

GRUNDLÆGGENDE SIKKERHEDSADVARSLER

- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre det sker under overvågning, eller under instruktion af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse af apparatet, som skal udføres af brugeren, må kun udføres af børn under overvågning.
- Dyp aldrig maskinen i vand, når den rengøres.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
Apparatet er ikke beregnet til brug i: Rum, der anvendes som køkken til ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, f.eks. hytter, hoteller, moteller og andre boformer.
- Hvis stikket eller ledningen bliver beskadiget, bør det/den kun udskiftes af et servicecenter for at forebygge enhver risiko.

KUN TIL DE EUROPÆISKE MARKEDER:

- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år, hvis de overvåges eller har fået vejledning i den sikre brug af apparatet, og hvis de forstår de farerne derved. Rengøring og vedligeholdelse, som udføres af brugeren, må aldrig udføres af børn på under 8 år, og arbejdet skal altid udføres under overvågning. Hold enheden og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet kan anvendes af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber eller personer med manglende erfaring eller kendskab til apparatet, så længe de overvåges eller har fået anvisninger i sikker anvendelse af apparatet, og hvis de har forstået faren ved at bruge apparatet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Tag altid ledningen ud af apparatet, hvis det ikke efterlades under opsyn samt og inden montering, afmontering og rengøring heraf.



Overflader med dette symbol bliver meget varme under brug (symbolet er kun angivet på visse modeller).

SIKKERHEDS ADVARSLER



Fare! Manglende overholdelse kan medføre eller forårsage personkvæstelser som følge af elektrisk stød med livsfare til følge.

Da maskinen er strømforsynet, er det ikke muligt at udelukke faren for elektrisk stød.

Overhold derfor følgende sikkerhedsanvisninger:

- Rør ikke apparatet med våde hænder eller fødder.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Det skal sikres, at det anvendte stik altid er frit tilgængeligt, da det kun således vil være muligt at tage stikket ud ved behov.
- Tag fat om stikket, når det tages ud af stikkontakten. Undgå at trække i ledningen, da det vil kunne beskadige den.
- Tag stikket ud af stikkontakten for at slukke maskinen fuldstændigt.
- Forsøg ikke selv at reparere apparatet, hvis det går i stykker. Sluk maskinen, tag stikket ud, og kontakt et servicecenter.
- Inden rengøring skal man slukke kaffemaskinen, tage stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af.



Advarsel: Manglende overholdelse kan medføre, eller medfører, kvæstelser eller beskadigelse af apparatet.

Opbevar emballagematerialet (plastikposer, ekspansiv polystyren) uden for børns rækkevidde.



Fare for Forbrændinger! Manglende overholdelse kan medføre eller forårsager skoldninger eller forbrændinger.

Apparatet fremstiller varmt vand, og når det er i brug, kan der dannes vanddamp.

Undgå at komme i kontakt med vandsprøjt eller varm damp.

Tilsigtet anvendelse

Maskinen er fremstillet til at tilberede kaffe og opvarme drikke. Al anden anvendelse må anses for ukorrekt og dermed farlig. Fabrikanten er ikke ansvarlig for skader som følge af den forkerte brug af apparatet.

BRUGSANVISNING

Læs disse anvisninger omhyggeligt, inden kaffemaskinen tages i brug. Manglende overholdelse af anvisningerne kan medføre personkvæstelser og skader på maskinen.

Fabrikanten er ikke ansvarlig for skader, som følge af manglende overholdelse af disse brugsanvisninger.



Bemærk:

Opbevar omhyggeligt denne brugsvejledning. Hvis apparatet videreregives til andre, skal brugsanvisningen altid medfølge.

Kontrol af maskinen

Efter at have fjernet emballagen kontrolleres det, at maskinen er i god stand, og at alt tilhører er til stede. Anvend ikke apparatet, hvis det har synlige skader. Kontakt et De'Longhi Servicecenter.

Installation af kaffemaskinen



Advarsel!

Når maskinen installeres, skal følgende sikkerhedsforskrifter overholdes:

- Apparatet afgiver varme til omgivelserne. Når apparatet er blevet anbragt på arbejdsfladen, skal det kontrolleres, at der er mindst 3 cm frit rum mellem selve kaffemaskinen og sider og bagside, samt et frit rum på mindst 25 cm over kaffemaskinen.
- Eventuel indtrængning af vand i apparatet kan beskadige det. Apparatet må derfor ikke placeres i nærheden af vandhaner eller vaske.
- Apparatet kan tage skade, hvis vandet inde i kaffemaskinen fryser til. Den må derfor ikke installeres i omgivelser, hvor temperaturen kan komme ned under frysepunktet.
- Strømforsyningskablet skal anbringes, så det ikke beskadiges af skarpe kanter eller kommer i kontakt med varme overflader (f.eks. kogeplader).



Ingen del og intet tilhører til maskinen kan vaskes i opvaskemaskine.

Tilslutning af maskinen



Advarsel!

Kontrollér, at strømforsyningsens spænding svarer til den, der er trykt på typeskiltet på undersiden af maskinen.

Apparatet må udelukkende tilsluttes en korrekt installeret stikkontakt med en kapacitet på mindst 10A og med en effektiv jordforbindelse.

Hvis stikket og stikkontakten ikke passer sammen, skal stikket udskiftes af en fagmand med et af passende type.

BESKRIVELSE (s. 3)

- A1. »Favor Selector«-knap til formalet kaffe
- A2. Vanddunk caffè espresso
- A3. Vanddunk formalet kaffe
- A4. Låg til vandbeholder

- A5. Filterholder til formalet kaffe
- A6. Flavor Savor
- A7. Varmeplade til genopvarmning af formalet kaffe
- A8. Kaffestempel
- A9. Dråbeopsamlingskål
- A10. Kopbakke til caffè espresso
- A11. Rør til udledning af damp
- A12. Cappuccinator
- A13. Dyse
- A14. Kedelsi espresso
- A15. Tændt/slukket-afbryder caffè espresso (bagpå apparatet)
- A16. Dampknop til cappuccino/varmt vand

Beskrivelse af kontrolpanel

- B1. Vælgerhåndtag til caffè espresso eller damp
- B2. Dampposition
- B3. "STANDBY"-position
- B4. Tænding af kontrollampe caffè espresso
- B5. Position caffè espresso/varmt vand
- B6. Kontrollampe OK temperatur
- B7. Tændt/slukket-afbryder formalet kaffe
- B8. Tændt/slukket-afbryder formalet kaffe

Beskrivelse af tilbehør

- C1. Filterholder caffè espresso
- C2. Filter 1 kop eller 1 pod caffè espresso
- C3. Filter 2 kopper caffè espresso
- C4. Doseringsmåleske med stempel
- C5. Permanent filter (*kun på nogle modeller)
- C6. Karaffel til formalet kaffe

FORBEREDNING AF FORMALET KAFFE



Bemærk:

Ved første brug er det nødvendigt at vaske alt tilbehøret og skylle apparatets interne rørledninger ved at lade maskinen køre som ved tilberedning af kaffe, indtil 2 vanddunke er tømt. Fortsæt dernæst med kaffebrygningen.

Automatisk slukning

Hvis apparatet ikke bruges i et vist tidsrum (varierer fra model til model) slukker det automatisk (kontrollampen for strømfor- syning slukker).

Tilberedning af filterkaffe

- Åben lågen og tag vanddunken ud vendt mod højre (fig. 1)
- Fyld dunken op med rent og friskt vand til det ønskede antal kaffekopper, som man ønsker at tilberede uden at overstige punktet MAX (fig. 2).

- Sæt dunken på plads ved et let tryk, så ventilen i bunden af selve beholderen åbnes. Hvis man vil, kan man lade dun- ken stå på dens plads og for at fylde den på kan man bruge kaffekaraffen, der har niveauindikationer anført på siden (fig. 3).
- Åben lågen til filterholderen ved at dreje den mod højre (fig. 4).
- Placér det permanente filter (hvis det følger med) (eller papirfilter) i filterholderen (fig. 5).
- Hæld kaffepulveret ned i filtret ved brug af din medførende måleske og glat det ud, så overfladen er ensartet (fig. 6). Brug som hovedregel en strøget måleske (ca. 7 g) til hver kop kaffe (f.eks. 10 måleskeer til 10 kopper kaffe).
- Luk lågen til filterholderen og placér karaffen, med låget indsat, på genopvarmningspladen.
- Vælg den ønskede aroma som indikeret i afsnit »HVORDAN MAN VÆLGER AROMA til filterkaffe«.
- Tryk på afbryderen ① (B7). Kontrollampen (B8) over af- bryderen indikerer, at kaffemaskinens filter virker.
- Kaffen begynder at løbe ud efter nogle sekunder.

Det er helt normalt, at apparatet i løbet af kaffens gennemsiv- ning udsender damp.

For at holde kaffen varm efter gennemsivningen, stil karaffen på den opvarmende plade og lad maskinen være tændt (kontrol- lampen til filterkaffen er tændt): Kaffen i karaffen bliver holdt på den rigtige temperatur.

- Tryk på afbryderen ① (B7) for at slukke maskinen.

Vælg filterkaffens aroma

Med Flavor Selector er det muligt at vælge filterkaffens aroma alt efter ens smag. Ved at dreje på håndtaget for regulering af filterkaffens aroma (fig. 7), kan man forindstille maskinen til at opnå en kaffe med stærk eftersmag (position STRONG) eller let (position LIGHT).

Flavor Selector-enheden skifter kaffens eftersmag, mere eller mindre stærk, mens den rigtige smag forbliver uændret.

TILBEREDNING AF CÀFFÈ ESPRESSO



Bemærk:

Ved første brug er det nødvendigt at vaske alt tilbehøret og skylle apparatets interne rørledninger ved at lade maskinen køre som ved tilberedning af kaffe, indtil 2 vanddunke er tømt. Fortsæt dernæst med kaffebrygningen.

Automatisk slukning

Hvis apparatet ikke bruges i et vist tidsrum (varierer fra model til model) slukker det automatisk (kontrollampen for strømfor- syning slukker).

Forvarming af kaffegruppen

Vi anbefaler, at du forvarmer kaffemaskinen på denne måde, så du kan tilberede en espressokaffe med den rigtige temperatur:

1. Tænd maskinen ved at trykke på tænd/sluk-afbryderen (fig. 8). Tænding af kontrollampe caffè espresso (B4).
2. Indsæt filtret i filterholderen (fig. 9). Vær opmærksom på, at fremspringet er korrekt indsat på dets plads. Sæt filterholderen fast på kaffemaskinen med filtret (fig. 10). uden at fylde den med formålet kaffe. Anvend det mindste filter, hvis du ønsker at lave 1 kop espresso, eller det større filter, hvis du ønsker at lave 2 kopper.
2. Sæt en kop under filterholderen. Brug den samme kop, som du bruger til at forberede kaffen, så den forvarmes.
3. Vent til kontrollampen tænder **OK**, og drej derefter vælgerhåndtaget til positionen ☐/☒ (fig. 11), lad vandet løbe ud på denne måde, indtil kontrollampen slukker. Afbryd derefter ved at dreje vælgerhåndtaget mod position ☒. og tøm koppen.

(Det er normalt, at der sker et lille og uskadeligt dampudslip, når filterholderen fjernes).

SÅDAN TILBEREDES ESPRESSOKAFFE MED FORMålet KAFFE

1. Efter at have udført genopvarmningen af maskinen og af filterholderen som beskrevet i det forrige afsnit, anvend det mindste filter, hvis du ønsker at lave 1 kop espresso, eller det større filter, hvis du ønsker at lave 2 kopper.
2. Hvis du ønsker at lave én kop espressokaffe, fyldes filtret med en strøget måleske formålet kaffe, cirka 7 g. (fig. 12). Ønsker du derimod at lave to kopper espresso, fylder du filteret med knap to måleskefulde formålet kaffe (cirka 6+6 g). Påfyld filteret lidt ad gangen for at undgå at den formalede kaffe falder ved siden af.



Advarsel:

Advarsel! Inden der kommes kaffe i filtret, skal det altid sikres, at filtret ikke er snavset af kaffepulver fra den foregående brygning.

3. Fordel den formalede kaffe jævnt og stamp den let med stemplet (fig. 13).
For at opnå en god espresso er det meget vigtigt, at den formalede kaffe stemples. Hvis der stemples for hårdt, vil espressokaffen løbe ud langsomt, og cremen får en mørk farve. Stemples der derimod for let, vil espressokaffen løbe ud for hurtigt, og der opnås kun lidt creme af en lys farve.
4. Fjern eventuelt overskydende kaffepulver fra filterkanten, og sæt filterholderens på maskinen. Drej håndtaget mod højre med et fast greb (fig. 10), så der ikke kan løbe vand ud.

5. Placér koppen eller kopperne under filterholderens haner. Det anbefales at varme kopperne inden kaffen laves ved at skylle dem med lidt varmt vand.
6. Kontrollér, at kontrollampen **OK** er tændt (hvis den er slukket, så vent, til den tænder), og drej vælgeren mod positionen ☐/☒ (fig. 11). Når den ønskede mængde kaffe er løbet ud, drejer du vælgerhåndtaget tilbage til position ☒.
7. Filterholderen tages af ved at dreje håndtaget fra højre mod venstre.



Fare for Forbrændinger!

For at undgå sprøjt fra maskinen må filterholderen aldrig tages af, mens maskinen brygger.

8. Den brugte kaffe fjernes ved at holde filtret blokeret ved at trykke med den lille løftestang, som sidder på håndtaget og fjerne kaffen ved at vende filtret om og banke på det (fig. 14).
9. Sluk maskinen ved at trykke på knappen ☐ på bagsiden af maskinen.

TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE MED ESPRESSOPODS

1. Lad maskinen forvarme som beskrevet i afsnittet »Forvarmning af kaffegruppen«, og sørg for, at filterholderen sidder fast på maskinen. På denne måde opnår du en varmere kaffe.



Bemærk:

Brug kaffepods, som opfylder kravene i ESE-standarden: Denne findes på emballagen med dette mærke. ESE standarden er et system, der er godkendt af de førende producenter af pods, og som giver mulighed for at tilberede espressokaffe på en enkel og hygiejnisk måde.



2. Indsæt det lille filter i filterholderen, mens du er opmærksom på, at fremspringet er korrekt indsat på dets plads, som vist i fig. 9.
3. Kom en espressopod i og placér den så vidt muligt i midten af filteret (fig. 15). Følg altid anvisningerne på emballagen for at placere den korrekt på filtret.
4. Sæt filterholderen fast på kaffemaskinen ved at dreje den helt ned i bunden (fig. 10).
5. Forsæt som anvist i punkterne 5, 6 og 7 i det forrige afsnit.

TILBEREDNING AF CAPPUCCINO

1. Tilbered espressokaffen som angivet i de forrige afsnit men med større kopper.

2. Drej vælgerhåndtaget mod position  (fig. 16).
3. Fyld i mellemtiden en beholder med ca. 100 g mælk for hver cappuccino, der skal tilberedes. Når du vælger beholder, skal du tage højde for, at mælken forøges med 2-3 gange.



Bemærk:

Det anbefales at bruge let- eller skummetmælk. Den skal være køleskabskold (ca. 5 °C).

4. Anbring beholderen med mælken under cappuccinatoren.
5. Afvent, at kontrollampen **OK** tændes. Når lampen er tændt, betyder det, at espressokedlen har nået den ideelle temperatur til produktion af damp.
6. Tag cappuccinatoren ud ved at dreje den til venstre (fig. 17): I løbet af operationen skal du passe på ikke at røre kedlens si, der er varm. Placer dernæst mælkebeholderen under cappuccinatoren.
7. Nedsænk cappuccinatoren nogle millimeter i mælken. Drej damphåndtaget i retning moduret (fig. 18): Fra cappuccinatoren siver damp ud og gør mælken cremet og forøger dens volume. For at opnå en mere cremet skum, skal cappuccinatoren nedsænkes i mælken og beholderen langsomt bevæges nedefra og op.
8. Når mælken er vokset til det dobbelte, skal cappuccinatoren sænkes helt ned, og man skal fortsætte med at varme mælken op. Når den ønskede temperatur (60 °C er ideelt) og den ønskede creme er nået, afbrydes dampudløbet ved at dreje damphåndtaget med urets retning for at afbryde dampnedløbet og dreje vælgeren mod position .
9. Hæld mælken i kopperne med espressokaffe, som er blevet tilberedt på forhånd. Nu er cappuccinoen klar: Rør evt. sukker i, og strø lidt chokoladepulver hen over mælkeskummet.



Bemærk:

- Hvis der skal laves flere cappuccinoer, skal man først lave kaffe til alle, og derefter til sidst tilberede den varme mælk til alle cappuccinoerne.
- Hvis man ønsker at tilberede kaffe igen efter at have skummet mælken, skal man vente til kedlen er kølet godt af for at undgå, at kaffen bliver brændt. For at afkøle kedlen skal en beholder placeres under kedlen, vælgerhåndtaget drejes mod position  (fig. 11); lad dernæst vand løbe ud indtil kontrollampen "OK" slukkes; sæt vælgerhåndtaget på  igen og tilbered kaffen som beskrevet i de foregående afsnit.

Vi anbefaler, at du højst lader damp løbe ud i 60 sekunder og ikke skummer mælken mere end 3 gange i træk.



Advarsel:

Af hygiejnemæssige årsager anbefales det altid at rengøre cappuccinatoren efter brug.

Følg denne fremgangsmåde:

1. Lad dampen løbe ud i nogle få sekunder (pkt. 2 og 5 i forrige afsnit) ved at dreje damphåndtaget (fig. 18). Denne handling får cappuccinatoren til at udskille evt. mælk, som kan være blevet tilbage indeni. Sluk maskinen ved at trykke på knappen ON/OFF.
2. Med en hånd holdes cappuccinatorslangen fast og med den anden løsnes cappuccinatoren ved at dreje mod uret og dernæst tage den af med en nedadgående bevægelse (fig. 19).
3. Tag dampdysen af udløbsslangen ved at hive den nedaf.
4. Vask omhyggeligt cappuccinatoren og dampdysen med lunkent vand.
5. Kontrollér, at de to huller i cappuccinatoren, som er vist i fig. 20, ikke er tilstoppede. Rens dem med en nål hvis nødvendigt.
6. Monter dampdysen på igen ved at indsætte den med en kraftig bevægelse opad på dampslangen (fig 21).
7. Monter cappuccinatoren på igen ved at indsætte den mod toppen og dreje den med uret (fig. 22).

PRODUKTION AF VARMT VAND

1. Tænd maskinen ved at trykke på tænd/sluk-afbryderen (fig. 8). Tænding af kontrollampe caffè espresso (B4).
2. Afvent, at kontrollampen **OK** tændes.
3. Anbring en beholder under cappuccinatoren.
4. Når kontrollampen **OK** tændes, placer vælgerhåndtaget på  (fig. 16) og drej samtidig damphåndtaget en halv omgang mod uret (fig. 18): Varmt vand løber ud af cappuccinatoren.
5. Udløbet af varmt vand afbrydes ved at dreje damphåndtaget med uret på OFF og dreje bælgerhåndtaget hen på .

Det anbefales ikke at lukke vand ud i mere end 60 sekunder ad gangen.

RENGØRING



Fare!

- Dyp aldrig maskinen i vand, når den rengøres: Kaffemaskinen er et elektrisk apparat.
- I den maskins udvendige dele rengøres, skal man slukke maskinen, tage stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af.

Rengør Flavor Savor

For rengøring af Flavor Savor på nemmeste vis, er det muligt at tage den ud af filterholderen, (A6) ved at hive den opad (fig. 23). For at genindsætte den på dens plads skal Flavor Savor blot indføres oppefra i de beregnede baner.

Rengøring og vedligeholdelse af caffè espresso-filtrene

Hver gang der er brygget ca. 300 kop kaffe, og hver gang kaffen blot drypper ud af filterholderen eller ikke løber helt ud, skal filterholderen og filtrene til den formalede kaffe gøres ren på følgende måde:

- Tag filtret ud af filterholderen.
- Skru hættens af filtret (fig. 24), i den retning der er indikeret af pilen på hættens.
- Skru flødeskumsenheden af beholderen ved at skubbe den fra hættens side.
- Fjern gummipakningen.
- Skyl alle komponenter, og gør metalfiltret grundigt rent med varmt vand ved at gubbe med en lille børste (fig. 25). Kontrollér at hullerne ikke er tilstoppede og rens dem hvis nødvendigt med en nål (fig. 26).
- Montér filtret og pakningen på plastikdisken, som indikeret i figur 27. Vær opmærksom på, at pinden i disken skal sættes ind i hullet i pakningen, som indikeret af pilen i figur 27.
- Genindsæt samlingen i stålbeholderen til filtret (fig. 28), og sørg for, at pinden er sat ind i hullet i bæreløjet (se pilen på fig. 28).
- Skru tilsidst hættens på igen (fig. 29).

Garantien er ikke gyldig, hvis den ovenfor beskrevne rengøring ikke udføres jævnlige.

Rengøring af kedelsien

For hver ca. 300 bryggede kop kaffe er det nødvendigt at rengøre espressokedlens si på denne måde:

- Kontrollér, at kaffemaskinen ikke er varm, og at stikket er trukket ud;
- Ved hjælp af en skruetrækker skrues skruen der holder sien i kedlen løs (fig. 30);

- Fjern kedlens si;
- Gør kedlen ren med en fugtig, blød klud (fig. 30);
- Skyl og rens sien grundigt med varmt vand og børst med f.eks. en tandbørste. Kontrollér at hullerne ikke er tilstoppede og rens dem hvis nødvendigt med en nål (fig. 26).
- Skyl kedlens si under rindende vand, mens du gnider på den.
- Sæt kedlens si tilbage, og vær opmærksom på, at den placeres korrekt i pakningen.

Garantien er ikke gyldig, hvis afkalkningen ikke udføres jævnlige.

Anden rengøring

1. Der må ikke anvendes opløsningsmidler eller slibemidler til rengøring af maskinen. Man kan nøjes med at bruge en fugtig, blød klud.
2. Gør filterholderen, filtrene, dråbeopsamlingskålen og vandbeholderen ren med jævne mellemrum. Dråbeopsamlingskålen tømmes ved at fjerne risten, hvor kaffekopperne anbringes, hælde vandet bort og gøre skålen ren med en klud. Sæt derefter dråbeopsamlingskålen sammen igen. Gør vandbeholderen ren ved hjælp af en blød piberenser, for bedre at kunne nå helt ned til bunden.



Fare!

Dyp aldrig maskinen i vand, når den rengøres: Kaffemaskinen er et elektrisk apparat.

AFKALKNING

Afkalkning af caffè espresso-sektionen

Vi anbefaler at udføre en afkalkning af maskinen for hver 200 kopper brygget kaffe. Vi anbefaler, at du bruger afkalkningsmidlet fra De'Longhi, som kan få i handlen.

Følg nedenstående procedure:

1. Kom afkalkningsmidlet, som fortyndes med vand i behold til mængdeangivelserne på afkalkningsmidlets pakke, i vandbeholderen.
2. Tænd maskinen ved at trykke på tænd/sluk-afbryderen (fig. 8). Kontrollampen for strømforsyning tændes (B4).
3. Sørg for, at filterholderen ikke er koblet til, anbring en beholder under maskinens si og vent på at kontrollampen **OK** tændes.
4. Drej vælgerhåndtaget om på ☐/☒ og lad ca. 1/4 af opløsningen i dunken løbe ud: Drej en gang imellem på dampphndtaget og lad lidt opløsning sive ud igennem cappuccinatorslangen; afbryd dernæst ved at dreje vælgerhåndtaget hen på ☐☐ og lad opløsningen virke i ca. 5 minutter.

5. Gentag punkt 4 tre gange til, indtil beholderen er fuldstændig tom.
 6. For at fjerne rester af opløsning og kalk skal dunken skylles godt og dernæst fyldes med rent vand (uden afkalkningsmiddel).
 7. Drej vælgerhåndtaget hen mod ☐/☒ (fig. 11) og lad vandet løbe ud, indtil dunken er fuldstændig tom;
 8. Gentag nr 6 og 7 en gang mere.
- Reparationer af kaffemaskinen relateret til kalkproblemer vil ikke blive dækket af garantien, hvis afkalkningen ikke regelmæssigt udføres som beskrevet ovenfor.

Afkalkning af filterkaffe-sektionen

Kalken i vandet vil med tiden forårsage tilstopper så store, at apparatets funktion vil blive kompromitteret. Det anbefales, at udføre en afkalkningsprocedure efter ca. 40 ganges brug.

Vi anbefaler, at du bruger afkalkningsmidlet fra De'Longhi, som kan få i handlen.

1. Opløs produktet i karaffen ved at følge indikationerne på afkalkningens emballage.
2. Hæld afkalkningsopløsningen i dunken;
3. Sæt karaffen på den varmepladen;
4. Tryk på afbryderen ① (B7), lad hvad der svarer til en kop løbe ud, og sluk så apparatet;
5. Lad opløsningen virke i 15 minutter. Gentag nr 4 og 5 en gang mere.
6. Tænd maskinen og lad opløsningen løbe ud indtil dunken er fuldstændig tømt.
7. Skyl igen ved at lade apparatet køre kun med vand, mindst 3 gange (3 dunke fyldt med vand).

BORTSKAFFELSE



Maskinen må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal indleveres til en godkendt genbrugsstation.



Denne maskine er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- Europæisk Stand by -regulativ 1275/2008/EU og senere ændringer;
- Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.

TEKNISKE DATA

Spænding:	230 V~ 50/60 Hz
Kraft:	1750W
Dimensionier (l x p x h):	380 x 255 (o 350) x 335 mm
Espressopumpens tryk:	15 bar
Espressodunkens kapacitet:	1,2 L
Filterkaffedunkens kapacitet:	1,4 L
Længde på strømforsyningsledning:	1330 mm
Vægt:	5,4 kg

LØSNING PÅ PROBLEMER

For neden er nogle mulige funktionsfejl oplistet

Hvis problemet ikke kan løses på den beskrevne måde, skal man kontakte Teknisk assistance.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Der løber ikke længere espressokaffe ud	Der mangler vand i vandbeholderen	Fyld vanddunken op
	Hullerne i filterholderen er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens tude
	Espressokedlens si er tilstoppet	Rengør som beskrevet i afsnittet "Rengøring af kedelsien"
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i afsnittet "Caffè espresso"
	Vandbeholderen sidder ikke rigtigt, og ventilen på dens bund er ikke åben	Tryk let på vandbeholderen for at åbne ventilen på dens bund
Espressokaffen siver ud over filterholderens kanter i stedet for gennem hullerne	Filterholderen sidder ikke rigtigt	Hægt filterholderen korrekt på og drej den til bunds med en kraftig bevægelse
	Espressokedlens fatning har mistet elasticitet	Udskift fatningen på espressokedlens si hos et Servicecenter
	Hullerne i filterholderens tude er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens tude
Høj støj fra pumpen	Vanddunken er tom	Fyld vanddunken op
	Vandbeholderen sidder ikke rigtigt, og ventilen på dens bund er ikke åben	Tryk let på vanddunken for at åbne ventilen på dens bund
Espressokaffen er kold	Kontrollampen OK er tændes ikke i samme øjeblik, som der trykkes på afbryderen for kaffeudløbet	Afvent, at kontrollampen OK tændes
	Forvarmningen er ikke blevet gennemført	Gennemfør forvarmningen som anvist i afsnittet
	Espressokopperne er ikke blevet forvarmede	Forvarm kopperne med varmt vand
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i afsnittet "Caffè espresso"
Kaffecremen er lys (espressokaffen løber hurtigt ud af hanen)	Den formalede kaffe er ikke stampet nok	Stamp den formalede kaffe noget mere (fig. 13)
	Der er for lidt formalet kaffe	Forøg mængden af formalet kaffe
	Formalingen af kaffen er grov	Anvend kun formalet kaffe til espressomaskiner
	Det er ikke den rigtige type af formalet kaffe	Skift til en anden type formalet kaffe

Kaffecremen er mørk (espressokaffen løber for langsomt ud af hanen)	Den formalede kaffe er stampet for hårdt	Stamp kaffen mindre (fig. 13)
	Der er for meget formalet kaffe	Mindsk mængden af formalet kaffe
	Espressokedlens si er tilstoppet	Rengør som beskrevet i afsnittet "Rengøring af kedelsien«.
	Filtret er tilstoppet	Rengør som beskrevet i afsnittet "Rengøring af filtret«
	Kaffen er malet for fint eller er fugtig	Anvend kun formalet kaffe til espresso-maskiner, og den skal ikke være for fugtig
	Det er ikke den rigtige type af formalet kaffe	Skift til en anden type formalet kaffe
Filterholderen sætter sig ikke fast på apparatet	Der er blevet hældt for meget kaffe i filtret	Brug den medfølgende måleske, og sørg for at bruge det korrekte filter til tilberedningstypen
Mælken bliver ikke opskummet, når der laves cappuccino	Mælken er ikke kold nok	Brug altid mælk ved køleskabstemperatur
	Cappuccinatoren er snavset	Gør de små huller i cappuccinatoren omhyggeligt rent, særligt dem indikeret i fig. 20
Den formalede kaffe eller espressoen har en sur smag	Der er ikke skyllet tilstrækkeligt efter afkalkning	Skyl apparatet som beskrevet i afsnit »Afkalkning af filter-sektionen« eller »Afkalkning af espresso-sektionen«
Filterkaffens udløbstid er blevet længere	Filterkaffens kredsløb skal afkalkes	Udfør afkalkningen som beskrevet i afsnit »Afkalkning af filterkaffe-sektionen«