

1. BESKRIVELSE

1.1 Beskrivelse af apparatet

(side 3 - A)

- A1. Udtrækkelig vandbeholder
- A2. kopbakke
- A3. Vandbeholderens sæde
- A4. Skinner til udstyr (kaffefiltre)
- A5. Låg
- A6. Dampknop/varmt vandsknop
- A7. Cappuccinatoren (**forskellig afhængig af modellen)
- A8. Cappuccinatoren mundstykke
- A9. Udløb
- A10. Vælgerring på cappuccinatoren (*kun nogle modeller)
- A11. Afbryder ON/OFF
- A12. Display vandniveau i tanken
- A13. Kogerens si
- A14. bakke til krus eller glas (*kun nogle modeller)
- A15. Drypbakke (**forskellig afhængig af modellen)
- A16. Vandniveauindikator i drypbakken (*kun nogle modeller)
- A17. Kopbakke (*kun nogle modeller)

1.2 Beskrivelse af betjeningspanelet

(side 3 - B)

- B1. Håndtag til funktionsvalg
- B2. Kontrollampe **OK**
- B3. Kontrollampe forsyning **I**

1.3 Beskrivelse af tilbehør

(side 3 - C)

- C1. Filterholder
- C2. Cremefilter 1 kaffe
- C3. Cremefilter 2 kaffe
- C4. Cremefilter ESE kapsler
- C5. Måleske/stempel
- C6. Kalkfilter (*** ikke inkluderet, kan købes ved de autoriserede servicecentre)
- C7. Kalkfilter (*** ikke inkluderet, kan købes ved de autoriserede servicecentre)

2. PÅFYLDNING AF VANDBEHOLDER

- 1. Åben maskinens låg (fig.1), træk beholderen ud ved at trække den opad (fig. 2);
- 2. Fyld beholderen op med frisk, rent vand. Pas på, at vandet ikke overstiger MAX-stregen (Fig. 3). Sæt beholderen på plads ved et let tryk, så ventilen i bunden af selve beholderen åbnes;
- 3. Det er endnu lettere at fylde beholderen uden at tage den ud. Man kan blot at påfylde vand direkte fra en karaffel eller lignende.

Advarsel:

Tænd aldrig for maskinen, hvis der ikke er vand i beholderen, eller hvis beholderen er blevet fjernet. Kontrollér vandniveauet i beholderen på displayet (A12).

3. FØRSTE GANG DU BRUGER MASKINEN

- 1. Tænd apparatet ved at trykke på kontakten ON/OFF (fig. 4): Forsyningskontrollampen tænder **I**;
- 2. Indsæt det kaffefilter i filterholderen, som man ønsker at bruge (fig. 5);
- 3. Hægt filterholderen på maskinen uden at fylde den med formalet kaffe (fig. 6);
- 4. Placér en beholder på 0,5 liter under kedlens si og en anden beholder på 0,5 liter under cappuccinatoren (fig. 7);
- 5. Afvent at kontrollampen tænder **OK** (fig. 8) og drej straks derefter vælgerhåndtaget i positionen  /  (fig. 9): lad derefter cirka en halv beholder løbe ud af filterholderen;
- 6. Drej derefter damknappen til positionen  /  (fig. 10) og lad resten af vandet i beholderen løbe ud af cappuccinatoren;
- 7. Luk igen damphåndtaget i positionen **0** og stil igen vælgeren i pos. **I** (STAND-BY);
- 8. Tøm de to beholdere og stil dem under kedlens si og under cappuccinatoren og gentag trin 5-6-7.

Nu er maskinen klar til brug.

3.1 Automatisk slukning

Hvis apparatet ikke bruges i et vist tidsrum (forskellig afhængig af modellen), slukker det automatisk (forsyningskontrollampen slukker).

3.2 Sådan får du en varmere kaffe

For at lave en espressokaffe med den rette temperatur anbefales det at forvarme maskinen på følgende måde:

- 1. Tænd for maskinen ved at trykke på kontakten ON/OFF (forsyningskontrollampen tænder) (fig. 4) og hægt filterholderen på maskinen uden at fylde den med formalet kaffe (fig. 6);
 - 2. Placér en kop under filterholderen. Brug den samme kop, som skal bruges til kaffen, for at forvarme koppen;
 - 3. Afvent at kontrollampen tænder **OK** (fig. 8) og drej straks derefter valgerknappen til positionen  /  (fig. 9), Lad vandet løbe ud indtil kontrollampen slukker **OK**, quindi afbryd så ved at dreje vælgerknappen til pos. **I**;
 - 4. Tøm koppen og afvent at kontrollampen **OK** tænder igen og gentag samme procedure en gang til.
- (Det er normalt, at der kommer et lille og harmløst damppest, når filterholderen hæftes af).

3.3 bakke til krus eller glas (kun modellerne ECP35.31 og ECP33.21)

Hvis man bruger høje kopper eller glas (til for eksempel at tilberede en stor kop kaffe eller latte macchiato) kan man trække drypbakken ud og stille koppen direkte på bakken (A14 - fig. 11). Når drikken er klar stilles drypbakken på plads.

4. SÅDAN TILBEREDES ESPRESSOKAFFE MED FORMALET KAFFE

1. Indsæt filteret til formalet kaffe (C2 eller C3) i filterholderen. Brug filteret  hvis du vil lave en kop kaffe, eller filteret  hvis du vil lave 2 kopper kaffe;
2. Hvis man kun ønsker at lave en kop kaffe, fyldes filteret med en strøget måleske formalet kaffe, cirka 7g. (fig. 12). Ønsker du derimod at lave to kopper espresso, fylder du filteret med knap to måleskefulde formalet kaffe (cirka 6+6 g). Påfyld filteret lidt ad gangen for at undgå at den formalede kaffe falder ved siden af;

Advarsel: *Inden der kommes kaffe i filteret, skal det altid sikres, at det 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 kaffen løbe langsomt ud, og cremen bliver mørk. Stemples der derimod for let, vil kaffen løbe ud for hurtigt, og der vil kun være lidt lyst creme;
4. Fjern overskydende kaffe fra kanten af filterholderen og hægt filterholderen på maskinen: drej håndtaget mod højre med en fast hånd (fig. 6) for at undgå lækage af vand;
5. Placer koppen eller kopperne under filterholderens studser (fig. 14). Vi tilråder at varme kopperne inden kaffen laves ved at skylle dem med lidt varmt vand;
6. Kontrollér at kontrollampen **OK** (fig. 8) er tændt (hvis den er slukket, skal man afvente, at den tænder) og drej funktionsvælgerknappen til positionen . Når man har fået den ønskede mængde kaffe drejes håndtaget til følgende position for at afbryde I;
7. Tag filterholderen af ved at dreje håndtaget fra højre mod venstre;

Fare for skoldning! *for at undgå sprøjt må filterholderen aldrig tages af, mens maskinen brygger.*

8. Sluk maskinen ved at trykke på knappen ON/OFF.

5. TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE MED PODS/KAPSLER

1. Forvarm maskinen som beskrevet i afsnittet "3.2 Sådan får du en varmere kaffe" og sørg for at filterholderen er hægtet på maskinen. På den måde får man en varmere kaffe;

Bemærk venligst at: *Brug kaffepods, som opfylder kravene i standarden ESE: Denne findes på pakker 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 filteret til kaffekapsler (C4 ) i filterholderen;
3. Kom en espressopod i og placér den så vidt muligt i midten af filteret (fig. 15). Følg altid anvisningerne på pakningen med pods for at placere den korrekt på filteret;
4. Hægt filterholderen på maskinen og drej helt i bund (fig. 6);
5. Forsæt som anvist i punkterne 5, 6 og 7 i det forrige afsnit.

6. SÅDAN LAVES MAN CAPPUCINO

1. Tilbered espressokaffen som angivet i de forrige afsnit, men ved brug af en større kop;
2. Drej vælgeren til positionen  (fig. 16) og afvent at kontrollampen tænder **OK**;
3. Fyld i mellemtiden en beholder med ca. 100 g mælk for hver cappuccino, der skal tilberedes. Mælken skal være køleskabskold (ikke varm!). Når du vælger beholder, skal du tage højde for, at mælken svulmer op 2-3 gange sin oprindelige mængde (fig. 17);

Bemærk venligst at: *Det anbefales at bruge køleskabskold letmælk.*

4. **Kun ECP 35.31:** Kontrollér, at cappuccinatorens skydering (A10) er i "CAPPUCINO" position (fig. 18).
5. Anbring beholderen med mælken under cappuccinatoren;
6. Afvent at kontrollampen tænder **OK**. Når kontrollampen tænder, indikerer det, at kedlen har nået den rigtige temperatur til at lave damp;
7. Åben dampen ved at dreje dampknappen til positionen  i nogle sekunder for at rense for eventuelt vand i selve kredsløbet. Luk for dampen;
8. Dyp cappuccinatoren ca. 5 mm ned i mælken (fig. 19) og drej dampknappen til position . Mælken begynder nu at svulme op og får en cremet konsistens.
9. Når mælken er svulmet op til det dobbelte sænkes cappuccinatoren dybt ned og man fortsætter med at opvarme mælken. Når man har nået den ønskede temperatur (den ideelle temperatur er 60°C), afbrydes dampudledningen ved at dreje damphåndtaget til positionen **O** og drej funktionsvælgerknappen til positionen **I**;
10. Hæld den opskummede mælk i kopperne med kaffe, som er blevet tilberedt på forhånd. Nu er cappuccinoen klar: Rør evt. sukker i, og strø lidt chokoladepulver hen over mælkeskummet.

Bemærk venligst at:

- Hvis der skal laves flere cappuccinoer, skal man først lave kaffe til alle, og først til sidst tilberede den varme mælk til alle cappuccinoerne.
- Hvis du vil lave kaffe igen lige efter, at du har opvarmet mælken, skal kedlen først køle ned. Ellers får du brændt kaffe. For at køle den ned skal man placere en beholder under kedlens si og dreje funktionsvælgerknappen til positionen  og lade vandet løbe ud indtil kontrollampen **OK** slukker. Stil igen vælgeren i pos. **I** og tilbered derefter kaffen.

Det frarådes at lukke damp ud i mere end 60 sekunder ad gangen og at opskumme mælk mere end 3 gange i træk.

7. TILBEREDNING AF VARM MÆLK (HOT MILK - KUN ECP35.31-MODELLEN)

For at tilberede varm, ikke opskummet mælk, skal du følge anvisningerne beskrevet i det forrige afsnit og sørge for, at cappuccinatoren skydering (A10) vender opad, i position "HOT MILK" [VARM MÆLK].

8. RENGØRING AF CAPPUCCINATOREN HVER GANG DEN HAR VÆRET I BRUG

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, 6 og 7 i kap. "SÅDAN laver man CAPPUCCINO") ved at dreje damphåndtaget til positionen . Denne handling får cappuccinatoren til at udskille evt. mælk, som kan være blevet tilbage indeni. Sluk apparatet ved at dreje damphåndtaget til positionen 0 og funktionsvælgerknappen til positionen I;
2. Vent i nogle minutter på at cappuccinatoren køler ned: drej cappuccinatoren udad og træk cappuccinatoren nedad for at tage den af (fig. 20);

8.1 ECP35.31-modellen

3. Træk mundstykket nedad (fig. 21);
4. Tryk skyderen opad og kontrollér, at hullerne vist med pile i fig. 22 ikke er tilstoppede. Rens dem evt. med en nål.
5. Sæt dysen i igen, flyt skyderen ned, og sæt cappuccinatoren på dysen ved at dreje den og trykke den opad, indtil den sidder fast.

8.2 Modelerne ECP35.21 ECP31.21

3. Træk mundstykket på cappuccinatoren nedad (fig. 23);
4. Kontrollér at hullerne i cappuccinatoren, indikeret på fig. 24, ikke er tilstoppede. Rens dem evt. med en nål.
5. Sæt mundstykket i igen og sæt cappuccinatoren på dysen ved at dreje den og trykke den opad, indtil den sidder fast.

9. PRODUKTION AF VARMT VAND

1. Tænd maskinen ved at trykke på knappen ON/OFF (fig. 4). Afvent at kontrollampen **OK** tænder;
2. Anbring en beholder under cappuccinatoren;
3. Når kontrollampen **OK** tænder, drejes funktionsvælgerknappen til positionen  og samtidig drejes

damphåndtaget til positionen : Ider kommer vand ud af cappuccinatoren;

4. For at afbryde varmtvandsudløbet drejes damphåndtaget til positionen 0 og vælgerknappen drejes til positionen I.

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

10. RENGØRING

10.1 Rengøring af kaffemaskinen

Følgende dele af kaffemaskinen skal rengøres jævnligt:

- drypbakken (A15)
- kaffefiltre (C2, C3 og C4);
- kogerens si (A13);
- vandbeholder (A1)
- cappuccinatoren (A7) som vist i afsnit "8. Rengøring af cappuccinatoren hver gang den har været i brug";

Advarsel!

- Der må ikke anvendes opløsningsmidler, slibende rengøringsmidler eller sprit til rengøring af kaffemaskinen.
- Anvend ikke metalgenstande til at fjerne kalk eller kaffeaflejringer, da de kan ridse metal- eller plastikoverfladerne.

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

Bemærk venligst at:

Efter perioder længere end 3-4 dage uden brug, anbefales det kraftigt at foretage en skylning før maskinen anvendes, som vist i afsnit 3: "Første brug af maskinen"

10.2 Rengøring af drypbakken

Modelerne ECP35.31 og 33.21: Advarsel!

Drypbakken er udstyret med en flydende indikator (rød), som viser vandniveauet i den. Før denne indikator begynde at komme frem på bakken (fig. 25), hvor kopperne anbringes, skal bakken tømmes og rengøres. I modsat fald kan vandet løber over og skade maskinen, støttepladen eller det omkringliggende område.

1. Fjern beholderen (fig. 26);
2. **Modelerne ECP35.21 og 33.21:** Fjern kopbakken, fjern vandet og rengør beholderen med en klud. Saml så drypbakken igen. Tag bakken til krus eller glas ud (A14), rengør med vand, tør den og sæt den på plads igen;
3. Drypbakken isættes derefter igen.

10.3 Rengøring kaffefiltre

Kaffefiltrene skal rengøres regelmæssigt hver uge:

Filter 1 og 2 kopper

1. Tag det perforerede filter ud ved at trække i trækfligen (fig. 27);
2. Skyl filtrene under rindende vand (fig. 28);

3. Kontrollér at hullerne ikke er tilstoppede og rens dem hvis nødvendigt med en nål (fig. 28 og 29).
4. Genisæt det hullede filter ved at trykke det helt i bund.

Filter til pods

Skyl under rindende vand. Kontrollér at hullerne ikke er tilstoppede og rens dem hvis nødvendigt med en nål (fig. 28 og 29).

10.4 Rengøring af kedlens si

For hver 200 kopper kaffe skal man foretage skylning af kogerejs si ved at udlede cirka 0,5 liter vand fra kedlens si.

10.5 Rengøring af vandbeholderen

1. Rengør vandbeholderen jævnligt (ca. en gang om måneden og hver gang kalkfilteret (C7 - hvis til stede) skiftes) med en fugtig klud og en smule neutralt opvaskemiddel.
2. Fjern filteret (*hvis til stede) og skyl det under rindende vand.
3. Sæt filteret (*hvis anvendt) tilbage, fyld beholderen med frisk vand og sæt den på igen.
4. (Kun for modeller med kalkfilter) Lad 100ml vand løbe ud.

11. AFKALKNING

Det anbefales at afkalke maskinen for cirka hver 200 kopper kaffe. Vi tilråder at anvende De'Longhi afkalkningsmiddel (C6*), som kan købes i butikkerne.

Følg nedenstående procedure:

1. Fyld tanken med opløsningen med afkalkningsmiddel, som laves ved at fortynde afkalkningsmidlet med vand i henhold til anvisningerne på emballagen;
2. Tryk på knappen ON/OFF;
3. Kontrollér at filterholderen ikke er hægtet fast og placér en beholder under kedlens si og under cappuccinatoren.
4. Afvent at kontrollampen **OK** tænder;
5. Drej vælgerknappen til positionen  /  og udled ca. 1/4 af opløsningen i tanken: drej ind imellem damphåndtaget til positionen  /  så der løber vand ud af cappuccinatoren. Afbryd udløbet ved at dreje vælgerknappen til positionen **I** og lad opløsningen virke i cirka 5 minutter;
6. Gentag punkt 5 tre gange mere indtil tanken er tømt.
7. For at fjerne spor af afkalkningsopløsningen skal man skylle tanken grundigt og fylde den med rent vand (uden afkalkningsmiddel)
8. Drej vælgeren til positionen  /  og udled vandet indtil vandbeholderen er tom: drej ind imellem damphåndtaget til positionen  /  så der løber vand ud af cappuccinatoren;
9. Gentag punkterne 7 og 8.

12. TEKNISKE DATA

Netspænding:	220-240V~50/60Hz
Strømforbrug:	1100W
Mål LxDxH:	185x244(329)x305 mm
Tryk:	15 bar
Vandbeholderens kapacitet:	1.1 l
Strømledningens længde:	1300 mm
Vægt:	3,8 kg

13. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Herunder nævnes nogle mulige fejlfunktioner.

Hvis problemet ikke kan løses på den beskrevne måde, skal du rette henvendelse til et servicecenter.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Der løber ikke længere espressokaffe ud	Der mangler vand i vandbeholderen	Fyld vandbeholderen op
	Hullerne i filterholderen er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens studser
	Espressokogerens si er tilstoppet	Rengør som angivet i afsnit "10. Rengøring"
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i afsnittet "11. AFKALKNING"
Espressokaffen siver ud over filterholderens kanter i stedet for gennem hullerne	Filterholderen sidder ikke rigtigt eller er beskadigt	Hægt filterholderen korrekt på og drej den til bunds med bestemthed
	Espressokogerens tætning er ikke længere elastisk eller er beskadigt	Udskift tætningen på espressokogerens si hos et Servicecenter
	Hullerne i filterholderens studser er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens studser
Espressokaffen er kold	Kontrollampen OK er ikke tændt i det øjeblik kaffen løber ud	Afvent at kontrollampen OK tænder.
	Maskinen er ikke blevet forvarmet	Forvarm som angivet i afsn. "3.2 Sådan får du en varmere kaffe"
	Kopperne er ikke blevet forvarmede	Forvarm kopperne med varmt vand.
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør afkalkning som angivet i afsnittet "11. AFKALKNING"
Høj lyd fra pumpen	Vandtanken er tom	Fyld vandbeholderen op
	Vandbeholderen sidder ikke rigtigt, og ventilen på dens bund er ikke åben	Tryk let på vandbeholderen for at åbne ventilen på dens bund
	Der er luftblærer i opsugeren i beholderen	Følg instruktionerne i afsnit "Produktion af varmt vand" indtil der udledes vand
Kaffecremen er mørk (espressokaffen løber for langsomt ud af kaffestudsen)	Den formalede kaffe er stampet for hårdt	Stamp kaffen mindre
	Der er for meget formalet kaffe	Minsk mængden af formalet kaffe
	Espressokogerens si er tilstoppet	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "10.4 Rengøring af kogerens si"
	Filteret og det udtagelige perforerede filter er tilstoppede	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "10.3 Rengøring kaffefiltre"
	Kaffen er malet for fint eller er fugtig	Anvend kun formalet kaffe til espressomaskiner. Kaffen må ikke være fugtig
	Det er ikke den rigtige type af formalet kaffe	Skift til en anden type kaffepulver

Kaffen smager syrligt	Der er ikke blevet skyllet grundigt nok efter afkalkningen	Efter afkalkning skal apparatet skylles som angivet i afsnit "11. AFKALKNING"
Mælken bliver ikke opskummet, når der laves cappuccino	ECP35.31-modellen : Skyderingen er i positionen "HOT MILK" (VARM MÆLK)	ECP35.31-modellen : skub skyderingen til positionen "CAPPUCCINO"
	Mælken er ikke kold nok	Brug altid køleskabskold mælk
	Cappucinatoren er snavset	gør cappucinatoren rent som beskrevet i afsnittet "8. Rengøring af cappucinatoren hver gang den har været i brug"
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør afkalkning som angivet i afsnittet "11. AFKALKNING"
Apparatet slukker	Apparatet er slukket automatisk	Tryk på ON/OFF afbryderen for at tænde apparatet igen
Apparatet slukker nogle få minutter efter det er blevet tændt	Funktionsvælgerknappen er ikke i pos. I (standby)	Drej funktionsvælgerknappen til pos. I (standby), og tryk derefter på knappen ON/OFF.