
EC9555

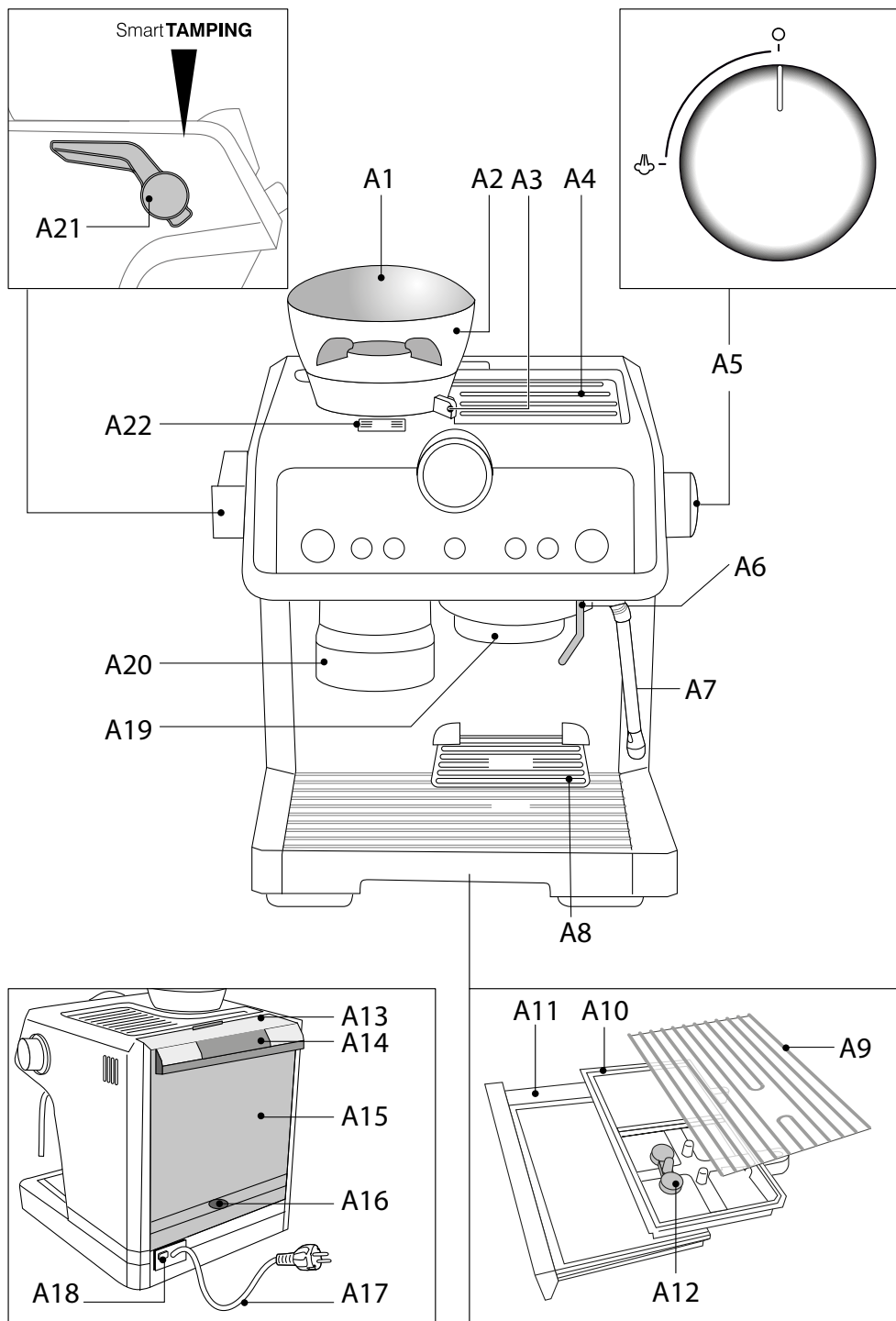
La Specialista

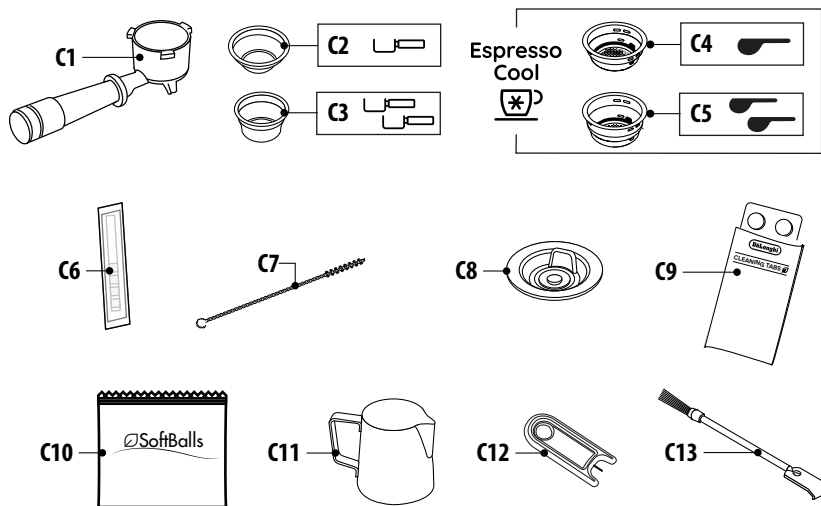
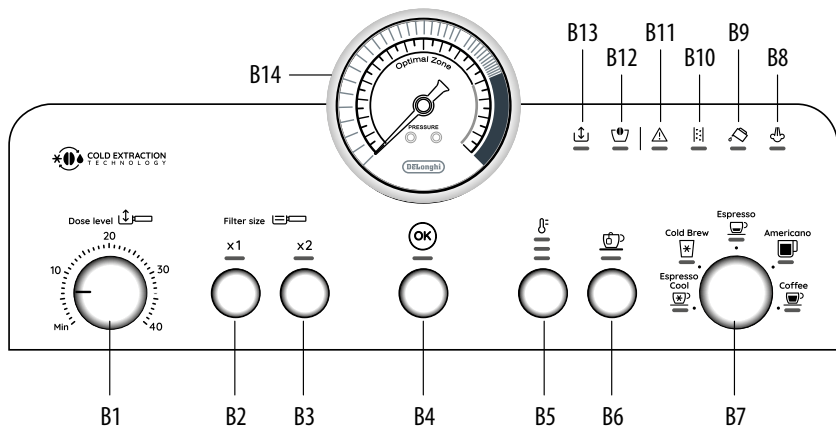
OPERA

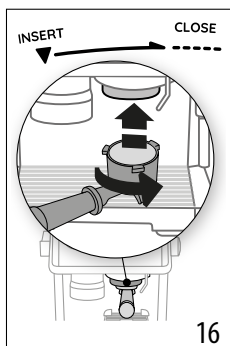
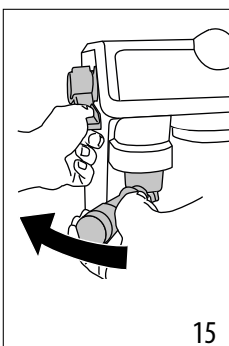
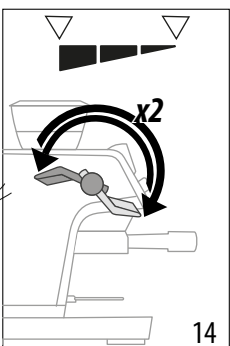
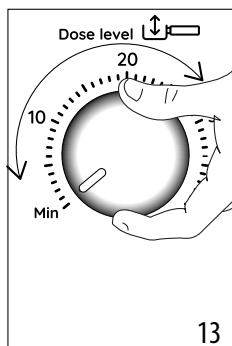
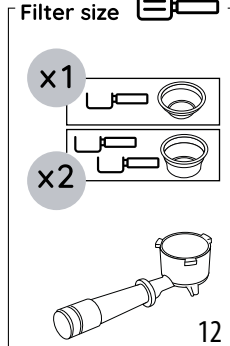
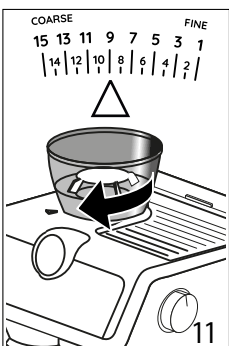
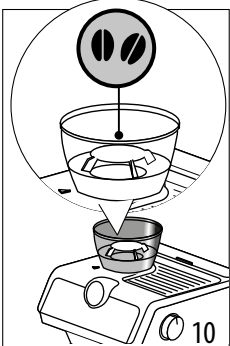
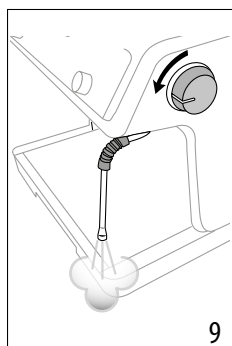
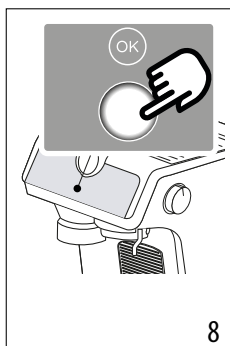
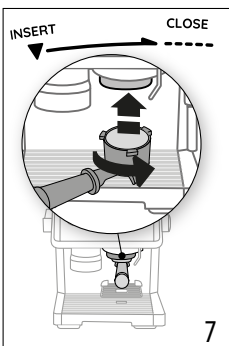
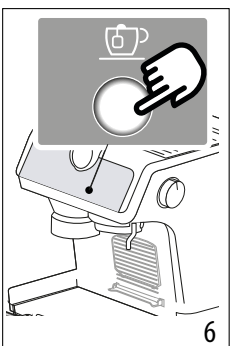
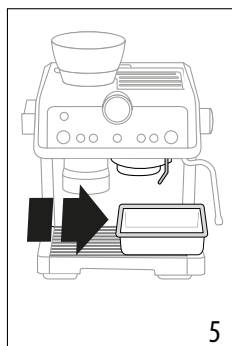
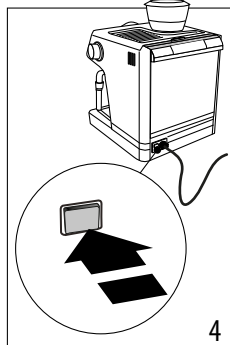
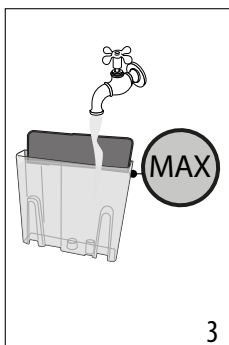
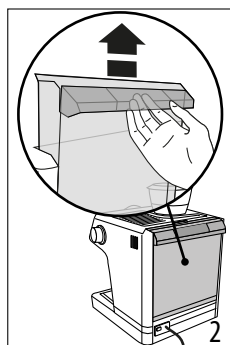
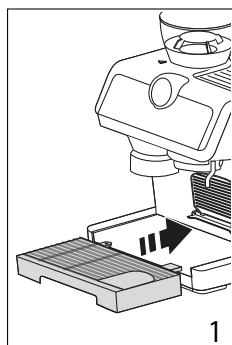
KAFFEMASKIN
Bruksanvisning

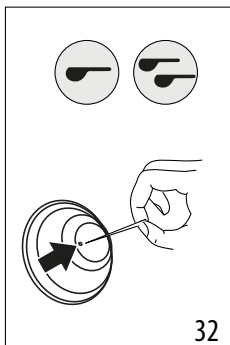
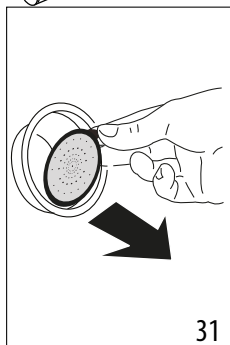
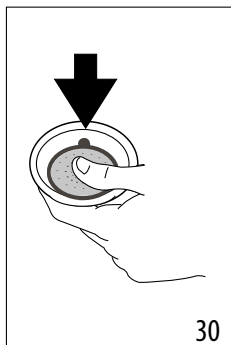
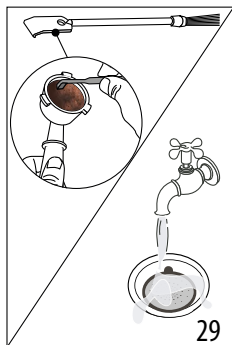
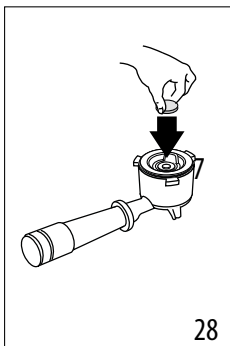
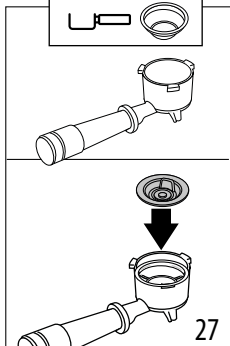
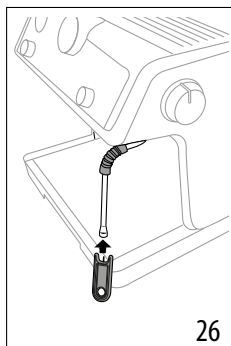
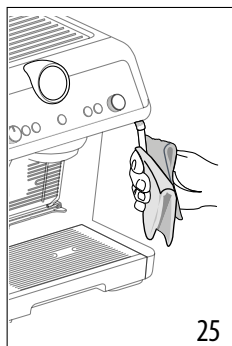
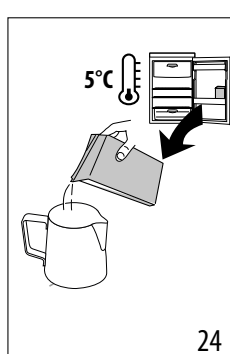
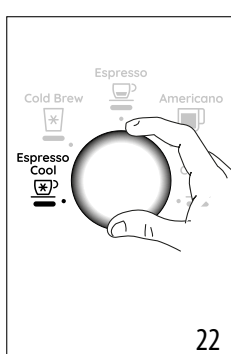
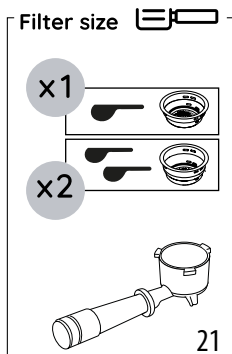
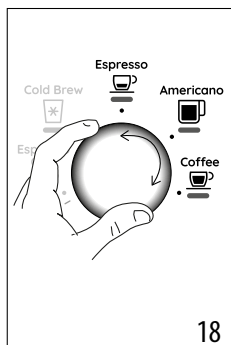
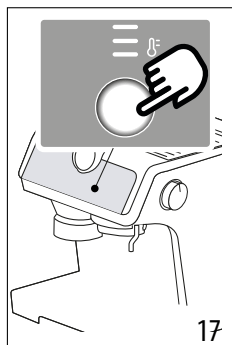


De'Longhi









Før apparatet tas i bruk, les alltid heftet med sikkerhetsadvarsler.

1. BESKRIVELSE

1.1 Beskrivelse av apparatet - A

- A1. Løkk på bønnebeholder
- A2. Bønnebeholder
- A3. Malegradvelger (fra fin til grov)
- A4. Koppebrett
- A5. Dampbryter
- A6. Varmtvannsuttak
- A7. Dampdyse
- A8. Rist til espresso-koppebrett
- A9. Rist til glass- eller muggebrett
- A10. Rist på dryppeskål
- A11. Dryppeskål
- A12. Vannivåindikator for dryppeskål
- A13. Løkk vannbeholder
- A14. Håndtak på vannbeholder
- A15. Vannbeholder
- A16. Holder for avherdingsfilter
- A17. Strømledning
- A18. Hovedbryter (ON/OFF)
- A19. Kaffeuttak
- A20. Utgang på kaffekvern (Tamping station)
- A21. Pressespak
- A22. Luke for adgang til kaffeverntrakten

1.2 Beskrivelse av kontrollpanel - B

- B1. Mengdereguleringsbryter for malt kaffe
- B2. "X1"-tast: for bruk av 1-koppefilter
- B3. "X2"-tast: for bruk av 2-koppefilter
- B4. "Ok"-tast: for å tilberede drikk/bekreftelse/slå på maskin etter standby
hvit farge: tilberede varme drikker
blå farge: tilberede kalde drikker
- B5. Kaffetemperaturtast
- B6. Tast "uttak av varmt vann"
- B7. Drikkevalgryter:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
- B8. Lampe "damputtak"
- B9. Lampe "mangler vann"
- B10. Lampe "avkalking"
- B11. Oransje farge: rengjøring av kaffeuttak
rød farge: generisk alarm
- B12. Lampe "bønnebeholder"
- B13. Lampe "tett trakt"
- B14. Manometer

1.3 Beskrivelse av tilbehør - C

- C1. Filterkopp
- C2. 1-koppefilter
- C3. 2-koppefilter

Spesialfiltre for **Espresso Cool**  :

- C4. 1-koppefilter
- C5. 2-koppefilter
- C6. Reagensstrimmel "Total Hardness Test"
- C7. Børste
- C8. Tilbehør for rengjøring av kaffeuttak
- C9. Cleaning tabs: pastiller for rengjøring av kaffeuttaket
- C10. Softballs
- C11. Melkekanne
- C12. Rengjøringsnål for dampdyse

1.4 Rengjøringsstilbehør medfølger ikke, anbefalt av produsenten

For ytterligere informasjon, se www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Rengjøringsmidler**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Avkalkingsmiddel**

2. KLARGJØRING AV APPARAT

Rengjør i lunkent vann og skånsomt vaskemiddel, og gjør deretter som følger:

1. Sett inn dryppeskålen (A11) komplett med koppebrett (A9) og dryppeskålrist (A10) (fig. 1).
2. Trekk ut vannbeholderen (A15) (fig. 2) og fyll den med ferskt og rent vann, og se til at nivåmerkingen med teksten MAX ikke overskrides (fig. 3).
3. Sett deretter inn beholderen igjen.

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

NB! *Vi anbefaler at vannhardheten stilles inn ved å følge prosedyren i kapittel "7. Programmeringsmeny".*

3. FØRSTE GANGS BRUK AV APPARATET

1. Sett støpslet inn i kontakten. Trykk på hovedbryteren (A18) (fig. 4).
2. Sett en beholder med kapasitet på minst 100 ml under varmtvannsuttaget (samme som kaffeuttaket (A19)) (fig. 5).
3. Trykk på tasten  ved siden av lampen (fig. 6): uttaket vil starte og stoppe automatisk. Tøm beholderen.
Før man tar maskinen i bruk må de innvendige rørkretsene på maskinen skylles. Gjør som følger:
4. Hekt filterkoppen (C1) komplett med filter på maskinen.
For en korrekt fasthektning, hold håndtaket til filterkoppen

på linje med symbolet "INSERT" (fig. 7), og drei deretter håndtaket mot høyre, til den står på høyde med posisjonen "CLOSE".

- Sett en beholder under filterkoppene og damputtaksrøret (A7).
- Trykk på OK-tasten (B4) (fig. 8) for å starte tilberedelsen.
- Når uttaket er ferdig vrir man på dampbryteren (A5) (fig. 9) og slipper ut damp noen sekunder slik at dampkretsen skylles. For et optimalt uttak anbefales det å gjenta denne operasjonen 3 eller 4 ganger.

Apparatet er nå klart til bruk.

NB! Skyllingen av de innvendige kretsene burde utføres også når apparatet ikke har vært i bruk over en lengre periode.

Første gang apparatet brukes må man tilberede 4-5 kaffedrikker før resultatet begynner å bli tilfredsstillende. Vær særlig oppmerksom på kaffemengden som kvernes i filteret ((C2) o (C3)) (se instruksjoner i avsnittet "4.1 Fase 1 - Maling").

Gjør som vist i kapittel "Perfekt dose".

4. TILBEREDELSE AV KAFFE

Skylling av filter og filterholder

For å garantere rengjøring og korrekt tempepratur i hele kaffekretsen:

- Før dosen tilberedes (se "4.1 Fase 1 - Maling" og "4.2 Fase 2 - Pressing"), kan man hekte filterholderen på kaffeuttaket (fig. 7).
- Trykk på tasten OK (B4): apparatet skiller ut kaffe (kald eller varm, avhengig av valg drikk).
- Deretter, for å garantere optimale resultater i koppen, må man tørke av filteret og filterholderen med en klut før dosen tilberedes.

Skyll glasset eller koppen

Hvis det skal tilberedes en varm drikk, for å garantere optimal kaffetemperatur:

- Sett koppen/glasset under varmtvannsuttaget (A6).
- Foreta en skylling ved å trykke på tasten  (B6).
- Avbryt uttaket ved å trykke enda en gang på tasten .
- Deretter, for å garantere optimale resultater i koppen, må man tømme og tørke av glasset/koppen med en klut før dosen tilberedes.

4.1 Fase 1 - Maling

- Hell bønner i beholderen (A2) (fig. 10). Det anbefales å kun bruke den mengden bønner som er nødvendig for tilberedelsen. På denne måten vil man alltid bruke fersk kaffe.
- Vanligvis har mørkere brenning behov for en grovere maling, mens lysere brenning har behov for finere maling. Når det brukes kaffebønner for første gang må man begynne med fabrikkinnstillingen 9 (fig. 11) og se til at dosen er korrekt (se "Perfekt dose"). Tilbered en espresso og tilpass den avhengig av resultatet. For tynn kaffe (langsomt uttak)

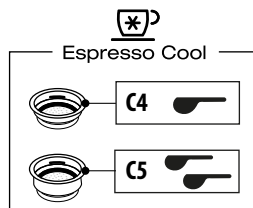
betyr at malingen er for fin. For tykk kaffe (hurtig uttak) betyr at malingen er for grov.

NB! En malegrad på mellom 5 og 11 anbefales for de fleste kaffetyper. Resultatet av oppmalingen med valg mellom 1 og 4 er en svært fin kaffe, egnet for bruk med spesielle kaffetyper (lettbrønt).

- Sett inn en av kaffefiltrene (C2) eller (C3) i filterholderen (C1) (fig. 12).

NB!

For tilberedelse av  **Espresso Cool** bør man bruke filtre som er tilpasset denne drikken (se avsn. "4.5 Fase 3 - Tilberedelse av Espresso Cool").

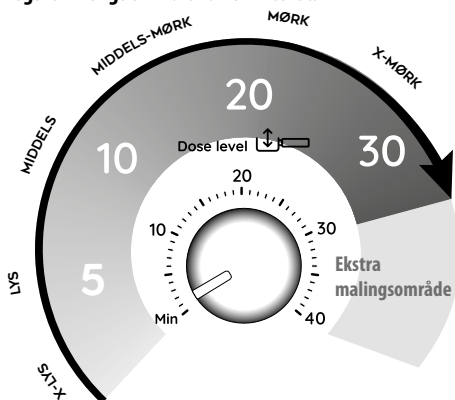


- Mengdebryteren (B1) reguleres med utgangspunkt i minste posisjon (fig. 13).

Det henvises til paragrafen "Reguler mengden malt kaffe i filteret." for ytterligere anvisninger.

- Hekt på filterholderen til utgangen på kaffekvernen (A20) og rett inn med teksten INSERT. Vri deretter filterkoppene mot høyre.
- Hvis det brukes 1-koppfilter (C2) eller (C4) trykker man på tasten X1 (B2). Hvis det brukes 2-koppfilter (C3) eller (C5) trykker man på X2: (B3). Dette valget styrer også hvor stor espresso-mengde som tilberedes. Malingen starter opp og avbrytes automatisk.

Reguler mengden malt kaffe i filteret.



Hver type kaffebønne gir et forskjellig resultat når det males, og reguleringen vil derfor kreve stor presisjon i begynnelsen.

Denne illustrasjonen gir anvisninger om hvordan dosen reguleres, basert på brenningsgraden til kaffen. De må anses som et utgangspunkt, men kan variere avhengig av typen kaffebønner.

1. Still inn dosen for minste posisjon.
2. Man må basere seg på brenningsgraden til kaffen som brukes og vri langsomt på bryteren.

4.2 Fase 2 - Pressing

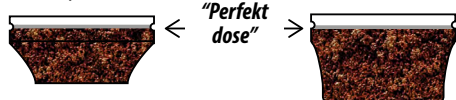
1. Etter at malingen er ferdig må man senke pressespaken (A21) helt ned (ikke ta ut filterholderen) (fig. 14). For et perfekt resultat må man gjenta 2 ganger og alltid sette spaken tilbake i startposisjon.
2. Hold pressespaken helt nede når filterholderen tas ut (fig. 15). Sett deretter spaken tilbake i startposisjon.
3. Når man har kontrollert at kaffedosen er korrekt (se "Perfekt dose"), kan man hekte filterholderen på kaffeuttaket (A19) (fig. 16).

NB!

- Hvis det blir værende rester av kaffe langs borden på filteret, vil ikke dette påvirke kvaliteten eller det endelige resultatet på noen måte.
- Ta ut filterholderen med spaken til stamperen fortsatt nedsenket for å få en glansfull finish på kaffedosen.

"Perfekt dose"

- Kaffefiltrene har et innvendig referansemerke som angir den perfekte dosen.



Perfekt dose tilsvarer den anviste linjen.

- Se til at kaffen befinner seg på nivå etter pressing. Det kan være nødvendig å regulere bryteren (B1) flere ganger før man oppnår en perfekt dose.
- Hvis den malte kaffen er for fin eller grov, men dosen befinner seg innenfor perfekt dose, kan man prøve å regulere malegraden slik at den blir enten grovere eller finere (se "4. Tilberedelse av kaffe"). Hvis kaffen er for finmalt (langsom flyt) må den gjøres grovere. Hvis kaffen er for grovmalt (hurtig flyt) må den gjøres finere.

Press sammen den forhåndsmalte kaffen

For å tilberede en kaffe ved hjelp av forhåndsmalt kaffe:

1. Hell kaffe i filteret.
2. Fest filterholderen til utgangen på kaffekvernen.
3. Når filterholderen er festet senker pressespaken (A21) helt ned.
4. Fjern filterholderen.
5. Trykk på tasten for ønsket antall kaffekopper (x1 eller x2).

4.3 Fase 3 - Tilberedelse av varme drikker

1. Velg temperatur (fig. 17) (se "Temperatur for tilberedelse av varme drikker").
2. Velg ønsket drikk (fig. 18). Hvis drikken er blitt programmert (se kapittel "6. Programmering av kaffestyrke") vil lampen til den aktuelle drikken blinke kort.
3. Trykk på OK (B4) for å starte tilberedelsen (fig. 8) (forhåndsrygging og brygging). Tilberedelsen starter opp og avbrytes automatisk.

Temperatur for tilberedelse av varme drikker

Vanntemperaturen er kontrollert under hele tilberedelsen for å garantere stabilitet i ekstraksjonsfasen. Specialista Prestigio tilbyr 3 bryggetemperaturer* som tilsvarer et temperaturområde på mellom 92°C og 96°C.

Det anbefales å tilpasse temperaturen til den enkelte kaffebønnens brenningsgrad. Robusta-bønner har behov for en lavere temperatur, mens Arabica-bønner har behov for en høyere temperatur. Det samme gjelder for bønner med en mørk brenningsgrad eller for lettbrønte bønner.

Temperaturnivå	Tilknyttet lampe	Brenningsgrad
MIN		Mørk
MED		Middels-mørk
MAX		Klar - Middels

- * Denne temperaturen viser til vannet i thermoblock. Denne avviker fra temperaturen til drikken i koppen eller temperaturen som måles når drikken kommer ut fra uttaket i filterholderen.

4.4 Fase 3 - Tilberede Cold Brew

- Velg Cold Brew (fig. 19): lampen OK (B6) lyser blått for å vise at en kald drikk er blitt valgt.
- 4. Tilsett 1 eller 2 isbiter i glasset (fig. 20).
- 5. Trykk på OK for å starte tilberedelsen. Uttaket avbrytes automatisk.

NB:

- Trykkmåleren vil ikke være i funksjon, da det ikke brukes trykk i forbindelse med denne tilberedelsen.

- **Cold Extraction Technology:** For å oppnå optimale resultater når man tilbereder Cold Brew, burde man fylle vanntanken med friskt drikkevann.

4.5 Fase 3 - Tilberedelse av Espresso Cool

For tilberedelse av Espresso Cool bør man bruke filtre (C4) eller (C5) som er tilpasset denne drikken (fig. 21).

Tilberedelse av "Perfekt dose" som vist i avsnittet "4.1 Fase 1 - Maling" og "Reguler mengden malt kaffe i filteret."

Gjør deretter som følger:

1. Velg Espresso Cool (fig. 22): Lampen OK (B6) lyser blått for å vise at en kald drikk er blitt valgt.
2. Tilsett 2 eller 3 isbiter i glasset (fig. 23).
3. Trykk på OK for å starte tilberedelsen. Uttaket avbrytes automatisk.

NB:

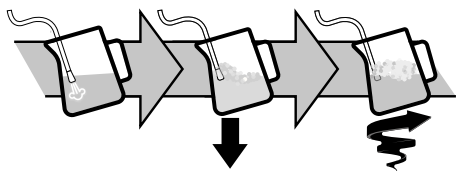
- **Cold Extraction Technology:** For å oppnå optimale resultater når man tilbereder Cold Brew, burde man fylle vanntanken med friskt drikkevann.

5. TILBEREDELSE AV MELKEDRIKK

5.1 Skumme melken

1. Hell alltid fersk melk som holder kjøleskapstemperatur i kannen (C11). Melkevolumet vil øke 2 til 3 ganger (fig. 24). For et tykkere og mer homogent melkeskum anbefales det å bruke helmelk fra ku som holder kjøleskapstemperatur (cirka 5° C).

My LatteArt



2. For å skumme melken må man legge damputtaksrøret (A7) på overflaten til melken og åpne dampspaken (A5). På denne måten vil luften blande seg med melken og dampen.
3. Hold damprøret på overflaten og vær særlig oppmerksom slik at det ikke kommer inn for mye luft som igjen kan skape store bobler.
4. Dypp damprøret ned i melken slik at det skapes en virvel. Når ønsket temperatur er nådd lukker man igjen damprøret og venter til damptilberedelsen avbrytes fullstendig før melkekannen tas ut av maskinen.

Vår barista anbefaler:

- **Fersk melk er å foretrekke.** Bruk alltid melk som holder kjøleskapstemperatur.
- For et bedre resultat anbefales det å oppbevare melkekannen i kjøleskap.
- Helmelk garanterer optimale resultater. Resultatet og skumets tekstur varierer avhengig av om det brukes kumelk eller vegetalske melketyper.
- Etter å ha skummet melken må man fjerne boblene ved å riste litt på melkekannen.

Rengjøring av damputtaket:

1. Etter hver bruk bør man fjerne melkerester fra damputtaket med en klut (fig. 25). For en mer nøyaktig rengjøring anbefales det å bruke Eco MultiClean. Dette sikrer god hygiene ved å fjerne protein og fett fra melken, og kan brukes til å rengjøre hele maskinen.
2. La det skilles ut damp noen sekunder slik at uttaket rengjøres (fig. 9).
3. Vent til uttaket kjøles ned. For å bevare uttakets effektivitet over tid burde det anvendes en rengjøringsnål (C12) slik at åpningene ikke tetter seg (fig. 26).

6. PROGRAMMERING AV KAFFESTYRKE

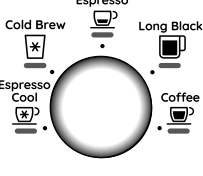
1. Klargjør maskinen for å tilberede 1 eller 2 kopper av den ønskede drikken ved å feste filterholderen (C1) komplett med 1-koppfilter eller 2-koppfilter og malt kaffe.
2. Vri på bryteren (B8) for å velge drikken som skal programmeres
3. Trykk på "x1" (B2) eller "x2" (B3) i minst 3 sekunder, inntil lampen for ønsket drikk begynner å blinke for å bekrefte at man befinner seg i programmeringsmodus. (For å forlate programmeringsmodus uten å gjøre endringer, må man holde inne den samme tasten eller vente 30 sekunder).
4. Trykk på tasten OK (B6). Lampen OK begynner å blinke og maskinen starter uttaket.
5. Når ønsket mengde er nådd trykker man igjen på tasten OK. Mengden er nå programmert.

NB!

- *Drikkene kan programmeres, men ikke uttak av damp og varmtvann.*
- *Programmeringen endrer mengden til drikkene, men ikke til den malte kaffen,*
- *Når man velger en programmert drikk vil den tilhørende lampen blinke en kort stund.*
- *Maskinen forlater programmeringsmenyen automatisk etter 30 sekunders inaktivitet.*

Kaffeopp-skrift	Standard-mengde	Programmerbar mengde
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 • vann: fra ≈ 25 til ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	• Espresso: fra ≈ 30 til ≈ 180 ml • vann: 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. PROGRAMMERINGSMENY

1. Åpne menyen:		
Hold inne samtidig i 5 sekunder	x1	
2. Innstillinger som velges fra bryter (B7)		
		
Tilknyttet innstilling	Vri til	Reguleringer
→		

Ekstra regulering av kaffekvern	Espresso 	 ⚙️ → Område 1
		 ⚙️ → Område 2
Vannhardhet	Americano 	 ⚙️ → bløtt
		 ⚙️ → middels
		 ⚙️ → hardt/svært hardt
Autostopp	Coffee 	 ⚙️ → 5 minutter
		 ⚙️ → 1,5 timer
		 ⚙️ → 3 timer
Statistikk	Espresso Cool 	Nyttig info for teknisk assistanse (se avsn. "15. Statistikk")
3. Lagre de nye innstillingene ved å trykke på OK (B4)		

NB! Maskinen forlater innstillingsmenyen automatisk etter 30 sekunders inaktivitet.

7.1 Tilbakestille til fabrikkinnstillinger

1. Åpne menyen:		
Hold inne samtidig i 5 sekunder	x1	
2. Tilbakestille til standardverdier		
Hold inne tasten  inntil lampen OK begynner å blinke	Trykk på OK for å gå tilbake til bruksklar modus	

Lampen OK (B6) blinker kort for å bekrefte tilbakestillingen.

8. RENGJØRING AV APPARATET

OBS!

- Ved rengjøring av maskinen må man ikke bruke løsemidler, skuremidler eller sprit.
- Ikke bruk metallgjenstander til å skrape løs avleiringer eller kafferester, da dette kan lage riper i overflaten til deler av metall eller plast.
- For oppholdsperioder som overgår en uke, anbefales det å foreta en skyllesyklus før maskinen igjen tas i bruk.

Fare!

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

- Før man tar til med rengjøring av eksterne deler på apparatet, må man slå av maskinen og trekke ut støpselet, slik at maskinen kan avkjøles.

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

8.1 Rengjøring av kaffekvern

- Rengjør festesonen med børsten (C9) (fig. 29).
- Bruk børsten til å rengjøre kafferennen (fig. 30).

Effektiv oppmalning

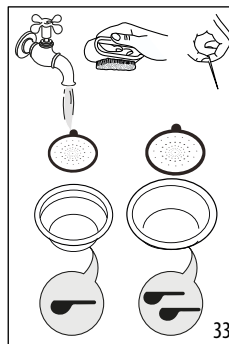
Med tiden er kvernene gjenstand for slitasje. Av denne grunn må man etter hvert som tiden går vri betjeningsbryteren (B4) mot de høyere tallene for å oppnå den perfekte dose. Når man befinner seg mellom tallene 30 og 40 er tiden kommer for å stille inn en verdi innenfor ekstra malingsområde (se kapittel "7. Provgammeringsmeny" - "Ekstra regulering av kaffekvern").

Når den oppmalte kaffemengden reduseres ytterligere bes man henvende seg til et servicesenter for å bytte ut kvernene. Etterpå må man regulere kaffekvernen ved å gå til innstillingsmenyen og velge første reguleringsområde. Vri deretter mengdereguleringsbryteren (B4) til posisjon Min og regulerer dosen som ved første gangs bruk (se ""Perfekt dose"").

8.2 Rengjøring av spesialfiltre for Espresso Cool

Disse filterene er blitt utviklet spesielt for å forenkle tilberedelsen av denne drikken. Rengjør godt og fjern alle rester etter kaffe for å opprettholde effektiviteten.

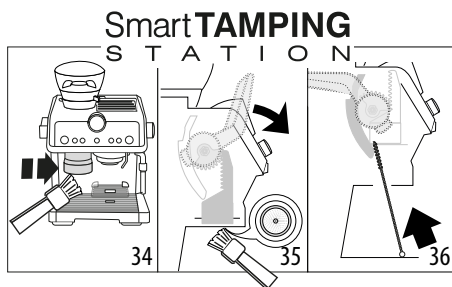
- Etter bruk må filterene skylles grundig (fig. 29) og presses godt på plass slik at de sitter korrekt (fig. 30). Minst én gang i måneden, eller hvis rengjøringen ikke er tilstrekkelig for å fjerne kafferestene, må man gjøre som følger:
 - Ta tak i klaffen for å trekke ut filteret (fig. 31).
 - Kontroller at hullet på den nedre delen (se fig. 32) er fritt for kafferester.



- Skyll filterene i rennende vann (fig. 33).
- Se til at hullene ikke er tette. Bruk en nål hvis nødvendig.
- Tørk av alle komponenter med en klut.
- Sett på plass filteret og press det helt inn (fig. 30).

8.3 Rengjøring av "Smart tamping station"

- Rengjør sonen rundt holderen med en pensel eller børste (fig. 34).
- Dra spaken (A21) helt ut og rengjør pressen med en kost (fig. 35). Slipp deretter opp spaken.
- Bruk den lille børsten (C7) til å rengjøre kaffetrakten (fig. 36).



9. VANNHARDHET

Avkalkingslampen (B10) vil vises etter et forhåndsbestemt bruksintervall som avhenger av vannets hardhetsgrad. Det er mulig å programmere maskinen etter hvor hardt vannet man bruker faktisk er, og på denne måten endrer man frekvensen for hvor hyppig denne meldingen vises.

1. Ta den medfølgende teststrimmelen "TOTAL HARDNESS TEST" ut av forpakningen (C6).
2. Dypp strimmelen helt ned i et glass med vann i ca. et sekund.
3. Ta strimmelen ut av vannet og rist lett på den.

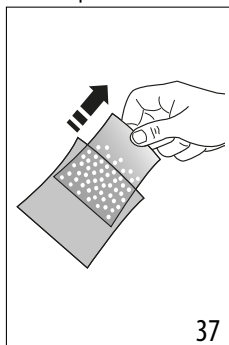
Resultat vannhardhetstest	Tast	Nivå
	× 2	1 bløtt vann
	≡ 05	2 middels hardt vann
	OK	3 hardt eller svært hardt vann

4. Still inn apparatet som vist i kapittel "7. Programmeringst meny" "Vannhardhet".

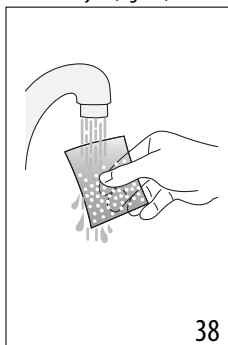
10. HVORDAN BRUKE SOFTBALLS

Softballs (C10) er et innovativt system som forlenger maskinens levetid uten at det påvirker vannkvaliteten, noe som gir en kaffe som er kremete og aromatisk. For en bedre ytelse anbefales det å legge Softballs i bløtt gjennom natten før de skal brukes.

1. Ta ut pakken med Softballs fra emballasjen (fig. 37).

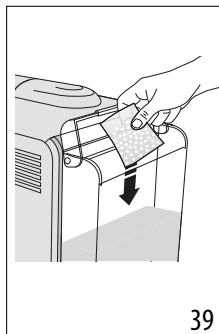


37

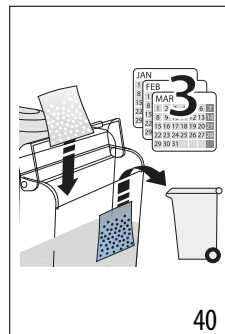


38

2. Skyll pakken med Softballs i rennende vann (fig. 38).
3. Legg posen ned i vannbeholderen (A15) (fig. 39).



39



40

4. Skift ut pakken med Softballs hver 3. måned (fig. 40).

11. AVKALKING

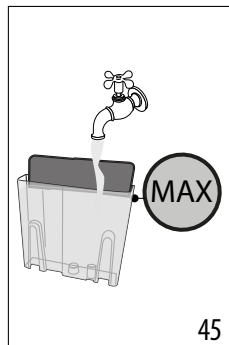
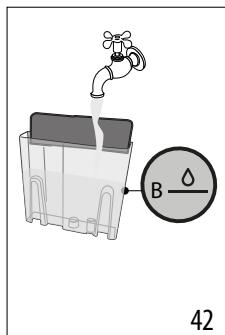
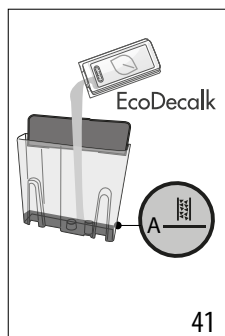
OBS!

- Regelmessig avkalking sikrer optimale resultater over tid. Når maskinen har behov for avkalking kan avkalkingsmiddel kjøpes direkte på vår hjemmeside delonghi.com.
- Det anbefales å bruke avkalkingsmiddel utelukkende produsert av De'Longhi. Hvis det anvendes upassende avkalkningsmidler, eller hvis avkalkningen utføres feil, kan dette føre til skader som ikke dekkes av produsentens garanti.
- Før bruk må man lese instruksjonene og merkingen som er gjengitt på pakken med avkalkningsmiddel.
- Avkalkningsmiddelet kan skade ømfintlige overflater. Hvis produktet velter ved et uhell må man tørke opp umiddelbart.

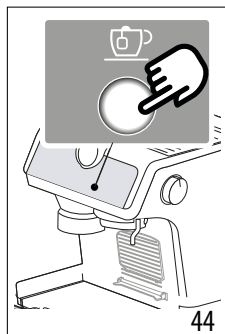
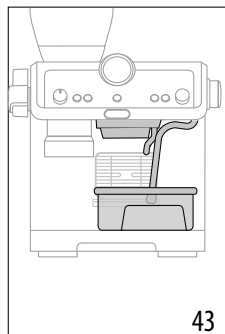
For å utføre avkalkning

Avkalkings- middel	De'Longhi avkalkningsmiddel
Beholder	Kapasitet 2 liter
Tid	~20min

1. Det er nå tid for å utføre avkalking med en gang lampen (B10) tennes. Det er mulig å starte opp avkalking når som helst.
2. Ta ut og tøm dryppeskålen (A11) og sett den tilbake på plass.
3. (TA UT VANNAVHERDERFILTER OG SOFTBALLS HVIS NØDVENDIG). Hell avkalkingsmiddel i vanntanken (A15) opp til nivå A (tilsvarer en pakke med 100ml) avmerket på innsiden av tanken (fig. 41).



4. Tilsett vann inntil man når nivået  **B** (fig. 42). Sett deretter beholderen inn i maskinen igjen.



5. Se til at filterholderen (C1) ikke er satt inn og sett deretter en beholder under kaffeuttaket og damputtaket (A7) (fig. 43).
6. Hold inne tasten  (B6) inntil lampen  (B10) blinker.
7. Trykk på tasten OK. Den tilhørende lampen blinker.
8. Avkalkingsprogrammet starter opp og avkalkingsmiddel kommer ut fra uttakene. Avkalkningsprogrammet utfører automatisk en serie skyllesykluser for å fjerne restene av kalk som befinner seg inne i kaffemaskinen inntil beholderen er helt tom. Tilberedelsen avbrytes og lampen OK blir blå. Det er nå nødvendig å foreta en skyllesyklus.
9. Tøm ut den anvendte beholderen og sett den deretter under uttakene.
10. Trekk ut vannbeholderen, tøm den for eventuelle rester etter avkalkingsmiddel, skyll den med vann, og fyll den deretter med friskt vann opp til MAX-nivå (fig. 45). Sett inn beholderen i holderen igjen.

11. Trykk på tasten OK. Skyllingen starter opp.
12. Når skyllingen er ferdig vil tilberedelsen avbrytes og apparatet er klart til bruk.
13. Tøm beholderen som ble brukt til å samle opp skyllevann.
14. Ta ut og tøm dryppeskålen, og sett den deretter tilbake i apparatet.
15. Trekk ut og fyll beholderen med friskt vann før den settes inn igjen.
16. Lampen OK blir hvit. Apparatet er nå klart til bruk.

NB!

- Avkalkingssyklusen kan startes når som helst (selv om den tilhørende lampen ennå ikke er tent).
- Hvis avkalkingen er blitt startet opp ved et uhell må man holde inne tasten  i 10 sekunder. Skyllesyklusen kan ikke avbrytes.
- Apparatet forlater avkalkingsmodus automatisk etter 30 sekunders inaktivitet.

12. RENGJØRING AV KAFFEUTTAKET (A19)

Når lampen  tennes (oransje) (B11) må man gå videre til rengjøring av kafferørkretsen. Bruk Cleaning Tabs fra De'Longhi (C9) til rengjøringscyklusen. For ytterligere informasjon, besøk www.delonghi.com.

1. Sett inn 1-koppfilter (C2) i filterholderen (C1) (fig. 26).
2. Sett inn rensekoppen i filteret (C8) (fig. 27) og trykk den helt inn.
3. Legg tablettene i rensekoppen (fig. 28).
4. Fest filterholderen til kaffeuttaket (A19).
5. Fyll opp vannbeholderen (A15). Se til at dryppeskålen (A11) er tom.
6. Hold inne tasten  (B5) inntil lampen  (B11) blinker.
7. Trykk på OK (B4) for å starte rengjøring: Lampen OK blinker for å vise at rengjøring pågår.
8. Når tilberedelsen avbrytes og lampen OK blir blå, er det på tide å foreta en skylling.

9. Fjern rengjøringsutstyret og vask filterholder og filter under rennende vann.
10. Sett tilbake filterholderen og foreta deretter en skylling med tasten OK. Det anbefales å sette en beholder under filterholderen.
11. Når skyllingen er ferdig er apparatet klart til bruk.
12. Fjern og tøm ut dryppeskålen

NB!

- Rengjøringsssyklusen kan startes når som helst (selv om den tilhørende lampen ennå ikke er tent).
- Hvis rengjøring er blitt startet opp ved et uhell må man holde inne tasten  i 10 sekunder. Skylesyklusen kan ikke avbrytes.
- Apparatet forlater rengjøring automatisk etter 30 sekunders inaktivitet.

13. BESKRIVELSE AV KONTROLLAMPENE

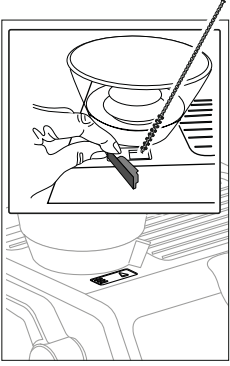
VARSELLAMPER	BESKRIVELSE KONTROLLAMPENE	AV	OPERASJON
Alle lampene blinker kort	Slå på apparatet		Selvdiagnose
 fast lysende	Det er første gang maskinen slås på, og man må la vannkretsene i maskinen fylle seg opp		Man må gjøre som vist i kap. "3. Første gangs bruk av apparatet"
 Lyser (hvitt) • Lamper x1 - x2: Antall kopper må velges • Lampen : Viser den valgte kaffetemperaturen • Lampen : Viser at maskinen er klar til å skille ut varmt vann • Varmdrikklampe: viser valgt drikk	Maskinen er nå klar til å tilberede varme drikker		Gjør klar maskinen og ta til med tilberedelse av drikken
 Lyser (blått) • Lamper x1 - x2: Antall kopper må velges • Lampe : Viser at maskinen er klar til å skille ut varmt vann • Kaldtdrikklampe: viser valgt drikk	Maskinen er nå klar til å tilberede kalde drikker		Gjør klar maskinen og ta til med tilberedelse av drikken
 fast lysende	Kaffebønnebeholderen (A2) er tom		Fyll kaffebønnebeholderen
 blinkende	Man ønsker å male opp kaffe, men bønnebeholderen (A2) er tom		Fyll kaffebønnebeholderen
 lyser	Det er ikke nok vann i beholderen (A15), eller vannbeholderen er ikke korrekt satt i		Fyll beholderen eller trekk ut og sett inn igjen beholderen
→			

VARSELLAMPER	BESKRIVELSE KONTROLLAMPENE	AV	OPERASJON
 blinkende	Hvis man ønsker å tilberede en drikk, men bønnebeholderen (A15) er tom		Fyll opp vannbeholderen
	Kaffen er for finmalt og kaffen renner ut for langsomt eller ikke i det hele tatt		Trekk ut filterkoppen (C1) og gjenta operasjonen for å tilberede kaffe i samsvar med det som er oppgitt i par. "4. Tilberedelse av kaffe" og "4.2 Fase 2 - Pressing"
	Kaffefilteret er tett		Skyll filtrene i rennende vann
	Beholderen (A15) er satt inn feil og ventilene nederst er ikke åpne		Press beholderen forsiktig inn slik at ventilene åpner seg
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene		Utfør avkalking slik som vist i kap. "11. Avkalking"
 lyser (rødt)	Generell alarm		Man bes henvende seg til De'Longhi servicesenter
 Lyser (oransje)	Det er nødvendig å foreta rengjøring av kaffeuttaket		Se kap. "12. Rengjøring av kaffeuttaket (A19)"
 blinker (oransje) +  Lyser (hvitt)	Maskinen er klar for rengjøring av kaffeuttaket		
 blinker (oransje) +  blinker (hvitt)	Rengjøring av kaffeuttaket pågår		
 blinker (oransje) +  lyser (blått)	Det er nødvendig å foreta skylling av kaffeuttaket		
 blinker (oransje) +  blinker (blått)	Skylling av kaffeuttaket pågår		
 fast lysende	Kaffemaskinen er nå klar til å skille ut damp		Kaffemaskinen har nå riktig temperatur for å skille ut damp. For å gå videre til uttak fra dampdysen må man vri dampbryteren
 blinkende	Maskinen er påslått med energisparing aktivert. Dampbryteren (A5) er i uttaksposisjon		Lampen blinker for å vise at maskinen er klar til å produsere damp. Uttaket starter når dampksetsen har riktig temperatur
	Kaffemaskinen er nå klar til å skille ut damp		Maskinen har riktig temperatur når lampen lyser uavbrutt
	Kaffemaskinen skiller ut damp		
→			

VARSELLAMPER	BESKRIVELSE KONTROLLAMPENE	AV	OPERASJON
 blinkende	Trakten i kaffekvernen er tett		Rengjør som vist i avsn. "8.3 Rengjøring av "Smart tamping station"". Hvis problemet vedvarer må man få tilgang til trakten ved å åpne den anviste luken (A22) og fjerne tilstoppelsen med den lille børsten (C7)
			Kontroller at kaffefilteret som brukes er egnet for antall kopper som er valgt
			Reduser kaffedosen ved å vri på bryteren (B1)
 lyser uavbrutt + x1 Og x2 blinker	Spaken (A21) er ikke i korrekt posisjon		Etter pressing må man sette spaken tilbake i startposisjon
 lyser (rødt)	Det må utføres avkalking		Utfør avkalking som vist i kap. "11. Avkalking"
 blinker (rødt) +  Lyser (hvitt)	Kaffemaskinen er nå klar til avkalking		Fullfør operasjonen beskrevet i kap. "11. Avkalking"
 blinker (rødt) +  Blinker (hvitt)	Kaffemaskinen utfører avkalking		
 blinker (rødt) +  Lyser (blått)	Det må utføres skylling		
 blinker (rødt) +  blinker (blått)	Apparatet utfører skyllingen som er del av avkalkingssyklusen		

14. HVIS NOE IKKE FUNGERER

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Det er vann i dryppeskålen (A11)	Dette er en normal del av funksjonen til maskinens innvendige kretser	Tøm og rengjør dryppeskålen regelmessig
Det skiller ikke ut espresso	Mangler vann i beholderen (A15)	Fyll beholderen
	Lampen  (B6) lyser for å vise at kaffekretsen og dampkretsen er tom	Trykk på tasten ved lampen  for å fylle kretsen
	Kaffefilteret er tett	Skyll filterene i rennende vann. For filtre av typen Espresso Cool, se "8.2 Rengjøring av spesialfiltre for Espresso Cool"
	Beholderen (A15) er ikke satt inn korrekt og ventilene nederst er ikke åpne	Press beholderen inn slik at ventilene åpner seg
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i kap. "11. Avkalking"
	For finmalt	Trekk ut filterkoppen (C1) og gjenta operasjonen for å tilberede kaffe i samsvar med det som er oppgitt i par. "4. Tilberedelse av kaffe" og "4.2 Fase 2 - Pressing"
Filterholderen fester seg ikke til apparatet	Den malte kaffen er ikke blitt presset, eller det er for mye malt kaffe	Gjenta malingen med andre innstillinger. Reduser dosemengde: kontroller at filteret (1 eller 2 kopper) er korrekt i henhold til den valgte dosen som skal males (tast x (B2) eller x2 (B3))
Det drypper espresso fra kantene på filterholderen (C1) men ikke fra åpningene	Filterholderen er ikke satt inn korrekt	Sett på filterholderen på riktig måte og vri den helt inn
	Pakningen på kaffeuttaket (A19) er blitt elastisk eller er skittent	Skift ut pakningen i kaffeuttaket hos et Servicecenter
	Kaffefilteret er tett	Skyll filterene i rennende vann. For filtre av typen Espresso Cool, se "8.2 Rengjøring av spesialfiltre for Espresso Cool"
Kaffekremen er klar i fargen (renner hurtig fra tuten)	Man må gå over innstillingene til apparatet	Trekk ut filterkoppen, gjenta operasjonen for å tilberede kaffe som er gjengitt i par. "4. Tilberedelse av kaffe" og "4.2 Fase 2 - Pressing"
Kaffekremen er mørk i fargen (renner langsomt fra tuten)	Man må gå over innstillingene til apparatet	Trekk ut filterkoppen (C1) og gjenta operasjonen for å tilberede kaffe i samsvar med det som er oppgitt i par. "4. Tilberedelse av kaffe" og "4.2 Fase 2 - Pressing"
Når avkalkningen er blitt utført vil apparatet ha behov for en ekstra skyllesyklus	Under denne skyllesyklusen er ikke beholderen fylt opp til MAX-nivå	Gjenta skylling (se kap. "11. Avkalking")
➔		

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Apparatet maler ikke opp ikke kaffe	Det finnes fremmedlegemer inne i kaffekvernen	Vri velgeren til posisjon 15 og fjern alle bønner med en støvsuger inntil bønnebeholderen (A2) er tom og ren. Hvis problemet vedvarer bes man henvende seg til et servicecenter
Hvis man ønsker kan kaffetypen byttes.		• Det er anbefalt å kun helle den mengde kaffebønner som skal brukes ned i bønnebeholderen (A2) • For å tømme beholderen må man suge opp restene med en støvsuger, eller eventuelt male opp de gjenværende bønnene slik at den tømmes helt • Hell i den nye type bønner • Hvis malegraden ikke når "perfekt dose" gjør man som forklart for første gangs bruk
Kaffefilter er tomt etter kverning	Kaffetrakten i kvernen er tilstoppet.	Maskinen må rengjøres som forklart i par. "8.3 Rengjøring av "Smart tamping station"". Hvis problemet vedvarer må man få tilgang til trakten ved å åpne den anviste luen (A22) og deretter løsne den med spatelen
Etter kverningen er kaffefilteret fullt av kaffepulver		
→		

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Etter oppmalingen når ikke kaffepulveret i filteret "perfekt dose"	"Smart Tamping Station" har behov for rengjøring	Maskinen må rengjøres som forklart i par. "8.3 Rengjøring av "Smart tamping station" før man gjentar malingen
	Mengden kvernet kaffe må reguleres	Foreta regulering med den anviste betjeningsbryteren (B1) og følg anvisningene i avsn. "Perfekt dose". Hvis bryteren allerede er i max-posisjon må man gjøre som vist i kap. "7. Programmeringsmeny" - "Ekstra regulering av kaffekvern"
	Det brukes filter for 2 kopper	Kontroller at lampen 2X er tent
	Med tiden vil kvernene slites ned	Man bes henvende seg til De'Longhi servicesenter
Etter oppmalingen er det kaffe på koppebrettet	Under presseoperasjonen er ikke spaken satt tilbake i startposisjon.	For en korrekt pressing: • Senk spaken helt ned. • Sett spaken tilbake i startposisjon. • Senk spaken helt ned igjen og trekk ut filterholderen. På denne måten vil sluttresultatet være mer glansfullt. • Sett spaken tilbake i startposisjon.

15. STATISTIKK

Maskinstatistikk er nyttig når man kontakter kundeservice. Gjør som følger:

- Åpne menyen ved å trykke samtidig på tastene x1 (B2) og  (B6) i 3 sekunder.
- Vri på bryteren (B7) for å velge drikken  "Espresso Cool".
- Trykk på  (B5).
- Når man befinner seg i innstillingsmenyen velger man ønsket data ved å vri valgryteren i henhold til illustrasjonene i følgende tabell:

Bryterposisjon	Teller
Cold Brew 	Totale antall avkalkinger
Espresso 	Totale antall varme drikker
Espresso Cool 	Totale antall kalde drikker

- Lampene x1, x2, OK,  og  viser antall operasjoner:

Lamper på kontrollpanel	Drikke-teller	Avkal-kingsteller
    	inntil 100	Inntil 1
    	mellom 100 og 1000	Mellom 2 og 10
    	Mellom 1000 og 3000	Mellom 10 og 30
    	Mellom 3000 og 6000	Mellom 30 og 60
    	Mellom 6000 og 11000	Mellom 60 og 110
    	Mer enn 11000	Mer enn 110

- Apparatet vil automatisk forlate innstillingsmenyen etter 30 sekunder inaktivitet.

16. TEKNISKE EGENSKAPER

Spenning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	1550W
Trykk:	1,9 MPa (19 bar)
Maks. kapasitet vanntank:	2 l
Dimensjoner LxDxH:	369x380x445 mm
Vekt: 13,2 kg	
Max. kapasitet bønnebeholder:	250 g

De'Longhi forbeholder seg retten til å endre produktenes tekniske og estetiske egenskaper på et hvilket som helst tidspunkt, uten at dette har effekt på produktenes funksjonalitet og kvalitet.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125