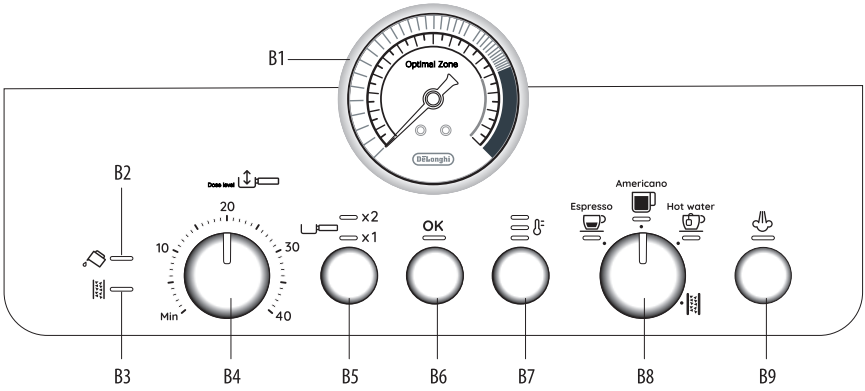
EC915X

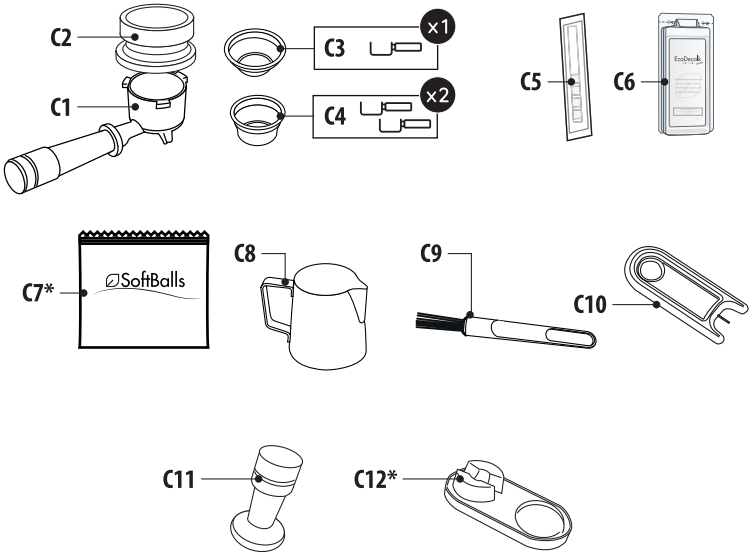
La Specialista
ARTE

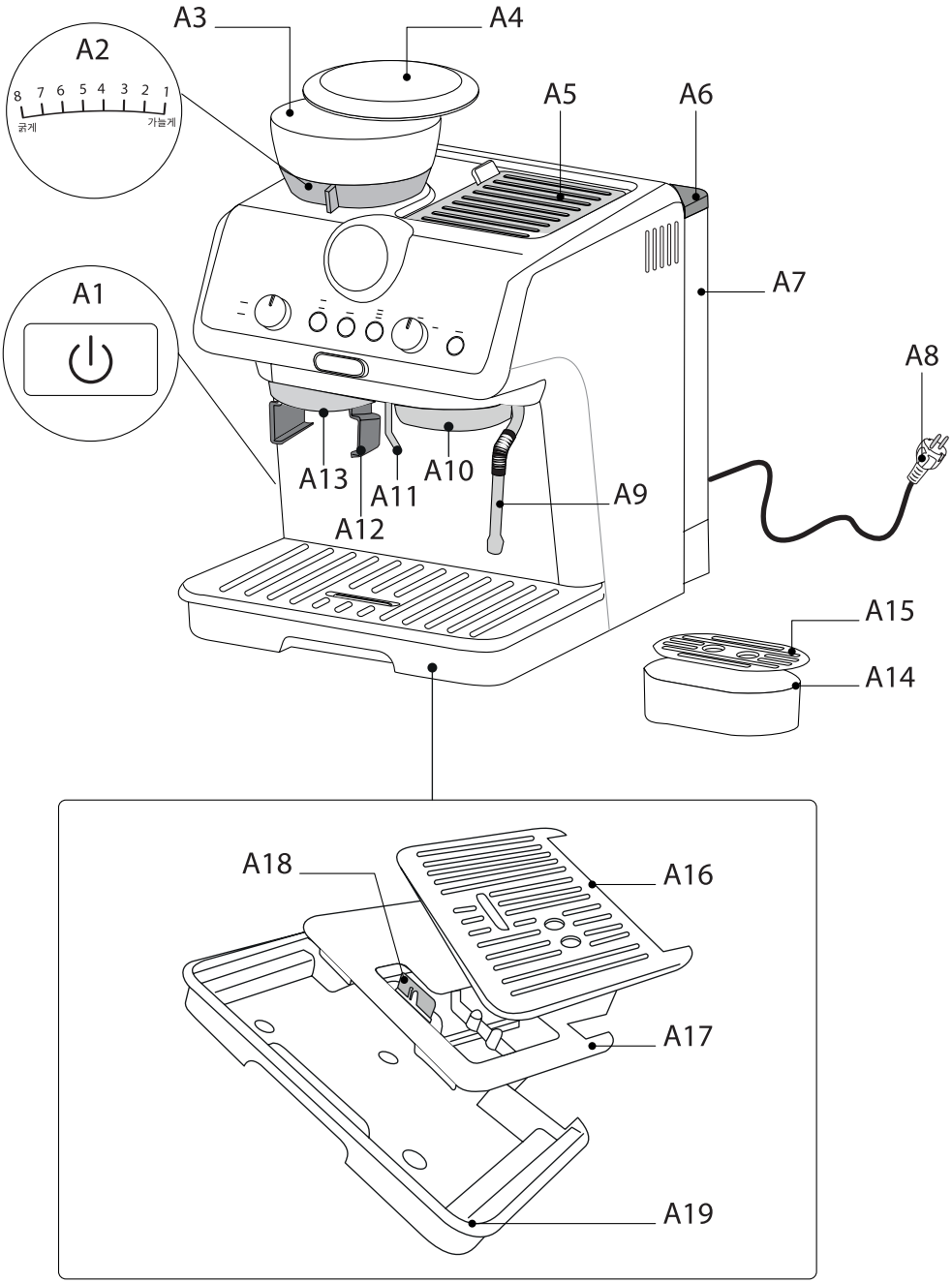
수동 커피 머신

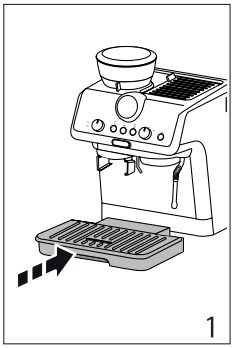
Coffee machine
Instruction for use

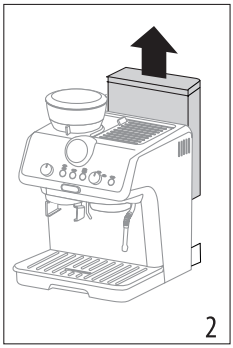
DēLonghi

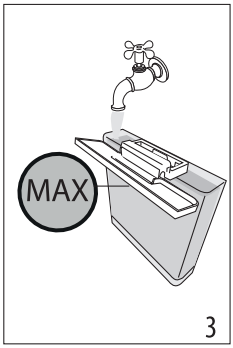

B1
Optimal Zone
B2
Dose level
20
10
30
Min
40
x2
x1
OK
Americano
Espresso
Hot water
B3
B4
B5
B6
B7
B8
B9

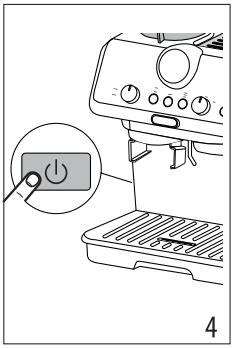

C2
C1
C3
x1
C4
x2
C5
C6
C7*
SoftBalls
C8
C9
C10
C11
C12*

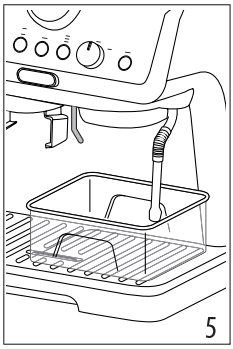

A1
A2
8 7 6 5 4 3 2 1
굵게
가늘게
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
A16
A17
A18
A19

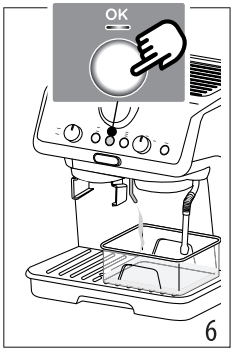

1

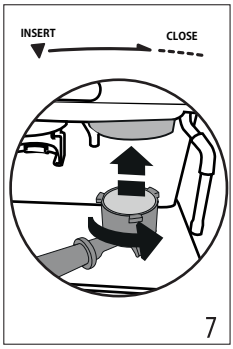

2

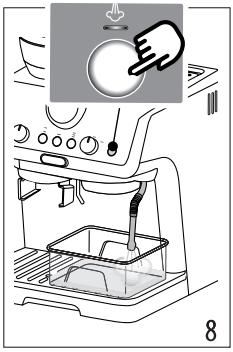

MAX
3

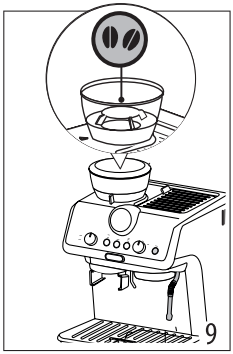

4

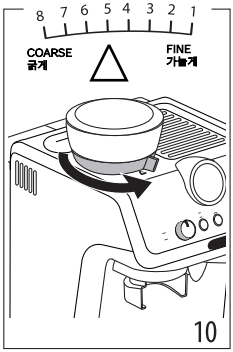

5

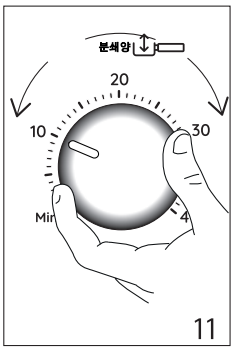

OK
6

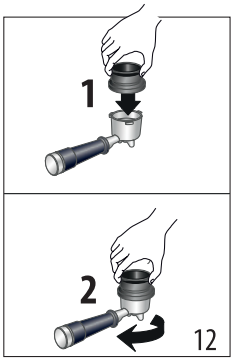

INSERT
CLOSE
7

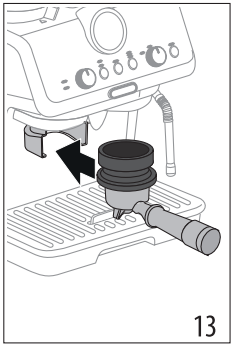

8

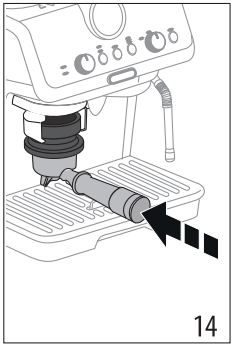

9

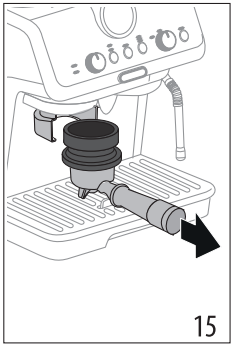

8 7 6 5 4 3 2 1
COARSE
굵게
FINE
가늘게
10

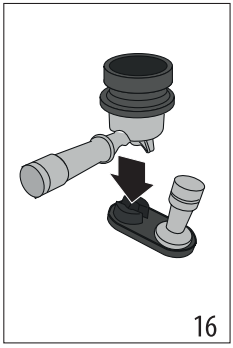

분쇄양
20
10
30
Min
4
11

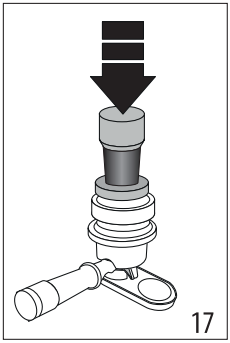

1
2
12

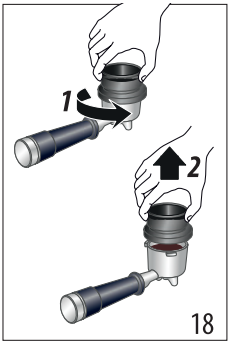

13


14

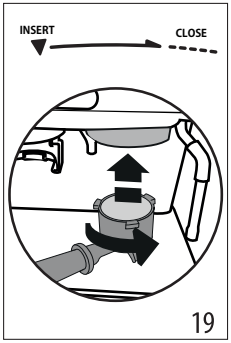

15


16

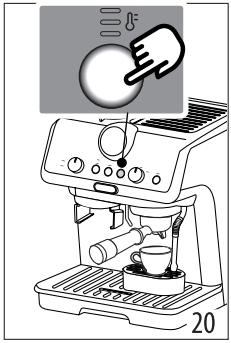

17

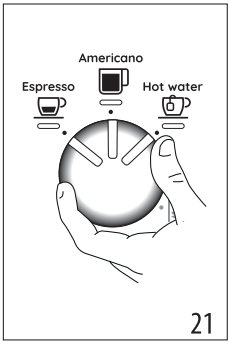


18



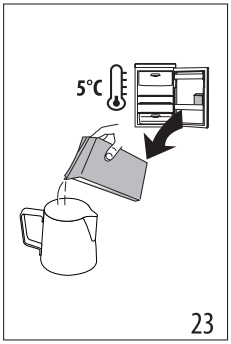
19


20

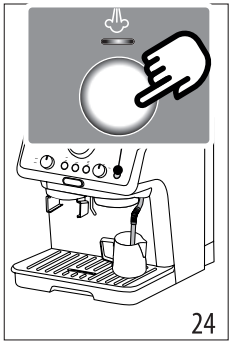


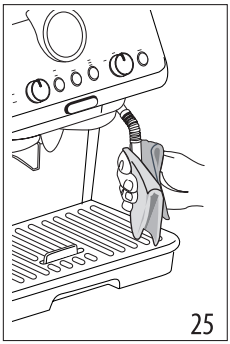
21

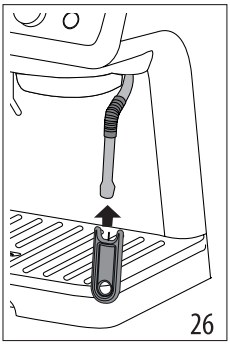
22

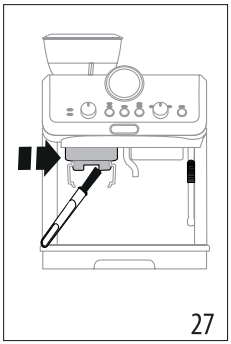


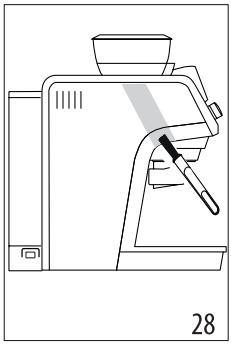
23


24

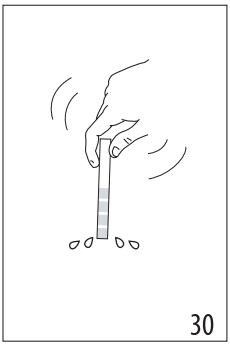

25

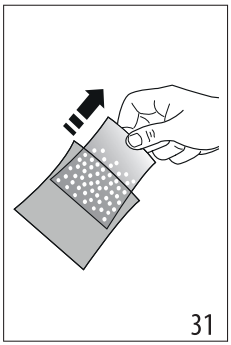

26


27


28

29


30


31

32

기기 사용 전에 반드시 안전 경고를 읽어주십시오.

1. 설명

1.1 기기 설명 - A

A1. 전원 스위치(ON/OFF)
A2. 분쇄 단계 다이얼
A3. 원두 컨테이너
A4. 원두 컨테이너 뚜껑
A5. 액세서리 도어
A6. 물통 뚜껑
A7. 물통
A8. 전원 코드
A9. 스팀 추출구
A10. 커피 추출구
A11. 온수 추출구
A12. 분쇄 필터 홀더 하우징
A13. 커피 그라인더 배출구
A14. 소형 컵 받침대
A15. 소형 컵 그릴
A16. 컵/머그 그릴
A17. 컵/머그 그릴 받침대
A18. 드립 트레이 수위 표시기
A19. 드립 트레이

1.2 제어판 설명 - B

B1. 압력계
B2. "물 없음" 표시등
B3. "석회질 제거" 표시등
B4. 분쇄 커피 양 조절 다이얼
B5. 1 또는 2샷용 버튼 (필터 종류에 따라 선택)
B6. "OK" 버튼: 음료 추출/확인
B7. "커피 온도" 버튼
B8. 기능 선택 다이얼
- Espresso
- Americano
- Hot water
- 석회질 제거

B9. "스팀" 버튼: 스팀 추출

1.3 액세서리 설명 - C

C1. 필터 홀더
C2. 도우징 및 탬핑 가이드
C3. 1샷용 필터
C4. 2샷용 필터
C5. "총 경도 테스트" 용지
C6. 석회질 제거제
C7. Softballs(*일부 모델에 한함)
C8. 스팀피처
C9. 청소용 브러시
C10. 스팀 추출구 청소 바늘
C11. 탬퍼
C12. 탬핑 매트(*일부 모델에 한함)

1.4 제조사 권장 청소 액세서리(옵션)

자세한 내용은 www.delonghi.com에서 참조하십시오.

2. 기기 준비

모든 액세서리를 미지근한 물로 세척하여 물기를 제거하고 다음 단계를 따르십시오.

1. 드립 트레이(A19)를 컵 그릴(A16) 및 해당 받침대(A17)와 함께 삽입합니다(그림 1).
2. 물통(A7)을 빼고(그림 2) MAX 선까지 깨끗한 물을 채웁니다(그림 3).
3. 물통을 기기에 다시 넣습니다.

중요: *물통에 물이 없거나 물통이 없는 상태에서 기기를 작동하지 마십시오.*

다음에 유의하십시오. *"7. 설정 메뉴" 부분의 사용 지침에 따라 최대한 빨리 물 경도를 설정하는 것이 좋습니다.*

3. 기기 설정

1. 콘센트에 연결하십시오. 전원 스위치(A1)를 누릅니다(그림 4).
2. 온수 추출구(A11) 아래에 최소 100mL 용량의 용기를 놓습니다(그림 5).
3. OK 버튼(B6)을 누릅니다(그림 6). 추출이 시작된 후 자동으로 멈춥니다. 용기를 비웁니다.

커피 머신을 사용하기 전에 내부 수로를 세척해야 합니다. 다음 단계를 따르십시오.

4. 커피 필터(C3) 또는 (C4)를 필터 홀더(C1)에 넣습니다.
5. 필터를 끼운 필터 홀더(C1)를 기기에 부착합니다. 올바로 부착하려면 필터 홀더 손잡이를 "INSERT"에 맞춘 후(그림 7) 손잡이를 오른쪽으로 돌려 "CLOSE" 위치에 맞춥니다.
6. 필터 홀더 및 스팀 추출구(A9) 아래에 용기를 놓습니다.
7. OK 버튼(B6)을 누릅니다. 추출이 시작됩니다.
8. 추출이 끝나면 스팀 버튼(B9)을 눌러(그림 8) 몇 초 동안 스팀을 배출하고 스팀 추출구를 세척합니다. 최상의 결과를 얻을 수 있도록 이 절차를 3~4번 반복합니다. 이 절차의 목적은 스팀을 사용하여 음료를 만들기 전에 수로에 남아 있는 물을 제거하는 것입니다.

이제 기기를 사용할 수 있습니다.

다음에 유의하십시오.

장기간 사용 하지 않는 경우, 전원 코드를 뽑아 주세요.
기기를 처음 사용할 경우 커피 4~5잔 추출후부터 만족할 만한 맛을 냅니다.

필터(C3 또는 C4)에 들어가는 분쇄 커피의 양에 특히 주의하십시오("4.1 1단계 - 분쇄" 부분 지침 참조). "퍼펙트 도즈" 부분의 설명대로 진행합니다.

4. 커피 만들기

4.1 1단계 - 분쇄

1. 컨테이너(A3)에 커피 원두를 넣습니다(그림 9). 바로 사용할 양의 원두만 분쇄하는 것이 가장 좋습니다.
2. 기본분쇄도 설정은 5(중간)입니다. 분쇄도를 개인 취향과 커피 종류에 따라 조절하십시오.
   (커피 그라인더가 작동하는 동안에만 조절)(그림 10).

다음에 유의하십시오. 대부분 커피에서 권장되는 분쇄도는 3~6입니다. 설정을 1 또는 2로 선택하면 원두가 매우 가늘게 분쇄됩니다. 1 또는 2 설정은 매우 특별한 커피(라이트 로스트)이거나 버의 마모로 인해 커피 품질이 좋지 않을 때에만 사용하십시오.

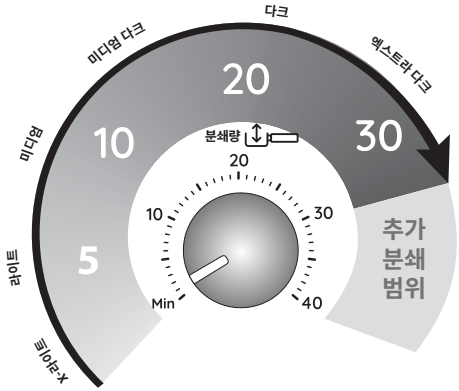
3. 커피 필터(C3) 또는 (C4) 중 하나를 필터 홀더(C1)에 넣습니다. B5를 눌러 1 또는 2샷 준비를 선택합니다. 이렇게 하면 추출되는 에스프레소의 양이 두 배가 됩니다.
4. 다이얼(B4)을 Min 위치에서부터 돌려 양을설정합니다(그림 11).

다이얼을 처음 사용할 경우에는 Min 위치에 그대로 두십시오. 처음에는 최적의 설정을 찾을 때까지 몇 차례 시도하는 것이 일반적입니다. 먼저 기본값으로 시작하고, 필요한 경우 "필터에 들어가는 분쇄 커피 양 조절" 부분의 제안에 따라 수정하십시오.

5. 도우징 및 탬핑 가이드(C2)를 필터 홀더에 연결합니다. 누르면서 돌리면 잠깁니다(그림 12).
6. 필터 홀더를 커피 그라인더 배출구(A13)에 삽입합니다(그림 13).
7. "딸깍" 소리가 들릴 때까지 필터 홀더를 누르고(그림 14) 손을 뗍니다. 분쇄가 시작되고 자동으로 멈춥니다.

다음에 유의하십시오. *분쇄를 수동으로 멈추려면 딸깍 소리가 들릴 때까지 필터 홀더를 다시 누르십시오.*

필터에 들어가는 분쇄량 조절



커피 원두 종류에 따라 분쇄했을 때 결과가 달라집니다. 원두를 변경한 경우 세팅을 다시 해야 합니다.
이 그림은 로스팅 색상에 따른 분쇄량 조절하는 가이드입니다. 일반적인 가이드로 실제에서는 원두의 종류에 따라 다르게 조정될 수 있습니다.

1. Min 위치에서 시작해 커피양을 설정합니다(커피 필터 내부에 돌출된 표시선까지). 다이얼 숫자는 필터에서 적합한 커피양을 알 수 있도록 편의를 위해 표시한 것입니다. 이 숫자가 커피 그라인더 설정, 측정 단위(g/oz) 또는 분쇄 시간과 일치하지는 않습니다.
2. 원두의 로스팅 색상을 보고 다이얼을 천천히 돌리며 적절한 커피양을 찾으십시오.

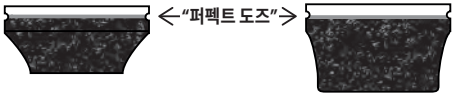
4.2 2단계 - 탬핑

1. 분쇄가 끝나면 필터 홀더를 분리합니다(그림 15).
2. 도우징 및 탬핑 가이드(C2)를 두드려서 분쇄된 커피를 평평하게 만듭니다.
3. (일부 모델에 한함): 필터 홀더를 탭핑매트(C12)에 올려 놓습니다(그림 16).
4. 탬퍼(C11)를 사용해 커피를 탬핑합니다(그림 17).
5. 시계 반대 방향으로 돌리고 위로 당겨서 탬핑 가이드를 제거하고(그림 18) 분쇄 량이 적절한지 확인하십시오("퍼펙트 도즈" 참조).
6. 필터 홀더를 커피 배출구(A10)에 연결합니다(그림19).

다음에 유의하십시오. 탬핑후 필터 가장자리에 남는 커피 잔류물은 추출 품질에 영향이 없습니다.

"퍼펙트 도즈"

- 이상적인 분쇄량과 탬핑은 커피 필터 내부에 돌출된 표시선과 일치합니다.



- 탬핑 후 분쇄량이 적절한지 확인하십시오. 이상적인 분쇄량을 찾을 때까지 다이얼(B4)을 사용하여 분쇄량을 몇 차례 조정해야 할 수 있습니다. 탬핑시에 적절한 압력으로 눌러야 합니다.
- 분쇄량이 적절해도 커피가 너무 강하거나 너무 약하게 추출된다면 원두를 좀 더 가늘게 또는 굵게 분쇄하여 조절할 수 있습니다("4.1 1단계 - 분쇄" 참조). 과다추출(커피가 너무 늦게 추출됨)을 해결하려면 더 굵은 설정을 선택합니다. 과소 추출(커피가 너무 빨리 추 출됨)을 해결하려면 더 가는 설정을 선택합니다.

4.3 3단계 - 추출

1. 온도를 선택합니다(그림 20) ("커피 추출 온도" 참조).
2. 원하는 음료를 선택합니다(그림 21). 음료가 프로그래밍되어 있는 경우("6. 음료량 프로그래밍"),음료 표시등이 잠시 깜박입니다.
3. OK 버튼(B6)을 눌러 추출을 시작합니다(그림 22)(프리인퓨전 및 인퓨전). 커피 추출은 자동으로 중지합니다.

커피 추출 온도

추출 단계 동안 안정성을 위해 전체 만들기 과정에서 수온이 제어됩니다. Specialista Arte에서는 92~96°C 범위에서 3개의 인퓨전 온도*를 설정할 수 있습니다. 효과적인 온도는 일반적으로 원두 종류 및 로스팅에 따라 달라집니다. 로부스타 원두는 온도가 더 낮아야 하고 아라비카 원두는 온도가 더 높아야 합니다. 다크 로스트한 원두와 라이트 로스트한 원두에도 동일하게 적용됩니다.

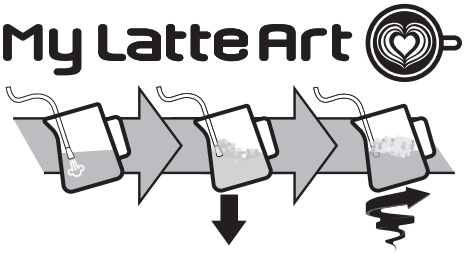
온도 수준	해당 표시등	로스팅 색상
MIN 낮게		**다크**
MED 중간		**미디엄 - 다크**
MAX 높음		**라이트 - 미디엄**

* 이 온도는 써모블록 보일러의 수온이며, 컵 안의 음료 온도 또는 필터 홀더의 추출구에서 나오는 음료의 온도가 아닙니다.

5. 우유 음료 만들기

5.1 우유 거품 만들기

1. 스팀 피처(C8)에 데울/거품을 낼 우유를 채웁니다. 이때 우유의 부피가 2~3배 늘어난다는 점에 유의하십시오 (그림 23). 보다 진하고 고른 거품을 만들기 위해서는 냉장고 온도(약 5°C)의 전유를 사용하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.



2. 스팀피처를 스팀 추출구 아래 놓고 스팀 버튼(B9)을 누릅니다(그림 24).
3. 우유 거품을 만들려면 스팀 추출구(A9)를 우유 표면에 놓습니다. 그러면 공기가 우유 및 스팀과 섞입니다.
4. 스팀 추출구를 표면에 살짝 닿은 상태로 유지합니다. 공기가 너무 많이 들어가 과도하게 큰 거품이 생기지 않도록 주의해야 합니다.
5. 추출구를 우유 표면보다 아래로 넣습니다. 그러면 우유에서 소용돌이가 생깁니다. 우유가 원하는 온도로 가열되면 스팀 버튼을 다시 누르고 스팀 흐름이 완전히 멈출 때까지 기다린 후 스팀피처를 기기에서 꺼냅니다.

바리스타 팁:

- **신선한 우유가 가장 좋습니다.** 항상 냉장고에서 바로 꺼낸 신선한 우유를 사용하십시오.
- 최상의 결과를 위해 사용하지 않을 때는 항상 우유를 냉장고에 보관하십시오.
- 우유 종류중에는 전유가 거품이 잘 나며, 거품의 모양과 질감은 우유종류에 따라 달라집니다.
- 우유 거품을 만든 후 스팀피처를 부드럽게 빙빙 돌려 거품을 고르게 합니다.

스팀 추출구 청소

1. 사용한 스팀 추출구는 항상 헝겊으로 닦아 우유 잔류물을 제거하십시오(그림 25).

2. 몇 초 동안 스팀을 배출하여 추출구를 세척합니다 (그림 8).
3. 스팀 추출구가 식을 때까지 기다립니다. 추출구가 오랫동안 효과적으로 작동하게 하려면 특수 청소 도구(C10)를 사용하여 구멍(그림 26)이 막히지 않게 합니다.

6. 음료량 프로그래밍

1. 원하는 음료 1샷(C3) 또는 2샷 필터(C4)를 끼우고 분쇄 커피를 넣은 필터 홀더(C1)를 부착하는 단계까지 기기를 준비합니다.
2. 다이얼(B8)을 돌려 프로그래밍할 음료를 선택합니다.
3. 기기에서 원하는 음료를 만들 때까지 OK 버튼(B6)을 길게 누릅니다. OK 버튼 표시등이 주황색으로 깜박이면 프로그래밍 모드입니다.
4. 원하는 음료량에 도달하면 OK 버튼에서 손을 뗍니다. 그러면 음료량이 프로그래밍됩니다.

*** 아메리카노는 에스프레소와 물양을 각각 변경합니다.**

다음에 유의하십시오.

- 음료량을 프로그래밍할 수 있지만 스팀 추출은 프로그래밍할 수 없습니다.
- 프로그래밍으로 배출되는 음료의 양은 바뀌지만 분쇄량은 바뀌지 않습니다.
- 프로그래밍된 음료를 선택하면 해당하는 표시등이 잠시 깜박입니다.
- "**2x**" 음료는 별도로 프로그래밍할 수 있습니다.
- 양이 너무 적은 경우에는 적용되지 않습니다.

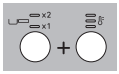
메뉴	기본량	프로그래밍 가능한 용량
Espresso	≃ 35 ml	≃15~≃90ml
Espresso 2x	≃ 70 ml	≃30~≃180ml
Americano	≃ 120 ml	• 에스프레소: ≃15~≃90ml • 물: ≃25~≃150ml
Americano X2	≃ 240 ml	• 에스프레소: ≃30~≃180ml • 물: ≃50~≃240ml
Hot water	≃ 250 ml	≃65~≃300ml

7. 설정

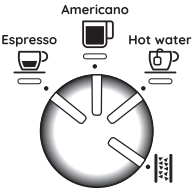
아래 번호 순서에 따라 진행 합니다.

1. 메뉴로 들어갑니다.

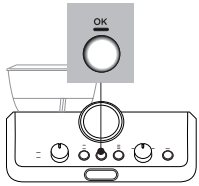
두 버튼을 동시에 3초 동안 누릅니다.



2. 설정할 항목을 선택합니다.



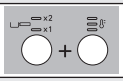
항목	다이얼 선택		눌러서 설정 변경
프리인퓨전	Espresso	커피 온도 버튼을 누를때 마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	없음 1 초 2 초
그라인더 2단계 설정 - 마모로 1단계로는 분쇄량이 충분하지 않은 경우	Americano	커피 온도 버튼을 누를때 마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	1 단계 2 단계
자동 끄기	Hot water	커피 온도 버튼을 누를때 마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	9분 90분 3시간
물 경도 - 석회제거 알림 주기에 영향		커피 온도 버튼을 누를때 마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	연수 보통 경수

3. OK 버튼(B6)을 눌러 새로운 설정 저장


다음에 유의하십시오. *30초 동안 동작이없으면 설정 메뉴가 자동으로 종료됩니다.*

7.1 기본 설정 리셋

OK 표시등(B6)이 잠시 깜박이며 리셋을 나타냅니다

1. 메뉴로 들어갑니다	
버튼을 동시에 3초 동안 누릅니다.	
2. 기본 설정 리셋	
스팀 버튼(B9)을 3초 동안 길게 누릅니다.	

OK 표시등(B6)이 잠시 깜박이며 리셋을 나타냅니다.

8. 기기 세척

중요!

- 커피 머신을 청소할 때 용제, 연마 세제 또는 알코올을 사용하지 마십시오.
- 침전물이나 커피 잔여물을 없애기 위해 금속 물체를 사용하면 금속 또는 플라스틱 표면이 긁힐 수 있으므로 주의하십시오.
- 기기를 일주일 이상 사용하지 않은 경우에는 음료를 만들기 전에 세척 사이클을 수행하는 것이 좋습니다.

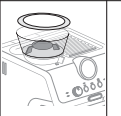
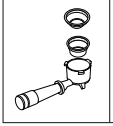
위험!

- 절대로 커피 머신을 물에 담가 세척하지 마십시오. 커피 머신은 전기 기기입니다.
- 기기 외부를 청소하기 전에는 전원 스위치를 끄고 주 콘센트에서 코드를 뽑은 뒤 열기가 식을 때까지 기다리십시오.

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓

* 고온의 식기세척기 사용으로 인해 플라스틱 부품이 변형될 수 있습니다. 따라서 손세척을 권장 합니다.

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

9. 커피 그라인더 청소

1. 브러시(C9)를 사용해 연결 영역을 청소합니다(그림 27).
2. 브러시를 사용해 커피 가이드를 청소합니다(그림 28).

효율적인 분쇄

그라인더는 시간이 지나면서 마모되기 쉽습니다. 시간이 지나도 분쇄량을 완벽하게 유지하려면 다이얼(B4)을 점차 가장 높은 숫자 방향으로 설정하는 것이 좋습니다. 이후 설정이 30~40에 도달하면 추가 분쇄 범위를 설정해야 합니다 ("7. 설정" - "그라인더 2단계" 부분 참조).
분쇄 커피의 양이 예상보다 적으면 서비스 센터에 연락하여 그라인더를 교체하십시오. 새로 교체했다면 설정 메뉴로 들어가서 "그라인더 2단계" 설정에서 1단계를 선택하여 커피 그라인더를 조절합니다. 그런 다음 분쇄량 조절 다이얼(B4)을 Min 위치로 돌리고 처음 사용할 때처럼 커피양을 설정합니다("퍼펙트 도즈" 참조).

10. 물 경도

물 경도 설정에 따라 사전 설정된 작동 시간이 경과하면 석회질 제거 표시등 (B3)이 켜집니다. 지역별 수돗물의 실제 경도에 따라 머신을 설정할 수 있습니다. 그러면 석회질 제거 횟수를 줄일 수도 있습니다("7. 설정 메뉴" 참조).

1. "경도 테스트" 지시약 용지(C5)를 포장에서 꺼냅니다.
2. 용지를 약 1초 동안 물에 완전히 잠기게 담급니다 (그림 29).
3. 물에서 용지를 빼고 살짝 흔듭니다(그림 30).

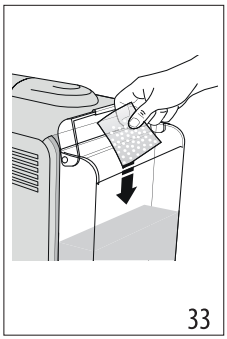
물 경도 테스트 결과	(B7) 버튼	단계
		1 연수
		2 보통
		3 경수 또는 초경수

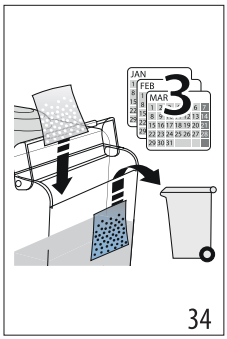
4. 물의 경도에 따라 기기의 경도 설정 부분을 변경하여, 석회제거 알람 주기를 결정합니다. ("7. 설정"- 물경도)

11. 소프트볼 사용 방법 (일부 모델에 한함)

소프트볼(C7)는 크레마와 아로마가 풍부한 커피를 만들 수 있게 하면서도 물의 속성을 바꾸지 않고 기기의 수명을 늘려주는 혁신적인 처리 시스템입니다. 처리 효과를 최적화하려면 소프트볼을 사용하기 전에 밤새 물에 담가두십시오.

1. 겉포장지에서 꺼냅니다(그림 31).
2. 투명한 소프트볼 패키지를 흐르는 물에 헹굽니다(그림 32).
3. 투명한 패키지를 물통(A7)에 담급니다(그림 33).


33



34

4. 소프트볼 패키지를 3개월마다 교환합니다(그림 34).

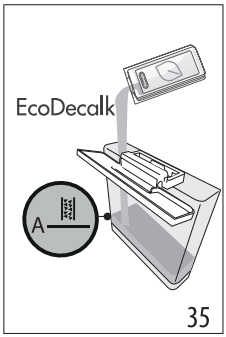
12. 석회질 제거

중요!

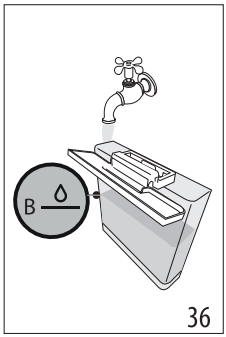
- 석회질 제거제(C6)를 사용하기 전에 포장재에 기재된 사용 지침과 라벨을 읽어 보십시오.
- 드롱기 석회질 제거제만 사용하십시오. 부적절한 디스케일러를 사용하거나 석회질 제거를 올바로 수행하지 않을 경우 제조업체가 보증하지 않는 기계 결함이 발생할 수 있습니다.
- 석회질 제거제는 섬세한 표면을 손상시킬 수 있습니다. 이 제품을 실수로 흘린 경우에는 즉시 닦아내십시오.

석회질 제거	
석회질 제거제	드롱기 석회질 제거제
용기	용량 2리터
시간	~40분

1. 표시등(B3)이 켜지면 기기에서 석회질을 제거해야 합니다. 석회질 제거는 언제든지 시작할 수 있습니다.
2. 드립 트레이(A19)를 분리하여 비운 다음 기기에 다시 놓습니다.
3. 물통(A7)을 비웁니다. (소프트볼이 있으면 꺼내고, 석회질 제거 과정 종료 시 다시 사용하도록 물 컵에 넣습니다).
4. 석회질 제거제를 물통(C6) 안쪽에 표시된 레벨 A 까지 채웁니다(100ml 팩 음료 1개의 내용물에 해당하는 양)(그림 35).
5. 물(1리터)를 레벨 B 까지 채웁니다(그림 36). 이제 물통을 기기에 다시 넣습니다.

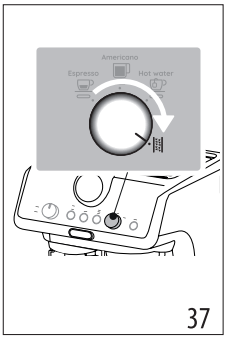


35

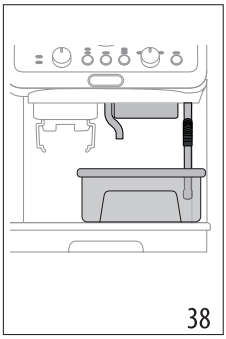


36

6. 다이얼(B8)을 로 돌립니다(그림 37). 그러면 OK 표시등이 주황색으로 켜지고 표시등이 깜박입니다.



37

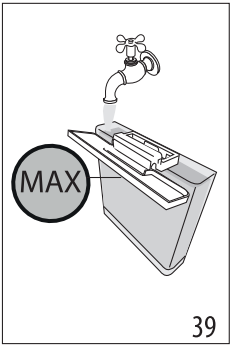

38

7. 필터 홀더(C1)가 분리되어 있는지 확인하십시오. 커피 추출구(A10) 및 온수 추출구(A11) 아래에 용기를 하나 놓고 스팀 추출구(A9) 아래에 또 다른 용기를 놓습니다(그림 38).

8. OK 버튼(B6)을 3초 이상 길게 누릅니다. OK 표시등이 깜빡입니다.
9. 석회질 제거 프로그램이 시작되고 추출구에서 석회질 제거제 용액이 배출됩니다. 석회질 제거 프로그램이 자동으로 세척 과정을 반복하여 기기 내부에 남아있는 석회질을 제거하고 물통을 비우면 중단됩니다.

석회질 제거가 중단되고 OK 표시등이 흰색으로 바뀝니다. 이는 세척 사이클을 수행해야 한다는 의미입니다.

10. 석회질 제거제 용액을 수거한 용기들을 비우고추출구 아래에 다시 놓습니다.
11. 물통을 분리하여 남아 있는 석회질 제거제 용액을 모두 비우고 흐르는 물로 세척한 다음 깨끗한 물을 반드시 MAX 선까지 채웁니다(그림 39). 물통을 장착 합니다.



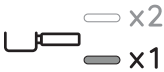
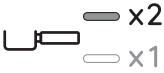
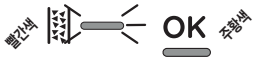
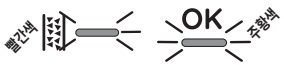
12. OK 버튼을 누릅니다. 세척 사이클이 시작됩니다.
13. 세척 사이클이 완료되면 물이 더 이상 배출되지 않습니다. 표시등이 빨간색으로 깜박이고 OK표시등이 꺼집니다.
14. 세척수를 수거한 용기를 비웁니다.
15. 드립 트레이(A19)를 분리하여 비운 다음 기기에 다시 놓습니다.
16. 물통을 분리하여 깨끗한 물을 채운 다음 기기에 다시 넣습니다. (소프트볼이 있으면 흐르는 물로 씻어서 물통에 다시 넣습니다).
17. 기능 선택 다이얼(B8)을 원하는 음료로 돌립니다. 이제 커피 머신을 사용할 수 있습니다.

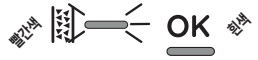
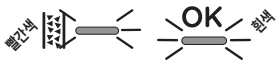
다음에 유의하십시오.

- 석회질 제거 사이클은 (관련 표시등이 아직 켜지지 않았더라도) 언제든지 시작할 수 있습니다.
- 실수로 석회질 제거를 시작했다면 OK 버튼을 10초 동안 눌러 중단할 수 있지만 세척 사이클은 중단할 수 없습니다.

13. 표시등 설명

표시등	표시등 설명	작동
모든 표시등이 잠시 깜박임	기기 전원이 켜지는 중입니다.	자체 진단
OK 켜짐	기기 전원이 처음 켜졌고 내부에 물이 채워져야 합니다.	'3. 기기 설정' 부분의 설명대로 진행합니다.
OK + Americano Espresso Hot water 켜짐 (및 표시등은 각 선택 항목을 나타냅니다)	기기가 음료를 추출할 준비가 되었습니다.	기기를 설정하고 음료 만들기를 진행합니다.
OK 깜빡임	머신 예열 중입니다.	적합한 추출 온도에 도달할 때까지 기다리십시오.
켜짐	물통(A7)에 물이 충분하지 않거나 물통이 제자리에 올바로 놓여 있지 않습니다.	물통에 물을 채우거나 물통을 빼냈다가 올바로 다시 넣습니다.
		→

표시등	표시등 설명	작동
 깜빡임	음료를 만들려고 했지만 물통(A7)이 비어 있습니다.	물통에 물을 채웁니다.
	원두가 너무 가늘게 분쇄되어 커피가 너무 느리게 추출되거나 아예 추출되지 않습니다.	필터 홀더(C1)를 분리하고 분쇄도를 굵게 조절하거나 양을 조절합니다. "4.1 1단계 - 분쇄" 및 "4.2 2단계 - 탬핑" 부분의 설명에 유의하십시오.
	커피 필터(C3) 또는 (C4)가 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척합니다.
	물통(A7)이 제자리에 올바로 놓여 있지 않아서 관련 밸브가 열리지 않았습니다.	밸브를 열기 위해 물통을 아래로 살짝 누릅니다.
	내부에 석회질이 남아 있습니다.	"12. 석회질 제거" 부분의 설명대로 석회질을 제거합니다.
 x2 x1 켜짐	1샷이 선택되어 있습니다.	분쇄량, 물양이 1샷을 기준으로 설정됩니다.
 x2 켜짐 x1	2샷이 선택되어 있습니다.	분쇄량, 물양이 2샷을 기준으로 설정됩니다.
 MIN MED MAX 켜짐	원하는 온도를 선택합니다.	"커피 추출 온도"를 참조하십시오.
 깜빡임	일반 경보	기기를 끄고 10분이 지난 뒤 다시 켜십시오. 그래도 문제가 계속되면 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
 깜빡임	스팀 기능이 선택되어 현재 작동 중입니다.	몇 초가 지나면 기기에서 스팀 추출이 시작됩니다.
 켜짐 - 빨간색	석회질 제거가 필요합니다.	"12. 석회질 제거" 부분의 설명대로 석회질을 제거합니다.
 빨간색 OK 주황색 깜빡임 - 켜짐	석회질 제거가 선택되어 있습니다.	OK를 눌러 석회질 제거를 시작하거나 다이얼을 음료로 돌리십시오.
 빨간색 OK 주황색 깜빡임	석회질 제거 절차가 진행 중입니다. 기기에서 석회질 제거제 용액이 배출됩니다.	석회질 제거 사이클을 완료하여 계속 진행하십시오("12. 석회질 제거" 부분 참조).

표시등	표시등 설명	작동
 **깜빡임 - 켜짐**	석회질 제거 사이클의 첫 단계가 완료되었습니다. 이제 세척 단계로 진행해야 합니다.	OK 버튼을 눌러 세척을 시작하십시오.
 **깜빡임**	기기가 석회질 제거 사이클을 완료하기 위해 세척 단계를 진행 중입니다.	석회질 제거 사이클을 완료하여 계속 진행하십시오("12. 석회질 제거" 부분 참조).

14. 문제 해결

문제	원인	해결 방법
드립 트레이(A19)에 물이 있습니다.	이 물은 커피 머신의 내부 수로에서 나온 것으로 정상적으로 작동하는 것입니다.	주기적으로 드립 트레이를 비우고 청소하십시오.
커피 머신에서 에스프레소 커피가 추출되지 않습니다.	물통(A7)에 물이 없습니다.	물통에 물을 채웁니다.
	OK 표시등(B6)이 켜졌습니다. 즉, 커피 수로 또는 스팀 수로가 비어 있습니다.	**OK** 표시등과 연결된 버튼을 눌러 수로를 채웁니다.
	커피 필터(C3) 또는 (C4)가 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척합니다.
	커피가 너무 가늘게 분쇄됩니다.	분쇄양, 분쇄도를 조절합니다.
	물통(A7)이 제자리에 올바로 놓여 있지 않고 하단 밸브가 열리지 않았습니다.	물통을 살짝 눌러 하단 밸브를 엽니다.
	석회질로 인해 막혔습니다.	"12. 석회질 제거" 부분의 설명대로 석회질을 제거합니다.
필터 홀더(C1)를 기기에 끼울 수 없습니다.	분쇄 커피를 탬핑하지 않았거나 양이 과다합니다.	커피양을 줄여서 1단계("4. 커피 만들기" 부분)를 반복합니다. 1샷용 필터를 사용하고 있다면 1X 표시등(B5)이 켜져 있는지 확인합니다.
에스프레소 커피가 필터 홀더(C1)의 구멍이 아닌 가장자리에서 흘러나옵니다.	필터 홀더가 제자리에 올바로 놓여 있지 않습니다	필터 홀더를 올바르게 장착합니다(그림 19).
	커피 추출구 가스킷이 유연하지 않거나 지저분합니다.	고객 서비스 센터에 연락하여 교체하십시오.
	커피 필터(C3) 또는 (C4)가 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척합니다.
에스프레소 크레마가 너무 연합니다 (추출구에서 너무 빠르게 추출됨).	분쇄량이 적거나 분쇄도가 굵은 경우 입니다.	"퍼펙트 도즈" 부분의 지침을 참조하십시오.
에스프레소 크레마가 너무 진합니다 (추출구에서 너무 느리게 추출됨).	분쇄량이 많거나 분쇄도가 가는 경우 입니다.	"퍼펙트 도즈" 부분의 지침을 참조하십시오.
석회질 제거 사이클이 완료되면 추가로 세척 사이클이 필요합니다.	세척 사이클에서 물통(A7)에 물을 MAX 레벨까지 채우지 않았습니다.	세척 사이클을 반복합니다("12. 석회질 제거" 부분 참조).

문제	원인	해결 방법
커피 머신이 커피를 분쇄하지 않습니다.	커피 그라인더에 이물질이 들어갔습니다.	선택 다이얼(A2)을 8로 돌리고 진공 청소기를 사용해 원두 컨테이너(A3)에서 원두를 모두 제거하고 청소합니다. 그래도 문제가 계속되면 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
다른 종류의 커피로 변경		• 원두 컨테이너(A3)에는 사용할 만큼의 원두만 채우는 것이 좋습니다. • 컨테이너를 비우려면 먼저 진공 청소기를 사용해 내용물을 완전히 제거하거나, 컨테이너가 완전히 비워질 때까지 원두를 모두 분쇄하십시오. • 새로운 종류의 커피 원두를 채웁니다.
분쇄 후 커피 필터(C3) 또는 (C4)가 비어 있습니다.	커피 그라인더 주입구가 막혀 있습니다.	“9. 커피 그라인더 청소” 부분의 설명대로 청소합니다.
분쇄 후 필터(C3) 또는 (C4)에 들어간 커피양이 “퍼펙트 도즈”가 아닙니다.	분쇄량을 조절해야 합니다.	“퍼펙트 도즈” 부분의 설명대로 해당 다이얼(B4)을 사용하여 분쇄량을 조절합니다. 다이얼이 이미 MAX 위치에 있으면 “7. 설정 메뉴” - “추가 분쇄 조절” 부분의 설명대로 진행합니다.
	2샷용 필터(C4)를 사용 중입니다.	2x 표시등이 켜져 있는지 확인합니다
	시간이 지나면서 그라인더가 마모됩니다.	고객 서비스 센터로 문의하십시오.

제 품 보 증 서

저희 드롱기코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이제품에 대한 보증을 실시합니다.

고객센터 **080-848-8800**으로 연락하여 주십시오.
상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.
QR코드를 통해 채팅으로 문의 가능 합니다.

채팅 QR 코드

제품 보증기간은 구매 후 **1년**입니다.

■ 무상 서비스

일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
   제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
   - 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
   - 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
   - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시
   - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생된 제품의 설치 부실 또는 파손
   - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
   - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 경우
   - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
   - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
   - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
3. 그 밖의 경우
   - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
   - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스
080-848-8800

드롱기 코리아 (주)
www.delonghi.co.kr

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

A1. Main switch (ON/OFF)
A2. Grinding level selector
A3. Beans container
A4. Beans container lid
A5. Accessory door
A6. Water tank lid
A7. Water tank
A8. Power cord
A9. Steam wand
A10. Coffee spout
A11. Hot water spout
A12. Housing for grinding filter holder
A13. Coffee mill outlet
A14. Small cup support
A15. Small cup grille
A16. Cup/mug grille
A17. Cup/mug grille support
A18. Drip tray water level indicator
A19. Drip tray

1.2 Description of control panel - B

B1. Pressure gauge
B2. "No water" indicator
B3. "Descale" indicator
B4. Ground coffee quantity dial
B5. 1 or 2 cup button (to use the corresponding coffee filter)
B6. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
B7. "Coffee temperature" button
B8. Function selector dial
- Espresso
- Americano
- Hot water
- Descaling

B9. "Steam" button: to deliver steam

1.3 Description of accessories - C

C1. Filter holder
C2. Dosing and tamping guide
C3. 1 cup filter
C4. 2 cup filter
C5. "Total Hardness Test" paper
C6. Descaler
C7. Softballs (*certain models only)
C8. Milk jug
C9. Cleaning brush
C10. Steam wand cleaning needle
C11. Presser
C12. Pressing mat (*certain models only)

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.

EcoMultiClean **Cleaner**
EAN: 8004399333307

2. PREPARING THE APPLIANCE

Wash all accessories with warm water and washing-up liquid, then proceed as follows:

1. Insert the drip tray (A19) complete with cup grille (A16) and relative support (A17) (fig. 1);
2. Extract the water tank (A7) (fig. 2) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).
3. Put the tank back in the appliance.

Important: *Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.*

Please note: *You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in section "7. Settings menu".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug into the mains socket. Press the main switch (A1) (fig. 4);
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (A11) (fig. 5);
3. Press the OK button (B6) (fig. 6). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

4. Place the coffee filter (C3) or (C4) in the filter holder (C1)
5. Attach the filter holder (C1) complete with filter to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with "INSERT" (fig. 7), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;
6. Place a container under the filter holder and steam wand (A9);
7. Press the OK button (B6). Delivery begins;
8. When delivery has finished, press the steam button (B9) (fig. 8) and deliver steam for a few seconds to rinse the steam circuit. For best results, repeat 3 or 4 times. The purpose of this procedure is to purge any water from the circuit before using steam to prepare a beverage.

The appliance is ready for use.

Please note: *We also recommend rinsing the internal circuits if the appliance is not used for a long period.*

The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee before the appliance starts to give satisfactory results. Pay particular attention to the quantity of pre-ground coffee

in the filter ((C3) or (C4)) (see instructions in section "4.1 Step 1 - Grinding").
Proceed as described in section "The "perfect dose"".

4. MAKING COFFEE

4.1 Step 1 - Grinding

1. Put coffee beans in the container (A3) (fig. 9). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
2. The default grinding setting is 5 (medium ground). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and the type of coffee used (adjust only when the coffee mill is in operation (fig. 10).

Please note: *A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. Grinding with 1 or 2 selected produces a very fine result. Use only with very special coffee (light roast) or when you notice non-optimal coffee quality due to wear of the burrs (grinding too coarse).*

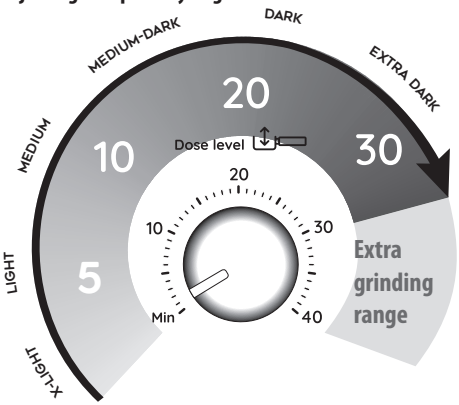
3. Place one of the coffee filters (C3) or (C4) in the filter holder (C1). Press ⌴ (B5) to select preparation of 1 or 2 cups. This also doubles the quantity of espresso delivered.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B4), starting from the minimum position (fig. 11).

The first time you use it, leave the dial in the Min. position. In the beginning, it is normal to make a few attempts before finding the optimal setting. We suggest you start with the default values, then modify them if necessary following the suggestions in section "Adjusting the quantity of ground coffee in the filter".

5. Attach the dosing and tamping guide (C2) to the filter holder: 1 press; 2 rotate to lock (fig. 12).
6. Insert the filter holder in the coffee mill outlet (A13) (fig. 13).
7. Press the filter holder until you hear a "click" (fig. 14), then release. Grinding starts and stops automatically.

Please note: *To manually stop grinding, just press the filter holder again (until you hear a click).*

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



Different varieties of coffee bean give different results when ground: consequently, the initial adjustment of the dosage requires special care.
This illustration shows how to regulate the dosage, based on the roast colour: this should be taken as a general guide, given that in practice, the final adjustment can vary according to the composition of the beans.

1. Set the quantity (to the raised mark inside the coffee filter), starting from the minimum position. The numbers on the dial are a handy reference to note down once the quantity in the filter is ideal. The numbers do not correspond to the coffee mill settings, measurement units (g/oz) or grinding time.
2. Looking at the roast colour of your particular beans, turn the dial slowly to find the right adjustment.

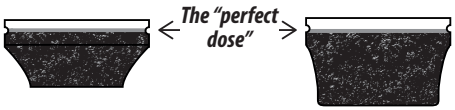
4.2 Step 2 - Tamping

1. After grinding, remove the filter holder (fig. 15).
2. Tap the dosing and tamping guide (C2) to level the ground coffee.
3. (Certain models only): rest the filter holder in the housing on the pressing mat (C12) (fig. 16).
4. Press the coffee using the presser (C11) (fig. 17).
5. Remove the dosing and tamping guide by turning it anticlockwise and pulling upwards (fig. 18) and check that the quantity is correct (see "The "perfect dose"").
6. Attach the filter holder to the coffee outlet (A10) (fig. 19).

Please note: *Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.*

The "perfect dose"

- The perfect quantity corresponds to the raised line inside the coffee filters;



- Make sure the coffee is at the right level after tamping. It might be necessary to adjust the level a few times using the dial (B4) before the ideal dosage is achieved.
- If the coffee is extracted too strongly or too weakly even at the ideal dosage, this can be corrected by grinding the beans more finely or more coarsely (see "4.1 Step 1 - Grinding"). To correct over-extraction (coffee released too slowly), select a coarser setting. To correct under-extraction (coffee released too quickly), select a finer setting.

4.3 Step 3 - Brewing

1. Select the temperature (fig. 20) (see "Coffee preparation temperature").
2. Select the desired beverage (fig. 21). If the beverage has been programmed (see section "6. Programming beverage quantities"), the beverage light flashes briefly.
3. Press OK (B6) to start brewing (fig. 22) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

Coffee preparation temperature

The water temperature is controlled during the entire preparation process to ensure its stability during the extraction step. The Specialista Arte has 3 infusion temperatures* in a range between 92 and 96 °C.

The temperature effectively utilized will depend typically on the variety of been and the roast: Robusta beans require a lower temperature, and Arabica beans a higher temperature. The same applies for dark roasted beans or for light roasted beans, respectively.

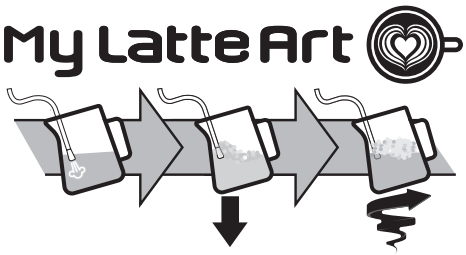
Temperature level	Corresponding indicator light	Roast colour
MIN		**Dark**
MED		**Medium-dark**
MAX		**Light - medium**

* This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore not the temperature of the beverage in the cup or the temperature of the beverage at the moment of release from the outlets of the filter holder.

5. MAKING MILK BEVERAGES

5.1 Frothing the milk

1. Fill the jug (C8) with the amount of milk to be warmed/frothed, bearing in mind that the milk doubles or triples in volume (fig. 23). For a denser and more evenly distributed froth, best results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5 °C).



2. Place the jug under the steam wand and press the steam button (B9) (fig. 24).
3. To froth the milk, rest the steam wand (A9) on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam.
4. Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.
5. Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, press the steam button again and wait for the flow of steam to stop completely before removing the milk jug from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best**. Always use fresh milk straight from the fridge.
- For best results, always replace the milk jug in the fridge when not in use.
- Whole milk ensures optimum results. The appearance and texture of froth depending on the nature of the dairy milk or vegetable beverages utilized.
- After frothing the milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the jug gently.

Cleaning the steam wand

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 25) with a cloth to remove residual deposits of milk. The recommended procedure for in-depth cleaning is to use Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used for cleaning the entire machine.
2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 8).

3. Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C10) to free the holes (fig. 26) of any obstruction.

6. PROGRAMMING BEVERAGE QUANTITIES

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the beverage you want to make, as far as attaching the filter holder (C1) complete with the (C3) or (C4) filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B8) to select the beverage being programmed.
3. Press and hold the OK button (B6) until the machine delivers the desired quantity. The OK button light flashes orange to confirm you are in programming mode.
4. When the desired quantity has been reached, release the OK button. The quantity is programmed.

Please note:

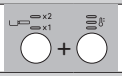
- *You can programme beverages, but not steam delivery.*
- *Programming changes the quantity of beverage delivered, but not the quantity of ground coffee*
- *When a programmed beverage is selected, the corresponding light flashes briefly.*
- *"**2x**" beverages can be programmed separately.*

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Espresso	≃ 35 ml	from ≃15 to ≃90 ml
Espresso 2x	≃ 70 ml	from ≃30 to ≃180 ml
Americano	≃ 120 ml	• espresso: from ≃15 to ≃90 ml • water: from ≃25 to ≃150 ml
Americano X2	≃ 240 ml	• espresso: from ≃30 to ≃180 ml • water: from ≃50 to ≃240 ml
Hot water	≃ 250 ml	from ≃65 to ≃300ml

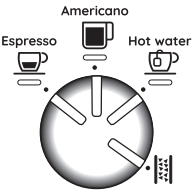
7. SETTINGS MENU

1. Access the menu:

Press together and hold for 3 seconds

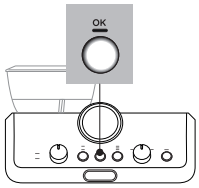


2. Select the setting to be adjusted



Corresponding setting	Turn to	Press	Press again to change the setting
Pre-infusion pause	Espresso	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ **No** ➡ **1 sec** ➡ **2 sec**
Extra grinding adjustment	Americano	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ **1st range** ➡ **2nd range**
Auto-off	Hot water	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ **9 minutes** ➡ **1.5 hours** ➡ **3 hours**
Water hardness		The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	➡ **soft** ➡ **medium** ➡ **hard /very hard**

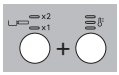
→

3. Save the new settings by pressing OK (B6)


Please note: *The appliance exits the settings menu automatically if there is no activity for 30 seconds.*

7.1 Reset default settings

The OK light (B6) flashes briefly to confirm the reset.

1. Access the menu:	
Press together and hold for 3 seconds	
2. Reset default settings	
Press and hold the steam button (B9) for 3 seconds.	

The OK light (B6) flashes briefly to confirm the reset.

8. CLEANING THE APPLIANCE

Important!

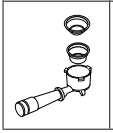
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- Should the machine remain idle for more than a week, it is advisable to carry out a rinse cycle before preparing any beverages.

Danger!

- Never immerse the coffee maker in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before commencing any cleaning operation on the outside of the machine, turn it off, unplug it from the mains socket and wait for it to cool down.

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓

→

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

9. CLEANING THE COFFEE MILL

1. Clean the attachment area with the brush (C9) (fig. 27).
2. Use the brush to clean the coffee guide (fig. 28).

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. As time goes by, to achieve the perfect quantity, you need to turn the dial (B4) towards the highest numbers. When you reach a setting of between 30 and 40, you need to set the extra grinding range (see section "7. Settings menu" - "Extra grinding range").

When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced. With the new burrs fitted, adjust the coffee mill by accessing the settings menu and selecting the first range of the "extra grinding adjustment" setting. Next, turn the ground coffee quantity dial (B4) to the Min position and set the quantity as for first-time use (see "La "dose perfetta"").

10. WATER HARDNESS

The descale light (B3) comes on following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently (see section "7. Settings menu").

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C5) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for about one second (fig. 29).
3. Remove the strip from the water and shake lightly (fig. 30).

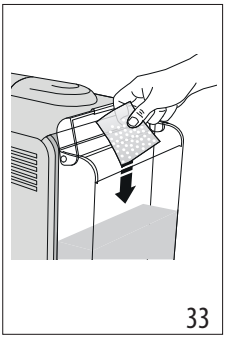
Water Hardness Test Result	(B7) button	Level
		1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water

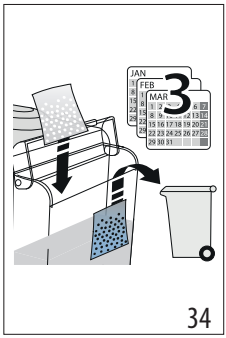
4. Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu".

11. HOW TO USE SOFTBALLS (CERTAIN MODELS ONLY)

Softballs (C7) are an innovative treatment system that prolongs the life of the machine, without altering the properties of the water, while ensuring consistently creamy and aromatic coffee. To optimize the effectiveness of the treatment, leave Softballs in the water overnight before use.

1. Take the sachet of Softballs from the wrapper (fig. 31).
2. Rinse the sachet of Softballs under running water (fig. 32).
3. Immerse the sachet in the water tank (A7) (fig. 33).


33



34

4. Change the sachet of Softballs every 3 months (fig. 34).

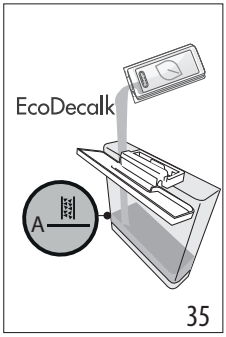
12. DESCALING

Important!

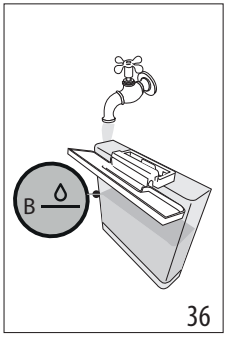
- Before using the descaler, (C6)read the instructions and the labelling on the pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 2 litres
Time	~40min

1. When the indicator light (B3) comes on, you need to descale the appliance. You can start descaling at any time.
2. Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
3. Empty the water tank (A7). (If present, remove the softballs and place in a glass of water until they can be re-inserted at the end of the descaling process.)
4. Pour the descaler into the water tank (C6) up to the level **A** marked on the inside of the tank (corresponding to the contents of one 100ml pack) (fig. 35).
5. Add water (1 litre) up to level B (fig. 36). Now reposition the water tank in the machine.

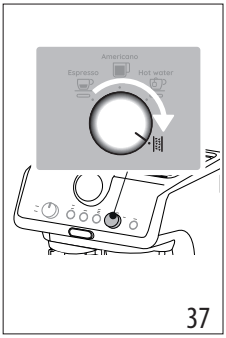


35

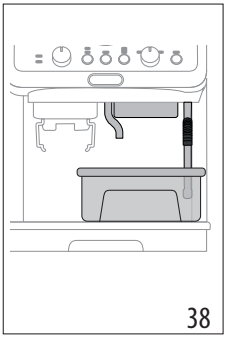


36

6. Turn the dial (B8) to (fig. 37): The OK light turns orange and the light flashes.



37

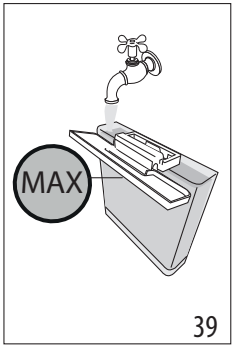

38

7. Make sure the filter holder (C1) is not attached. Position a container under the coffee spouts (A10) and hot water spout (A11) and another under the steam wand (A9) (fig. 38).

8. Press the hold the OK button (B6) for at least 3 seconds. The OK light flashes.
9. The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pausesuntil the tank is empty.

Descaling ceases and the OK light turns white. This means that a rinse cycle must be carried out:

10. Empty the containers used to collect the descaler solution and reposition them under the spouts.
11. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 39). Put the tank back in its housing.



39

12. Press the OK button. The rinse cycle starts.
13. When rinsing is complete, delivery stops. The light flashes red and the OK light goes out.
14. Empty the recipient used to collect the rinse water.
15. Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
16. Remove the tank, fill with fresh water and reposition in the machine. (If present, rinse the softballs with running water and put back in the tank).
17. Turn the function selection dial (B8) to one of the beverages.

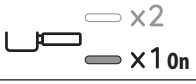
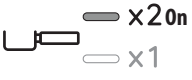
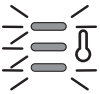
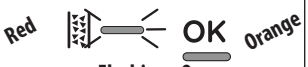
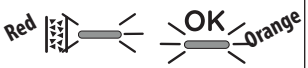
The machine is now ready for use.

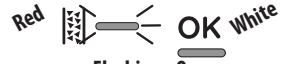
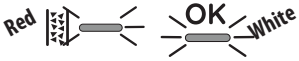
Please note:

- The descaling cycle can be started up at any time (even if the relative light has not yet come on).
- Should descaling be started up by mistake, it can be stopped by pressing the OK button and holding for 10 seconds; the rinse cycle cannot be stopped.

13. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
OK **On**	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section "3. Setting up the appliance"
OK + Americano Espresso Hot water **On** (The indicators and show the respective selections)	The machine is ready to deliver fluids	Set up the machine and proceed with preparation of the beverage
OK **Flashing**	The machine is warming up	Wait until the ideal delivery temperature has been reached
On	There is not enough water in the tank (A7) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
		→

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
Flashing	An attempt is being made to prepare a beverage, but with water tank (A7) empty	Fill the tank with water
	Because the beans are too finely ground, the coffee is delivered too slowly or not at all	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
	The coffee filter (C3) or (C4) is obstructed	Rinse the filters under running water
	The tank (A7) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"
	1 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 1 cup
	2 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 2 cups
MIN MED MAX **On**	Select one of the available temperatures	See "Coffee preparation temperature"
 **Flashing**	General alarm	Turn the machine off and wait 10 minutes before turning on again. If the problem continues, contact customer services.
Flashing	The steam function is selected and underway	After a few seconds, the machine starts delivering steam
On - red	Descaling is required	Carry out descaling as described in section "12. Descaling"
 Red OK Orange **Flashing - On**	Descaling is selected	Press OK to start descaling or turn the dial to a beverage
 Red OK Orange **Flashing**	Descaling proceeds. The machine delivers descaling solution	Proceed by completing the descaling cycle (see "12. Descaling")
		→

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
 Flashing - On	The first phase of the descaling cycle is complete. You now need to proceed with rinsing.	Press OK to start rinsing.
 Flashing	The machine proceeds with the rinsing phase to complete the descaling cycle.	Proceed by completing the descaling cycle (see "12. Descaling")

14. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A19)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A7)	Fill the tank
	The **OK** light (B6) is on, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the **OK** light to fill the circuit
	Blockage in the coffee filter (C3) or (C4)	Rinse the filters under running water
	Coffee ground too finely	Adjust the quantity and grinding level
	The tank (A7)is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "12. Descaling"
The filter holder (C1) cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat phase 1 (section "4. Making coffee") using less coffee. If you are using the 1 cup filter, make sure the 1X light (B5) is on.
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (C1) instead of from the holes	The filter holder is not correctly in place	Attach the filter holder correctly (fig. 19)
	The coffee spout gasket has lost flexibility or is dirty	Contact a customer services centre to have it replaced
	Blockage in the coffee filter (C3) or (C4)	• Rinse the filters under running water • Adjust the grinding settings
The espresso cream is too light (delivered from the spout too fast)	The machine settings need to be reappraised	See instructions in section "The "perfect dose""
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The machine settings need to be reappraised	See instructions in section "The "perfect dose""
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank (A7) has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section "12. Descaling")
		→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee mill	Turn the selector (A2) to 8 and remove all beans with a vacuum cleaner until the beans container (A3) is empty and clean. If the problem continues, contact customer services
Changing to a different type of coffee		• You are recommended to pour only the amount of beans to be used into the beans container (A3) • To empty the container, vacuum out the contents with a vacuum cleaner or grind all the beans in the container until completely empty. • Add new type of coffee beans • If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use
After grinding, the coffee filter (C3) or (C4) is empty	The funnel of the coffee mill is clogged	Clean as described in section "9. Cleaning the coffee mill".
After grinding, the amount of coffee in the filter (C3) or (C4) does not give the "perfect dose"	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B4), following the instructions in section "The "perfect dose"". If the dial is already in the max. position, proceed as described in section "7. Settings menu" - "Extra grinding adjustment"
	You are using the 2 cup filter (C4)	Make sure the 2X light is on
	Over time the burrs wear down	Contact Customer Services

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com

57132C8061_00_0522