

Les sikkerhetsinstruksjonene før du bruker apparatet.

1. BESKRIVELSE

1.1 Beskrivelse av apparatet

(s. 3 – A)

- A1. Bryter damp/varmtvann
- A2. Lokk vannbeholder
- A3. Koppebrett
- A4. Uttrekkbar vannbeholder
- A5. Melkeskummer
- A6. Hoveduttak
- A7. Dyse for melkeskummer
- A8. Strømlledning
- A9. Dryppeskål
- A10. Koppebrett
- A11. Bryggeenhet
- A12. Stamper

1.2 Beskrivelse av kontrollpanel

(s. 3 – B)

- B1. Bryter ON/OFF 
- B2. Tast for uttak av kaffe/varmtvann 
- B3. Tast dampfunksjon 
- B4. Strømlampe I
- B5. Temperaturlampe OK for kaffe/varmtvann
- B6. Temperaturlampe OK for uttak av damp

1.3 Beskrivelse av tilleggsutstyr

(s. 2 – C)

- C1. Filterkopp
- C2. Kremfilter 1 kaffe 
- C3. Kremfilter 2 kaffe 
- C4. Kremfilter kaffeputer ESE 
- C5. Måleskje
- C6. Avkalkningsmiddel (*medfølger ikke, kan kjøpes hos autorisert forhandler)

2. PÅFYLLING AV VANNBEHOLDEREN

- 1. Åpne lokket på maskinen (fig. 1), og trekk deretter beholderen opp for å løse den (fig. 2).
- 2. Fyll beholderen med friskt og rent vann. Vær oppmerksom slik at man ikke overskrider MAX-merket (fig. 3). Sett beholderen tilbake på plass og trykk den litt inn slik at ventilen i bunnen av beholderen åpner seg.
- 3. Beholderen kan også fylles opp uten at den trekkes ut, ved å fylle vann direkte fra en kanne eller en karaffel.

OBS! Apparaten må aldri startes opp uten beholder eller uten at det er vann i beholderen.

3. FØRSTE GANGS OPPSTART AV APPARATET

- 1. Slå på apparatet med tasten  (B1) (fig. 4). Strømlampen I (B4) begynner å lyse.
- 2. Sett ønsket kaffefilter ned i filterkoppen (C1) (fig. 5).
- 3. Sett inn filterholderen uten å fylle på kaffepulver (fig. 6);
- 4. Sett en 0,5 liter beholder under bryggeenheten og en annen beholder på 0,5 liter under melkeskummen (fig. 7).
- 5. Vent til kontrollampen OK (B5) (fig. 8) slår seg på, og trykk umiddelbart på tasten  (fig. 9). La det renne ut omtrent en halv beholder fra filterholderen.
- 6. Vri deretter dampbryteren mot klokkeretningen (fig. 10) og la resten av innholdet i beholderen renne ut fra melkeskummen.
- 7. Vri deretter dampbryteren til lukket stilling og trykk nok engang på tasten .
- 8. Tøm de to beholderne og sett de under bryggeenheten og melkeskummen. Gjenta punkt 5-6-7.

Apparatet er nå klart for bruk.

3.1 Autostopp

Hvis apparatet ikke er i bruk i en lengre periode (tidsperioden avhenger av modell) vil det slå seg av automatisk (strømlampen slår seg av).

3.2 Anbefalinger for en varmere kaffe

For å tilberede en espressokaffe som har perfekt temperatur bør apparatet forvarmes på følgende måte:

- 1. Slå på maskinen ved å trykke på tasten  (Strømlampen I (B4) lyser) (fig. 4) og sett deretter inn filterkoppen i maskinen uten å fylle den med kaffepulver (fig. 6).
- 2. Sett en kopp under filterholderen. Bruk den samme koppen som ble brukt til å tilberede kaffedrikken, slik at denne forvarmes.
- 3. Vent til kontrollampen OK (fig. 8) slår seg på, og trykk deretter på tasten  (fig. 9), la det renne ut vann inn til lampen OK slår seg av, og avbryt deretter ved å trykke på samme tast.
- 4. Tøm koppen og vent til lampen OK (B5) slår seg på igjen før den samme prosedyren gjentas.

(Det er normalt at det kommer ut en dampsky fra apparatet når filterholderen løsnes).

4. HVORDAN TILBEREDE ESPRESSO MED KVERNET KAFFE

- 1. Sett inn filter for kvernet kaffe (C2) eller (C3) i filterkoppen (C1). Bruk filteret  hvis man skal tilberede en stk. kaffe, eller filteret  hvis man ønsker å tilberede 2 stk. kaffe.
- 2. Hvis man kun ønsker å tilberede en kopp kaffe må man fylle filteret med en strøken måleskje kvernet kaffe cirka 7 g. (fig.

11). Hvis man ønsker å tilberede to kopper kaffe må man fylle filteret med to måleskjeer kvernet kaffe (cirka 6+6 g). Fyll filteret i små doser for å unngå at den kvernedes kaffen renner over.

OBS! For en korrekt funksjon må man påse at filteret ikke inneholder rester etter kaffepulver før det fylles med kvernet kaffe.

- Den kvernedes kaffen må fordeles likt og presses ned med stamperen (fig. 12). Det er svært viktig at kaffen presses sammen når man tilbereder espresso. Hvis man presser for hardt vil kaffen renne ut sakte og kremlaget vil ha en mørk farge. Hvis man presser for lite vil kaffen renne ut for hurtig og kremlaget vil være svært lyst.
 - Fjern eventuelle kafferester fra kanten på filterholderen og fest deretter denne til maskinen. Vri håndtaket hardt mot høyre for å unngå vannsprut (fig. 6).
 - Sett koppen eller koppen under tutene på filterholderen (fig. 13). Det anbefales å varme opp koppene før det tilberedes kaffe ved å skylle dem i litt varmt vann.
 - Se til at lampen **OK** (fig. 8) lyser (hvis den ikke lyser må man vente) og trykk deretter på tasten . Når man har nådd ønsket mengde kaffe avbrytes tilberedelsen ved å trykke på den samme tasten.
 - Vri filterholderen fra høyre mot venstre for å løse den.
- Fare for brannskader!** for å unngå sprut burde man aldri løse filterholderen mens maskinen er i funksjon.
- Kakk filterkoppen mot en hard overflate for å tømme ut kaffepulveret (fig. 14).
 - For å slå av apparatet trykker man på tasten .

5. TILBEREDE ESPRESSO MED KAPSLER

- Foreta en forvarming av maskinen som forklart i paragraf "3.2 ANBEFALINGER FOR EN VARMERE KAFFE". Husk at filterholderen må være festet til maskinen. På denne måten oppnår man en varmere kaffe.

NB! bruk utelukkende kapsler som er ESE-godkjente. Dette oppgis på pakken med følgende merke. ESE-standard er et system som brukes av de største kapselprodusentene, og garanterer en enkel og ren espresso.

- Sett inn filteret som er tilpasset kaffeputer (C4) () i filterkoppen.
- Sett inn kapselen så sentralt som mulig over filteret (fig. 15). Følg alltid anvisningene på pakken slik at kapselene plasseres korrekt på filteret.
- Fest filterkoppen til maskinen og vri den helt inn (fig. 6).
- Følg punktene 5, 6 og 7 i forrige paragraf.

6. HVORDAN TILBEREDE EN CAPPUCCINO

- Espressokaffe tilberedes på samme måte som i forrige paragraf. Bruk kopper av passende størrelse.
- Trykk på tasten  (fig. 16) og vent til lampen **OK** (B6) (fig. 17) slår seg på.

- I mellomtiden fylles en beholder med cirka 100 gram melk for hver kopp cappuccino man ønsker å tilberede. Melken må inneha kjøleskapstemperatur (ikke være varm!). Bruk en passende beholder, husk at volumet vil øke med 2 til 3 ganger den opprinnelige mengden (fig. 19).

NB! Det anbefales å anvende lettmeik som innehar kjøleskapstemperatur.

- Sett beholderen med melk under melkeskummeren.
- Vent til kontrollampen begynner å lyse **OK** (B6). Lampen lyser fast for å vise at kjelen har nådd ideell temperatur for produksjon av damp.
- Åpne dampen ved å vri dampbryteren mot klokkeretningen i noen sekunder slik at restvannet i rørkretsen tømmes helt. Lukk igjen damputtaket.
- Dypp melkeskummeren cirka 5 mm ned i melken (fig. 13) og vri deretter dampbryteren mot klokkeretningen (fig. 10). Melken vil nå øke i volum og etterhvert innta en mer kremet form.
- Når melkevolumet er doblet dyppes melkeskummeren helt ned og fortsatt oppvarmingen. Når ønsket temperatur er oppnådd (ideell verdi 60°C) avbrytes tilberedelsen av damp ved å vri dampbryteren med klokkeretningen og trykke på tasten .
- Hell melken i koppen med kaffe som ble tilberedt tidligere. Din cappuccino er nå klar. Tilsett ønsket mengde sukker, og bruk hvis ønskelig en liten mengde sjokoladepulver.

NB! Hvis man ønsker å tilberede flere Cappuccino, må man først tilberede alle kaffedrikkene, og deretter tilberede melken som skal brukes.

Hvis man ønsker å tilberede kaffe umiddelbart etter at melken er blitt skummet, må man først kjøle ned kjelen slik at ikke kaffen blir brent. For å kjøle ned kjelen må man sette en beholder under bryggeenheten, trykke på knappen  (fig. 15) og la apparatet skille ut vann inntil lampen slår seg av **OK**. Trykk på den samme tasten for å tilberede en ny kaffedrikk.

Det anbefales å skille ut damp i maksimalt 60 sekunder av gangen, samt ikke skumme melk mer enn 3 ganger etter hverandre.

7. RENGJØRING AV MELKESKUMMER ETTER HVER BRUK

OBS! Av hygienehensyn anbefales det at melkeskummeren rengjøres etter bruk.

Gjør som følger:

- La det renne ut damp i noen sekunder (punkt 2, 6 og 7 i kap. "6. HVORDAN TILBEREDE EN CAPPUCCINO") ved å vri dampbryteren mot klokkeretningen. Med denne operasjonen vil melkeskummeren tømme ut alt vann som finnes på innsiden. Slå av apparatet ved å trykke på tasten  (B1).
- Vent noen minutter slik at melkeskummeren avkjøles. Vri på melkeskummeren og trekk den nedover for å løse den (fig. 21).
- Trekk dysen på melkeskummeren nedover (fig. 22).

4. Kontroller at hullene på melkeskummeren som vises i (fig. 23), ikke er blitt tilstoppet. Rengjør om nødvendig med en nål.
5. Sett dysen tilbake på plass og sett inn melkeskummeren på dysen ved å vri/skyve den oppover inntil den fester seg helt.

8. TILBEREDELSE AV VARMT VANN

1. Slå av maskinen ved å trykke på tasten  (fig. 4). Vent til lampen **OK** slår seg på (fig. 8).
2. Sett en beholder under melkeskummeren.
3. Når kontrolllampen **OK** slår seg på trykker man på  (fig.9) og vrir samtidig dampbryteren mot klokkeretningen (fig. 10). Varmtvann vil skilles ut fra melkeskummeren
4. For å stanse flyten av varmtvann må man vri på dampbryteren for å lukke den og deretter trykke på tasten .

Man anbefaler at uttaket begrenses til 60 sekunder av gangen.

9. RENGJØRING

9.1 Rengjøring av maskinen

Følgende deler på maskinen må rengjøres regelmessig:

- Dryppeskålen (A9)
- Kaffefilter (C2), (C3) og (C4).
- Bryggeenheten (A11).
- Vannbeholderen (A4).
- Melkeskummeren (A5) som vist i paragrafen "7. RENGJØRING AV MELKESKUMMER ETTER HVER BRUK".

OBS!

- Ved rengjøring av maskinen må man ikke bruke løsemidler, skuremidler eller sprit.
- Ikke bruk metallgjenstander til å skrape løs avleiringer eller kafferester, dette kan lage riper i overflaten på maskindeler av metall eller plast.

Fare! Under rengjøringen må man ikke dyppe maskinen i vann. Det er et elektrisk apparat.

NB! Hvis maskinen ikke brukes på mer enn 3-4 dager anbefales det å utføre 2/3 skyllinger når maskinen slås på igjen, som vist i paragrafen "3. FØRSTE GANGS OPPSTART AV APPARATET"

9.2 Rengjøring av dryppeskålen

1. Ta ut skålen.
2. Ta av risten på koppebrettet, hell ut vannet og rengjør med en klut. Sett deretter sammen dryppeskålen.
3. For å ta ut dryppeskålen.

9.3 Rengjøring av kaffefilter

Rengjør kaffefilteret regelmessig hver uke:

Filter 1 eller 2 kopper

1. Trekk ut filteret ved å dra i stroppen (fig. 23).
2. Skyll filterene i rennende vann (fig. 24).
3. Kontroller at hullene ikke er tette, og rengjør ved hjelp av en nål (fig. 25).
4. Sett filteret tilbake på plass ved å trykke det helt inn.

Kapselfilter

Skyll i rennende vann. Kontroller at hullene ikke er tette, og rengjør ved hjelp av en nål (fig. 25).

9.4 Rengjøring av bryggeenheten

For hver 300 kaffe må bryggeenheten for espressokaffe rengjøres på følgende måte:

- Se til at kaffemaskinen ikke er varm og at strømmen er frakoblet.
- Bruk en skrutrekker for å løsne skruene som fester dysen til bryggeenheten for espressokaffe (fig. 26).
- Ta ut bryggeenheten.
- Rengjør med en fuktig klut (fig. 26).
- Rengjør bryggeenheten med varmt vann og en børste. Kontroller at hullene ikke er tette, og rengjør ved hjelp av en nål.
- Skyll dysen under rennende vann mens du gnir på den.
- Sett dysen tilbake på bryggeenheten, men vær oppmerksom slik at den plasseres korrekt på tetningen.

Garantien gjelder ikke dersom rengjøring ikke utføres regelmessig.

10. AVKALKNING

Det anbefales å avkalke maskinen for hver 200 kaffe. Det anbefales å anvende avkalkingsmiddel fra De'Longhi (C6)* som er tilgjengelig i varehandelen.

Følg denne prosedyren:

1. Fyll beholderen med avkalkingsmiddel som er blitt blandet ut med vann i henhold til anvisningene på pakken.
2. Trykk på tasten .
3. Se til at filterholderen ikke er festet og sett en beholder under bryggeenheten og melkeskummeren.
4. Vent til lampen **OK** slår seg på (fig. 8).
5. Trykk på tasten  (fig.9) og la apparatet skille ut 1/4 av løsningen som finnes i beholderen. Vri litt på dampbryteren slik at også melkeskummeren skiller ut litt vann. Tilberedelsen avbrytes ved å trykke på tasten  og la løsningen virke i cirka 5 sekunder.
6. Gjenta punkt 5 ytterligere 3 ganger inntil beholderen er helt tom.
7. For å fjerne rester etter avkalkningsmiddelet må man skylle beholderen godt og fylle den med friskt vann (uten avkalkingsmiddel).

8. Trykk på tasten  og la det renne ut vann til beholderen er tom. Vri litt på dampbryteren slik at også melkeskummen skiller ut litt vann (fig. 10).
9. Gjenta punkt 7 og 8.

11. TEKNISKE EGENSKAPER

Nettspenning:	220-240V-50/60Hz
Strømforbruk:	1100W
Dimensjoner LxDxH:	185x244(329)x305 mm
Trykk:	15 bar
Kapasitet vannbeholder:	1.1 l
Lengde strømledning:	1300 mm
Vekt:	3,8 kg

12. PROBLEMLØSNING

Under er beskrevet noen mulig feilfunksjoner.

Hvis problemet ikke kan løses på vanlig måte må man kontakt teknisk assistanse.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Det skilles ikke ut espressokaffe	Det mangler vann i beholderen	Fyll opp vannbeholderen
	Sporene i filterholderen er tette	Rengjør tutene på filterholderen
	Filteret og det uttrekkbare filteret er begge tilstoppet	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.3 RENGJØRING AV KAFFEFILTER"
	Bryggeenheten for espresso er tett	Foreta rengjøring som angitt i paragraf "9. RENGJØRING"
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i paragraf "10. AVKALKNING"
Det drypper espresso over kanten på filterholderen, men ikke fra sporene	Filterholderen er satt inn feil eller den er skitten	Sett på filterholderen på riktig måte og vri den helt inn
	Filteret og det uttrekkbare filteret er begge tilstoppet	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.3 RENGJØRING AV KAFFEFILTER"
	Pakningen rundt bryggeenheten er ikke tilstrekkelig elastisk eller den er skitten	Bytt ut pakningen på bryggeenheten hos din nærmeste autoriserte forhandler
	Sporene i tutene på filterholderen er tette	Rengjør tutene på filterholderen
Espressokaffen er kald	OK-lampen lyser ikke når det det tilberedes kaffe	Vent til OK-lampen begynner å lyse
	Forvarming er ikke blitt utført	Utfør forvarming slik som vist i par. "3.2 ANBEFALINGER FOR EN VARMERE KAFFE"
	Koppene er ikke blitt forhåndsoppvarmet	Varm opp koppene med varmt vann
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i par. 10. AVKALKNING"
Støy fra pumpen	Vannbeholderen er tom	Fyll beholderen
	Beholderen er ikke satt inn korrekt og bunnventilen er ikke åpen	Press beholderen inn slik at bunnventilen åpner seg
	Det er luftbobler i beholderen	Følg anvisningene i par. "8. TILBEREDELSE AV VARMT VANN" for å skille ut vann

Kaffekremmen er mørk i fargen (renner langsomt fra tuten)	Den malte kaffen er for kompakt	Kaffen må presses mindre
	Det er brukt for mye kvernet kaffe	Reduser mengden kvernet kaffe
	Bryggeenheten for espresso er tett	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.4 RENGJØRING AV BRYGGEENHETEN"
	Filteret og det uttrekkbare filteret er begge tilstoppet	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.3 RENGJØRING AV KAFFEFILTER"
	Den kvernede kaffen er for finmalt eller den er fuktig	Bruk kun malt kaffe som er tilpasset espressomas- kiner, og som ikke er for fuktig
	Kaffen er ikke av korrekt type	Prøv en annen type malt kaffe
Kaffen har syresmak	Det er ikke blitt foretatt tilstrekkelig skyl- ling av apparatet etter rengjøringen.	Etter avkalkningen må apparatet skylles som an- vist i par. 10. AVKALKNING"
Det produseres ikke melke- skum når maskinen tilbereder Cappuccino	Melken er ikke kald nok	Bruk alltid melk som innehar kjøleskapstemperatur
	Melkeskummen er skitten	Utfør rengjøring av melkeskummer slik som vist i par. 7. RENGJØRING AV MELKESKUMMER ETTER HVER BRUK"
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i par. 10. AVKALKNING"
Apparatet slår seg av	Autostopp er blitt aktivert	Trykk på tasten ⓘ for å slå på apparatet igjen