
EC9555

La Specialista

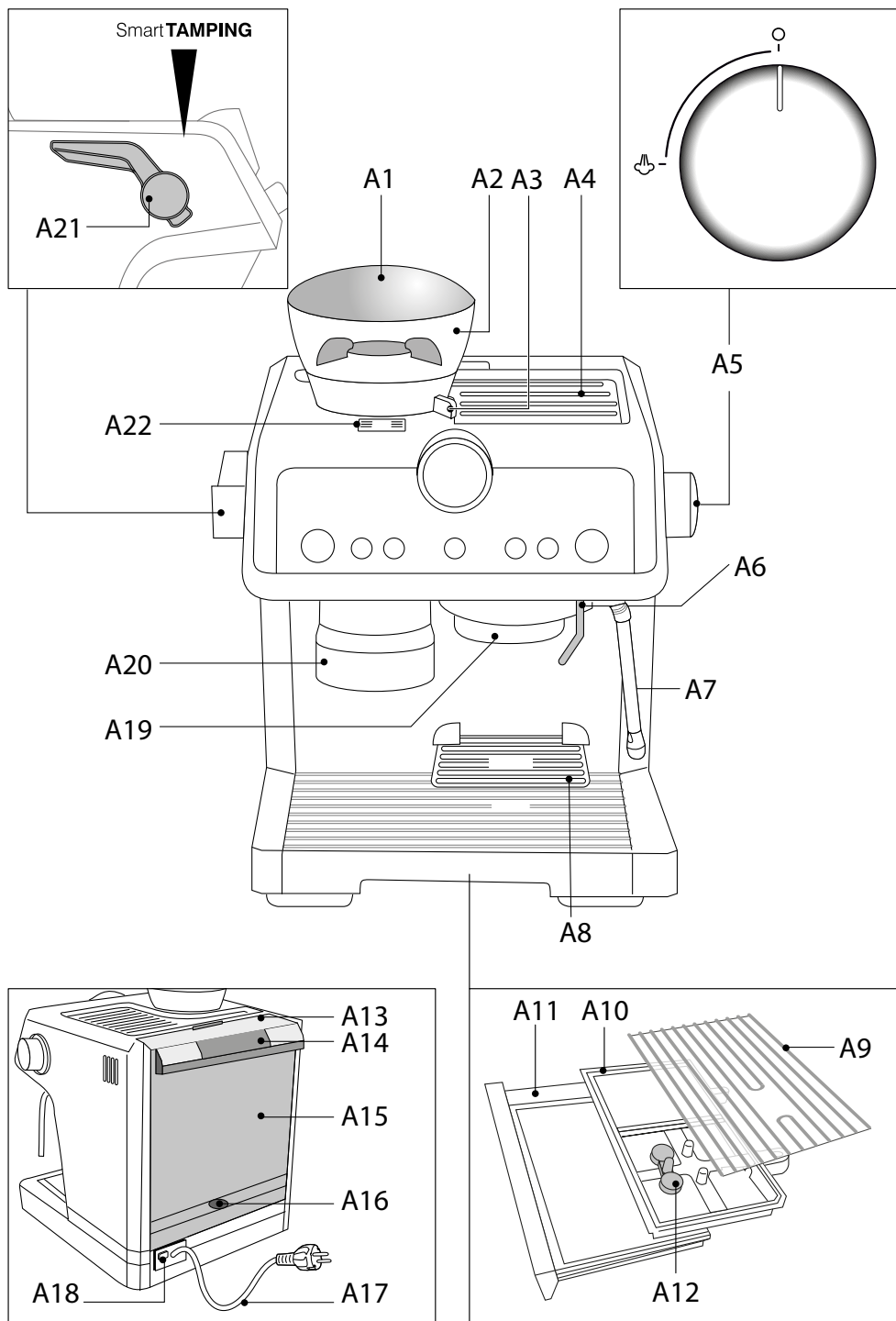
OPERA

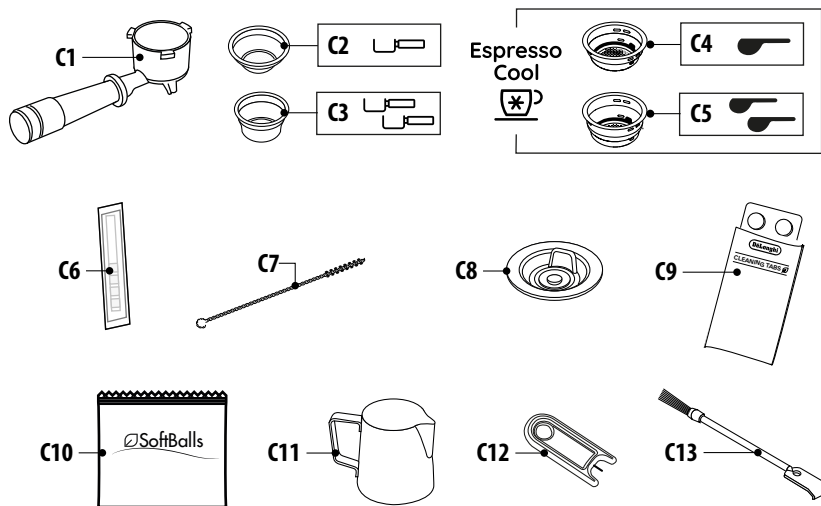
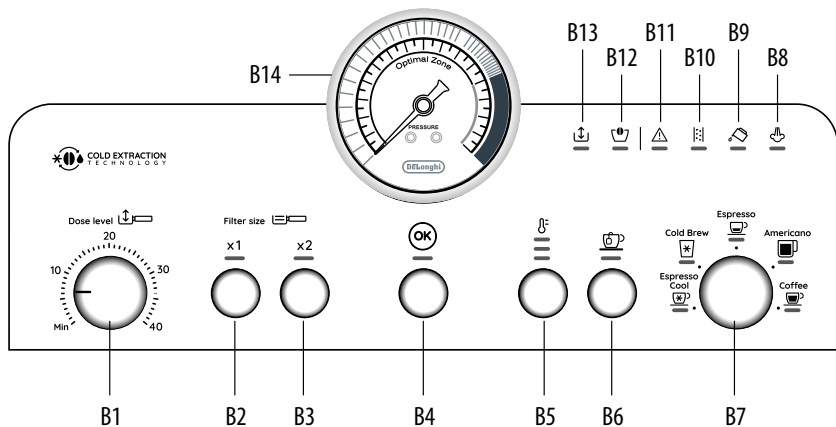
KAFFEMASKIN

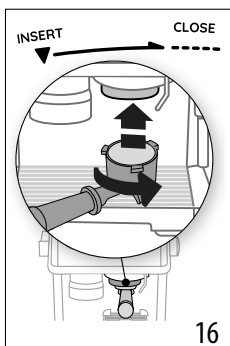
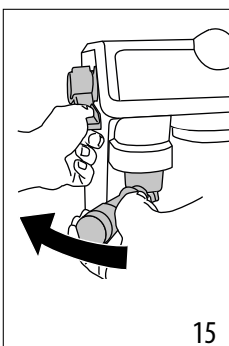
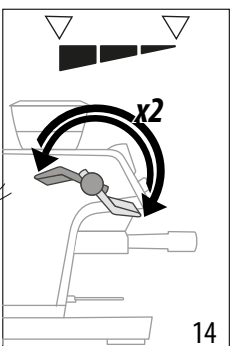
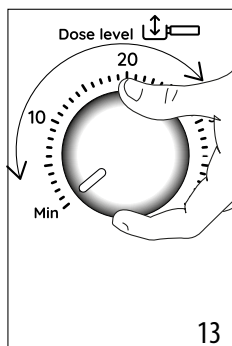
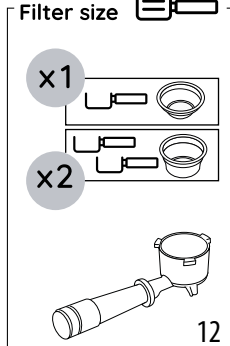
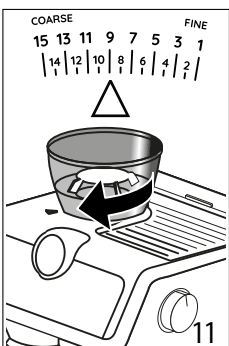
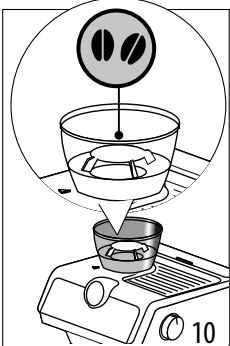
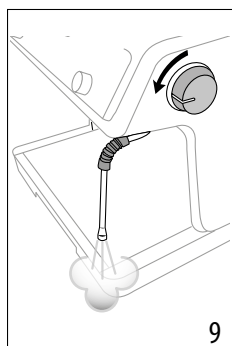
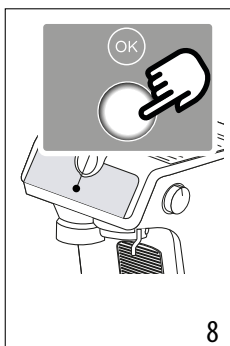
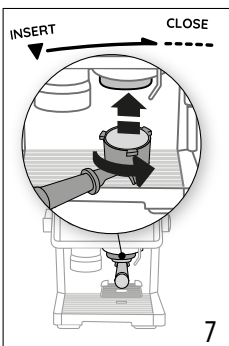
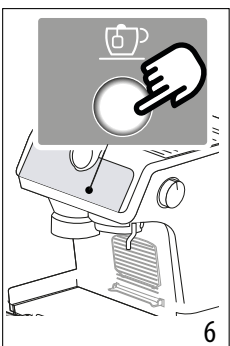
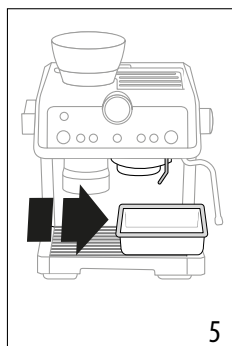
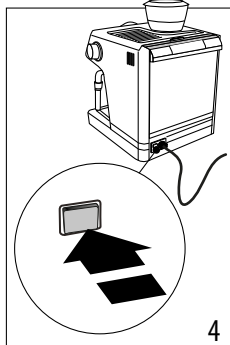
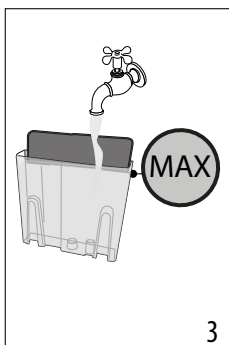
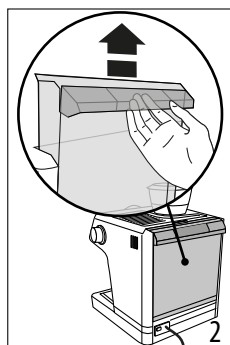
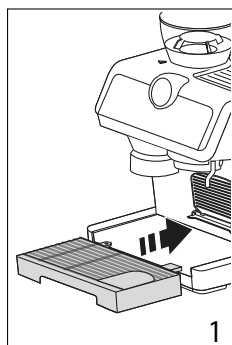
Bruksanvisningar

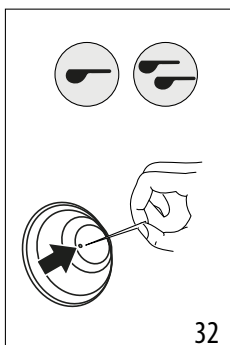
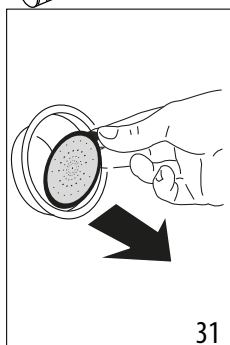
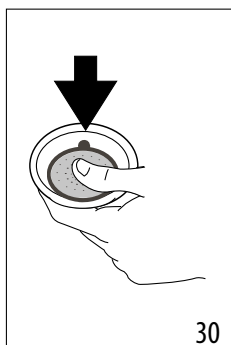
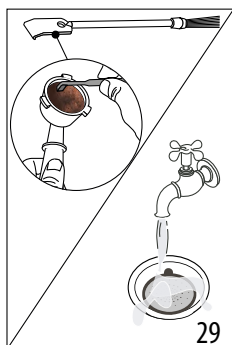
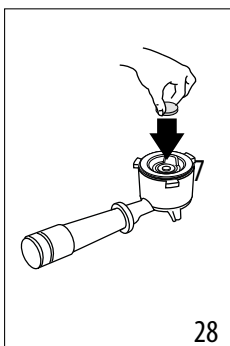
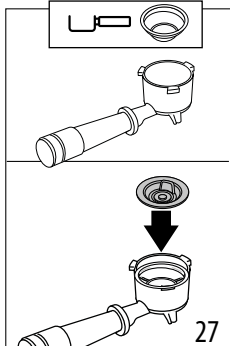
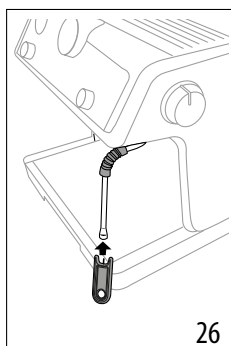
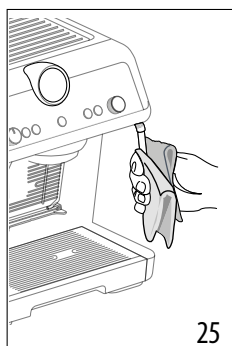
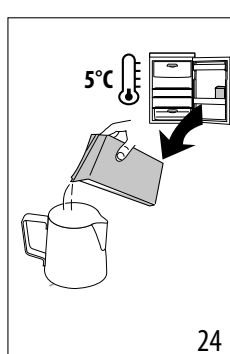
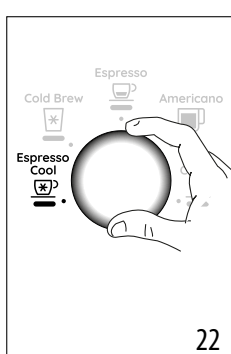
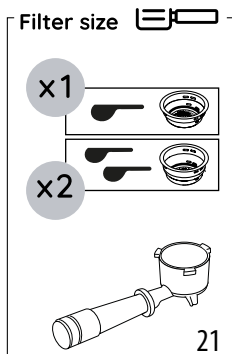
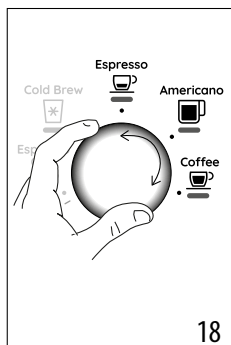
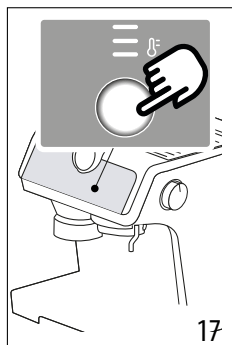


De'Longhi









Innan du använder apparaten, läs alltid broschyren med säkerhetsvarningarna.

1. BESKRIVNING

1.1 Beskrivning av apparaten - A

- A1. Lock för behållaren för kaffeböner
- A2. Behållare för kaffeböner
- A3. Valratt för malningsgraden (från fin till grov)
- A4. Koppbricka
- A5. Ångknapp
- A6. Dispenser varmvatten
- A7. Ångrör
- A8. Galler koppbricka för espresso
- A9. Galler koppbricka för glas eller mugg
- A10. Droppkarets galler
- A11. Droppkar
- A12. Vattennivåvisare för droppkaret
- A13. Lock vattentank
- A14. Handtag för utdragning av vattenbehållaren
- A15. Vattentank
- A16. Utrymmer för avhärdsningsfilter
- A17. Matningskabel
- A18. Huvudströmbrytare (PÅ/AV)
- A19. Kaffedispenser
- A20. Utgång kaffekvarn (Tamping station)
- A21. Spak press
- A22. Lucka för att komma åt kaffekvarnens glidbana

1.2 Beskrivning av manöverpanelen - B

- B1. Justeringsratt för mängden malet kaffe
- B2. Knapp "X1": för att använda filtret för 1 kaffe
- B3. Knapp "X2": för att använda filtret för 2 kaffe
- B4. Knapp "OK": för att dispensera drycken/för att bekräfta/för att slå på maskinen efter standby
vit färg: dispensering av varma drycker
blå färg: dispensering av kalla drycker
- B5. Knapp "kaffetemperatur"
- B6. Knapp "dispensering av varmt vatten"
- B7. Ratt för val av drycker:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
- B8. Indikationslampa "dispensering av ånga"
- B9. Varningslampa "vatten saknas"
- B10. Varningslampa för "avkalkning"
- B11. Orange färg: rengöring av kaffedispenser
röd färg: allmänt larm
- B12. Indikationslampa: "behållare för kaffeböner"
- B13. Indikationslampa "igensättningskydd"
- B14. Manometer

1.3 Beskrivning av tillbehören - C

- C1. Filterhållare
- C2. Filter 1 kopp
- C3. Filter 2 koppar

Dedicerade filter för **Espresso Cool** :

- C4. Filter 1 kopp
- C5. Filter 2 koppar
- C6. Reaktionssticka "Total Hardness Test"
- C7. Borste
- C8. Tillbehör rengöring av kaffedispenser
- C9. Rengöringspastiller: pastiller för rengöring av kaffedispensern
- C10. Softballs
- C11. Mjölkkanna
- C12. Rengöringsnål för ångrör

1.4 Rengöringstillbehör ingår inte, rekommenderas av tillverkaren

För ytterligare informationer, besök www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Rengöringsmedel**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Avkalkningsmedel**

2. FÖRBEREDELSE AV APPARATEN

Diska samtliga tillbehör, med ljummet vatten och diskmedel för tallrikar och fortsätt sedan så här:

1. För in droppkaret (A11) komplett med koppbrickans galler (A9) och droppkarets galler (A10) (fig. 1);
2. Dra ur vattentanken (A15) (fig. 2) och fyll med färskt och rent vatten, se till att texten MAX inte övertäcks (fig. 3).
3. För sedan in tanken.

Varning: Sätt aldrig apparaten i drift utan vatten i behållaren eller om behållare saknas.

Obs: Vi rekommenderar att så snart som möjligt personalisera vattnets hårdhet, enligt proceduren som beskrivs kapitlet "7. Inställningsmeny".

3. FÖRSTA IDRIFTTAGNINGEN AV MASKINEN

1. För in kontakten i uttaget. Tryck in huvudströmbrytaren (A18) (fig. 4).
2. Placera en behållare med minimum kapacitet på 100 ml, under dispensern för varmt vatten (i höjd med kaffedispensern (A19)) (fig. 5);
3. Tryck in knappen  i höjd med indikationslampan (fig. 6): dispenseringen startar och avbryts automatiskt. Töm behållaren.

Innan du börjar använda maskinen, är det nödvändigt att skölja maskinens interna kretsar. Gör så här:

4. Haka fast filterhållarenheten (C1) komplett med filter vid maskinen: för korrekt fasthakning, rikta in handtaget på filterhållaren med "INSERT" (fig. 7) och vrid greppet mot höger, tills det är inriktat med läget "CLOSE";
5. Placera en behållare under filterkoppen och ångröret (A7);
6. Tryck in knappen OK (B4) (fig. 8): dispenseringen startar;
7. Vid avslutad dispensering, vrid ångvredet (A5) (fig. 9) och dispensera ånga i några sekunder för att skölja ångkretsen: för en optimal dispensering, rekommenderas det att upprepa denna procedur 3 eller 4 gånger.

Maskinen är nu klar för användning.

Obs: sköljningen av de interna kretsarna rekommenderas även om apparaten inte används under en längre tid.

Vid den första användningen är det nödvändigt att bereda 4-5 kaffe innan maskinen börjar ge ett tillfredsställande resultat: var särskilt uppmärksam på mängden malet kaffe i filtret ((C2) eller (C3)) (se instruktionerna i avsnitt "4.1 Fas 1 - Malning").

Fortsätt enligt beskrivningen i kapitel "Den perfekta dosen".

4. BEREDNING AV KAFFE

Sköljning av filtret och filterhållaren

För att garantera rengöringen och korrekt temperatur av hela kaffekretsen:

- innan du förbereder dosen ("4.1 Fas 1 - Malning" och "4.2 Fas 2 - Pressning"), haka fast filterhållaren på kaffedispensern (fig. 7);
- tryck in knappen OK (B4): apparaten dispenserar vatten (varmt eller kallt beroende på vald dryck).
- därefter, för att garantera ett utmärkt resultat i koppen, torka filtret och filterhållaren med en trasa innan du förbereder dosen.

Sköljning av glaset eller koppen

I händelse av tillredning av en varm dryck, för att garantera optimal kaffetemperatur:

- placera koppen/glaset under varmvattendispensern (A6);
- utför en sköljning genom att trycka in knappen (☞) (B6);
- avbryt dispenseringen genom att på nytt trycka i knappen (☞) ;
- därefter, för att garantera optimalt resultat i koppen, töm och torka glaset/koppen före beredningen av dosen.

4.1 Fas 1 - Malning

1. Häll bönorna i behållaren (A2) (fig. 10). Det rekommenderas att hälla i endast bönorna som krävs för beredningen: på detta sättet använder du alltid färskt kaffe;
2. Normalt kräver de mörkare rostningarna en grovare malning, medan de ljusa rostningarna kräver en finare malning. När du använder kaffe i bönor för första gången, börja med fabriksinställningen 9 (fig. 11) och försäkra dig att du har rätt dos (se "Den perfekta dosen"). Tillred en espresso, och förbered dig att anpassa den beroende på resultatet. Alltför

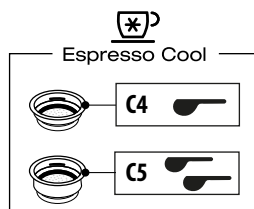
extraherat kaffe (alltför långsam dispensering) kräver en grovare malning. Lite extraherat kaffe (alltför snabb dispensering) kräver en finare malning.

Obs: Malningsgraden mellan 5 och 11 rekommenderas för största delen av kaffe. Resultatet av malningen med val mellan 1 och 4 är mycket fin, att använda med mycket speciellt kaffe (lättrostat).

3. För in ett av kaffefiltren (C2) eller (C3) i filterhållaren (C1) (fig. 12).

Obs:

För tillredning av ☞ Espresso Cool, använd de dedikerade filtren för denna dryck (se par. "4.5 Fas 3 - Dispensering Espresso Cool").

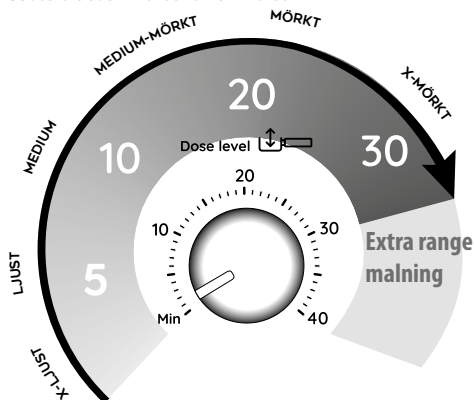


4. Justera vredet för mängden (B1) med utgång från minumläget (fig. 13).

Se avsnittet "Justera dosen malet kaffe i filtret" för ytterligare indikationer.

5. Haka fast filterhållaren vid kaffekvarnens utgång (A20) och rikta in den med texten INSERT: vrid sedan filterkoppen åt höger.
6. Om du använder ett filter för 1 kopp (C2) eller (C4), tryck in knappen X1 (B2). Om du använder ett filter för 2 koppar (C3) eller (C5), tryck in knappen X2 (B3): detta val avgör även mängden dispenserad espresso. Malningen startar och avbryts automatiskt.

Justera dosen malet kaffe i filtret



Varje typ av bön ger ett annorlunda resultat vid malningen och därför kräver justeringen av dosen i början av malningen stor omsorg.

Denna illustration ger indikationer om hur man justerar dosen, på grundval av färgen på rostningen: de ska anses vara en utgångspunkt men kan skifta beroende på sammansättningen av kaffebönorna.

1. Ställ in dosen på minimumläge.
2. Med referens till rostningsfärgen på ditt kaffe, vrid vredet långsamt.

4.2 Fas 2 - Pressning

1. Efter malningen, sänk presspaken (A21) till gränsläget (avlägsna inte filterhållaren) (fig. 14). För ett perfekt resultat, upprepa 2 gånger och för alltid tillbaka spaken till ursprungsläget.
2. Håll spaken nedtryckt till gränsläget under avlägsnandet av filterhållaren (fig. 15). För sedan tillbaka spaken till utgångsläget.
3. När du kontrollerat att kaffedosen är korrekt (se "Den perfekta dosen"), haka fast filterhållaren på kaffedispensern (A19) (fig. 16).

Obs:

- Om efter pressningen, kaffe finns kvar längs filtrets kanter, påverkar detta absolut inte kvaliteten av extraktionen och således slutresultatet.
- Dra ut filterkoppen med pressens spak fortfarande sänkt för att erhålla en blank yta av kaffedosen.

Den "perfekta dosen"

- Kaffefiltren har en invändig referens för att identifiera den perfekta dosen.



den perfekta dosen motsvarar den upphöjda linjen;

- Försäkra dig att kaffet är vid nivå efter pressningen. Set kan vara nödvändigt att justera vredet (B1) flera gånger innan du uppnår den perfekta dosen.
- Om kaffet är över-eller underutvunnet och dosen är inom den perfekta dosen, justera malningsgraden till mera finmalet eller grovmalet (se "4. Beredning av kaffe"). Om kaffet är överutvunnet (alltför långsam dispensering), måste malningsgraden vara grövre. Om kaffet är underutvunnet (alltför snabb dispensering) måste malningsgraden vara finare.

Pressa det redan malna kaffet

För att bereda kaffe med redan malet pulverkaffe:

1. håll kaffet i filtret;

2. haka fast filterhållaren vid kaffekvarnens utgång;
3. med filterhållaren fasthakad, sänk presspaken (A21) till gränsläget;
4. ta bort filterhållaren;
5. tryck in knappen som motsvarar antalet koppar att förbereda (x1 eller x2).

4.3 Fas 3 - Dispensering av varma drycker

1. Välj temperaturen (fig. 17) (se "Temperaturen för att bereda de varma dryckerna").
2. Välj önskad dryck (fig. 18). Om drycken har programmerats (se kapitel "6. Programmera dryckernas mängd"), blinkar indikationslampan för drycken kort.
3. Tryck in OK (B4) för att starta dispenseringen (fig. 8) (för-bryggning och bryggning). Kaffedispenseringen avbryts automatiskt.

Temperaturen för att bereda de varma dryckerna

Vattentemperaturen kontrolleras under hela tillagningsprocessen för att garantera stabiliteten i extraheringsfasen. Specialista Prestigio erbjuder 3 bryggningstemperaturer* som motsvarar ett område mellan 92°C och i 96°C.

Beroende på bönnas typ och rostning, rekommenderar vi olika temperatur: Robusta bönor kräver en låg temperatur; Arabica bönor en hög temperatur. Detsamma gäller för bönor med mörkrostning eller för just malna bönor.

Temperaturnivå	Motsvarande indikationslampa	Rostningsnivå
MIN		Mörkt
MED		Medium-mörkt
MAX		Ljus - medium

- * Denna temperaturen hänvisar till vattnet i thermoblock. Den är således annorlunda än temperaturen i koppen eller temperaturen som uppmäts när drycken kommer ut från filterhållarens dispensrar.

4.4 Fas 3 - Dispensering Cold Brew

- Välj Cold Brew (fig. 19): indikationslampan OK (B6) blir blå för att ange att en kall dryck har valts.

4. Håll 1 eller 2 isbitar i ett glas (fig. 20).
5. Tryck in OK för att starta dispenseringen. Dispenseringen avbryts automatiskt.

Obs:

- Manometern roterar inte på de övre positionerna: för denna beredning finns nämligen inget tryck.
- **Cold Extraction Technology:** för att erhålla utmärkta resultat vid tillredning av Cold Brew drycker, fyll tanken med färskt dricksvatten.

4.5 Fas 3 - Dispensering Espresso Cool

För tillredning av Espresso Cool, använd de dedikerade filtren (C4) eller (C5) för denna dryck (fig. 21).

Förbered den "Perfekta dosen" enligt avsnitten "4.1 Fas 1 - Malning" och "Justera dosen malet kaffe i filtret".

Gör sedan så här:

1. Välj Espresso Cool (fig. 22): indikationslampan OK (B6) blir blå för att ange att en kall dryck har valts.
2. Håll 2 eller 3 isbitar i ett glas (fig. 23).
3. Tryck in OK för att starta dispenseringen. Dispenseringen avbryts automatiskt.

Obs:

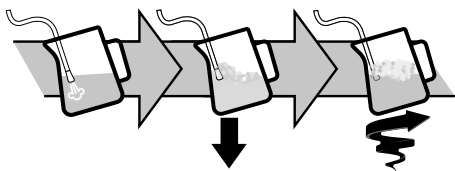
- **Cold Extraction Technology:** för att erhålla utmärkta resultat vid tillredning av Cold Brew drycker, fyll tanken med färskt dricksvatten.

5. FÖRBEREDELSE AV MJÖLKDRYCKER

5.1 Skumma mjölken

1. Håll (C11) färsk mjölk i kannan, vid kylskåpstemperatur. Mjölkvolyten ökar med 2 eller 3 gånger (fig. 24). För att få ett tjockare och jämnare skum, rekommenderas det att använda helmjolk vid kylskåpstemperatur (ungefär 5° C).

My LatteArt



2. För att skumma mjölken, placera ångröret (A7) på mjölktytan och öppna ångratten (A5): på så sätt blandas luften med mjölken och ångan.
3. Håll ångröret på ytan, med uppmärksamhet att inte fånga upp för mycket luft och skapa alltför stora bubblor.
4. Sänk ner ångröret under mjölktytan: på så sätt skapas en virvel. När önskad temperatur uppnåtts, stäng ångvredet

och vänta tills dispenseringen av ånga avbryts helt innan du avlägsnar mjölkkanan.

Bartendern rekommenderar:

- **Färsk mjölk är bäst.** Använd alltid färsk mjölk vid kylskåpstemperatur.
- För ett bättre resultat, rekommenderar vi att alltid förvara mjölkkanan i kylskåp.
- Helmjolk garanterar utmärkta resultat. Resultatet och skummets kvalitet skiftar beroende på om du använder komjolk eller vegetabiliska drycker.
- Efter att ha skummat mjölken, eliminera bubblorna genom att rotera mjölkkanan lätt.

Rengöring av ångröret:

1. Efter varje användning, avlägsna mjölkrester från ångröret med en duk (fig. 25). För en djup rengöring, rekommenderas det att använda Eco MultiClean: säkerställer hygienien genom att avlägsna proteiner och fetter från mjölken och kan användas för att rengöra hela maskinen.
2. Dispensera ånga några sekunder för att rengöra dispensern ordentligt (fig. 9).
3. Vänta tills dispensern svalnar för att bibehålla dispenserns prestanda i tiden, använd rengöringsnålen (C12) för att hålla hålet fritt (fig. 26).

6. PROGRAMMERA DRYCKERNAS MÄNGD

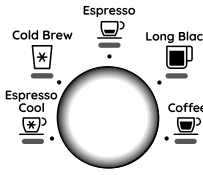
1. Förbered maskinen för att dispensera 1 eller 2 koppar av den önskade drycken, tills fasthakning av filterhållaren (C1) komplett med filter för 1 eller 2 koppar och förmalet kaffe.
2. Vrid vredet (B8) för att välja drycken att programmera
3. Tryck in "x1" (B2) eller "x2" (B3) i minst 3 sekunder till den relativa indikationslampan för den valda drycken börjar blinka för att bekräfta att du är i programmeringsläge. (För att lämna programmeringsläget utan ändringar, håll samma knapp intryckt eller vänta 30 sekunder).
4. Tryck in knappen OK (B6). Indikationslampan OK börjar blinka och maskinen startar dispenseringen.
5. När du uppnått önskad mängd, tryck på nytt in OK knappen: mängden är programmerad.

Obs:

- Du kan programmera dryckerna men inte dispenseringen av ånga och varmt vatten.
- Programmeringen ändrar mängden av dryckerna, men inte av det malna kaffet.
- När du väljer en programmerad dryck, blinkar den motsvarande indikationslampan kort.
- Maskinen lämnar automatiskt programmeringsläget efter 30 sekunders överksamhet.

Kafferecept	Fabriksinställd mängd	Programmerbar mängd
Cold Brew 	≈ 110 ml	från ≈ 90 till ≈ 130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	från ≈ 160 till ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	från ≈ 15 till ≈ 90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	från ≈ 30 till ≈ 180 ml
Americano 	≈ 120 ml	• espresso: från ≈ 15 till ≈ 90 ml • vatten: från ≈ 25 till ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	• espresso: från ≈ 30 till ≈ 180 ml • vatten: från ≈ 50 till ≈ 240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	från ≈ 30 till ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	från ≈ 60 till ≈ 110 ml
Coffee 	≈ 80 ml	≈ 50 till ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	från ≈ 120 till ≈ 240 ml

7. INSTÄLLNINGSMENY

1. Gå in i menyn:		
Tryck in samtidigt i 5 sekunder	x1	
2. Inställningar med val från vredet (B7)		
		
Motsvarande inställning	Vrid till	Justeringar
→		

Extra justering av malningen	Espresso 	 ➔ Range 1
		 ➔ Range 2
Vattnets hårdhet	Americano 	 ➔ mjukt
		 ➔ medium
		 ➔ hårt/mycket hårt
Auto avstängning	Coffee 	 ➔ 5 minuter
		 ➔ 1,5 timmar
		 ➔ 3 timmar
Statistik	Espresso Cool 	Användbar information för assistans (s avsn. "15. Statistics (Statistik)")
3. Spara de nya inställningarna genom att trycka in OK (B4)		

Obs: Maskinen lämnar automatiskt inställningsmenyn efter 30 sekunder av överksamhet.

7.1 Återställning till fabriksinställningarna

1. Gå in i menyn:		
Tryck in samtidigt i 5 sekunder	x1	
2. Återställning till fabriksvärden		
Håll intryckt knappen  tills indikationslampan OK blinkar	Tryck in OK för att gå tillbaka till klar för användning	

Indikationslampan OK (B6) blinkar kort för att bekräfta återställningen.

8. RENGÖRING AV APPARATEN

Varning!

- Använd inte lösningsmedel, abrasiva rengöringsmedel eller alkohol för rengöring av maskinen.
- Använd inte metallföremål för att avlägsna kalkavlagringar och kaffeavlagringar, eftersom dessa skulle kunna repa metall- och plastytorna.
- För perioder av stillastående över en vecka, rekommenderas det, före användning av maskinen, att utföra en sköljning.

Fara!

- Sänk aldrig ned maskinen i vatten, under rengöringen: det rör sig om en elektrisk apparat.
- Före varje rengöring av apparatens ytterdelar ska du stänga av maskinen, ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låta maskinen svalna.

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

8.1 Rengöring av kaffekvarnen

1. Rengör fasthåkningsområdet med penseln (C9) (fig. 29).
2. Rengör kaffekvarnens glidbana med penseln (fig. 30).

Effektiv malning

Kvarnarna är föremål för förslitning i tiden. Av denna anledning är det, med tiden, nödvändigt att vrida vredet (B4) mot högre nummer för att erhålla en perfekt dos. När du befinner dig vid justering mellan 30 och 40, är det dags att ställa in extra område av malning (se kapitel "7. Inställningsmeny" - "Extra justering av malningen").

När mängden malet kaffe minskar ytterligare, kontakta ett service center för att byta ut kvarnarna och justera sedan kaffekvarnen igen genom att gå in i inställningsmenyn och välja det första området för extra justering av malningen. Vrid sedan ratten för

justering av mängden (B4) till läge MIN och justera dosen som vid första användningen (se "Den perfekta dosen").

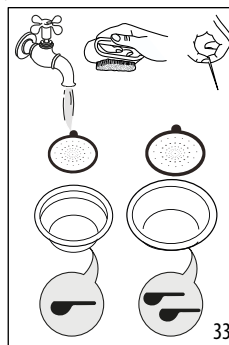
8.2 Rengöring av de dedicerade filtren för Espresso Cool

Dessa filter har designats för att optimera extraktionen av denna dryck. Rengör väl och ta bort eventuella kafferester för att bibehålla dess effektivitet.

1. Efter användning, skölj filtren noggrant (fig. 29) och tryck till det perforerade filtret väl så att det sätts in korrekt (fig. 30).

Om rengöringen inte är tillräcklig, och i alla fall minst en gång i månaden, fortsätt enligt:

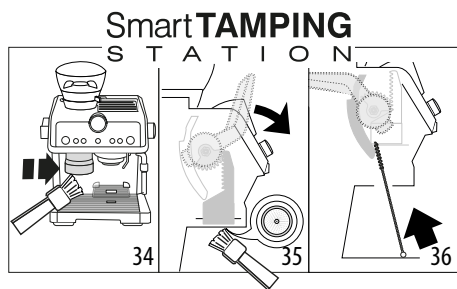
1. Ta bort det perforerade filtret genom att gripa det i filken (fig. 31).
2. Kontrollera att hålet på den nedre delen (se fig. 32) är fritt från rester.



3. Skölj filtren under rinnande vatten (fig. 33).
4. Försäkra dig att hålen inte är igensatta. Använd om nödvändigt en nål.
5. Torka av alla komponenterna med en trasa.
6. Sätt in det perforerade filtret igen och tryck det till botten (fig. 30).

8.3 Rengöring av "Smart tamping station"

1. Rengör fasthåkningsområdet med pensel (fig. 34).
2. Dra i spaken (A21) till ändläget och rengör pressen med en pensel (fig. 35), släpp sedan spaken.
3. Rengör med hjälp av skrapan (C7) glidbanan för kaffet (fig. 36).



9. VATTNETS HÅRDHET

Indikationslampan (B10) avkalkning, tänds efter en förhandsbestämd funktionstid, som beror på vattnets hårdhet. Det är möjligt att programmera maskinen beroende på vattnets verkliga hårdhetsgrad i de olika regionerna, och på så sätt göra proceduren för avkalkning mindre frekvent.

1. Ta ut den medföljande reaktionsstickan "TOTAL HARDNESS TEST" ur förpackningen (C6).
2. För in en sticka helt i ett glas vatten i ungefär en sekund.
3. Dra upp stickan ur vattnet och skaka den lätt.

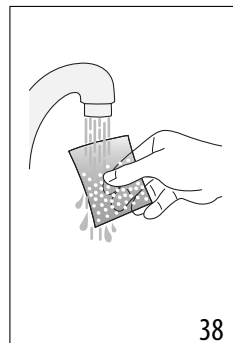
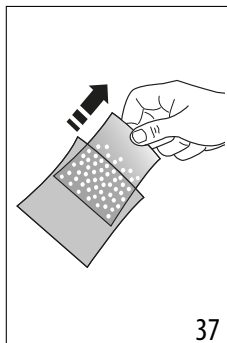
Testresultat Hårdhet	Vattnets	Knapp	Nivå
		x2	1 mjukt vatten
			2 medelhårt vatten
			3 hårt eller mycket hårt vatten

4. Ställ in apparaten, som anges i kapitlet "7. Inställningsmeny" "Vattnets hårdhet".

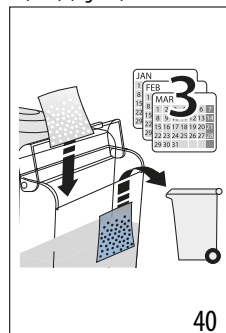
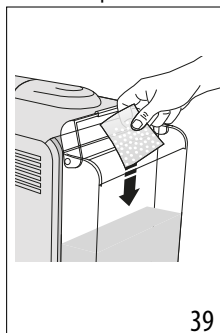
10. HUR MAN ANVÄNDER SOFTBALLS

Softballs (C10) är ett innovativt system som förlänger maskinens livstid, utan att förändra vattnets kvalitet och garanterar en dispenserering av krämnt och aromatiskt kaffe. För att optimera effektiviteten, lämna Softballs i vattnet hela natten före användningen.

1. Dar ut Softballs-paketet ur förpackningen (fig. 37).



2. Skölj Softballs-paketet med rinnande vatten (fig. 38).
3. Sänk ner påsen i vattentanken (A15) (fig. 39).



4. Byt ut Softballs-påsen var 3:e månad (fig. 40).

11. AVKALKNING

Varning!

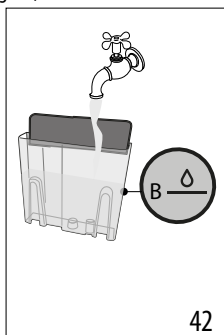
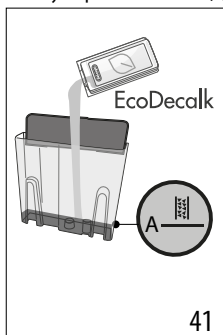
- Att utföra avkalkningen regelbundet säkerställer utmärkta resultat i tiden: när maskinen begär det, köp avkalkningsmedlet Ecodacalk på webbplatsen delonghi.com och utför avkalkningen.
- Vi rekommenderar att använda uteslutande avkalkningsmedel från De'Longhi. Användning av ej lämpliga avkalkningsmedel, liksom ej regelmässigt utförd avkalkning, kan medföra uppkomst av defekter, som inte täcks av tillverkarens garanti.
- Före användningen läs instruktionerna och etiketterna på avkalkningsmedlet, som återges på själva avkalkningsmedlets behållare.
- Avkalkningsmedlet kan skada de ömtåliga ytorna. Om produkten hålls ut oavsiktligt, torka upp omedelbart.

För att utföra avkalkningen

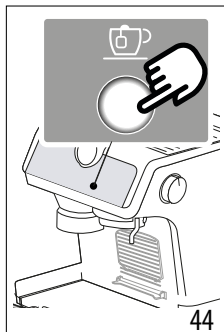
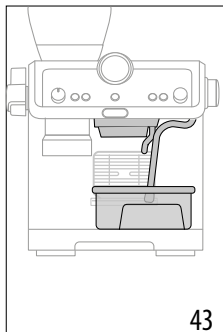
Avkalkningsmedel	Avkalkningsmedel De'Longhi
------------------	----------------------------

För att utföra avkalkningen	
Behållare	Kapacitet 2 liter
Tid	~20min

1. Det är dags att utföra avkalkningen när signallampen (B10) tänds. Det är möjligt att starta avkalkningen när som helst.
2. Dra ut och töm droppkaret (A11), och sätt sedan tillbaka det.
3. (OM NÄRVARANDE, TA UT AVHÄRDNINGSFILTRET OCH SOFTBALLS). Häll avkalkningsmedlet i vattentanken (A15) till nivån  **A** (motsvarande en förpackning på 100ml är tryckt på tankens insida) (fig. 41).



4. Tillsätt vatten tills nivån  **B** nås (fig. 42). För sedan in vattentanken i maskinen igen.

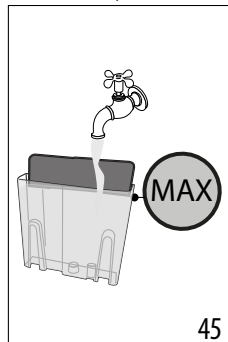


5. Försäkra dig att filterhållaren (C1) inte är fasthakad och placera en behållare under dispensarna för kaffe och varmt vatten, och under ångröret (A7) (fig. 43).
6. Håll intryckt knappen  (B6), tills indikationslampan  (B10) blinkar.
7. Tryck in knappen OK: den motsvarande indikationslampan blinkar.
8. Avkalkningsprogrammet startar och avkalkningsmedlet kommer ut från dispensarna. Avkalkningsprogrammet utför automatiskt en rad sköljningar med intervaller, för att avlägsna

kalkavlagringarna från kaffemaskinens inandöme tills behållaren töms.

Dispenseringen avbryts och indikationslampan OK blir blå. Det är således nödvändigt att utföra sköljningscykeln:

9. Töm behållaren som använts för att samla upp avkalkningsvätskan och sätt tillbaka den under dispensarna.
10. Dra ut vattentanken, töm den från eventuella rester av avkalkningsmedel, skölj den med rinnande vatten och fyll den med färskt vatten upp till MAX nivån (fig. 45). För sedan in tanken i dess utrymme.



11. Tryck in knappen OK: sköljningen startar.
12. När sköljningen har fullbordats, avbryts dispenseringen och apparaten är klar för användning.
13. Töm behållarna för uppsamling av sköljvattnet.
14. Dra ut och töm droppkaret och för sedan in det igen.
15. Dra ut och fyll tanken med färskt vatten och sätt sedan tillbaka den.
16. Indikationslampan OK blir vit. Maskinen är nu redo för användning.

Obs:

- Avkalkningscykeln kan startas när som helst (även om den relativa varningslampan ännu inte är tänd).
- Om avkalkningen skulle ha startats av misstag, tryck in knappen  i 10 sekunder, sköljningen kan inte avbrytas.
- Apparaten lämnar automatiskt avkalkningsläget efter 30 sekunders överksamhet.

12. RENGÖRING AV KAFFEDISPENSERN (A19)

När varningslampan  tänds (orange) (B11), är det nödvändigt att utföra rengöringen av kaffekretsen. För att utföra rengöringscykeln, använd cleaning tabs De'Longhi (C9). För ytterligare informationer, besök www.delonghi.com.

1. För in filtret för 1 kopp (C2) i filterhållaren (C1) (fig. 26).
2. För in rengöringsstillbehöret i filtret (C8) (fig. 27) och tryck till botten.
3. Placera rengöringspastillen på tillbehöret (fig. 28).
4. Fäst filterhållaren på kaffedispensern (A19).

5. Fyll vattentanken (A15). Försäkra dig att droppkaret (A11) är tomt.
 6. Håll intryckt knappen  (B5), tills indikationslampan  (B11) blinkar.
 7. Tryck OK (B4) för att starta rengöringen: indikationslampan OK blinkar för att ange att rengöringen pågår;
 8. När dispensereringen avbryts och indikationslampan OK tänds med blått ljus är det dags att utföra en sköljning.
 9. Ta bort rengöringstillbehöret och diska filterhållaren och filtret under rinnande vatten.
 10. Sätt tillbaka filterhållaren och utför en sköljning genom att trycka in knappen OK: vi rekommenderar att placera en tom behållare under filterbehållaren.
 11. När sköljningen fullbordats, är apparaten klar för användning.
 12. Avlägsna och töm droppkaret
- Obs:**
- Rengöringscykeln kan startas när som helst (även om den relativa varningslampan ännu inte är tänd).
 - Om rengöringen skulle ha startats av misstag, tryck in knappen  i 10 sekunder, sköljningen kan inte avbrytas.
 - Apparaten lämnar automatiskt rengöringscykeln efter 30 sekunder av överksamhet.

13. INDIKATIONS-LAMPORNAS BETYDELSE

INDIKATIONS-LAMPOR	INDIKATIONS-LAMPORNAS BETYDELSE	ÅTGÄRD
Alla indikationslamporna blinkar samtidigt	Påslagning av maskinen	Självd diagnos
 fast	Det är den första påslagningen av maskinen och det är nödvändigt att utföra påfyllningen av vattenkretsen	Utför vad som anges i kap. "3. Första idrifttagningen av maskinen"
 fast (vitt) • Indikationslampor x1 - x2: det är nödvändigt att välja antal koppar • Indikationslampa  : anger den valda kaffetemperaturen • Indikationslampa  : anger att maskinen är redo att dispensera varmt vatten • Indikationslampa varm dryck: anger den valda drycken	Maskinen är redo att dispensera varma drycker	Förbered maskinen och fortsätt med beredningen av drycken
 fast (blått) • Indikationslampor x1 - x2: det är nödvändigt att välja antal koppar • Indikationslampa  : anger att maskinen är redo att dispensera varmt vatten • Indikationslampa kall dryck: anger den valda drycken	Maskinen är klar för dispensering av kalla drycker	Förbered maskinen och fortsätt med beredningen av drycken
 fast	Behållaren för kaffebönor (A2) är tom	Fyll på behållaren för kaffebönor
→		

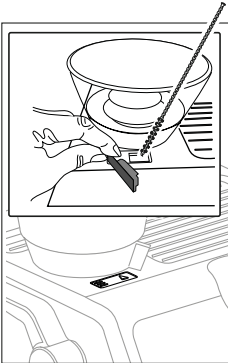
INDIKATIONSBLAMPOR	INDIKATIONSBLAMPORNAS BETYDELSE	ÅTGÄRD
 blinkande	Om du vill fortsätta med malningen, men behållaren för kaffeböror (A2) är tom	Fyll på behållaren för kaffeböror
 fast	Vattnet i tanken (A15) är inte tillräckligt eller så är inte kaffetanken ordentligt införd	Fyll på tanken eller dra ut och sätt tillbaka tanken korrekt
 blinkande	Du vill bereda en dryck men vattentanken (A15) är tom	Fyll vattenbehållaren
	Malningen är för fin och kaffet kommer därför ut för långsamt eller inte alls	Dra ut filterhållaren (C1), upprepa procedurerna för att bereda kaffet, med hänsyn till indikationerna i avs. "4. Beredning av kaffe" och "4.2 Fas 2 - Pressning"
	Kaffefiltret är igensatt	Skölj filtren med rinnande vatten
	Tanken (A15) är felaktigt införd och de relativa ventilerna är öppna	Tryck lätt på tanken så att ventilerna öppnas
	Kalk på hydraulkretsens insida	Utför avkalkning som i kap. "11. Avkalkning"
 fast (rött)	Allmänt larm	Kontakta ett servis center
 fast (orange)	Det är nödvändigt att utföra rengöringen av kaffedispensern	Se kap. "12. Rengöring av kaffedispensern (A19)"
 blinkande (orange) +  fast (vitt)	Maskinen är klar för rengöring av kaffedispensern	
 blinkande (orange) +  blinkande (vitt)	Rengöringen av kaffedispensern pågår	
 blinkande (orange) +  fast (blått)	Det är nödvändigt att fortsätta med kaffedispenseringen	
 blinkande (orange) +  blinkande (blått)	Sköljningen av kaffedispensern pågår	
 fast	Maskinen är klar att dispensera ånga	Maskinen har nått temperaturen för att dispensera ånga. För att gå vidare med dispenseringen från ångröret, vrid ångratten
→		

INDIKATIONSBLAMPOR	INDIKATIONSBLAMPORNAS BETYDELSE	ÅTGÄRD
 blinkande	Maskinen är påslagen med energibesparingsfunktion aktiverad. Ångratten (A5) är i dispenseringsläge	Indikationslampan blinkar för att ange att maskinen förbereder sig att dispensera ånga. Dispenseringen startar när ångkretsen nått temperaturen
	Maskinen är klar att dispensera ånga	Maskinen har nått temperaturen när indikationslampan lyser med fast ljus
	Maskinen dispenserar ånga	
 blinkande	Kaffekvarnens trätt är igensatt	Rengör som anges i avs. "8.3 Rengöring av "Smart tamping station"". Om problemet kvarstår, kom åt trätten genom att öppna luckan (A22) och befria igensättningen med hjälp av skrapan (C7)
		Kontrollera att det använda kaffefiltret motsvarar det valda antalet koppar
		Minska kaffedosen genom att vrida vredet (B1)
 fast + x1 och x2 blinkande	Spaken (A21) inte i korrekt läge	Efter pressningen, för tillbaka spaken till ursprungsläge
 fast (rött)	Det är nödvändigt att utföra avkalkningen	Utför avkalkningen som anges i kap. "11. Avkalkning"
 blinkande (rött) +  fast (vitt)	Maskinen är klar för att utföra avkalkningen	Komplettera procedurerna som beskrivs i kap. "11. Avkalkning"
 blinkande (rött) +  blinkande (vitt)	Maskinen utför avkalkningen	
 blinkande (röd) +  fast (blått)	Det är nödvändigt att utföra sköljningen	
 blinkande (rött) +  blinkande (blått)	Apparaten utför avkalkningscykelns sköljning	

14. OM NÅGOT INTE FUNGERAR

FEL	ORSAK	LÖSNING
Det finns vatten i droppkaret (A11)	Det är en del av den normala funktionen av maskinens interna kretsar	Töm och rengör regelbundet droppkaret
Det kommer inget mer espressokaffe	För lite vatten i behållaren (A15)	Fyll behållaren
	Indikationslampan  (B6) är tänd för att ange att kaffekretsen eller ångkretsen är tom	Tryck in knappen som motsvarar varningslampan  för att fylla kretsen
	Kaffefiltret är igensatt	Skölj filtret under rinnande vatten. För de dedikerade filtren Espresso Cool, se "8.2 Rengöring av de dedicerade filtren för Espresso Cool"
	Behållaren (A15) är felaktigt isatt och ventilerna i botten är inte öppna	Tryck lätt på behållaren för att öppna ventilerna i botten
FEL	ORSAK	LÖSNING
Vid avslutad avkalkning kräver apparaten ytterligare en sköljning	Behållaren har inte fyllts till MAX-nivå eller sköljningen	Avkalkning Upprepa sköljningen (se kap. "11. Avkalkning")
Apparaten maler inte kaffe	Det finns ett främmande föremål inuti kaffekvarnen	Avkalkning Upprepa proceduren för att bereda kaffet, med hänsyn till indikationerna i avs. "4. Beredning av kaffe" och "4.2 Fas 2 - Pressning"
Filterhållaren hakar inte fast på apparaten	Det malna kaffet har inte pressats eller är överdrivet	Upprepa proceduren för att bereda kaffet, med hänsyn till indikationerna i avs. "4. Beredning av kaffe" och "4.2 Fas 2 - Pressning"
Om du önskar byta kaffesort		Avkalkning Upprepa proceduren för att bereda kaffet, med hänsyn till indikationerna i avs. "4. Beredning av kaffe" och "4.2 Fas 2 - Pressning"
Espressokaffet droppar från filterhållarens (C1) kanter istället för från hålen	Filterhållaren är dåligt införd	Håll filterhållaren korrekt och tryck den in helt
	Kaffedispenserns packning (A19) har förlorat elasticitet eller är smutsig	Byt ut kaffedispenserns packning hos ett service center
	Kaffefiltret är igensatt	Skölj filtret under rinnande vatten. För de dedikerade filtren Espresso Cool, se "8.2 Rengöring av de dedicerade filtren för Espresso Cool"
		Rengöring av de dedicerade filtren för Espresso Cool
Krämen på kaffet är ljus (kaffet rinner snabbt från munstycket)	Det är nödvändigt att se över apparatens inställningar	Dra ut filterhållaren, upprepa procedurerna för att bereda kaffet, med hänsyn till indikationerna i avs. "4. Beredning av kaffe" och "4.2 Fas 2 - Pressning"
Krämen på kaffet är mörk (kaffet rinner långsamt från pipen)	Det är nödvändigt att se över apparatens inställningar	Dra ut filterhållaren (C1), upprepa procedurerna för att bereda kaffet, med hänsyn till indikationerna i avs. "4. Beredning av kaffe" och "4.2 Fas 2 - Pressning"



FEL	ORSAK	LÖSNING
Efter malningen är kaffefiltret tomt Efter malningen är kaffepulvret i filtret för mycket	Kaffekvarnens glidbana är igentäppt	Utför rengöringen enligt avs. "8.3 Rengöring av "Smart tamping station"". Om felet kvarstår, kom åt glidbanan genom att öppna den därför avsedda luckan (A22) och befria den med användning av borsten 
Efter malningen uppnår inte kaffet i filtret den "perfekta dosen"	"Smart Tamping Station" behöver rengöras	Utför rengöringen enligt avs. "8.3 Rengöring av "Smart tamping station"", upprepa sedan malningen
	Det är nödvändigt att justera mängden malet kaffe	Justera mängden med det avsedda vredet (B1) genom att följa indikationerna i avs. "Den "perfekta dosen"". Om vredet redan är i läge max. gör som anges i kap. "7. Inställningsmeny" - "Extra justering av malningen"
	Ett filter för 2 koppar används	Kontrollera att indikationslampan 2X är tänd
	Kvarnarna slits med tiden	Kontakta ett servis center
Efter malningen finns det vatten på koppbrickan	Under proceduren för pressningen, har inte spaken förts tillbaka till ursprungsläget.	För att utföra pressningen korrekt: • Sänk spaken till gränsläget; • För tillbaka spaken till ursprungsläget; • Sänk spaken igen och nr spaken befinner sig vid gränsläget, dra ut filterhållaren: på detta sättet förblir dosen blank; • För tillbaka spaken till ursprungsläget.

15. STATISTICS (STATISTIK)

Maskinens statistik är användbar i händelse av ingrepp från teknisk assistans. Gör så här:

- Gå till menyn genom att samtidigt trycka in knapparna x1 (B2) och  (B6) i 3 sekunder;
- Vrid vredet (B7) för att välja  ”Espresso Cool”;
- Tryck in  (B5);
- När du kommit in i inställningsmenyn, välj önskade data genom att vrida valratten som visas i följande tabell:

Positionera ratten	Räkna
Cold Brew 	Total räkning av avkalkningarna
Espresso 	Total räkning av varma drycker
Espresso Cool 	Total räkning av kalla drycker

- Indikationslamporna x1 , x2, OK,  och  anger antalet procedurer:

Indikationslampor på manöverpanelen	Räkning av drycker	Räkning av avkalkningar
    	upp till 100	Upp till 1
    	mellan 100 och 1000	Mellan 2 och 10
    	Mellan 1000 och 3000	Mellan 10 och 30
    	Mellan 3000 och 6000	Mellan 30 och 60
    	Mellan 6000 och 11000	Mellan 60 och 110
    	Över 11000	Över 110

- Apparaten lämnar automatiskt inställningsmenyn efter 30 sekunders överksamhet.

16. TEKNISKA DATA

Spänning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Kraft:	1550W
Tryck:	1.9 MPa (19 bars)
Vattentankens volym:	2 l
Dimensioner LxDxH::	369x380x445 mm
Vikt: 13,2 kg	
Max kapacitet behållare för kaffeböner:	250 g

De’Longhi förbehåller sig rätten att när som helst ändra de tekniska och estetiska egenskaperna, med bibehållande av produkternas funktionsduglighet och kvalitet.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125