
EC9555

La Specialista

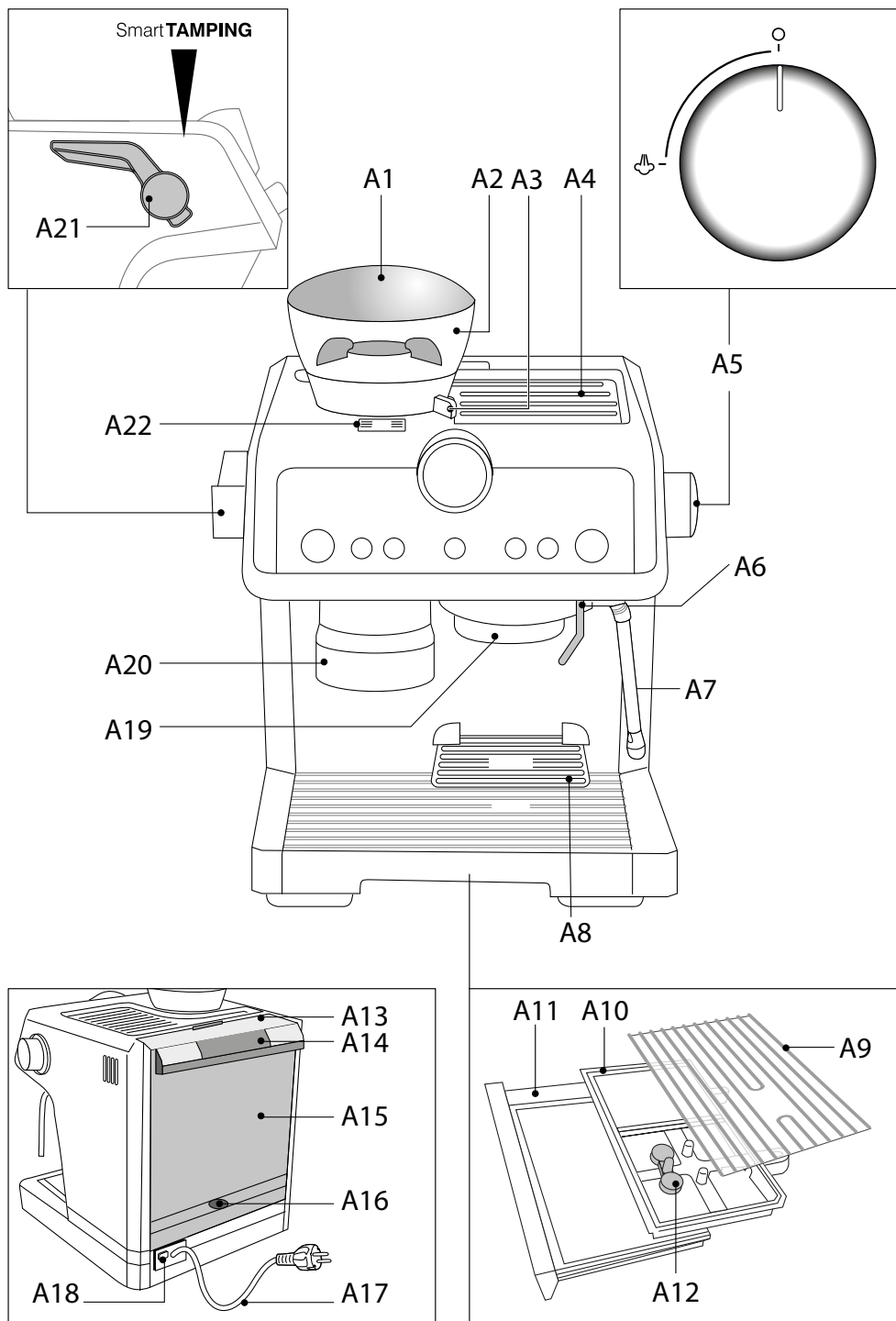
OPERA

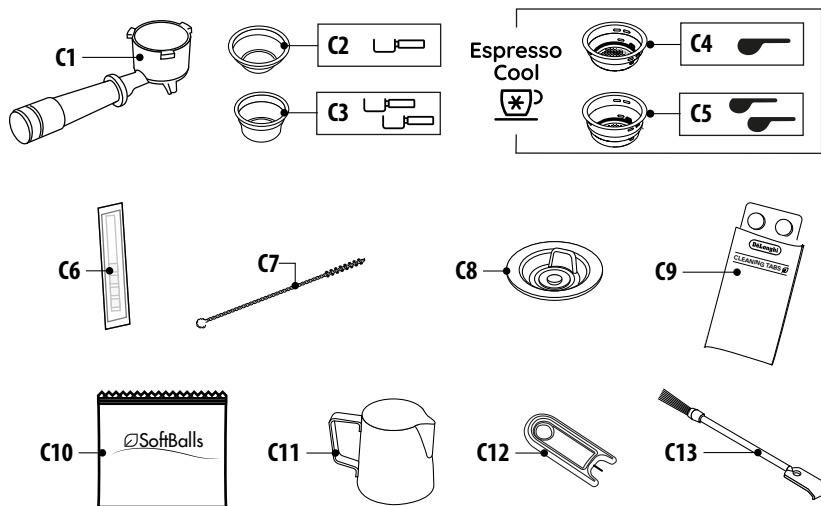
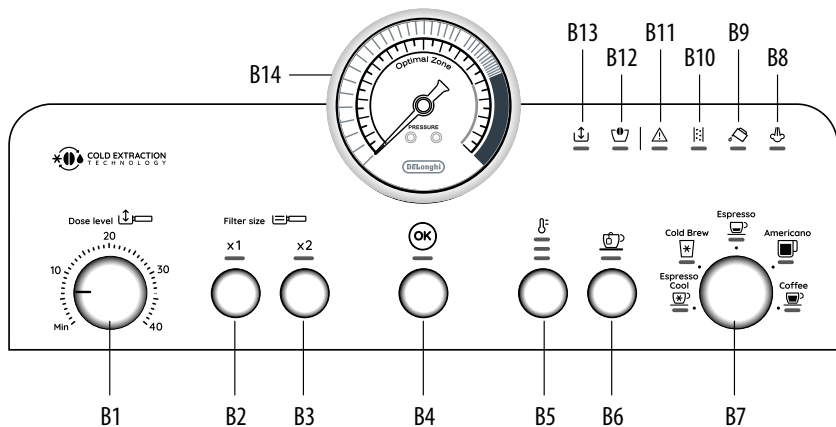
KAFFEMASKINE

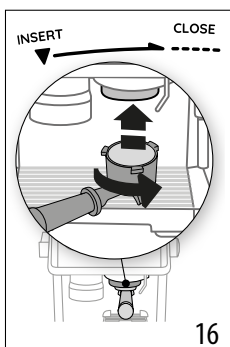
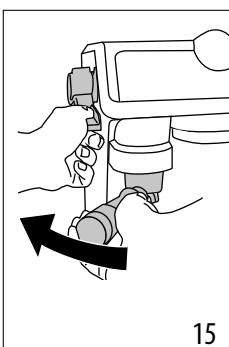
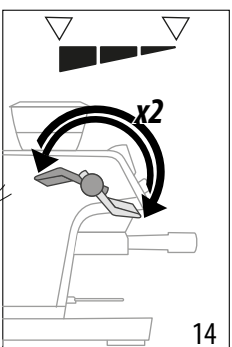
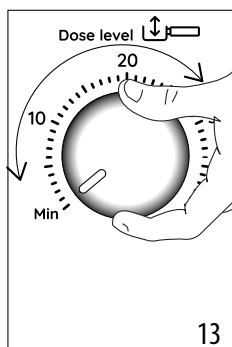
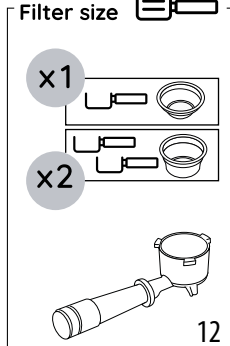
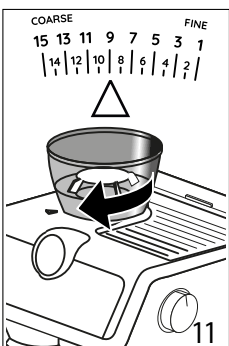
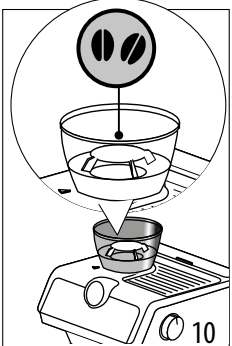
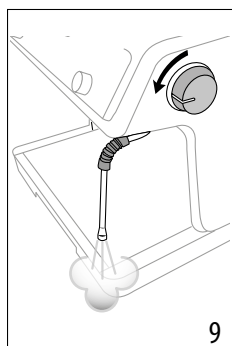
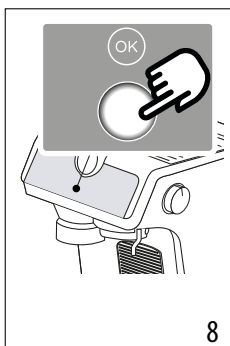
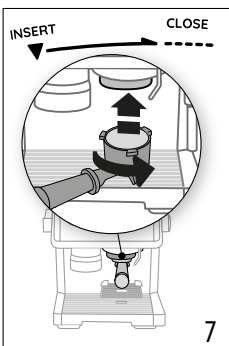
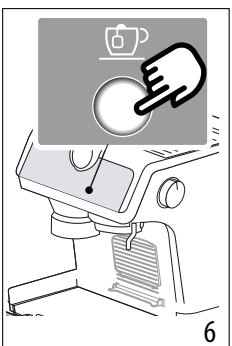
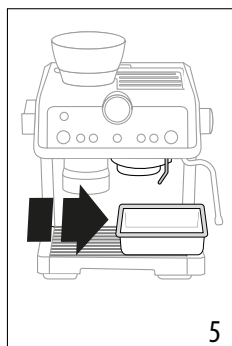
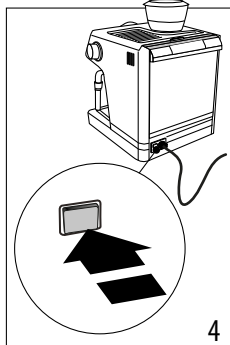
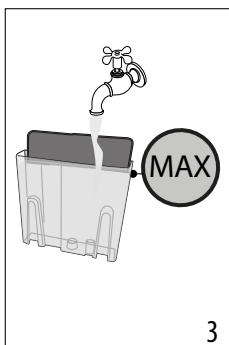
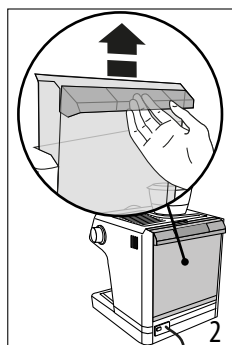
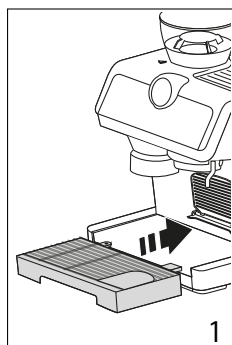
Brugsanvisning

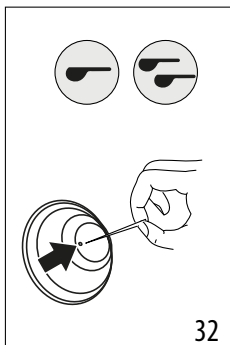
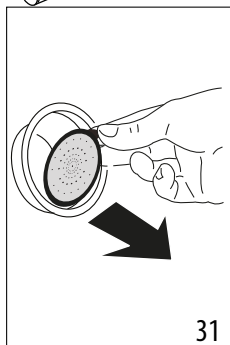
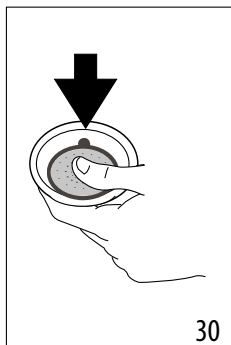
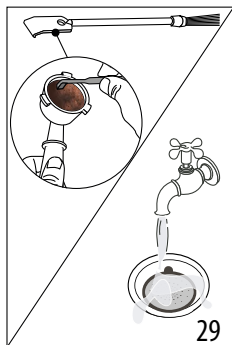
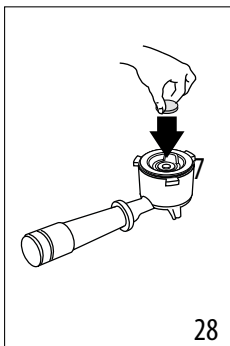
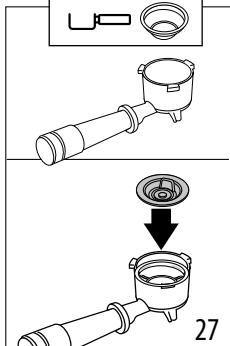
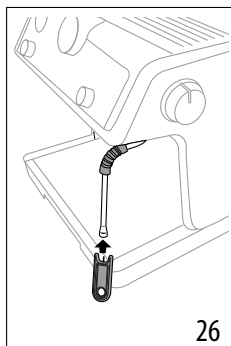
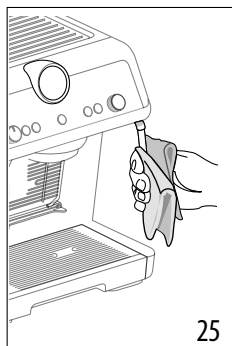
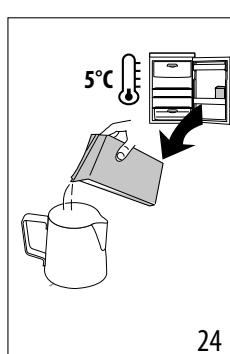
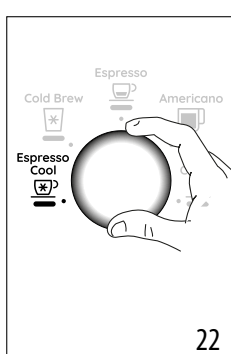
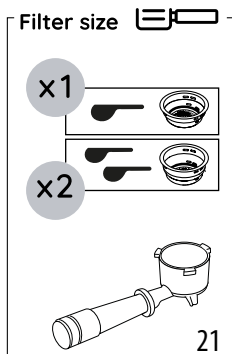
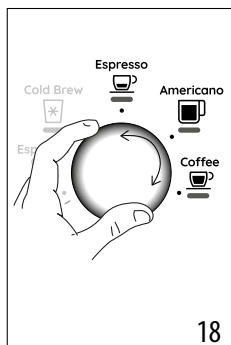
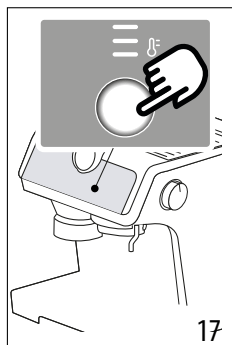


De'Longhi









Læs altid sikkerhedsadvarslerne inden du bruger maskinen.

1. BESKRIVELSE

1.1 Beskrivelse af maskinen - A

- A1. Låg til kaffebønnebeholder
- A2. Kaffebønnebeholder
- A3. Vælger til malegrad (fra fin til grov)
- A4. Kopbakke
- A5. Dampknap
- A6. Varmtvandsudløb
- A7. Dampdyse
- A8. Rist til kopbakke til espresso
- A9. Rist til kopbakke til glas eller krus
- A10. Bakkerist
- A11. Drypbakke
- A12. Vandniveaumåler i drypbakke
- A13. Låg til vandbeholder
- A14. Håndtag til udtag af vandbeholder
- A15. Vandbeholder
- A16. Leje til kalkfilter
- A17. El-ledning
- A18. Hovedafbryder (ON/OFF)
- A19. Kaffeudløb
- A20. Udtag til kaffekværn (Tamping station)
- A21. Stempel
- A22. Luge der giver adgang til kaffekværnens rende

1.2 Beskrivelse af kontrolpanelet - B

- B1. Knap til regulering af mængde formålet kaffe
- B2. "X1"-knap: til brug af filteret 1 kop kaffe
- B3. "X2"-knap til brug af filteret 2 kopper kaffe
- B4. "OK"-knap: til udledning af drik/bekræftelse af drik/til at tænde for maskinen efter standby
hvid: udledning af varme drikke
blå: udledning af kolde drikke
- B5. "Kaffe-temperatur"-knap
- B6. Knap til "udledning af varmt vand"
- B7. Drejeknap til valg af drik:
 - Espresso Cool
 - Koldbryg
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
- B8. Kontrollampe for "dampudledning"
- B9. Kontrollampe for "vandmangel"
- B10. Kontrollampe for anmodning om "afkalkning"
- B11. Orange: rengøring af kaffeudløb
rød: generel alarm
- B12. Kontrollampe for "kaffebønnebeholder"
- B13. Kontrollampe for "antitilstopning"
- B14. Manometer

1.3 Beskrivelse af tilbehøret - C

- C1. Filterholder
- C2. Filter til 1 kop
- C3. Filter til 2 kopper

Filtre til **Espresso Cool**  :

- C4. Filter til 1 kop
- C5. Filter til 2 kopper
- C6. Målestrimmel "Total Hardness Test"
- C7. Børste
- C8. Tilbehør til rengøring af kaffeudløb
- C9. Cleaning tabs: tabletter til rengøring af kaffeudløbet
- C10. Softballs
- C11. Mælkekande
- C12. Rengøringsnål til dampdyse

1.4 Rengøringstilbehør ikke inkluderet, anbefalet af producenten

Se www.delonghi.com for yderligere oplysninger.

ECO MULTICLEAN  **Vaskemiddel**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Afkalkningsmiddel**

2. TÆNDING AF MASKINEN

Vask tilbehøret med lunkent vand og opvaskemiddel og fortsæt som følger:

1. Indsæt drypbakken (A11) inklusive kopbakkeristen (A9) og bakkeristen (A10) (fig 1);
2. Tag vandbeholderen ud (A15) (fig 2) og fyld den op med frisk, rent vand. Pas på, at vandet ikke overstiger MAX-stregen (fig. 3).
3. Genindsæt beholderen.

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

Bemærk: Det anbefales at tilpasse vandhårdhedsgraden snarest muligt ved at følge proceduren, beskrevet i kapitel "7. Menu indstillinger".

3. FØRSTE GANG DU BRUGER MASKINEN

1. Sæt stikket i stikkontakten. Tryk på hovedafbryderen (A18) (fig. 4).
2. Anbring en beholder med en minimumskapacitet på 100 ml under varmtvandsbeholderen (nær kaffedispenseren (A19)) (fig. 5);
3. Tryk på knappen  der svarer til kontrollampen (fig. 6): udledningen begynder og afbrydes automatisk. Tøm beholderen.

Inden maskinen tages i brug er det nødvendigt at skylle alle interne kredsløb igennem. Gå frem som følger:

4. Isæt filterholderen (C1) på maskinen: for at sætte den rigtig skal håndtaget på filterholderen være lige ud for symbolet "INSERT" (fig. 7) og drej håndtaget mod højre indtil det er lige ud for "CLOSE";
5. Sæt en beholder under filterholderkoppen og dampdysen (A7);
6. Tryk på knappen OK (B4) (fig. 8): brygningen begynder;
7. Efter brygningen drejes dampknappen (A5) (fig. 9) og dampdyse i et par sekunder for at skylle dampkredsløbet: For optimal dampudløb anbefales det at gentage denne handling 3 eller 4 gange.

Nu er maskinen klar til brug.

Bemærk: hvis maskinen ikke har været i brug i længere tid anbefales det at skylle det interne kredsløb.

Første gang du bruger maskinen, skal der laves 4-5 kopper kaffe, inden kaffemaskinen begynder at give et tilfredsstillende resultat: vær særligt opmærksom på den doserede mængde formålet kaffe i filtret ((C2) eller (C3)) (se vejledningen i afsnit "4.1 Fase 1 - Maling").

Fortsæt som angivet i kapitel "Den "perfekte dosis"".

4. KAFFETILBEREDNING

Skylning af filter og filterholder

For at sikre renhed og korrekt temperatur i hele kaffekredsløbet:

- før du tilbereder dosen ("4.1 Fase 1 - Maling" og "4.2 Fase 2 - Stampning"), skal du hægte filterholderen på kaffedudløbet (fig. 7);
- Tryk på OK-knappen (B4): apparatet udleder vand (varmt eller koldt, afhængigt af den valgte drik).
- for at sikre et optimalt resultat i koppen skal du derefter tørre filteret og filterholderen med en klud, inden du forbereder doseringen.

Skylning af glas eller kop

Ved tilberedning af varme drikke, skal man gøre følgende for at sikre optimal kaffetemperatur:

- anbring koppen/glasset under varmtvandsudløbet (A6);
- udfør en skylning ved at trykke på knappen (B6);
- afbryd udledningen ved at trykke på knappen (B6) igen;
- for at sikre et optimalt resultat i koppen, skal glasset/koppen tømmes og tørres, inden du forbereder doseringen.

4.1 Fase 1 - Maling

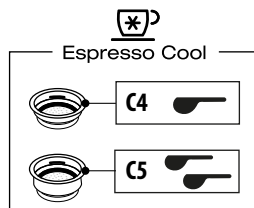
1. Hæld bønnerne i beholderen (A2) (fig. 10). Det tilrådes kun at bruge de nødvendige bønner til tilberedning: på denne måde bruger du altid frisk kaffe;
2. Generelt kræver mørkere ristninger en grovere maling, mens lysere ristninger kræver en finere maling. Når man bruger kaffebønner for første gang, skal man starte med fabriksindstillingen 9 (fig. 11) og sørge for at bruge den korrekte mængde (se "Den "perfekte dosis"". Lav en espresso, og bliv klar til at justere den afhængigt af resulta-

tet. Kaffe, der er for ekstraheret (for langsomt udløb), skal males grovere. Kaffe, der er underekstraheret (for hurtigt udløb), skal males finere.

- Bemærk:** Der anbefales en malegrad på mellem 5 og 11 til de fleste slags kaffe. Malingsresultatet ved valg mellem 1 og 4 er meget fint og bruges kun til en meget særlig slags kaffe (let ristet).
3. Indsæt et af kaffefiltrene (C2) eller (C3) i filterholderen (C1) (fig. 12).

Bemærk:

Til tilberedning af  Espresso Cool skal man bruge de filtre, der er beregnet til denne drik (se kap. "4.5 Fase 3 - Udledning af Espresso Cool").

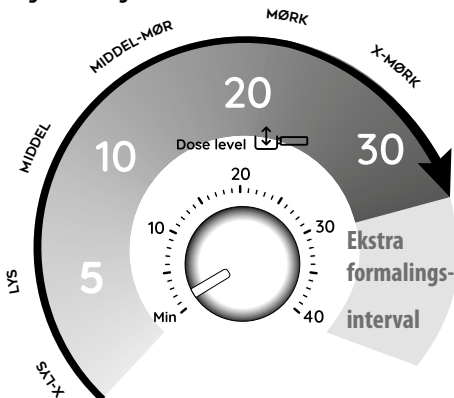


4. Juster kvantitetsknappen (B1) startende fra minimumspositionen (fig. 13).

Se afsnit "Reguler mængden af formålet kaffe i filtret" for yderligere information.

5. Sæt filterholderen på kaffekværnens udtag (A20) centreren den med skriften INSERT: drej filterholderen mod højre.
6. Hvis du bruger et filter til 1 kop (C2) eller (C4), skal du trykke på X1 (B2). Hvis du bruger et filter til 2 kopper (C3) eller (C5), skal du trykke på X2 (B3): dette valg bestemmer også den leverede mængde espresso. Formalingen starter og stopper automatisk.

Reguler mængden af formålet kaffe i filtret



Hver sort af bønner giver forskellige resultater under formaling, og af denne grund kræver dosisjusteringen forsigtighed i starten.

Denne illustration giver indikationer på, hvordan dosis justeres, baseret på ristefarven: det skal betragtes som et udgangspunkt, men det kan variere alt efter kaffebønnernes sammensætning.

1. Indstil dosis fra minimumspositionen.
2. Drej langsomt på knappen med henvisning til din kaffes ristefarve.

4.2 Fase 2 - Stampning

1. Efter formalingen presses håndtaget (A21) ned så langt som muligt (tag ikke filterholderen ud) (fig. 14). Gentag 2 gange og sæt håndtaget i startpositionen hver gang for at få det bedste resultat.
2. Hold håndtaget så langt nede som muligt, mens du fjerner filterholderen (fig. 15). Sæt derefter håndtaget tilbage i dets oprindelige position.
3. Når du har kontrolleret, at kaffedosis er korrekt (se "Den perfekte dosis"), skal du fastgøre filterholderen til kaffedløbet (A19) (fig. 16).

Bemærk:

- Hvis der efter stampning er kafferester langs filterets kanter, påvirker dette på ingen måde kvaliteten af ekstraktionen og derfor det endelige resultat.
- Tag filterholderen ud mens tamperhåndtaget stadig er nede, for en glat finish på kaffedosen.

Den "perfekte dosis"

- Kaffefiltrene har et indvendigt referencemærke, der viser den perfekte mængde.



den perfekte mængde svarer til den prægede linje.

- Sørg for, at kaffen er på niveau efter presning. Det kan være nødvendigt at justere knappen flere gange (B1), før du når den perfekte dosis.
- Hvis kaffen over- eller underekstraheres, og dosis er inden for den perfekte dosis, skal du justere graden afformaling finere eller grovere (se "4. Kaffetilberedning"). Hvis kaffen overekstraheres (for langsom brygning), skal formalingen være grovere. Hvis kaffen er underekstraheret (for hurtigt brygning) skal formalingen være finere.

Stamp den formalede kaffe

Sådan tilbereder du kaffe med allerede malet kaffepulver:

1. Hæld kaffen i filtret;
2. fastgør filterholderen til kaffekværnens udløb;
3. sænk og pres på håndtaget (A21) helt ned mens filterholderen er hægtet på
4. fjern filterholderen

5. tryk på knappen for antallet af kopper, der skal tilberedes (x1 eller x2).

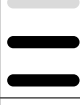
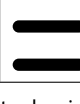
4.3 Fase 3 - Udledning af varme drikke

1. Vælg temperatur (fig. 17) (se "Temperaturen til tilberedning af varme drikke").
2. Vælg den ønskede drik (fig. 18). Hvis drikken er programmeret (se kapitel "6. Programmér mængden af drikken"), kontrollampen for drikken blinker kortvarigt.
3. Tryk på OK (B4) for at starte brygning (fig. 8) (præinfusion og infusion). Kaffebrygningen stopper automatisk.

Temperaturen til tilberedning af varme drikke

Vandets temperatur kontrolleres under hele tilberedningsprocessen for at sikre stabilitet i ekstraktionsfasen. La Specialista Prestigio byder på 3 bryggetemperaturer*, som svarer til et niveau mellem 92°C og 96°C.

Alt efter kaffebønnernes sort og ristning anbefales forskellige temperaturer: Robustabønner kræver lav temperatur; Arabica bønner høj temperatur. Det samme gælder for mørkristede bønner eller letristede bønner.

Temperaturniveau	Tilsvarende kontrollampe	Ristningsniveau
MIN	 	Mørk
MED	 	Middel-mørk
MAKS	 	Lys-middel

- * Denne temperatur henviser til vandet i termoblokken. Den er derfor forskellig fra temperaturen på drikkevaren i koppen eller den temperatur, der måles, når drikkevaren forlader filterholderens dispensere.

4.4 Fase 3 - Udledning Cold Brew

- Vælg Cold Brew (fig. 19): kontrollampen OK (B6) bliver blå for at angive, at der er valgt en kold drik.
- 4. Hæld 1 eller 2 isterninger i glasset (fig. 20).
- 5. Tryk på OK for at starte brygningen. Udløbet afbrydes automatisk.

Bemærk:

- Manometeret drejer ikke til en højere position, da der ikke er noget tryk til denne tilberedning.
- **Cold Extraction Technology:** For at opnå de bedste resultater skal vandbeholderen fyldes med frisk drikkevand, når der tilberedes Cold Brew-drikke.

4.5 Fase 3 - Udledning af Espresso Cool

Til tilberedning af Espresso Cool skal man bruge de filtre (C4) eller (C5), der er beregnet til denne drik (fig. 21).

Forbered den "perfekte dosis" som angivet i afsnit "4.1 Fase 1 - Maling" og "Reguler mængden af formålet kaffe i filtret".

Fortsæt derefter som følger:

1. Vælg Espresso Cool (fig. 22): kontrollampen OK (B6) bliver blå for at angive, at der er valgt en kold drik.
2. Hæld 2 eller 3 isterninger i glasset (fig. 23).
3. Tryk på OK for at starte brygningen. Udløbet afbrydes automatisk.

Bemærk:

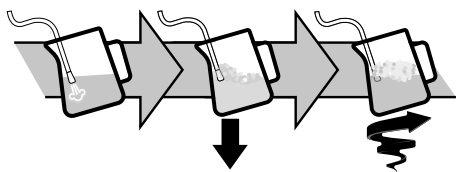
- **Cold Extraction Technology:** For at opnå de bedste resultater skal vandbeholderen fyldes med frisk drikkevand, når der tilberedes Cold Brew-drikke.

5. TILBEREDNING AF MÆLKEDRIKKE

5.1 At skumme mælken

1. Hæld frisk køleskabskold mælk i kanden (C11). Mælken svulmer op 2 eller 3 gange sin oprindelige mængde (fig. 24). For at opnå et mere tæt og homogent skum anbefales det at bruge sødmælk ved køleskabstemperatur (ca. 5 °C).

My LatteArt



2. For at skumme mælken skal du placere dampdysen (A7) på mælkens overflade og åbne dampknappen (A5). Derved blandes luften med mælken og dampen.
3. Hold dampdysen på overfladen, pas på ikke at opsamle for meget luft og skabe for store bobler.
4. Nedsænk dampdysen under mælkens overflade: dette skaber en hvirvel. Når den ønskede temperatur er nået luk dampknappen og vent på, at damptilførslen stopper helt, før mælkekanden fjernes.

Baristaen anbefaler:

- **Frisk mælk er bedst.** Brug altid frisk mælk ved køleskabstemperatur.
- For et bedre resultat anbefales det altid at sætte mælkekanden tilbage i køleskabet.
- Sødmælk sikrer fremragende resultater. Resultatet og skumets struktur varierer alt efter den anvendte komælk eller vegetabiliske drikkevarer.
- Efter at have skummet mælken, fjernes boblerne ved at rotere mælkekanden let.

Rengøring af dampdysen:

1. Fjern alle mælkerester fra dampdysen efter hver brug med en klud (fig. 25). Til grundig rengøring tilrådes det at bruge Eco MultiClean: det sikrer hygiejne ved at fjerne mælkeproteiner og fedtstoffer og kan bruges til at rengøre hele maskinen.
2. Lav damp i et par sekunder for at rengøre dysen grundigt (fig. 9).
3. Vent på at dispenseren afkøles: for at bevare dispenserens effektivitet gennem tiden bruges rengøringsnålen (C12) til at holde hullet åbent (fig. 26).

6. PROGRAMMÉR MÆNGDEN AF DRIKKEN

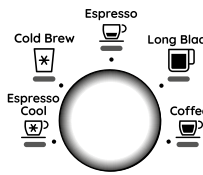
1. Forbered maskinen på at udlede 1 eller 2 kopper ønsket drik indtil filterholderen (C1) er komplet med filter til 1 kop eller 2 kopper og formålet kaffe.
2. Drej på knappen (B8) for at vælge den drik, der skal programmeres.
3. Tryk på "x1" (B2) eller "x2" (B3) i mindst 3 sekunder, indtil kontrollampen for den valgte drik begynder at blinke for at bekræfte, at maskinen er i programmeringstilstand. (For at afslutte programmeringsfunktionen uden ændringer skal du holde den samme knap trykket ned eller vente i 30 sekunder).
4. Tryk på knappen OK (B6). Kontrollampen OK begynder at blinke, og maskinen starter udledningen.
5. Tryk på knappen OK igen, når den ønskede mængde er nået: mængden er programmeret.

Bemærk:

- *Man kan programmere drikke, men ikke brygning af damp og varmt vand.*
- *Programmeringen ændrer mængden af drikke, men ikke af den formalede kaffe.*
- *Når man vælger en programmeret drik, blinker den tilknyttede kontrollampe kortvarigt.*
- *Maskinen går automatisk ud af programmeringstilstand efter 30 sekunders inaktivitet.*

Kaffeop-skrift	Fabrik-sindstil-lings-mængde	Programmerbar mængde
Cold Brew 	≈ 110 ml	fra ≈ 90 til ≈ 130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	fra ≈ 160 til ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	fra ≈ 15 til ≈ 90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	fra ≈ 30 til ≈ 180 ml
Americano 	≈ 120 ml	• espresso: fra ≈ 15 til ≈ 90 ml • vand: fra ≈ 25 til ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	• espresso: fra ≈ 30 til ≈ 180 ml • vand: fra ≈ 50 til ≈ 240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	fra ≈ 30 til ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	fra ≈ 60 til ≈ 110 ml
Coffee 	≈ 80 ml	≈ 50 til ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	fra ≈ 120 til ≈ 240 ml

7. MENU INDSTILLINGER

1. Gå ind i menuen:		
Tryk samtidigt i 5 sekunder	x1	
2. Indstilling med justeringsknop (B7)		
		
Tilsvarende indstilling	Drej til	Justeringer
→		

Ekstra regulering af formaling	Espresso 	 ⚙️ ➔ Range 1
		 ⚙️ ➔ Range 2
Vandets hårdhedsgrad	Americano 	 ⚙️ ➔ blødt
		 ⚙️ ➔ medium
		 ⚙️ ➔ hårdt/meget hårdt
Auto-sluk	Coffee 	 ⚙️ ➔ 5 minutter
		 ⚙️ ➔ 1.5 timer
		 ⚙️ ➔ 3 timer
Statistik	Espresso Cool 	Nyttig info til support (se afsn. "15. Statistics [Statistik]")
3. Gem de nye indstillinger ved at trykke på OK (B4)		

Bemærk: Maskinen forlader automatisk indstillingsmenuen efter 30 sekunders inaktivitet.

7.1 Nulstil fabriksindstillinger

1. Gå ind i menuen:		
Tryk samtidigt i 5 sekunder	x1	
2. Nulstil til fabriksværdier		
Hold knappen  tryk- ket indtil kontrollampe OK blinker	Tryk på OK for at vende til- bage til klar til brug	

Kontrollampen OK (B6) blinker kortvarigt for at bekræfte nulstillingen.

8. RENGØRING AF MASKINEN

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.
- I perioder hvor den ikke tages i brug i mere end en uge anbefales det at skylle den, før maskinen tages i brug.

Fare!

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

- Inden apparatets udvendige dele rengøres, skal man slukke kaffemaskinen, tage stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Rengøring af kaffekværn

1. Rengør påhægtingsstedet med en pensel (C9) (fig. 29).
2. Rengør kaffetragten med penslen (fig. 30).

Effektiv maling

Kværnene kan blive slidt over tid. Derfor er det med tiden nødvendigt at dreje knappen (B4) mod højere tal for at opnå den perfekte mængde. Når man er i indstillingen mellem 30 og 40 er det tid til at indstille det ekstra formalingstid (se kapitel "7. Menu indstillinger" - "Ekstra regulering af formaling").

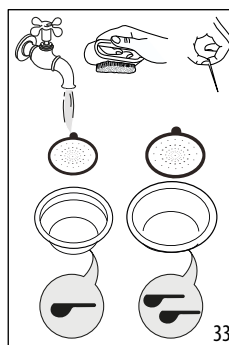
Når mængden af formalet kaffe reduceres yderligere, kontakt et servicecenter for at udskifte kværnen: Juster kværnen igen ved at gå til indstillingsmenuen og vælge det første interval for den ekstra formalingstid. Drej derefter mængdejusteringsknappen til (B4) Min-position, og juster dosis som ved første brug (se "Den "perfekte dosis"").

8.2 Rengøring af filtre, der er beregnet til Espresso Cool

Filtrene er designet til at optimere ekstraktionen af denne drik. Rengør dem grundigt, og fjern eventuelle kafferester for at bevare deres effektivitet.

1. Efter brug skal filtrene (fig. 29) skylles grundigt og det perforerede filter trykkes fast, så det sidder rigtigt (fig. 30). Hvis rengøringen ikke er tilstrækkelig, og under alle omstændigheder mindst en gang om måneden, skal man gå frem som følger:

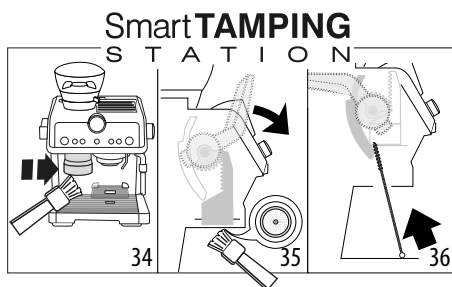
1. Fjern det perforerede filter ved at tage fat i fligen (fig. 31).
2. Kontrollér, at huller på den nederste del (se fig. 32) er fri for rester.



3. Skyl filtrene med rindende vand (fig. 33).
4. Sørg for, at hullerne ikke er tilstoppede. Brug om nødvendigt en nål.
5. Tør alle komponenter med en klud.
6. Sæt det perforerede filter i igen ved at trykke det i bund (fig. 30).

8.3 Rengøring af "Smart tamping station"

1. Rengør påhægtingsstedet med en pensel (fig. 34).
2. Træk i håndtaget (A21) i bund og rens stemplet med en lille pensel (fig. 35) og slip herefter håndtaget.
3. Rengør kaffetragten med den lille børste (C7) (fig. 36).



9. VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Kontrollampen  (B10), der indikerer afkalkning, tænder efter en forudbestemt periode, som afhænger af vandets hårdhedsgrad. Det er muligt at programmere kaffemaskinen i overensstemmelse med vandets reelle hårdhed i området. På den måde skal afkalkning udføres mindre ofte.

1. Tag den medfølgende teststrimmel "TOTAL HARDNESS TEST" ud af pakningen (C6).
2. Dyp strimlen helt ned i et glas vand i ca. et sekund.
3. Tag strimlen op af vandet, og ryst den let.

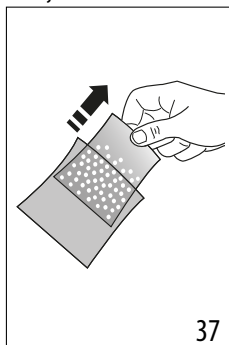
Resultat af Vandets Hårdhedsgrad	Knap	Niveau
	× 2	1 blødt vand
		2 mellem- hårdt vand
		3 hårdt eller meget hårdt vand
		

4. Indstil maskinen som angivet i kapitel "7. Menu indstillinger" "Vandets hårdhedsgrad".

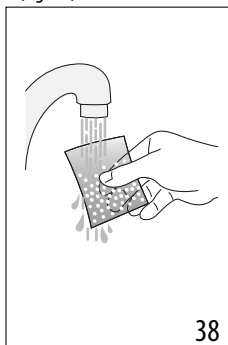
10. SÅDAN BRUGES SOFTBALLS

Softballs (C10) er et innovativt system, der forlænger maskinens levetid uden at ændre vandets kvalitet, hvilket garanterer brygning af en cremet og aromatisk kaffe. For at maksimere effektiviteten skal du efterlade Softballs i vandet natten over inden brug.

1. Fjern Softballs fra emballagen (fig. 37).

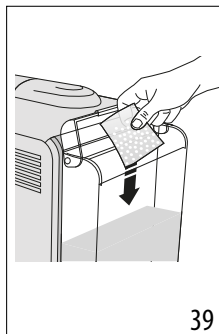


37

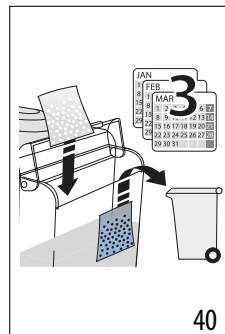


38

2. Skyl Softballpakken under rindende vand (fig. 38).
3. Sænk posen ned i vandtanken (A15) (fig. 39).



39



40

4. Udskift posen med Softballs hver 3. måned (fig. 40).

11. AFKALKNING

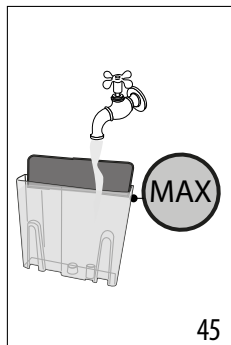
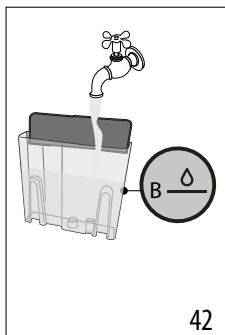
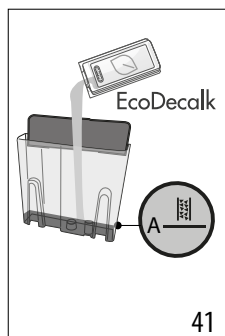
Advarsel!

- Regelmæssig afkalkning sikrer fremragende resultater over tid: Når maskinen kræver det, kan du købe Ecodcalc afkalkningsmiddel på delonghi.com og fortsætte med afkalkningen.
- Det anbefales at kun anvende De'Longhi afkalkningsmiddel. Brugen af uegnede afkalkningsmidler samt uregelmæssig afkalkning, kan medføre, at der opstår fejl, som ikke dækkes af fabrikantens garanti.
- Læs instruktionerne og etiketten på afkalkningsmidlets pakning, inden du afkalder maskinen.
- Afkalkningsmidlet kan beskadige sart overflader. Hvis produktet, ved et uheld, hældes ud, skal man straks tørre det op.

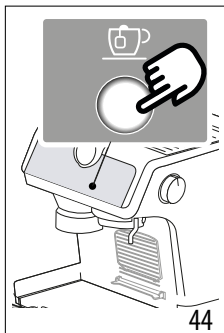
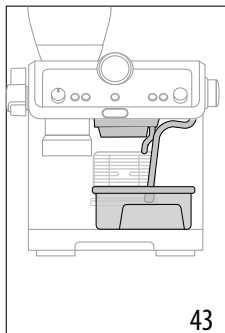
Sådan afkalder du

Afkalkningsmiddel	De'Longhi afkalkningsmiddel
Beholder	Kapacitet 2 liter
Tid	~20min

1. Det er tid til at afkalke maskinen, når kontrollampen  (B10) tænder. Man kan til enhver tid starte afkalkningen.
2. Tag drypbakken (A11) ud, tøm den for skyllevand og sæt den i igen.
3. (HVIS DE FINDES, FJERN BLØDGØRINGSFILTER OG SOFTBALLS). Hæld afkalkningsmiddel i vandtanken (A15) op til niveau  A (svarende til en 100 ml pakke) markeret på indersiden af tanken (fig. 41).



4. Tilsæt vand op til niveauet Δ B (fig. 42). Sæt derefter vandtanken tilbage i maskinen.



5. Sørg for, at filterholderen (C1) ikke er hægtet på, og anbring en beholder under kaffe- og varmtvandsudløbene og under dampdysen (A7) (fig. 43).
6. Hold knappen ☰ (B6) trykket, indtil kontrollampen ⚡ (B10) blinker.
7. Tryk på knappen OK: den tilsvarende kontrollampe blinker.
8. Afkalkningsprogrammet starter, og afkalkningsvæsken kommer ud af tudene. Afkalkningsprogrammet udfører automatisk en række skylninger med mellemrum, for at fjerne kalkaflejringer inde i kaffemaskinen indtil tanken er fuldstændigt tømt. Brygningen afbrydes, og kontrollampen OK bliver blå. Det er nu nødvendigt at fortsætte med en skylningscyklus:
9. Tøm beholderen der er brugt til at opsamle afkalkningsmidlet og sæt den under udlederen.
10. Tag vandbeholderen ud, tøm den for eventuelle rester af afkalkningsmiddel, skyl den med rindende vand og fyld den med rent vand op til MAX niveau (fig. 45). Sæt beholderen på plads.

11. Tryk på knappen OK: skylningen starter.
12. Når skylningen er udført afbrydes udløbet og maskinen er klar til brug.
13. Tøm beholderen med det opsamlede skyllevand.
14. Tag drypbakken ud og tøm den for skyllevand.
15. Tag beholderen ud og fyld den med rent vand og sæt den tilbage.
16. Kontrollampen OK bliver hvid.
- Nu er maskinen klar til brug.

Bemærk:

- Afkalkningscyklussen kan startes når som helst (selvom kontrollampen endnu ikke er tændt).
- Hvis afkalkningen er startet ved en fejltagelse, trykkes på knappen ☰ i 10 sekunder; skylning kan ikke afbrydes.
- Apparatet går automatisk ud af afkalkningstilstand efter 30 sekunders inaktivitet.

12. RENGØRING AF KAFFEUDLØBET (A19)

Når kontrollampen ⚡ tændes (orange) (B11), er det nødvendigt at rengøre kaffekredsløbet. Brug cleaning tabs fra De'Longhi til at udføre rengøringscyklussen (C9). For mere information, besøg www.delonghi.com.

- Indsæt filter til 1 kop (C2) i filterholderen (C1) (fig. 26).
- Sæt rengøringsudstyret i filteret (C8) (fig. 27), og tryk det helt ned.
- Sæt rengøringstabletten på tilbehøret (fig. 28).
- Fastgør filterholderen til kaffebryggeren (A19).
- Fyld vandtanken (A15). Sørg for, at drypbakken (A11) er tom.
- Hold knappen ☰ (B5) trykket, indtil kontrollampen ⚡ (B11) blinker.
- Tryk på OK (B4) for at starte rengøring: kontrollampe OK blinker for at indikere, at rengøringen er i gang;
- Når udledningen stopper, og kontrollampen OK lyser blå, er det tid til en skylning.

9. Fjern rengøringstilbehøret, og vask filterholderen og filteret under rindende vand.
10. Sæt filterholderen i igen, og fortsæt med skylning ved at trykke på knappen OK: det anbefales at placere en beholder under filterholderen.
11. Når skylningen er udført, er maskinen klar til brug.
12. Fjern og tøm drypbakken

Bemærk:

- Rengøringscyklussen kan startes når som helst (selvom kontrollampen endnu ikke er tændt).
- Hvis rengøringen er startet ved en fejltagelse, trykkes på knappen  i 10 sekunder; skylning kan ikke afbrydes.
- Apparatet går automatisk ud af rengøringstilstand efter 30 sekunders inaktivitet.

13. KONTROLLAMPERNES BETYDNING

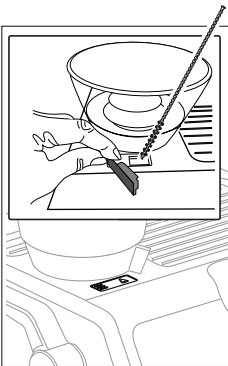
KONTROLLAMPER	KONTROLLAMPERNES BETYDNING	DRIFT
Alle kontrollamperne blinker kort	Tænding af apparatet	Selvdiagnose
 lyser fast	Det er første gang maskinen anvendes og det er nødvendigt at fylde vandkredsløbet	Fortsæt som angivet i kap. "3. Første gang du bruger maskinen"
 lyser fast (hvidt) • Kontrollamper x1 - x2: det er nødvendigt at vælge antallet af kopper • Kontrollampen  : angiver den valgte kaffetemperatur • Kontrollampen  : angiver, at maskinen er klar til udledning af varmt vand • Kontrollampen for varmt vand: angiver den valgte drik	Maskinen er klar til brygning af varme drikke	Gør maskinen klar og fortsæt med at tilberede drikken
 lyser fast (blå) • Kontrollamper x1 - x2: det er nødvendigt at vælge antallet af kopper • Kontrollampen  : angiver, at maskinen er klar til udledning af varmt vand • Kontrollampen for kold drik: angiver den valgte drik	Maskinen er klar til brygning af kolde drikke	Gør maskinen klar og fortsæt med at tilberede drikken
 lyser fast	Kaffebønnebeholder (A2) er tom	Fyld kaffebønnebeholder
 blinker	Man ønsker at formale, men bønnebeholderen (A2) er tom	Fyld kaffebønnebeholder
 lyser fast	Der er ikke nok vand (A15) i beholderen eller vandbeholderen er ikke ordentligt sat i	Fyld beholderen eller tag den ud og sæt den i korrekt
→		

KONTROLLAMPER	KONTROLLAMPERNES BETYDNING	DRIFT
 blinker	Man ønsker at tilberede en drik, men vandbeholderen (A15) er tom	Fyld vandbeholderen op
	Malegraden er for fin, og kaffen løber for langsomt eller slet ikke ud	Tag filterholderen ud (C1), gentag handlingen for at lave kaffe imens man husker på anvisningerne i afsn. "4. Kaffetilberedning" og "4.2 Fase 2 - Stampning"
	Kaffefilteret er stoppet	Skyl filtrene med rindende vand
	Tanken (A15) er isat forkert, og dens ventiler er ikke åbne	Tryk let på tanken for at åbne ventilerne
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "11. Afkalkning"
 lyser fast (rødt)	General alarm	Ret henvendelse til servicecenter
 lyser fast (orange)	Det er nødvendigt at udføre en rengøring af kaffebryggeren	Se kap. "12. Rengøring af kaffeudløbet (A19)"
 blinker (orange) +  lyser fast (hvidt)	Maskinen er klar til rengøring af kaffeudløbet	
 blinker (orange) +  blinker (hvidt)	Rengøring af kaffeudløbet er i gang	
 blinker (orange) +  lyser fast (blåt)	Det er nødvendigt at starte skylning af kaffeudløbet	
 blinker (orange) +  blinker (blåt)	Skylning af kaffeudløbet er i gang	
 lyser fast	Kaffemaskinen er klar til at udlede damp	Kaffemaskinen har nået temperaturen til at udlede damp. Drej dampknappen for at starte udledning fra dampdysen
 blinker	Maskinen er tændt med energibesparelse aktiveret. Dampknappen (A5) er i udledningsposition	Kontrollampen blinker for at indikere, at maskinen er klar til at udlede damp. Udledningen starter, når dampkredsløbet har nået temperaturen
	Kaffemaskinen er klar til at udlede damp	Maskinen har den rette temperatur, når lampen forbliver tændt
	Maskinen udleder damp	
→		

KONTROLLAMPER	KONTROLLAMPERNES BETYDNING	DRIFT
 blinker	Kværnens tragt er tilstoppet	Rengør som angivet i afsn. "8.3 Rengøring af "Smart tamping station"". Hvis problemet fortsætter, skal du nå tragten ved at åbne lugen (A22) og løsne tilstopningen den med børsten (C7)
		Kontrollér, at det brugte kaffefilter svarer til det valgte antal kopper
		Reducer kaffemængden ved at dreje knappen (B1)
 lyser fast + x1 og x2 blinker	Grebet (A21) er ikke i korrekt position	Sæt grebet tilbage i startpositionen efter stampning
 lyser fast (rødt)	Det er nødvendigt at udføre afkalkning	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "11. Afkalkning"
 blinker (rødt) +  lyser fast (hvidt)	Maskinen er klar til at udføre afkalkning	
 blinker (rødt) +  blinker (hvidt)	Maskinen udfører afkalkning	Udfør indgrebene beskrevet i kap. "11. Afkalkning"
 blinker (rødt) +  lyser fast (blå)	Det er nødvendigt at foretage en skylning	
 blinker (rødt) +  blinker (blå)	Maskinen er i gang med afkalkningscyklussen	

14. HVIS NOGET IKKE VIRKER

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Der er vand i drypbakken (A11)	Det er en del af normal drift af maskinens interne kredsløb	Tøm og rengør drypbakken regelmæssigt
Der løber ikke længere espressokaffe ud	Der mangler vand i vandbeholderen (A15)	Fyld vandbeholderen op
	Kontrollampen  (B6) er tændt for at angive, at kaffe- eller dampkredsløbet er tomt	Tryk på knappen ud for kontrollampen  for at fylde kredsløbet
	Kaffefilteret er stoppet	Skyl filtrene under rindende vand. For filtre, der er beregnet til Espresso Cool, se "8.2 Rengøring af filtre, der er beregnet til Espresso Cool"
	Vandbeholderen (A15) sidder ikke rigtigt, og ventilerne på dens bund er ikke åbne	Tryk let på vandbeholderen for at åbne ventilerne på dens bund
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "11. Afkalkning"
	Formaling er alt for fin	Tag filterholderen ud (C1) gentag handlingen for at lave kaffe imens man husker på anvisningerne i afsn. "4. Kaffetilberedning" og "4.2 Fase 2 - Stampning"
Filterholderen er ikke hægtet på maskinen	Den formalede kaffe er ikke blevet pres-set eller forefindes i overdreven mængde	Gentag formalingen med andre indstillinger. Reducer dosismængden: Kontrol-ler, at filteret (1 eller 2 kopper) er korrekt for den dosis, der skal males (knap x (B2) eller x2 (B3) valgt)
Espressokaffen siver ud over filterholderens kanter (C1) i stedet for gennem hullerne	Filterholderen sidder ikke rigtigt	Hægt filterholderen korrekt på og drej den til bunds med bestemthed
	Kaffebryggerens pakning (A19) har tabt elasticiteten eller er beskadigt	Udskift pakningen på kaffebryggeren hos et service center
	Kaffefilteret er stoppet	Skyl filtrene under rindende vand. For filtre, der er beregnet til Espresso Cool, se "8.2 Rengøring af filtre, der er beregnet til Espresso Cool"
Kaffecremen er lys (espressokaffen løber hurtigt ud af kaffestuds)	Det er nødvendigt at gennemgå maskinens indstillinger	Tag filterholderen ud, gentag handlingen for at lave kaffe imens man tager anvisningerne i afsn. "4. Kaffetilberedning" og "4.2 Fase 2 - Stampning"
Kaffecremen er mørk (espressokaffen løber for langsomt ud af kaffestuds)	Det er nødvendigt at gennemgå maskinens indstillinger	Tag filterholderen ud (C1), gentag handlingen for at lave kaffe imens man husker på anvisningerne i afsn. "4. Kaffetilberedning" og "4.2 Fase 2 - Stampning"
→		

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Efter afkalkningscyklussens afslutning anmoder maskinen om en yderligere skylning	Under skyllecyklussen er beholderen ikke blevet fyldt til niveauet MAX	Gentag skylningen (se kap. "11. Afkalkning")
Maskinen formaler ikke kaffen	Der er et fremmedlegeme tilstede internt i kaffekværnen	Drej vælgeren til position 15 og fjern alle kaffebønner med en krumme-støvsuger, indtil kaffebønnebeholderen (A2) er tom og ren. Hvis problemet fortsætter, skal du rette henvendelse til et servicecenter
Hvis man ønsker at skifte kvaliteten af kaffen		• Det anbefales kun at hælde den mængde bønner, der skal bruges, i kaffebønnebeholderen (A2) • For at tømme beholderen kan man suge indholdet op med en støvsuger eller male alle bønner i beholderen, indtil den er helt tom • Hæld en ny kaffebønnekvalitet i • Hvis den "perfekte dosis" ikke nås under formaling, fortsættes som ved første brug
Efter formalingen er kaffefiltret tomt	Tragten på kaffekværnen er stoppet	Udfør rengøring som beskrevet i afs. "8.3 Rengøring af "Smart tamping station"". Hvis problemet fortsætter, skal du åbne renden ved at åbne lugen (A22) og frigøre den med børsten 
Efter formalingen er der for meget kaffepulver i filtret		



PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Efter formaling når kaffepulveret i filteret ikke den "perfekte dosis"	"Smart Tamping Station" skal rengøres	Udfør rengøring som beskrevet i afs. "8.3 Rengøring af "Smart tamping station", gentag derfor formalingen
	Det er nødvendigt at øge mængden af formalet kaffe	Regulér mængden med den særlige knap (B1) ved at følge anvisninger i afsn. "Den "perfekte dosis"". Hvis knappen allerede er i max-positionen, så gå frem som angivet i kap. "7. Menu indstillinger" - "Ekstra regulering af formaling"
	Filteret til 2 kopper bruges	Kontrollér, at kontrollampen 2X er tændt
	Kværnene slides med tiden	Ret henvendelse til servicecenter
Der er kaffe på kopbakken efter maling	Håndtaget blev ikke sat tilbage til startposition under stampning.	Sådan udføres stamning korrekt: • Sænk grebet helt ned • Sæt håndtaget tilbage i dets oprindelige position • Sænk håndtaget igen, og tag filterholderen ud, når håndtaget er i bund: på den måde bliver kaffedosens overflade glat • Sæt håndtaget tilbage i dets oprindelige position.

15. STATISTICS [STATISTIK]

Maskinstatistikkerne er nyttige i tilfælde af serviceindgreb. For sæt som følger:

- Få adgang til menuen ved at trykke på knapperne x1 (B2) og  (B6) samtidigt i 3 sekunder
- Drej knappen (B7) for at vælge  "Espresso Cool";
- Tryk på  (B5);
- Når du er i indstillingsmenuen, skal du vælge de ønskede data ved at dreje på valgknappen som vist i tabellen nedenfor:

Drejeknappens position	Tæller
Cold Brew 	Antal afkalkninger i alt
Espresso 	Antal varme drikke i alt
Espresso Cool 	Antal kolde drikke i alt

- Kontrollamperne x1 , x2, OK,  og  angiver antal operationer:

Kontrollamper på betjeningspanel	Antal drikke	Antal afkalkninger
    	op til 100	Op til 1
    	mellem 100 og 1000	Mellem 2 og 10
    	Mellem 1000 og 3000	Mellem 10 og 30
    	Mellem 3000 og 6000	Mellem 30 og 60
    	Mellem 6000 og 11000	Mellem 60 og 110
    	Mere end 11000	Mere end 110

- Apparatet forlader automatisk indstillingsmenuen efter 30 sekunder uden aktivitet.

16. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	1550W
Tryk:	1.9 MPa (19 bar)
Vandbeholderens kapacitet:	2 l
Dimensioner BxDxH:	369x380x445 mm
Vægt:	13,2 kg
Maks kapacitet bønnebeholder:	250 g

De'Longhi forbeholder sig ret til, når som helst, at ændre de tekniske og æstetiske egenskaber, samtidig med at produkternes funktionalitet og kvalitet opretholdes.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125