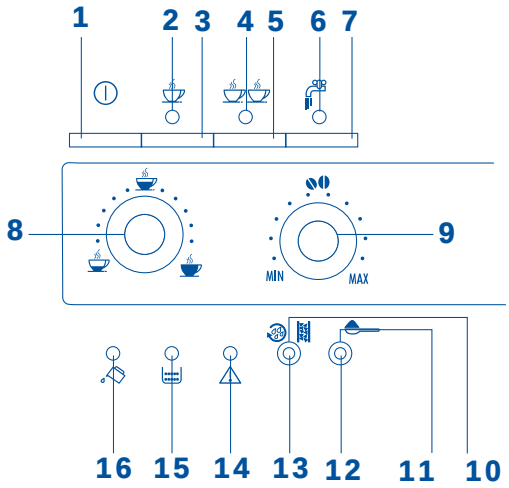
1 Beskrivning av maskinen …209
2 Säkerhetsanvisningar …210
3 Installation …210
4 Förberedelser …211
4.1 Påfyllning av vattenbehållaren … … … … … … … … … … … … … … …211
4.2 Påfyllning av behållaren för kaffebönor … … … … … … … … … … …211
4.3 Första igångsättningen … … … … … … … … … … … … … … … … …211
5 Tillagning av espresso (med kaffebönor) … … … … … … … … … … …212
6 Inställning av kaffekvarnen … … … … … … … … … … … … … … … …214
7 Tillagning av espresso med färdigmalet kaffe (i stället för kaffebönor) … … … …215
8 Utmatning av hett vatten … … … … … … … … … … … … … … … … …215
9 Tillagning av cappuccino (med ångfunktionen) … … … … … … … … …216
10 Rengöring och underhåll … … … … … … … … … … … … … … … … …217
10.1 Rengöring av maskinen … … … … … … … … … … … … … … … …218
10.2 Rengöring av infusionsanordningen … … … … … … … … … … …218
10.3 Avkalkning …219
10.4 Inställning av vattnets hårdhetsgrad … … … … … … … … … … …220
11 Vad kontrollamporna för normal drift betyder … … … … … … … … …221
12 Vad larmlamporna betyder och vad du ska göra när de lyser … … … … …222
13 Problem som du kan lösa utan att kontakta en serviceverkstad … … … … …223

1. BESKRIVNING AV MASKINEN (SE SIDAN 3)

A. Värmeplatta för koppar
B. Ångreglage
C. Ångrör
D. Cappuccinorör
E. Vattenbehållare (löstagbar)
F. Bricka för koppar
G. Droppskål (löstagbar)
H. Lucka
I. Utmatningsrör för kaffet som kan ställas in i höjdled
J. Kontrollpanel
K. Lock till behållaren för kaffebönor
L. Lock till behållaren för malet kaffe
M. Infusionsanordning
N. Elsladd
O. Cappuccinorör (löstagbart)
P. Munstycke till cappuccinoröret (löstagbart)
Q. Kaffemått
R. Löstagbar behållare för kaffesump
S. Vred för inställning av malningsgrad
T. Behållare för kaffebönor
U. Utrymme för kaffemåttet
V. Tratt för malet kaffe
Z. Rörlig låda



Kontrollpanel

1) På/av-knapp
2) Kontrollampa för 1 kopp och kaffetemperatur OK
3) Knapp för 1 kopp
4) Kontrollampa för 2 koppar och kaffetemperatur OK
5) Knapp för 2 koppar
6) Kontrollampa för hett vatten eller ånga
7) Knapp för hett vatten
8) Väljare för kaffemängd (liten, normal eller stor kopp)
9) Väljare för mängd malet kaffe (för att laga svagt, normalt eller starkt kaffe)
10) Sköljnings- och avkalkningsknapp
11) Knapp för färdigmalet kaffe (bortkoppling av kaffekvarnen)
12) Kontrollampa för färdigmalet kaffe (kaffekvarnen bortkopplad)
13) Larmlampa för kalk
14) Lampa för generellt larm
15) Kontrollampa som visar att behållaren för kaffesump är full eller inte är isatt
16) Kontrollampa som visar att det saknas vatten eller att vattenbehållaren inte är isatt

S

2 SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS FÖLJANDE ANVISNINGAR NOGGRANT OCH SPARA DEM!

- Denna maskin är konstruerad för "tillagning av kaffe" och "uppvärmning av drycker". Var försiktig så att du inte bränner dig på hett vatten eller ånga eller genom att använda espressomaskinen på ett felaktigt sätt.
- Denna espressomaskin får endast användas för hushållsbruk. All annan användning ska betraktas som felaktig och därmed farlig.
- Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella skador som uppstår till följd av felaktig, olämplig eller oförnuftig användning.
- Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella skador som uppstår till följd av felaktig, olämplig eller oförnuftig användning.
- Rör inte espressomaskinen om du har våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Låt inte barn eller omyndiga använda maskinen utan övervakning.
- Se till att barn inte leker med espressomaskinen.
- Om espressomaskinen uppvisar fel eller driftsstörningar bör du inte försöka laga den: stäng av den och dra ur stickproppen. Kontakta endast av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad för eventuella reparationer och begär att originalreservdelar används. I annat fall kan espressomaskinens säkerhet äventyras.

3 INSTALLATION

- Ta ut espressomaskinen ur förpackningen och kontrollera att den är hel. I tveksamma fall ska espressomaskinen inte användas. Vänd dig vid behov till fackman.
- Allt emballagematerial (plastpåsar, expanderad polystyren etc.) måste placeras utom räckhåll för barn, eftersom det kan ge upphov till skada.
- Placera espressomaskinen på en arbetsbänk långt från vattenkranar, diskhoar och värmekällor.
- **Se till att det finns ett fritt avstånd på cirka 5 cm på sidorna av och bakom espressomaskinen och på minst 20 cm ovanför den.**
- Installera aldrig espressomaskinen på en plats där temperaturen kan sjunka ned till eller under 0 °C (om vattnet fryser kan apparaten skadas).
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens märkplåt. Espressomaskinen får endast anslutas till eluttag som har en kapacitet på minst 10 A och är ordentligt jordat. Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella olyckor som inträffar till följd av att jordning saknas.
- Överlåt åt en elektriker att byta ut vägguttaget om det inte passar till espressomaskinens stickpropp.
- Du får inte själv byta ut espressomaskinens sladd, eftersom detta ingrepp kräver specialverktyg. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas eller behöver bytas ut. På så sätt undviker du att utsätta dig för risker.
- Ställ helst in vattnets hårdhetsgrad enligt anvisningarna i avsnitt 10.4 innan du börjar använda maskinen.

För att du ska lära dig att använda espressomaskinen på rätt sätt bör du noggrant följa nedanstående anvisningar steg för steg första gången du använder den.

4 FÖRBEREDELSER

4.1 PÅFYLLNING AV VATTENBEHÅLLAREN

- Ta loss vattenbehållaren (fig. 1), skölj den och fyll den med friskt vatten utan att överskrida markeringen MAX. När du tar loss behållaren ska cappuccinoröret alltid vara infällt mot mitten av maskinen, annars är det i vägen och det går inte att ta loss behållaren.
- Sätt tillbaka behållaren och tryck ned den så långt det går.

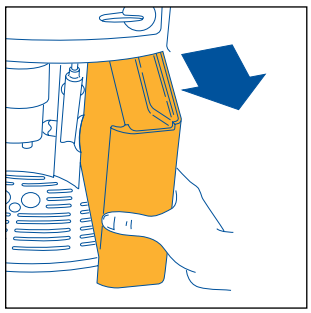


Fig.1

4.2 PÅFYLLNING AV BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR

- Öppna locket till behållaren för kaffebönor (fig. 2).
- Fyll behållaren med kaffebönor.
- Stäng locket.

VARNING: Häll aldrig färdigmalet kaffe, frystorkat kaffe, karamelliserade kaffebönor eller föremål som kan skada espressomaskinen i behållaren.

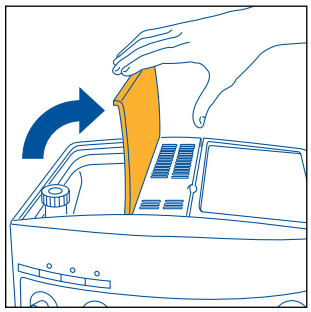


Fig.2

4.3 FÖRSTA IGÅNGSÄTTNINGEN

1. Se till att vattenbehållaren är fylld och att stickproppen sitter i eluttaget.
2. Vrid cappuccinoröret utåt och ställ en kopp under det (fig. 3). Sätt på maskinen genom att trycka på knappen ⏻ (fig. 4).
3. Vrid **OMEDELBART EFTER IGÅNGSÄTTNINGEN, INOM 30 SEKUNDER**, ångreglaget motsols så långt det går (fig. 5). Lite buller från maskinen är helt normalt.
4. Efter några sekunder börjar det komma ut vatten ur cappuccinoröret. Vrid ångreglaget medsols ett halvt varv (fig. 6) för att avbryta vattenutmatningen när koppen innehåller 30 cc.
5. Vänta tills de gröna kontrollamporna ☕ och ☕☕ slutar blinka och lyser med fast sken. När kontrollamporna blinkar värms maskinen upp. När de lyser med fast sken har espressomaskinen uppnått den idealiska temperaturen för tillagning av kaffe (se avsnitt 11 punkt 1 och 2).
   Strax innan kontrollamporna slutar blinka genomför maskinen en automatisk sköljning: lite varmt vatten kommer ut ur munstyckena och samlas upp i droppskålen.
   Fyll koppen med detta varma sköljvatten för att få varmare kaffe när du ska laga en liten kopp (mindre än 60 cc). Låt vattnet vara kvar i koppen en liten stund så att koppen värms upp och töm sedan ut det.
6. Espressomaskinen är nu klar att använda.

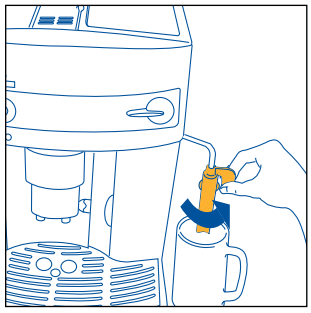


Fig.3

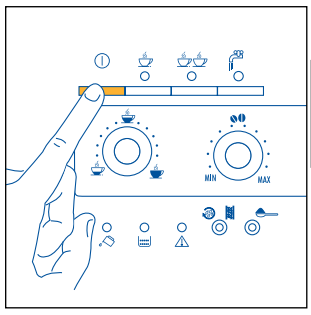


Fig.4

S

5 TILLAGNING AV KAFFE (MED KAFFEBÖNOR)

1) Kontrollera alltid att de gröna kontrollamporna och lyser med fast sken samt att behållaren för kaffebönor är påfylld innan du matar ut kaffet.
2) Ställ in önskad smak på kaffet med vredet till höger (fig. 7). Maskinen mal mer kaffebönor ju längre medsols du vrider det, och därmed blir kaffet också starkare. När maskinen är ny krävs det att du lagar några koppar för att hitta den inställning som ger dig en espresso med önskad smak. Om du vrider vredet för långt medsols blir utmatningen väldigt långsam (droppvis), framför allt när du lagar två koppar kaffe.
3) Ställ in önskad mängd kaffe med vredet till vänster (fig. 8). Ju längre medsols du vrider det, desto mer kaffe får du. När maskinen är ny krävs det att du lagar några koppar för att hitta den inställning som ger dig en espresso med önskad smak.
4) Ställ en kopp under munstyckena om du vill laga 1 kopp espresso (fig. 9) eller 2 koppar om du vill laga 2 koppar espresso (fig. 10). Sänk utmatningsröret så att munstyckena kommer så nära kopparna som möjligt för att få ett perfekt skum (fig. 11).
5) Tryck på knappen (fig. 12) om du ska laga en kopp espresso eller på knappen (fig. 13) om du ska laga 2 koppar. *Espressomaskinen mal nu bönorna, utför en kort för-infusion och matar sedan ut kaffet.*
   När den förinställda kaffemängden har uppnåtts avbryter maskinen automatiskt utmatningen och tömmer ut sumpen i behållaren för kaffesump.
6) Efter några sekunder, när båda de gröna kontrollamporna och åter lyser, kan du laga mer kaffe.
7) Slå av maskinen genom att trycka på knappen ⏻. *(innan den stängs av genomför maskinen en automatisk sköljning: lite varmt vatten kommer ut ur munstyckena och samlas upp i droppskålen • akta så du inte bränner dig). Om du inte stänger av maskinen med knappen ⏻ genomför den en kort sköljning och stängs sedan av automatiskt 3 timmar efter den senaste användningen*

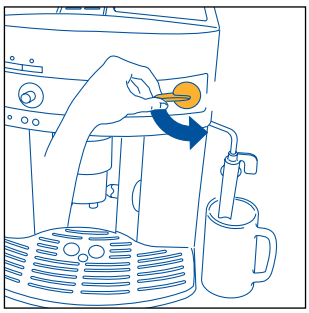


Fig.5

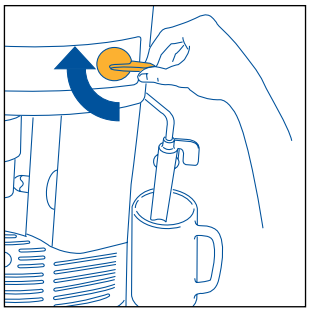


Fig.6

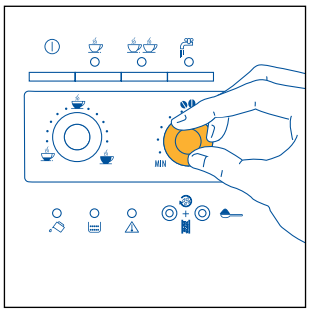


Fig.7

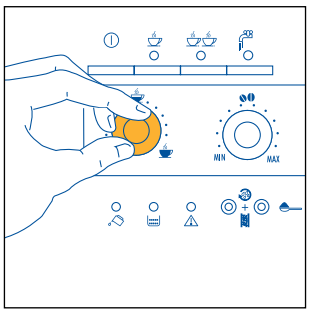


Fig.8

ANM 1: *Vrid vredet för inställning av malningsgrad (fig. 17) ett steg medsols om kaffet matas ut droppvis eller inte alls (se avsnitt 6). Vrid ett steg i taget tills du är nöjd med utmatningen.*

ANM 2: *Vrid det högra vredet (fig. 7) något medsols om kaffet matas ut för snabbt och du inte är nöjd med skummet. Det krävs att du lagar några koppar för att hitta den inställning som ger dig en espresso med önskad smak. Om du vrider vredet för långt medsols blir utmatningen väldigt långsam (droppvis), framför allt när du lagar två koppar kaffe. Vrid också vredet för inställning av malningsgrad ett steg motsols om du inte är nöjd med skummet efter att ha lagat några koppar (fig. 17). Se avsnitt 6.*

ANM 3: Så här får du varmare kaffe:

1) *Om du vill laga en liten kopp kaffe (mindre än 60 cc) strax efter att ha satt på maskinen kan du använda det varma sköljvattnet för att värma upp koppen (se tipset i avsnitt 4.3 punkt 5). Om det har gått mer än 2-3 minuter sedan du lagade kaffe senast måste du däremot värma upp infusionsanordningen genom att trycka*

på knappen (fig. 14). Låt vattnet rinna ner i droppskålen eller använd detta vatten för att fylla (och sedan tömma) den kopp som du ska använda till kaffet så att den värms upp.

***2)** Använd inte mycket tjocka koppar, eftersom de absorberar för mycket värme, åtminstone om de inte värms upp i förväg.*

***3)** Värm kopparna genom att spola dem med varmt vatten eller ställ dem på värmeplattan på locket i minst 20 minuter med maskinen påslagen.*

***ANM 4:** Du kan när som helst avbryta utmatningen genom att trycka på den av knapparna (fig. 12) och (fig. 13) som du tidigare tryckte på.*

***ANM 5:** Om du vill öka mängden kaffe i koppen när utmatningen är klar håller du den av knapparna (fig. 12) och (fig. 13) som du tidigare har tryckt på intryckt tills du erhåller önskad mängd (detta måste göras inom 3 sekunder efter det att kaffet har slutat matas ut).*

***ANM 6:** När larmlampan (se avsnitt 12 punkt 1) lyser med fast sken måste du fylla på vattenbehållaren för att kunna laga kaffe. Det går bara att ta loss vattenbehållaren när cappuccinoröret är infällt mot mitten av maskinen (det är normalt att det finns lite vatten kvar i behållaren när larmlampan tänds).*

ANM 7:** Maskinen räknar antalet kaffekoppar som har lagats. Efter 14 koppar kaffe (eller 7 dubbla koppar) tänds kontrollampan (avsnitt 12 punkt 3) för att varna för att behållaren för kaffesump är full och behöver tömmas och rengöras. Kontrollampan förblir tänd tills du rengör behållaren och det går inte att laga något kaffe. Öppna luckan framtill genom att dra i handtaget (fig. 15). Kontrollampan börjar blinka (se avsnitt 12 punkt 9). Ta loss droppskålen (fig. 16), töm och rengör den. Töm och rengör behållaren för kaffesump noggrant. Se till att du får bort alla rester som kan finnas på botten. Torka också bort eventuella kondensdroppar som har bildats inuti maskinen under droppskålen.* ***IOBS: När du tar loss droppskålen MÅSTE DU alltid tömma behållaren för kaffesump, även om den inte är full. Om du inte gör det kan det hända att sumpbehållaren fylls mer än väntat nästa gång du lagar kaffe och att maskinen täpps igen av sump.

***ANM 8:** Med tiden kan det hända att knivarna i kaffekvarnen slits så att kaffet blir mer grovmalet. Då matas det ut för snabbt och det bildas inget skum.*
För att råda bot på detta kan du ställa in en annan malningsgrad genom att vrida vredet för inställning av malningsgrad (fig. 17) ett steg motsols (se anvisningarna i avsnitt 6).

***ANM 9:** Om maskinen inte har använts under en längre tid måste du innan du tar den i bruk igen rengöra infusionsanordningen enligt anvisningarna i avsnitt 10.2*

***ANM 10:** Ta aldrig loss vattenbehållaren när maskinen håller på att mata ut kaffe. Om du gör det kan inte maskinen laga något kaffe och kontrollampan för vattenbrist börjar blinka. Om du sedan försöker laga en kopp kaffe till blir maskinen bullrig och producerar inget kaffe. För att starta om maskinen måste du då vrida ångreglaget motsols så långt det går och låta vattnet rinna ut genom cappuccinoröret i några sekunder.*

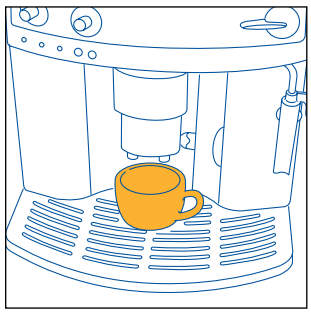


Fig.9

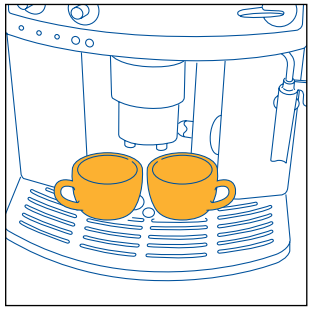


Fig.10

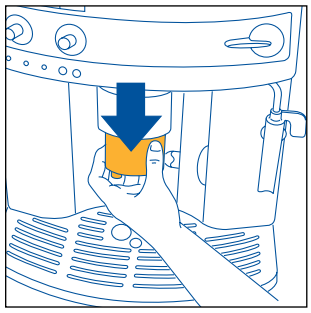


Fig.11

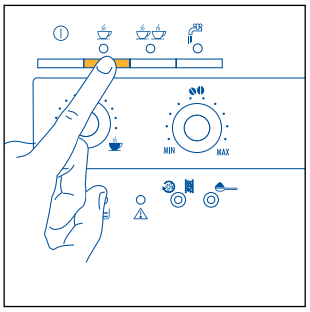


Fig.12

S

Första gången du använder maskinen måste du laga 4-5 koppar kaffe innan resultatet börjar blir bra.

Du behöver inte vända dig till en serviceverkstad så fort en larmlampa tänds: det går nästan alltid att lösa problemet med hjälp av instruktionerna i avsnitt 12 och 13. Om dessa inte hjälper eller om du vill ha mer information kan du ringa till vår kundtjänst på det nummer som står på det bifogade bladet, på sidan 2. Använd numret på garantibeviset om ditt land inte finns med i listan.

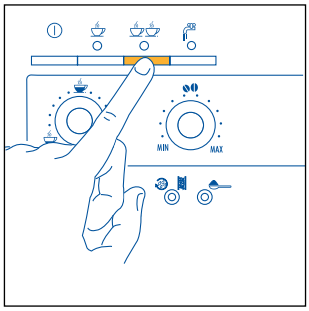


Fig.13

6 INSTÄLLNING AV KAFFEKVARNEN

Kaffekvarnen har förinställts i fabriken för att utmatningen av kaffet ska bli korrekt och behöver inte ställas in, åtminstone inte i början. När du har lagat de första kopparna kaffe måste du dock ändra inställningen med hjälp av vredet för inställning av malningsgrad, om utmatningen går för snabbt eller för långsamt (droppvis) (fig. 17).Om du vrider det ett steg medsols (motsvarande en siffra) matas kaffet ut snabbare (droppar inte).
Om du vrider det ett steg motsols matas kaffet ut långsammare och skummet blir bättre.
Den nya inställningen märks inte förrän du har lagat minst 2 koppar kaffe.
Använd bara vredet för inställning av malningsgrad när kaffekvarnen är i funktion.

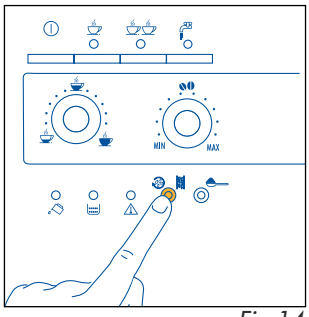


Fig.14

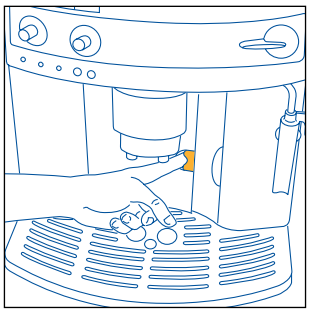
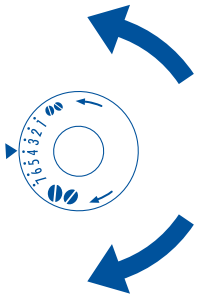


Fig.15



Vrid motsols (=mer finmalet kaffe) för en långsammare utmatning och ett bättre skum.

Vrid medsols (=mer grovmalet kaffe) för en snabbare utmatning (inte droppvis).

ANM 1: Espressomaskinen har testkörts med kaffe i fabriken, varför det är helt normalt att det kan finnas spår av kaffe i kvarnen.
Vi garanterar naturligtvis att maskinen är ny.

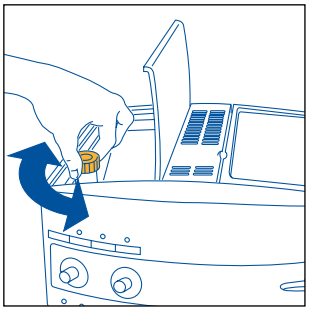


Fig.17

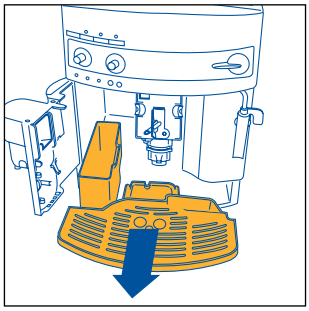


Fig.16

7 TILLAGNING AV ESPRESSO MED FÄRDIGMALET KAFFE (I STÄLLET FÖR KAFFEBÖNOR)

1. Tryck på knappen för färdigmalet kaffe (fig. 18). Kontrollampan i knappen tänds för att visa att denna funktion har valts och att kaffekvarnen är bortkopplad.
2. Öppna locket i mitten och häll i ett mått färdigmalet kaffe i tratten (fig. 19). Följ sedan anvisningarna i avsnitt 5.

OBS: Du kan laga 1 kopp i taget genom att trycka på knappen .

ANM 1: Häll aldrig i det färdigmalda kaffet när maskinen inte är på, för att undvika att det sprids inuti maskinen.

ANM 1: Häll aldrig i mer än 1 struket mått kaffe. I annat fall tillagar inte maskinen något kaffe och det malda kaffet smutsar ner maskinens inre, eller så matas kaffet ut droppvis.



ANM 3: Använd alltid det medföljande kaffemåttet för att dosera kaffet.

ANM 4: Häll endast färdigmalet kaffe som är avsett för espressomaskiner i tratten, inte kaffebönor, frystorkat kaffe eller andra material som kan skada maskinen.

ANM 5: Peta ner kaffet med en kniv om tratten har täppts till av för mycket kaffe (fig. 20) och ta sedan loss infusionsanordningen och rengör den och maskinen enligt anvisningarna i avsnitt 10.2 "Rengöring av infusionsanordningen".

3. Om du vill övergå till att laga kaffe med kaffebönor när utmatningen av kaffet är klar kan du stänga av tillagningen med färdigmalet kaffe genom att trycka på knappen en gång till (kontrollampan släcks och kaffekvarnen kopplas in igen).

8 SÅ HÄR FÅR DU HETT VATTEN

- Kontrollera alltid att de gröna kontrollamporna och lyser med fast sken.
- Vrid cappuccinoröret utåt (fig. 3).
- Placera en behållare under cappuccinoröret (fig. 3).
- Tryck på knappen (fig. 21). Kontrollampan tänds för att visa att denna funktion har valts.
- Vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (fig. 5): vattnet rinner ut ur cappuccinoröret och ner i behållaren.
- Vrid ångreglaget medsols (fig. 6) för att avbryta vattenutmatningen och sätt tillbaka cappuccinoröret i utgångsläget vid maskinens mitt.
- Tryck på knappen (fig. 21). (Mata inte ut hett vatten under längre tid än 2 minuter).

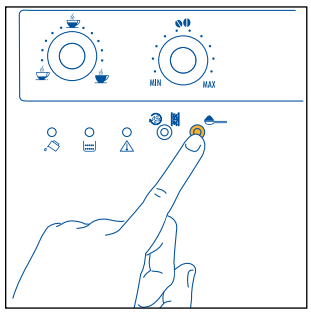


Fig.18

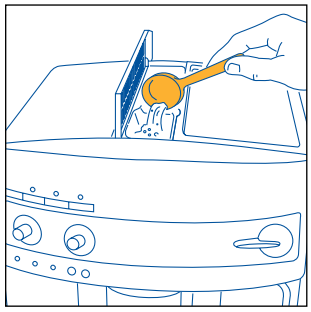


Fig.19

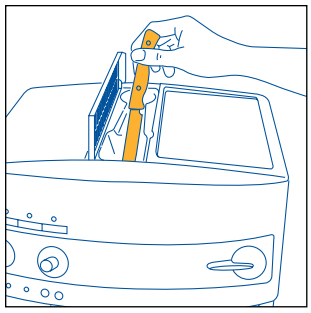


Fig.20

S

9 TILLAGNING AV CAPPUCCINO (MED ÅNGFUNKTIONEN)

- Vrid cappuccinoröret utåt (fig. 6).
- Placera en tom behållare under cappuccinoröret (fig. 3). Vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (kontrollampan börjar blinka, fig. 22). Mata ut vatten blandat med ånga i några sekunder tills bara ånga kommer ut.
- Avbryt sedan utmatningen genom att vrida reglaget medsols så långt det går (fig. 6).
- Töm behållaren och fyll den med cirka 100 gram mjölk för varje cappuccino som du ska laga. Tänk på att mjölkens volym kommer att bli 2 eller 3 gånger så stor när du väljer behållare. **Använd helst kylskåpskall lättmjölk.**
- Sänk ner cappuccinoröret i behållaren med mjölk (fig. 23). Se till att inte doppa ner cappuccinoröret längre än till markeringen (vid pilen i fig. 24). Vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (akta så att du inte bränner dig). Ur cappuccinoröret kommer det ånga som ger mjölken ett krämigt utseende och ökar dess volym. Doppa ner cappuccinoröret i mjölken och låt behållaren rotera med långsamma rörelser nedifrån och upp för att få ett fylligare skum. (Mata inte ut ånga under längre tid än 2 minuter).
- När önskad temperatur har uppnåtts avbryter du utmatningen av ånga genom att vrida reglaget medsols så långt det går (fig. 6).
- Laga espresso på det sätt som beskrivs i de föregående avsnitten och använd koppar som är tillräckligt stora för att rymma cappuccino. Fyll dem sedan med mjölkskummet. Cappuccinon är färdig: sockra efter behag och strö lite kakaopulver över mjölkskummet om så önskas.

  ANM 1: Det är viktigt att alltid rengöra cappuccinoröret efter användning. Gå till väga på följande sätt:
- Släpp ut lite vatten eller ånga under några sekunder genom att vrida ångreglaget motsols så långt det går (fig. 5).

  Detta medför att eventuell mjölk som finns kvar i ångröret töms ut.

  OBS: Av hygieniska skäl bör du alltid göra detta för att förhindra att det står kvar mjölk i cappuccinoröret.
- Vrid reglaget medsols så långt det går. Håll spaken på fästet stilla med ena handen och skruva med den andra loss cappuccinoröret genom att vrida det medsols och dra av det (fig. 25).

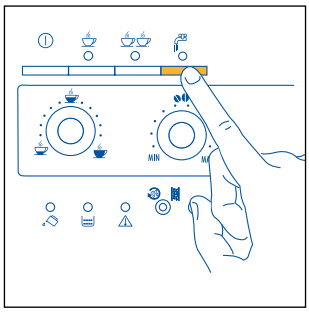


Fig.21

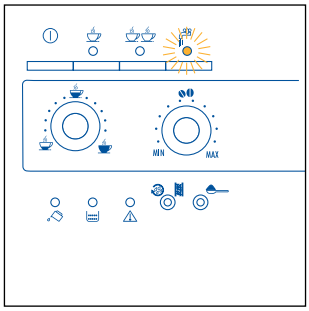
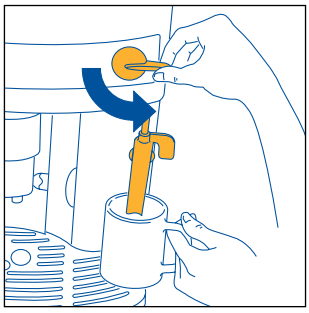
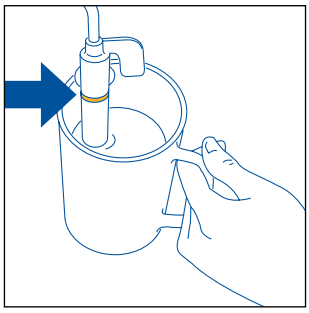


Fig.22


Fig.23


Fig.24

- Ta loss ångmunstycket från ångröret genom att dra det nedåt (fig. 26).
- Kontrollera att de två hålen vid pilarna i fig. 27 inte är tilltäppta. Rengör dem vid behov med hjälp av en nål.
- Sätt tillbaka ångmunstycket genom att föra in det i ångröret och vrida åt det ordentligt samtidigt som du trycker det uppåt.
- Sätt tillbaka cappuccinoröret genom att föra det uppåt och vrida det motsols.

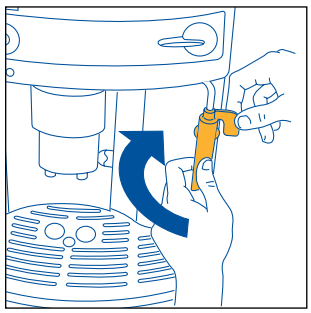


Fig.25

10 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan du utför någon form av rengöring måste du se till att maskinen är kall och att stickproppen är urdragen.
- Doppa aldrig ned maskinen i vatten: den är en elektrisk maskin.
- Använd inte lösningsmedel eller medel med slipverkan för rengöring av espressomaskinen.
  Det räcker med en fuktig och mjuk trasa.
- Maskinens komponenter får ALDRIG diskas i diskmaskin.

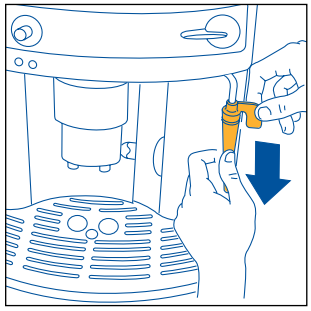


Fig.26

10.1 RENGÖRING AV MASKINEN

- Rengör behållaren för kaffesump (se avsnitt 5 anmärkning 7) varje gång som kontrollampan tänds (avsnitt 12 punkt 3).
- Vattenbehållaren bör också rengöras ofta.
- Droppskålen har en röd indikator som visar vattennivån. När denna börjar synas (några millimeter under droppskålen) behöver droppskålen tömmas och rengöras.
- Kontrollera med jämna mellanrum att utmatningshålen för kaffet inte är tilltäppta. Ta bort kafferester ur dem med en nål (fig. 28).

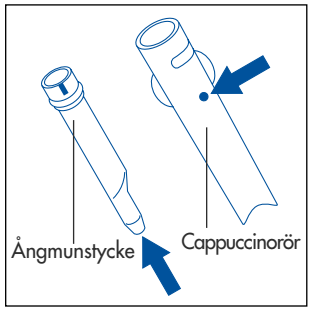


Fig.27

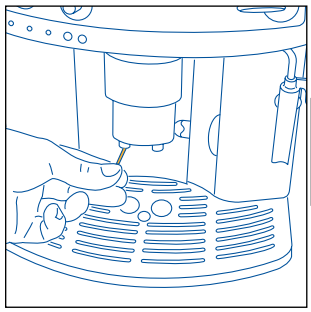


Fig.28

S

10.2 RENGÖRING AV INFUSIONSANORDNINGEN

Infusionsanordningen måste rengöras med jämna mellanrum för att undvika att den fylls med kaffeavlagringar (som kan orsaka driftsstörningar). Gå till väga enligt följande för att rengöra den:

- stäng av maskinen genom att trycka på knappen ⏻ (fig. 4), inte genom att dra ur stickproppen, **och vänta tills alla kontrollamporna har släckts**
- öppna luckan (fig. 15);
- ta loss droppskålen och behållaren för kaffesump (fig. 16) och diska dem;
- tryck in de två röda spärrarna på infusionsanordningen mot mitten (fig. 29) och dra den utåt

VARNING: DET GÅR BARA ATT TA LOSS INFUSIONSANORDNINGEN NÄR MASKINEN ÄR AVSTÄNGD. OM DU FÖRSÖKER TA LOSS DEN NÄR MASKINEN ÄR PÅ RISKERAR DU ATT SKADA MASKINEN ALLVARLIGT.

- skölj infusionsanordningen under rinnande vatten utan att använda diskmedel. **Diska aldrig infusionsanordningen i diskmaskin**;
- rengör maskinen noggrant invändigt. Skrapa bort kaffe som har fastnat inuti maskinen med en trä- eller plastgaffel (fig. 30) och avlägsna sedan alla rester med en dammsugare (fig. 31);
- Sätt tillbaka infusionsanordningen genom att föra på den på hållaren och tappen nedtill. **Tryck sedan med kraft på texten PUSH så att den klickar på plats.**

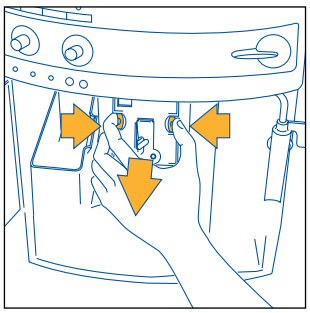


Fig.29

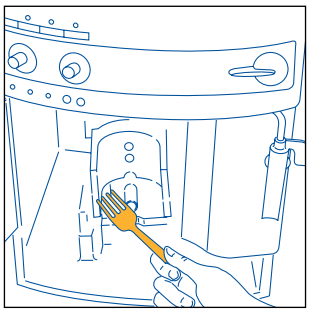


Fig.30

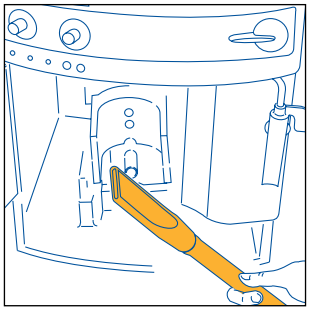
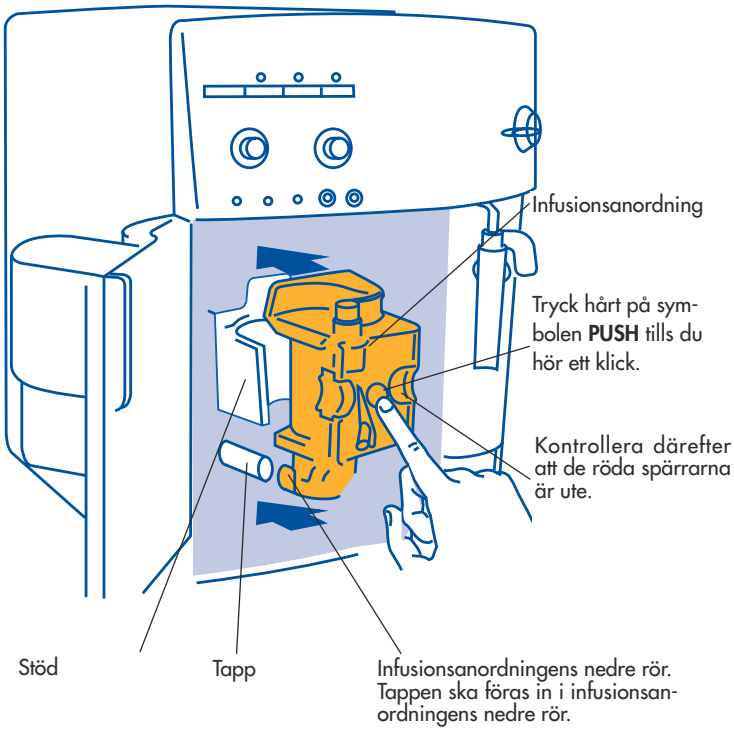
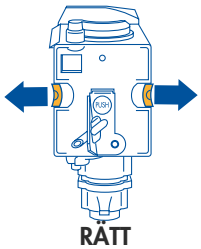


Fig.31

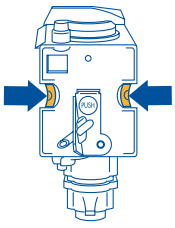


Kontrollera att de två röda spärrarna har slagit till och är ute, annars går det inte att stänga luckan.

De röda spärrarna är ute **PÅ RÄTT SÄTT**



RÄTT



FEL

De röda spärrarna är inte ute

ANM 1: Om du inte sätter i infusionsanordningen ordentligt så att du hör den klicka på plats och de röda spärrarna inte är helt ute går det inte att stänga luckan och därmed att starta maskinen (om du sätter på den blinkar kontrollampan , se avsnitt 12 punkt 9).

ANM 2: *Om det fortfarande är svårt att sätta i infusionsanordningen måste du få den att anta rätt storlek genom att samtidigt trycka hårt på dess nedre och övre ände (innan du sätter i den), som figur 32 visar.*

ANM 3: *Om du ändå inte lyckas sätta i infusionsanordningen kan du lämna den lös, stänga luckan, dra ur stickproppen och sätta i den igen). Vänta tills alla kontrollamporna har släckts och öppna sedan luckan och sätt tillbaka infusionsanordningen.*

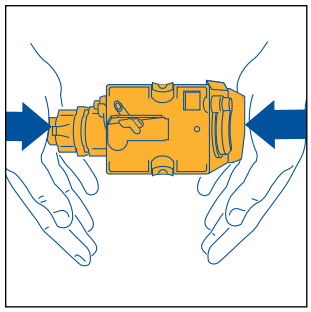


Fig.32

- sätt tillbaka droppskålen och behållaren för kaffesump;
- stäng luckan.

10.3 AVKALKNING

Det är normalt att maskinens ledningar fylls med kalk med tiden, eftersom vattnet som används för att laga kaffet ständigt värms upp. När kontrollampan (avsnitt 12 punkt 5) börjar blinka är det dags att avkalka maskinen.

OBS: Det går att laga kaffe trots att kontrollampan lyser**.**

Gå till väga enligt följande:

- gör i ordning lösningen enligt anvisningarna på den medföljande flaskan med avkalkningsmedel. Du kan köpa mer avkalkningsmedel hos De' Longhis serviceverkstäder. **ANVÄND ENDAST AVKALKNINGSMEDEL FRÅN DE' LONGHI**.
- häll innehållet i flaskan med avkalkningsmedel (0,5 liter) i vattenbehållaren och tillsätt lika mycket vatten (0,5 liter), enligt anvisningarna på flaskan).
- ställ en behållare som rymmer minst 1,5 liter under cappuccinoröret (fig. 3);
- slå på maskinen genom att trycka på knappen (fig. 4)..
- vänta tills de gröna kontrollamporna och lyser med fast sken.
- tryck på knappen och håll **den intryckt i minst 5 sekunder** (fig. 14) Kontrollampan i knappen tänds (avsnitt 11 punkt 8) för att visa att avkalkningsprogrammet har startat (kontrollamporna och förblir släckta för att visa att det inte går att laga kaffe).

S

- vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (fig. 5). Avkalkningslösningen börjar rinna ut ur cappuccinoröret och ner i behållaren.
- avkalkningsprogrammet genomför automatiskt en serie med utmatningar och pauser för att avlägsna kalkavlagringar ur espressomaskinen
- vrid ångreglaget ett halvt varv medsols (fig. 6) när kontrollampan (avsnitt 12 punkt 1) tänds efter cirka 30 minuter.

Efter avkalkningen måste du skölja bort resterna av avkalkningslösning ur maskinen på följande sätt:

- ta loss vattenbehållaren, skölj den och fyll den med friskt vatten
- sätt tillbaka behållaren
- töm uppsamlingsbehållaren (under cappuccinoröret) och sätt tillbaka den
- vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (fig. 5). Ur cappuccinoröret rinner det nu hett vatten som samlas upp i behållaren.
- när behållaren är tom släcks kontrollampan och kontrollampan tänds (avsnitt 12 punkt 1).
- vrid ångreglaget medsols så långt det går (fig. 6) och fyll vattenbehållaren med friskt vatten igen
- avkalkningsprogrammet är nu avslutat och maskinen är redo att laga kaffe igen

  OBS: Om avkalkningen avbryts innan den är färdig kvarstår larmet (avsnitt 12 punkt 5) och du måste börja om från början.

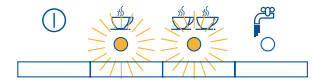
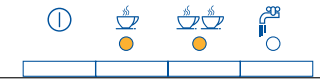
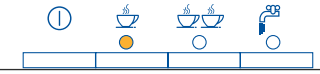
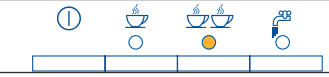
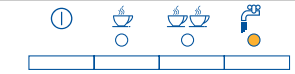
OBS: EN FÖRUTSÄTTNING FÖR ATT GARANTIN SKA GÄLLA ÄR ATT AVKALKNINGEN GÖRS REGELBUNDET.

10.4 INSTÄLLNING AV VATTNETS HÅRDHETSGRAD

Kontrollampan (avsnitt 12 punkt 5) tänds efter en bestämd driftstid som ställs in i fabriken med hänsyn till den maximala mängd kalk som hushållsvattnet kan innehålla. Om du vill kan du förlänga denna driftstid, och därigenom genomföra avkalkningen mindre ofta, genom att programmera maskinen utifrån det verkliga kalkinnehållet i det vatten du använder. Gå till väga på följande sätt:

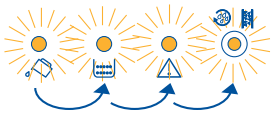
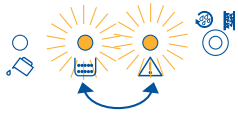
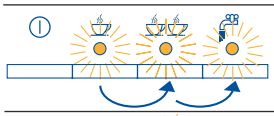
- ta ut indikatorremsan "Total hardness test" ur förpackningen (som medföljer detta häfte på sidan 2) och doppa hela remsan i vattnet i några sekunder (fig. 33). Ta sedan upp den och vänta i cirka 30 sekunder (tills den ändrar färg och det bildas små röda fyrkanter).
- kontrollera att maskinen är avstängd (alla kontrollamporna är släckta)
- tryck på knappen (fig. 14) och håll den intryckt i minst 5 sekunder. De fyra kontrollamporna , , och tänds.
- tryck på knappen (fig. 18) flera gånger tills lika många kontrollampor som de röda fyrkanter som har bildats på remsan tänds (om det till exempel finns 3 röda fyrkanter på indikatorremsan ska du trycka tre gånger så att de 3 kontrollamporna , och tändas).
- tryck på knappen (fig. 14) för att spara inställningen. Nu är maskinen programmerad så att den larmar när det verkligen är dags för avkalkning, på grundval av det reella kalkinnehållet i vattnet.

11 VAD KONTROLLAMPORNA FÖR NORMAL DRIFT BETYDER

	KONTROLLAMPOR	BESKRIVNING	INNEBÖRD
1		*Kontrollamporna och blinkar*	Maskinen är inte klar att använda (vattentemperaturen är ännu inte idealisk för tillagning av kaffe). Vänta tills kontrollamporna lyser med fast sken.
2		*Kontrollamporna och lyser med fast sken*	Maskinen har uppnått rätt temperatur och är redo att laga kaffe.
3		*Kontrollampan lyser med fast sken*	Maskinen matar ut en kopp kaffe.
4		*Kontrollampan lyser med fast sken*	Maskinen matar ut två koppar kaffe.
5		*Kontrollampan för ånga blinkar*	Maskinen matar ånga
6		*Kontrollampan lyser med fast sken*	Maskinen är redo att mata ut varmt vatten
7		*Kontrollampan lyser med fast sken*	Maskinen är inställd för tillagning med färdigmalet kaffe (se avsnitt 7).
8		*Kontrollampan lyser med fast sken*	Det automatiska avkalkningsprogrammet pågår (se avsnitt 10.3)

S

12 VAD LARMLAMPORNA BETYDER OCH VAD DU SKA GÖRA NÄR DE LYSER

	KONTROLLAMPOR	BESKRIVNING	INNEBÖRD	ÅTGÄRD
1		*Kontrollampan lyser med fast sken*	Vattenbehållaren är tom eller felaktigt isatt.	Fyll vattenbehållaren enligt anvisningarna i avsnitt 5 anmärkning 6 och sätt i den ordentligt
			Det finns smuts eller kalkavlagringar i behållaren.	Skölj eller kalka av behållaren.
2		*Kontrollampan blinkar*	Det går inte att laga kaffe och maskinen bullrar.	Vrid ångreglaget motsols (fig. 5) enligt anvisningarna i avsnitt 5 anm. 10.
			Kaffet matas ut för långsamt	Vrid vredet för inställning av malningsgrad (fig. 17) ett steg medsols (se avsnitt 6).
3		*Kontrollampan lyser med fast sken*	Behållaren för kaffesump är full eller inte isatt.	Töm behållaren för kaffesump, rengör den enligt anvisningarna i avsnitt 5, anmärkning 7, och sätt tillbaka den ordentligt.
			Du har inte satt tillbaka behållaren för kaffesump efter rengöringen.	Öppna luckan och för in behållaren.
4		*Kontrollampan blinkar*	Du har valt funktionen , men inte hällt i något malet kaffe i tratten.	Häll i kaffe enligt anvisningarna i avsnitt 7.
			Kaffebönorna är slut.	Fyll på behållaren för kaffebönor enligt anvisningarna i avsnitt 4.2
			Om kaffekvarnen bullrar ovanligt mycket betyder det att den har blockerats av skräp bland kaffebönorna.	Vänd dig till en av De' Longhis serviceverkstäder.
5		*Kontrollampan blinkar*	Det finns kalkavlagringar i maskinen.	Genomför snarast avkalkningsprogrammet enligt instruktionerna i avsnitt 10.3
6		*Maskinen bullrar onormalt och de fyra kontrollamporna , , och blinkar omväxlande*	Förmodligen har du glömt att sätta tillbaka infusionsanordningen efter rengöring.	Tryck på knapparna och samtidigt tills de fyra kontrollamporna släcks. Öppna inte luckan och sätt tillbaka infusionsanordningen förrän alla fyra kontrollamporna har släckts (monteringen beskrivs i avsnitt 10.2)
7		*Kontrollamporna och blinkar omväxlande*	Maskinen har just satts på och infusionsanordningen är inte isatt ordentligt, vilket gör att luckan inte är riktigt stängd.	Tryck på texten PUSH på infusionsanordningen så att du hör ett klick. Kontrollera att de två röda spärrarna har slagit till och är ute (avsnitt 10.2). Stäng luckan och tryck på knappen .
8		*Kontrollamporna , och blinkar*	Maskinen har startats med öppet ångreglage.	Vrid ångreglaget medsols så långt det går (fig. 6).
9		*Kontrollampan blinkar*	Luckan är öppen.	Kontrollera att infusionsanordningen är ordentligt isatt om du inte kan stänga luckan (avsnitt 10.2 anmärkning 1)

KONTROLLAMPOR	BESKRIVNING	INNEBÖRD	ÅTGÄRD
10 	*Kontrollampan ⚠ lyser med fast sken och de gröna kontrollamporna blinkar.*	Förmodligen har du glömt att sätta tillbaka infusionsanordningen efter rengöring.	Sätt i infusionsanordningen (se avsnitt 10.2)
		Maskinen är mycket smutsig inuti.	**Rengör maskinen noggrant enligt anvisningarna i avsnitt 10.2**
11 	*Kontrollampan blinkar*	Filtret för färdigmalet kaffe är tilltäppt.	Töm filtret med hjälp av en kniv enligt anvisningarna i avsnitt 7 anmärkning 5 (fig. 20). .

13 PROBLEM SOM DU KAN LÖSA UTAN ATT KONTAKTA EN SERVICEVERKSTAD

Om maskinen inte fungerar och en larmlampa lyser är det lätt att söka reda på orsaken och lösa problemet med hjälp av avsnitt 12. Om ingen larmlampa lyser kan du göra följande kontroller innan du kontaktar serviceverkstaden.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
• **Kaffet är inte varmt**	• Kopparna har inte värmts i förväg	Värm kopparna genom att spola dem med varmt vatten eller ställ dem på värmeplattan på locket i minst 20 minuter (se avsnitt 5 anmärkning 1).
	• Infusionsanordningen är för kall	Värm infusionsanordningen genom att trycka på knappen (fig. 14) innan du lagar kaffet (se anmärkning 1 i avsnitt 5).
• **Kaffet har för lite skum**	• Maskinen använder för lite kaffe under infusionen	Vrid det högra vredet (fig.7) medsols (se anmärkning 2 i avsnitt 5).
	• Kaffet är för grovmalet	Vrid vredet för inställning av malningsgrad (fig. 17) ett steg motsols (se avsnitt 6).
	• Fel sorts kaffebönor	Använd kaffebönor av ett annat fabrikat.
• **Kaffet matas ut för långsamt**	• Kaffet är för finmalet.	Vrid vredet för inställning av malningsgrad (fig. 17) ett steg medsols (se avsnitt 6).
	• Maskinen använder för mycket kaffe under infusionen	Vrid det högra vredet (fig.7) motsols.
• **Kaffet matas ut för snabbt**	• Kaffet är för grovmalet	Vrid vredet för inställning av malningsgrad (fig. 17) ett steg motsols (se avsnitt 6).
	• Maskinen använder för lite kaffe under infusionen	Vrid det högra vredet (fig.7) medsols.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
• **Det kommer inte ut något kaffe ur ett av munstyckena.**	• Hålet är tilltäppt	Ta bort kafferesterna med en nål (fig. 28).
• **När du vrider på ångreglaget kommer det ingen ånga ur cappuccinoröret.**	• Hålen på cappuccinoröret och ångmunstycket är tilltäppta.	Rengör hålen på cappuccinoröret och ångmunstycket (se avsnitt 9 – fig. 27).
• **När du trycker på knappen ☕ eller ☕☕ matar maskinen ut vatten i stället för kaffe.**	• Det malda kaffet kan ha fastnat i tratten.	Ta bort kaffet som täpper till tratten med en kniv (se anmärkning 5 i avsnitt 7). Rengör sedan infusionsanordningen och maskinen invändigt (se anvisningarna i avsnitt 10.2).
• **När du trycker på knappen ⏻ startar inte maskinen.**	• Maskinen är inte under spänning.	Kontrollera att stickproppen sitter i eluttaget ordentligt.
• **Det går inte att ta loss infusionsanordningen för att rengöra den.**	• Det går bara att ta loss infusionsanordningen när maskinen är avstängd.	Stäng av maskinen (se avsnitt 10.2). VARNING: Det går bara att ta loss infusionsanordningen när maskinen är avstängd. Om du försöker ta loss den när maskinen är på riskerar du att skada maskinen allvarligt.
• **Vid användning av malet kaffe (i stället för kaffebönor) matar maskinen inte ut något kaffe.**	• Du har hällt i för mycket färdigmalet kaffe.	Ta loss infusionsanordningen och rengör maskinen noggrant invändigt (se anvisningarna i avsnitt 10.2. Upprepa tillagningen med maximalt 1 mått malet kaffe.
	• Du har inte tryckt på knappen ☕ och därför har maskinen använt både färdigmalet kaffe och kaffe från kvarnen.	Rengör maskinen noggrant invändigt enligt anvisningarna i avsnitt 10.2. Upprepa tillagningen och tryck först på knappen ☕ enligt anvisningarna i avsnitt 7.
	• Du har hällt i färdigmalet kaffe med maskinen avstängd.	Ta loss infusionsanordningen och rengör maskinen noggrant invändigt (se anvisningarna i avsnitt 10.2. Sätt på maskinen och upprepa påfyllningen.
• **Det kommer inte ut något kaffe ur munstyckena, utan längs luckans kanter**	• Hålen i munstycket är tilltäppta av intorkat kaffe.	Rensa hålen med en nål (se avsnitt 10.1, fig. 28).
	• Den rörliga lådan innanför luckan är blockerad och kan inte röra sig.	Rengör den rörliga lådan ordentligt, framför allt vid gångjärnen, så att den kan röra sig.