

Læs altid de særskilte sikkerhedsanvisninger, før apparatet tages i brug.

Advarsel: Tænd aldrig for maskinen, hvis der ikke er vand i beholderen, eller hvis beholderen er blevet fjernet.

1. BESKRIVELSE

1.1 Beskrivelse af apparatet

(side 3 - A)

- A1. Dampknap/varmtvandsknap
- A2. Låg til vandbeholder
- A3. Kopbakke
- A4. Udtrækkelig vandbeholder
- A5. Cappuccinatoren
- A6. Udløb
- A7. Cappuccinatorens dysse
- A8. El-ledning
- A9. Drypbakke
- A10. Kopbakke
- A11. Kogerens si
- A12. Stempel

1.2 Beskrivelse af betjeningspanelet

(side 3 - B)

- B1. Knap til ON/OFF 
- B2. Knap til udledning af damp/varmt vand 
- B3. Knap til valg af dampfunktionen 
- B4. Strømindikator I
- B5. Temperaturindikator OK til udledning af kaffe / varmt vand
- B6. Temperaturindikator OK til udledning af damp

1.3 Beskrivelse af tilbehør

(side 2 - C)

- C1. Filterholder
- C2. Cremefilter 1 kaffe 
- C3. Cremefilter 2 kaffe 
- C4. Cremefilter ESE pods 
- C5. Måleske
- C6. Afkalkningsmiddel (*** 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.

3. FØRSTE ANVENDELSE AF MASKINEN

- 1. Tænd apparatet ved at trykke på knappen  (B1) (fig. 4): Strømindikatoren tændes I (B4).
- 2. Indsæt i filterholderen (C1), det kaffefilter, som du 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 kogerens si og en anden beholder på 0,5 liter under cappuccinatoren (fig. 7).
- 5. Afvent, at kontrollampen tænder OK (B5) (fig. 8) og tryk straks derefter på knappen  (fig. 9): Lad derefter cirka en halv beholder løbe ud af filterholderen.
- 6. Drej derefter dampknappen modsat urets retning (fig. 10) og lad resten af vandet i beholderen løbe ud af cappuccinatoren.
- 7. Luk dampknappen og tryk igen på knappen .
- 8. Tøm de to beholdere og stil dem under kogerens 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 (strømindikatoren 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 knappen  (strømindikatoren I (B4) tændes) (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 den.
- 3. Afvent, at kontrollampen tænder OK (fig. 8) og tryk straks derefter på knappen  (fig. 9), lad vandet løbe ud indtil kontrollampen slukker OK, afbryd så ved at trykke på samme knap.
- 4. Tøm koppen og afvent, at kontrollampen OK (B5) igen tændes og gentag samme procedure en gang til.

(Det er normalt, at der kommer et lille og harmløst damppest, når filterholderen hægtes af).

4. SÅDAN TILBEREDES ESPRESSOKAFFE MED FORMALET KAFFE

- 1. Indsæt filteret til formalet kaffe (C2) eller (C3) i filterholderen (C1). 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. 11). Ønsker

du derimod at lave to kopper espresso, fylder du filteret med knap to måleskefulde formaleet kaffe (cirka 6+6 g). Påfyld filteret lidt ad gangen for at undgå at den formalede kaffe falder ved siden af.

Vigtigt: *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. 12). 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. 13). Vi anbefaler 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 tryk på knappen . Når man har fået den ønskede mængde kaffe, skal man trykke på den samme knap igen for at afbryde.
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. For at fjerne den brugte kaffe skal man vende filterholderen (fig. 14) om og slå på den.
9. For at slukke for apparatet skal man trykke på knappen .

5. TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE MED PODS

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 pods, 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 espressopod (C4) () i filterholderen.
3. Kom en espressopod i og placér den så vidt muligt i midten af filteret (fig. 15). Følg altid anvisningerne på pakken 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 CAPPUCCINO

1. Tilbered espressokaffen som angivet i de forrige afsnit, men ved brug af en større kop.
2. Tryk på knappen  (fig. 16) og afvent, at kontrollampen tænder **OK** (B6) (fig. 17).
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. 19).

Bemærk: *Det anbefales at bruge køleskabskold letmælk.*

4. Anbring beholderen med mælken under cappuccinatoren.
5. Afvent, at kontrollampen tænder **OK**(B6). Når kontrollampen tændes, angiver det, at kogerens har nået den rigtige temperatur til at lave damp.
6. Åbn for dampen ved at dreje dampknappen modsat urets retning i nogle sekunder for at rense for eventuelt vand i selve kredsløbet. Luk for dampen.
7. Dyp cappuccinatoren ca. 5 mm ned i mælken (fig. 13) og drej dampknappen modsat urets retning (fig. 10). Mælken begynder nu at svulme op og får en cremet konsistens.
8. 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 på dampknappen i urets retning og trykke igen på knappen .
9. 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 kogerens først køle ned. Ellers får du brændt kaffe. For at køle den ned skal man placere en beholder under kogerens si, trykke på knappen  og lade vandet løbe ud, indtil kontrollampen for OK slukker **OK**. Tryk på den samme knap 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. RENGØRING AF CAPPUCCINATOREN HVER GANG DEN HAR VÆRET I BRUG

Vigtigt! *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. "6. SÅDAN LAVES MAN CAPPUCCINO") ved at dreje på dampknappen. Denne handling får cappuccinatoren til at udskylle evt. mælk, som kan være blevet tilbage indeni. Sluk maskinen ved at trykke på knappen  (B1).

2. Vent i nogle minutter på, at cappuccinatoren køler ned: Drej og træk cappuccinatoren nedad for at tage den af (fig. 21).
3. Træk dysen på cappuccinatoren nedad (fig. 22).
4. Kontrollér, at hullerne i cappuccinatoren, indikeret i (fig. 23), ikke er tilstoppede. Rens dem evt. med en nål.
5. Sæt dysen i igen og sæt cappuccinatoren på dysen ved at dreje den og trykke den opad, indtil den sidder fast.

8. PRODUKTION AF VARMT VAND

1. Tænd maskinen ved at trykke på knappen  (fig. 4). Afvent, at kontrollampen for **OK** tænder (fig. 8).
2. Anbring en beholder under cappuccinatoren.
3. Når kontrollampen **OK** tændes, skal man trykke på knappen  (fig. 9) og samtidig dreje på dampknappen modsat urets retning (fig. 10): Det varme vand løber ud af cappuccinatoren.
4. For at lukke for vandet skal man dreje på dampknappen og trykke igen på knappen .

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

9. RENGØRING

9.1 Rengøring af kaffemaskinen

Følgende dele af kaffemaskinen skal rengøres jævnligt:

- Drypbakken (A9)
- Kaffefiltrene (C2), (C3) og (C4).
- Kogerens si (A11).
- Vandbeholderen (A4)).
- Cappuccinatoren (A5) som vist i afsnit "7. 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: *Hvis kaffemaskinen henstår ubrugt 3-4 dage, anbefales det kraftigt at foretage en skylning før maskinen anvendes, som vist i afsnit "3. FØRSTE BRUG AF MASKINEN"*

9.2 Rengøring af drypbakken

1. Fjern drypbakken
2. Fjern kopbakkeristen, fjern vandet og rengør beholderen med en klud. Saml så drypbakken igen.
3. Drypbakken isættes derefter igen.

9.3 Rengøring af kaffefiltrene

Kaffefiltrene skal rengøres regelmæssigt hver uge:

Filter 1 og 2 kopper

1. Tag det perforerede filter ud ved at trække i fligen (fig. 23).
2. Skyl filtrene under rindende vand (fig. 24).
3. Kontrollér, at hullerne ikke er tilstoppede og rens dem hvis nødvendigt med en nål (fig. 25).
4. Genindsæt det perforerede 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. 25).

9.4 Rengøring af kogerens si

For hver 300 kopper kaffe skal man rengøre espressokogerens si på følgende måde:

- Kontrollér, at kaffemaskinen ikke er varm og, at stikket ikke er sat i.
- Skruen, som holder espressokogerens si, skrues af med en skruetrækker (fig. 26).
- Tag kogerens si af.
- Rengør kogerens si (fig. 26) med en fugtig klud.
- Rengør sien grundigt med varmt vand og ved at gnide med en børste. Kontrollér, at hullerne ikke er tilstoppede, ellers rens dem med en nål.
- Skyl sien under hanen, mens der hele tiden gvides.
- Sæt kogerens si på igen. Sørg for at placere den korrekt på pakningen.

Garantien dækker ikke, hvis rengøringen, beskrevet ovenfor, ikke udføres regelmæssigt.

10. AFKALKNING

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

Følg nedenstående procedure:

1. Fyld beholderen med opløsningen med afkalkningsmiddel, som laves ved at fortynde afkalkningsmidlet med vand i henhold til anvisningerne på emballagen.
2. Tryk på knappen .
3. Kontrollér, at filterholderen ikke er hægtet fast og placer en beholder under kogerens si og under cappuccinatoren.
4. Afvent, at kontrollampen for **OK** tænder (fig. 8).
5. Tryk på knappen  (fig. 9) og udled ca. 1/4 af opløsningen i beholderen: Drej ind imellem på dampknappen, så der løber vand ud af cappuccinatoren. Afbryd udløbet ved at trykke på knappen igen  og lad opløsningen virke i cirka 5 minutter.
6. Gentag punkt 5 tre gange mere, indtil beholderen er tømt.
7. For at fjerne spor af afkalkningsopløsningen skal man skylle beholderen grundigt og fylde den med rent vand (uden afkalkningsmiddel).

8. Tryk på knappen  og udled vandet indtil vandbeholderen er tom: Drej ind imellem på dampknappen, så der løber vand ud af cappuccinatoren.(fig. 10).
9. Gentag punkterne 7 og 8.

Tryk: 15 bar
 Vandbeholderens kapacitet: 1.1 l
 Strømledningens længde: 1300 mm
 Vægt: 3,8 kg

11. TEKNISKE DATA

Netspænding: 220-240V-50/60Hz
 Strømforbrug: 1100W
 Mål LxDxH: 185x244(329)x305 mm

12. 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 espressoskaffe ud	Der mangler vand i vandbeholderen	Fyld vandbeholderen op
	Hullerne i filterholderen er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens studser
	Filteret og det udtagelige perforerede filter er tilstoppede	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.3 RENGØRING KAFFEFILTRE"
	Espressokogerens si er tilstoppet	Rengør som angivet i afsnit "9. RENGØRING"
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i afsnittet "10. 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
	Filteret og det udtagelige perforerede filter er tilstoppede	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.3 RENGØRING KAFFEFILTRE"
	Espressokogerens pakning er ikke længere elastisk eller er beskadigt	Udskift pakningen på espressokogerens si hos et Servicecenter
	Hullerne i filterholderens studser er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens studser
Espressokaffen er kold	Kontrollampen for OK er ikke tændt i det øjeblik kaffen løber ud	Afvent, at kontrollampen for OK tænder.
	Maskinen er ikke blevet forvarmet	Forvarm som angivet i afs. "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 "10. AFKALKNING"
Høj lyd fra pumpen	Vandbeholderen 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 opsugerens i beholderen	Følg instruktionerne i afsnit "8. 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	Mindsk mængden af formalet kaffe
	Espressokogerens si er tilstoppet	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.4 RENGØRING AF KOGERENS SI"
	Filteret og det udtagelige perforerede filter er tilstoppede	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.3 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 "10. AFKALKNING"
Mælken bliver ikke opskummet, når der laves cappuccino	Mælken er ikke kold nok	Brug altid køleskabskold mælk
	Cappucinatoren er snavset	gør cappuccinatoren rent som beskrevet i afsnittet "7. RENGØRING AF CAPPUCINATOREN HVER GANG DEN HAR VÆRET I BRUG"
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør afkalkning som angivet i afsnittet "10. AFKALKNING"
Apparatet slukker	Apparatet er slukket automatisk	Tryk på knappen ① for at tænde for apparatet igen