (en magnet holder filterholderen på plass). Kontroller at dryppstoppen på filterholderen er åpen (se avsnittet «Dryppstopp»).

Sett i kontakten og start kaffetrakteren med strømbryteren (4) merket ON/OFF. Signallampen tennes for å vise at kaffetrakting pågår. Hvis bryggingen ikke starter, bør du kontrollere at vanntanken er fylt med vann og at dryppstoppen er åpen.

### Blooming-funksjon

Vil du gi kaffen ekstra fylde og karakter, kan du gjerne bruke kaffetrakterens Blooming-funksjon for å få ut maksimal smak av kaffen. Fyll kaffetrakteren med vann og kaffepulver som angitt i tidligere instruksjoner. Trykk deretter på Blooming-knappen (6) for å aktivere funksjonen. Trykk deretter på strømbryteren (4). Traktingen starter nå og pågår i ca. 1 minutt. Deretter tar traktingen pause i ca. 35 sekunder. I denne perioden frigjør vannet karbondioksid fra kaffepulveret for å få frem kaffens naturlige sødme og aroma. Deretter fortsetter traktingen til alt vannet har rent gjennom.

Varmeplaten under glasskannen blir veldig varm. Slå alltid av kaffetrakteren når kannen er tømt eller når kaffen ikke lenger skal holdes varm. Trykk av/på for å aktivere Hold varm-funksjonen igjen.

Merk at kaffesmaken påvirkes hvis kaffen holdes varm over lengre tid. Av hygieniske årsaker anbefaler vi alltid å ta ut det brukte kaffefiltret fra filterholderen etter avsluttet trakting.

## DRYPPSTOPP

Glasskannen kan løftes bort fra kaffetrakteren i korte perioder under traktingen.

Dryppstoppen aktiveres ved å skyve spaken på filterholderen mot høyre i retning symbolet (se bilde). Åpne den igjen ved å skyve spaken mot venstre. Det er imidlertid viktig å sette kannen tilbake på varmeplaten og åpne dryppstoppen innen 30 sekunder, ellers renner kaffen over.

## AUTOMATISK AVSLÅING

Kaffetrakteren er utstyrt med en funksjon som sikrer at kaffetrakteren slås av automatisk etter 40 minutter.

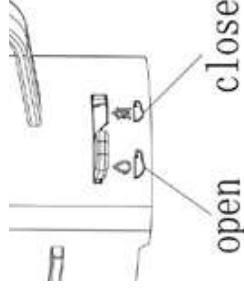
## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Slå av kaffetrakteren, dra ut kontakten og la kaffetrakteren avkjøles før rengjøring. Ta eventuelt ut brukt kaffefilter.

Rengjør dekselet på kaffetrakteren med en fuktig klut, og tørk deretter med en myk, tørr klut – ikke bruk ripende rengjøringsmidler eller kjøkkensvamp! **Bryterområdet skal kun rengjøres med en tørr klut.**

**Unngå at bryterne blir våte. Hvis de blir det, må de tørkes av og få tid til å bli ordentlig tørre før du bruker apparatet.** Kaffetrakteren må ikke senkes ned i vann eller holdes under rennende vann. Glasskannen og lokket tåler oppvaskmaskin. Resten av de løse delene vaskes opp for hånd. Merk at du kan ta av vannutløpsdelen (9) ved å dra den oppover, og deretter rengjøre den for hånd. Delen kan også avkalles med jevne mellomrom (se avsnitt lengre fremme). Vær nøye med å sette delen tilbake nøyaktig horisontalt på vannrørpakningen etter rengjøring, ellers kan vannet renne ut ved siden av kaffefilteret.

**OBS!** Hvis kaffetrakteren brukes på steder med risiko for frost (campingvogn, hytte osv.), er det viktig å tømme vannsystemet i kaffetrakteren HELT for vann (snu apparatet opp-ned). Dermed unngår du at vannbeholderen ødelegges hvis vannet som ligger igjen i tanken, fryser. Tøm også kaffetrakteren hvis den skal stå ubrukt over lengre tid.



## AVKALKING

Beisk og bitter smak kan skyldes at kaffetrakteren trenger avkalking. Hvis traktetiden blir mye lenger eller det spruter fra kaffetrakteren, er det et sikkert tegn på at kaffetrakteren trenger avkalking.

Du bør avkalk kaffetrakteren en gang i måneden eller oftere hvis du bor i et område med hardt vann. Bruk en blanding av 24% eddik og vann, eller eventuelt sitronsyre og vann, til avkalkingen.

### Avkalking med husholdningseddik:

1. Fyll vann i vannbeholderen opp til 4-koppersmerket.
2. Tilsett eddik opp til 6-koppersmerket.
3. Start trakteren og la 2/3 av løsningen renne gjennom.
4. Avbryt traktningen og la stå i ca. 15 minutter.
5. Start igjen, og la resten renne gjennom.
6. Avslutt med å kjøre 2–3 traktinger med bare vann.
7. Gjenta prosedyren hvis traktetiden fremdeles ikke er normal.

### Avkalking med sitronsyre:

1. Fyll vann i vannbeholderen opp til 10-koppersmerket.
2. Tilsett 60 g sitronsyre i vannet.
3. Start trakteren og la 2/3 av løsningen renne gjennom.
4. Avbryt traktningen og la stå i ca. 15 minutter.
5. Start igjen, og la resten renne gjennom.
6. Avslutt med å kjøre 2–3 traktinger med bare vann.
7. Gjenta prosedyren hvis normal traktetid fremdeles ikke er oppnådd.

Andre avkalkingsmetoder bør ikke brukes. Igenkalking dekkes ikke av reklamasjonsretten.

**OBS!** Husk at vannutløpsdelen (9) kan avkalkes hvis det har dannet seg kalkbelegg på utsiden. Legg den i så fall i bløt i en blanding av 4 deler vann og 1 del 24% eddik i et par timer.



### Tenk miljøvern!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resikuleres.
- ♻️ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Finn informasjon om din garanti på [www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

**Groupe SEB Norway AS**  
**Philip Pedersens vei 20, 3. etage**

**1366 Lysaker**

**Norway**

**Telephone: +47 22 96 39 30**

**[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)**

### Tekniske data

OBH Nordica TYPE 2411, 2412, 2413, 2417, 2420, 2421, 2422, 2424  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1430-1690 watt



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.

## TURVALLISUUSOHJEET

- Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
- Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, kun laite ei ole käytössä sekä ennen puhdistusta ja hoitoa.
- Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöönsä mahdollisesti liittyvät riskit.
- Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
- Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Pidä laite ja sen liitosjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
- Älä koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
- **VAROITUS!** Jos laitetta ei käytetä oikein, aiheutuu loukkaantumisvaara.
- **VAROITUS!** Älä kosketa lämpölevyä käytön jälkeen, sillä se voi olla edelleen kuuma. Tartu kahvin valmistamisen ja sen lämpimänä pitämisen aikana vain lasikannun kahvaan. Anna laitteen ja lasikannun jäähtyä käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Laitteen käyttöä on aina valvottava.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoilike tai muu pätevä henkilö.
- Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.


- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.
- Laitetta ei ole tarkoitettu seuraavassa lueteltuihin tarkoituksiin, eikä takuu kata näitä käyttökohteita:
  - keittiöalueet kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  - henkilöstokeittiöt myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  - maatilat;
  - hotellien, motellien ja muiden asuntolatyyppisten tilojen asiakastilat;
  - aamiaismajoitusta tarjoavat tilat

## LAITTEEN OSAT

1. Vesisäiliön kansi
2. Vesisäiliö
3. Pääyksikkö
4. Virtakytkin ON/OFF
5. Merkkivalo
6. Blooming-painike
7. Laitteen runko
8. Pohjaosa
9. Veden poisto (irrotettava)
10. Suodatintelineen kansi
11. Suodatinteline
12. Tippalukon vipu
13. Lasikannun kansi sekoitusputkella
14. Lasikannu
15. Lämpölevy

Käytä kahvinkeitintä 2 kertaa pelkällä vedellä ennen ensimmäistä kahvinsuodatuskertaa. Anna veden kulkea keittimen läpi ja kaada se sitten pois. Huuhtele kannu ja toista käsittely, jotta keitin puhdistuisi kunnolla. **HUOMI!** Käytä aina puhdasta, kylmää vettä.

## Näin valmistat hyvää kahvia ECBC-standardien mukaan

1. Pidä suodatinteline ja kannu puhtaana. Kahvinjäätävät ja epäpuhtaudet valmistusastioissa vaikuttavat kahvin makuun.
2. Käytä aina raikasta ja kylmää vettä. 98,5% valmiista kahvista koostuu vedestä, joten sen laadulla on erittäin tärkeä merkitys kahvin maulle. Raikkaassa vedessä on runsaasti happea, mikä vapauttaa makuja ja aromeja kahvijauheesta. Pitkään seisooneen tai aiemmin lämmitetyn veden happipitoisuus on alhainen ja sen maku on väljähtänyt, mikä vaikuttaa kahvin makuun.
3. Tämä kahvinkeitin on European Coffee Brewing Centerin (ECBC) hyväksymä. Sen suodatuslämpötila on ihanteellinen 92–96 °C, jolloin vesi uuttaa kahvijauheesta juuri sopivan määrän makuja ja aromeja. Alhaisemmassa suodatuslämpötilassa kahvin maku jää laimeaksi eivätkä aromit pääse oikeuksiinsa. Korkeammassa lämpötilassa kahviin uuttuu enemmän kofeiinia ja klorogeenihappoa, mikä antaa kahville kitkerän maun.
4. Käytä suodatinjauhetta kahvijauhetta. Jos jauhat kahvin itse, varmista että jauhatuste on sopiva suodatinkahvin valmistukseen. Jauhatusteella on suuri vaikutus kahvin makuun, sillä mitä hienommaksi kahvi on jauhettu, sen vahvempaa kahvista tulee.
5. Annostele kahvi oikein. Oikeaoppinen suhde on 60 grammaa kahvijauhetta yhtä vesiliitraa kohti, mutta annostelua voi säätää oman maun mukaan. Kun kahvia valmistetaan täysi kannullinen, voi kahvijauheen liiallinen määrä johtaa suodatintelineen ylivuotamiseen.
6. Kahvijauheen annostelussa voi käyttää apuna talousvaakaa. Valmistaksesi  ECBC-standardien mukaista kahvia, käytä vain ON/OFF -virtakytkintä.

7. Vasta keitetty kahvi maistuu parhaalta, joten tarjoile kahvi mahdollisimman pian. Valmis kahvi säilyy parhaimmillaan 80–85 °C:n lämpötilassa, mikä on kannun ylläpitämä lämpötila, kun keittäminen on valmis\*. Keitin pitää kahvin oikeassa lämpötilassa keittämisen jälkeen, mutta noin 30 minuutin kuluttua kahvin maku alkaa kuitenkin muuttua huomattavasti.

\***keitettäessä täysi kannullinen.**

## KAHVINSUODATUS

Avaa vesisäiliön kansi ja kaada vesisäiliöön haluttu määrä vettä. Veden pinnan tulee olla MIN- ja MAX-merkintöjen välissä (vähintään 2 ja enintään 10 kupillista). Noudata vesisäiliön ulkopuolella olevaa mittasteikkooa.

Huomaa, että mitta-asteikko osoittaa veden määrää. Kahvia valmistuu hieman vähemmän, sillä kahvijauhe imee osan vedestä. Aseta lasikannu kansineen lämmityslevylle. Poista suodattimen pidin ja sen kansi. Aseta pidikkeeseen suodatin (1x4). Mittaa suodatinpussiin haluttu määrä kahvijauhetta – noin yksi kahvimittallinen kuppi kohti. Älä koskaan lisää enempää kuin 75 g kahvijauhetta. Muutoin suodatin voi tulvia yli, jolloin kahviin tulee poroja.

Aseta kansi suodattimen pidikkeeseen. Aseta suodattimen pidike takaisin paikalleen työntämällä se kahvinkeittimen uriin (magneetti pitää suodattimen pidikkeen paikallaan). Tarkista, että suodattimen pitimen tippalukko on avoimessa asennossa (ks kohta. Tippalukko).

Työnnä pistoke sähköpistorasiaan. Käynnistä kahvinkeitin virtakytkimestä (4). Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että suodatus on käynnissä. Jos keittäminen ei käynnisty, tarkista, että säiliö on täytetty vedellä ja että tippalukko on auki.

## Blooming-toiminto

Jos haluat täyteläistä ja luonteikasta kahvia, käytä kahvinkeittimen blooming-toimintoa. Tällöin kahvista tulee mahdollisimman aromikasta.

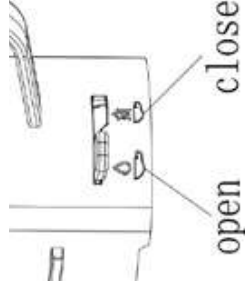
Aseta kahvinkeittimen vettä ja kahvijauhetta noudattamalla edellä annettuja ohjeita. Ota toiminto käyttöön painamalla blooming-painiketta (6). Paina virtakatkaisijaa (4). Kahvin valmistaminen alkaa. Se kestää noin 1 minuutin. Tämän jälkeen valmistamiseen tulee noin 35 sekuntia kestävä tauko. Tällöin aikana vesi vapauttaa hiilidioksidia kahvijauheesta, joten kahvin luonnollinen makeus ja aromi pääsevät esille. Tämän jälkeen valmistaminen jatkuu, kunnes kaikki vesi on virrannut läpi.

Lasikannun alla oleva lämpölevy kuumenee erittäin kuumaksi. Muista aina katkaista keittimestä virta, kun kannu on tyhjä tai kun kahvia ei enää pidetä lämpimänä. Voit käynnistää lämpimänähäpitoiminnon uudelleen painamalla virtapainiketta. Huomaa, että kahvin maku

muuttuu, jos sitä pidetään lämpimänä pitkään. Käytetty suodatinpussi on hygieniasyistä suositeltavaa poistaa suodattimesta aina suodatuksen jälkeen.

## TIPPALUKKO

Lasikannu voidaan poistaa suodatuksen aikana lyhyeksi ajaksi esimerkiksi kahvin tarjoilemista varten. Voit ottaa tippalukon käyttöön painamalla suodattimen piclikkeen vipua oikealle kohti symbolia (ks. kuva). Voit avata tippalukon työntämällä vipua vasemmalle. Ylivuotamisen estämiseksi kannu tulee kuitenkin asettaa takaisin lämpölevylle ja tippalukko tulee avata 30 sekunnin kuluessa.



## AUTOMAATTINEN VIRRANKATKAISU

Kahvinkeittimessä on automaattinen virrankatkaisutoiminto, joka varmistaa, että keitin sammuu automaattisesti 40 minuutin kuluttua.

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Katkaise virta virtakytkimestä, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna kahvinkeittimen jäähtyä ennen puhdistusta.

Poista käytetty suodatinpussi, puhdista kahvinkeitin nihkeällä liinalla ja kuivaa sen jälkeen pehmeällä kuivalla liinalla. **Puhdista katkaisinten alue vain kuivalla liinalla. Vältä katkaisinten kastumista. Jos katkaisimet kastuvat, kuivaa ne pyyhkimällä ja anna niiden kuivua ennen laitteen käyttämistä.** Älä käytä hankaavaa puhdistusainetta tai sientä! Kahvinkeitintä ei saa upottaa veteen tai huuhdella juoksevan veden alla. Lasikannu ja sen kansi voidaan pestä astianpesukoneessa. Loput irtonaiset osat pestään käsin. Vedenpoisto-osa (9) voidaan irrottaa myös vetämällä sitä ylöspäin ja puhdistamalla sitten käsin. Osasta voidaan poistaa kalkki säännöllisin väliajoin (lisätietoja on jäljempänä). Varmista, että asetat osan puhdistuksen jälkeen takaisin tarkalleen vaakaasuoraan vesiputken tiivisteiden päälle. Muutoin kahvinsuodattimen sivua pitkin voi valua vettä.

**HUOM!** Jos kahvinkeitintä käytetään asuntovaunussa, kesämökillä tai muussa sellaisessa paikassa, jossa se saattaa joutua alttiiksi pakkaselle, keittimen vesijärjestelmä tulee tyhjentää KOKONAAN kääntämällä

keitin ylösalaisin. Näin vesisäiliöön ei jää vettä, joka voi jäätyessään vaurioittaa keitintä. Tyhjennä kahvinkeitin myös silloin, jos se on pitkään käyttämättömänä.

## Kalkinpoisto

Kahvin karvas ja kitkerä maku voi johtua siitä, että kahvinkeittimestä on poistettava kalkki. Jos suodatusaika pitenee huomattavasti tai jos keittimestä roiskahtelee vettä, kalkki on syytä poistaa.

Kalkinpoisto on suositeltavaa suorittaa vähintään kerran kuukaudessa tai useammin, jos vesi on kovaa. Poista kalkki etikan (24%) ja veden tai sitruunahapon ja veden seoksella.

### Kalkinpoisto väkiviinaetikalla:

1. Täytä vesisäiliö vedellä neljän kupin merkiviivaan saakka.
2. Lisää väkiviinaetikkaa kuuden kupin merkiviivaan saakka.
3. Käynnistä kahvinkeitin ja valuta läpi 2/3 liuoksesta.
4. Sammuta kahvinkeitin ja anna liuoksen seistä keittimessä noin 15 minuuttia.
5. Käynnistä kahvinkeitin uudelleen ja valuta läpi loput liuoksesta.
6. Keitä kahvinkeittimessä lopuksi puhdasta vettä 2–3 kertaa.
7. Toista kalkinpoisto, jos suodatusaika on edelleen normaalia pidempi.

### Kalkinpoisto sitruunahapolla:

1. Täytä vesisäiliö vedellä 10 kupin merkiviivaan saakka.
2. Lisää veteen 60 g sitruunahappoa.
3. Käynnistä kahvinkeitin ja valuta läpi 2/3 liuoksesta.
4. Sammuta kahvinkeitin ja anna liuoksen seistä keittimessä noin 15 minuuttia.
5. Käynnistä kahvinkeitin uudelleen ja valuta läpi loput liuoksesta.
6. Keitä kahvinkeittimessä lopuksi puhdasta vettä 2–3 kertaa.
7. Toista kalkinpoisto, jos suodatusaika on edelleen normaalia pidempi.

Muiden kalkinpoistoaineiden käyttö ei ole suositeltavaa. Takuu ei kata keittimen kalkkeutumista.

**HUOMIO!** Muista, että vedenpoisto-osasta (9) voidaan poistaa kalkki, jos sen ulkopintaan on kertynyt kalkkia. Liota osaa muutama tunti seoksessa, jossa on 4 osaa vettä ja 1 osa 24-prosenttista etikkahappoa.



## Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkaillla ja kiertettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaiikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Tuotettasi koskevat takuutiedot löydät osoitteesta [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)

**Groupe SEB Finland OY**  
**Bolero Business Park, Atomitie 2**  
**00370 Helsinki**  
**Finland**  
**Puh. (09) 894 6150**  
**[www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi)**

## Tekniset tiedot

OBH Nordica TYPE 2411, 2412, 2413, 2417, 2420, 2421, 2422, 2424  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1430-1690 watt



Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
- Plug the appliance to a household outlet of 220-240V AC only, and use the appliance only for the intended use.
- Always unplug the appliance from the mains supply, if the appliance does not function properly, when not in use and before cleaning and maintenance.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- This appliance can be used by persons (including children aged 8 years and over) and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
- Keep the appliance and the cord out of reach of children under the age of 8.
- Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
- Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
- The appliance should only be used under supervision.
- **WARNING!** Risks of injuries if you don't use the appliance correctly.
- **WARNING:** After use, do not touch the keep warm plate as there may be residual heat still. Only hold the glass jar by the intended handle during heating and pouring. Allow the appliance and glass jar to cool down sufficiently after use before cleaning.
- Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
- The appliance is for domestic use only.


- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - kitchen work area in shops, offices and other work environments;
  - staff kitchens in stores, offices and other work environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments

## MAIN COMPONENTS

1. Lid for water reservoir
2. Water reservoir
3. Main unit
4. ON/OFF button
5. Indicator light
6. Blooming button
7. Base
8. Bottom section
9. Water outlet (detachable)
10. Lid for filter holder
11. Filter holder
12. Lever for drip stop
13. Lid for glass jug with mixing tube
14. Glass jug
15. Hotplate

Carry out 2 brewing cycles without coffee before brewing any actual coffee. Allow all the water to run through and then pour it away. Rinse the jug and run another jug of water through without coffee so that the coffee maker is completely clean. **NOTE!** Always use clean, cold water.

1. Keep the filter holder and carafe clean. Coffee remains in the filter holder will have a negative impact on the coffee taste.

2. Use fresh, cold water. Brewed coffee consists of 98,5% water, hence the quality of the water used will be of highest importance for the taste. Fresh water is rich in oxygen and will bring out more taste and aroma in the coffee. Reheated or stale water holds less oxygen and will taste bad. The taste of the coffee will be affected in the same extent.
3. This filter coffee maker is approved by European Coffee Brewing Centre with ideal brewing temperatures between 92 – 96°C. At this temperature the water absorbs the perfect amount of the right flavors from the coffee powder. At lower brewing temperatures the full aroma potential will not be reached and at higher temperatures more caffeine and chlorogenic acid gets extracted causing a bitter taste.
4. Only use coffee powder intended for filter coffee makers. If grinding your own coffee make sure to adapt the grinding setting for filter coffee brewing. The grinding fineness will impact the taste of the coffee. Finer grind gives stronger coffee while coarser grind gives weaker coffee.
5. Use correct amount of coffee powder. Normal dosage is 60 grams of coffee powder per liter. The dosage can be adjusted according to personal taste. When brewing at full capacity, using too much coffee powder can cause overflow resulting in coffee remains ending up in the carafe. A scale can be used to measure the coffee powder.
6. For brewing  according to ECBC standard only use the on / off button.
7. Freshly-brewed coffee tastes best, so serve the coffee right after brewing. The ideal coffee temperature is 80 - 85°C, which is the temperature obtained in the glass jug after brewing is finished\*. The filter coffee maker will keep the coffee warm at the right temperature after brewing, but after about 30 minutes the coffee will start losing its flavor.

**\*when brewing a full jug of coffee.**

## BREWING COFFEE

Lift the lid off the water reservoir and fill it with the desired amount of water between the minimum and maximum marks (min 2 cups/max 10 cups). See the marking on the outside of the water reservoir when filling.

Note that the quantity of brewed coffee will be slightly less, as the ground coffee absorbs some of the water. Place the glass jug with the lid on the hotplate.

Remove the filter holder and its lid and place a filter (1x4) inside the filter holder. Measure the desired amount of coffee into the filter – about 1 coffee measure per cup. Never add more than 75 g of ground coffee, otherwise the filter may overflow, which in turn will result in grounds in the coffee.

Put the lid on the filter holder and replace the filter holder by pushing it into the notches on the coffee maker (a magnet keeps the filter holder in place). Check that the filter holder's drip stop is open (see "Anti-drip function").

Plug the appliance in and start the coffee maker by pressing the ON/OFF button (4). The indicator light will come on to show that the coffee brewing process has started. If the brewing doesn't start you may control that the water reservoir is filled with water and the drip stop is open.

### Blooming function

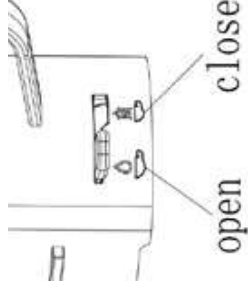
If you want to give your coffee extra fullness and character, you can use the coffee maker's blooming function to get the maximum flavour out of the coffee.

Fill the coffee maker with water and ground coffee as per the instructions above. Then press the blooming button (6) to activate the feature. Then press the ON/OFF button (4). Brewing is now underway and lasts for about 1 minute. The brewing process then pauses for about 35 seconds. During this time, the water releases carbon dioxide from the ground coffee, which brings out the natural sweetness and aroma of the coffee. The brewing process then continues until all the water has flowed through.

The hotplate underneath the glass jug will get very hot. Always switch off the coffee maker once the glass jug is empty or when the coffee no longer needs to be kept hot. Press on/off to re-activate the keep warm function. Note that the coffee taste will be affected if kept in keep warm mode for a longer time. For reasons of hygiene, we always recommend removing the used coffee filter from the filter holder once the brewing process is complete.

## ANTI-DRIP FUNCTION

You can briefly remove the jug from the coffee maker during the brewing process. To activate the drip stop, push the lever on the filter holder to the right towards the symbol (see picture). Reopen by pushing the lever to the left. However, it is important that the jug is replaced on the hotplate and the drip stop is opened within 30 seconds, otherwise the coffee will run over.



## AUTOMATIC SHUT-OFF FUNCTION

The coffee maker is equipped with an automatic shut-off function that ensures that the coffee maker switches off automatically after 40 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off the coffee maker. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.

Remove any used coffee filter and clean the coffee maker's casing with a damp cloth. Wipe dry with a soft, dry cloth. Do not use corrosive cleaning agents or a kitchen sponge! **Clean the switch area with a dry cloth only. Avoid getting the switches wet. If you do please wipe dry and allow sufficient time to dry before operating the appliance.** The coffee maker must not be submerged in water or held under running water. The glass jug and its lid are dishwasher-safe. The remaining removable parts must be hand-washed. Note that the water outlet section (9) can also be removed by pulling it up. It can then be cleaned by hand. It can also be descaled regularly (see later section).

Be sure to replace the part exactly horizontally on the water pipe seal after cleaning, as otherwise the water may run over the side of the coffee filter.

**NOTE!** If the coffee maker is used in locations where there is a risk of frost (caravan, summer cottage, etc.), make sure to FULLY empty the coffee maker's water system (turn the appliance upside down). This is to ensure that the reservoir is not destroyed by residual water freezing. Also empty the coffee maker if it will be unused for a prolonged time.

### Descaling

If the coffee has a bitter, unpleasant taste, this may be because the coffee maker needs descaling. If the brewing time is significantly extended or if the coffee maker spits, this is a sure sign that it needs descaling.

It is recommended that you descale the coffee maker once every month or more often if you live in an area with hard water. Use a mix of 24% vinegar and water or citric acid and water for descaling.

### Descaling with household vinegar:

1. Fill the reservoir with water up to the 4 cup mark.
2. Add vinegar up to the 6 cup mark.
3. Start the coffee maker and allow 2/3 of the solution to run through.
4. Stop the brewing process and allow to stand for around 15 minutes.
5. Start again and allow the rest to run through.
6. Finish by running 2-3 brewing cycles with just water.
7. Repeat the procedure if the normal brewing time has still not been achieved.

### Descaling with citric acid:

1. Fill the reservoir with water up to the 10 cup mark.
2. Add 60 g of citric acid to the water.
3. Start the coffee maker and allow 2/3 of the solution to run through.
4. Stop the brewing process and allow to stand for around 15 minutes.
5. Start again and allow the rest to run through.
6. Finish by running 2-3 brewing cycles with just water.
7. Repeat the procedure if the normal brewing time has still not been achieved.

Other descaling methods should not be used. Limescale deposits are not covered by the right of return.

**NOTE!** Keep in mind that the water outlet section (9) can be descaled if it has limescale deposits on the outside. If that happens, soak it in a mixture of 4 parts water and 1 part 24% vinegar for a couple of hours.



### Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Information about your warranty is available at [www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)

### TEFAL - OBH Nordica Group AB

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Phone 08-629 25 00  
[www.obhnordica.com](http://www.obhnordica.com)

### Technical data

OBH Nordica TYPE 2411, 2412, 2413, 2417, 2420, 2421, 2422, 2424  
220-240V ~, 50-60 Hz  
1430-1690 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.



Scan the QR code  
to receive our latest offers.

Designing Good Life