
EC9455 EX:2

La Specialista
TOUCH

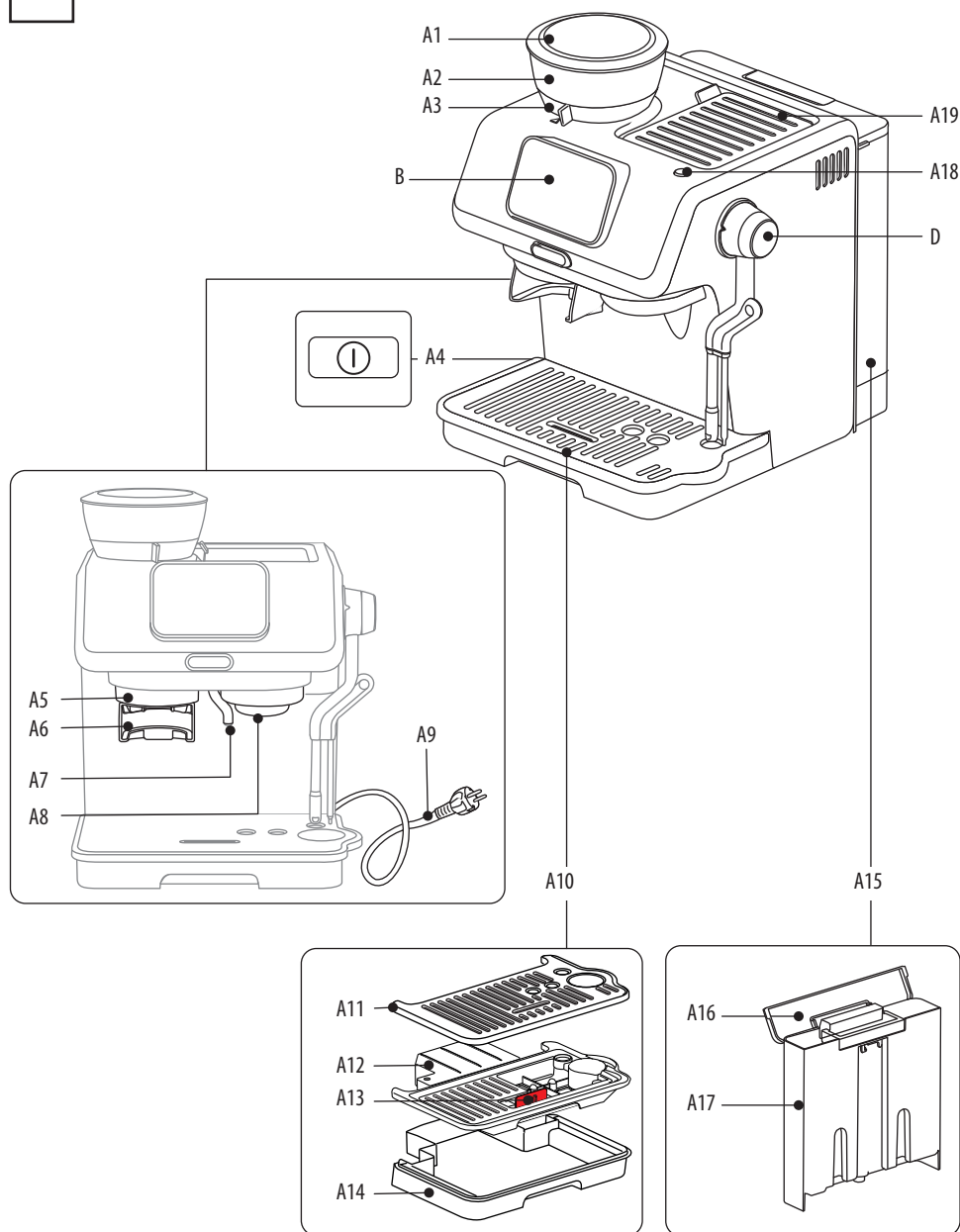
커피머신
사용 설명서

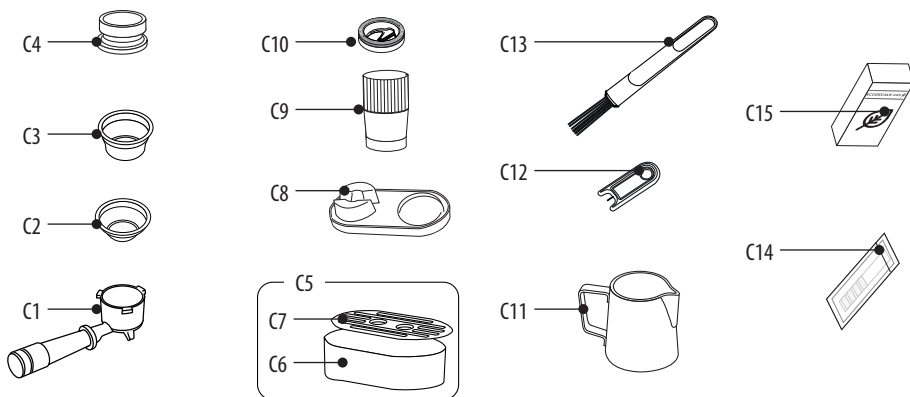
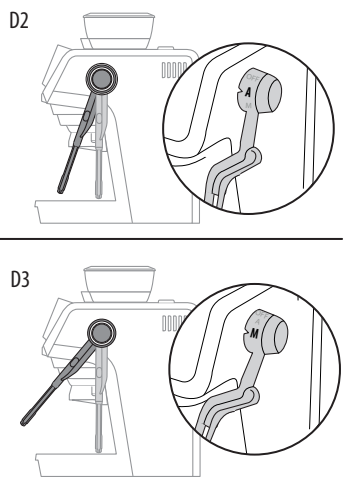
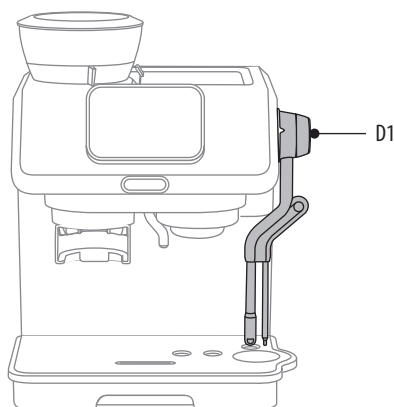
COFFEE MAKER
User Instruction



De'Longhi

A



B**C*****D**

1. 설명

1.1 기기 설명 - A

- A1. 원두 컨테이너 뚜껑
- A2. 원두 컨테이너
- A3. 분쇄도 조절 다이얼 (곱게 ~ 거칠게)
- A4. 메인 전원 스위치 (I/O)
- A5. 분쇄커피 배출구
- A6. 포터필터 홀더
- A7. 온수 추출구
- A8. 커피 추출구
- A9. 전원 코드
- A10. 드립트레이
- A11. 컵 받침대 유리잔/머그컵 용
- A12. 드립트레이 그릴
- A13. 드립트레이 수위 표시기
- A14. 드립트레이
- A15. 물통
- A16. 물통 뚜껑
- A17. 물통 (본체)
- A18. ON/대기모드 버튼
- A19. 액세서리 보관함

1.2 제어판 설명- B

- B1. Bean adapt 기능
- B2. 음료 선택창 (머신이 순서대로 안내해줍니다.)
- B3. 설정

1.3 액세서리 설명 - C*

(* 모델 별 구성품 상이)

- C1. 포터필터
- C2. 싱글 필터
- C3. 더블 필터
- C4. 도징 및 탬핑 가이드
- C5. 소형 컵 받침대
- C6. 소형 컵 드립트레이
- C7. 소형 컵 그릴 받침대
- C8. 탬핑 매트
- C9. 탬퍼
- C10. 도즈 조절링
- C11. 스팀 피쳐
- C12. 스팀완드 세척용 바늘
- C13. 세척 브러시
- C14. 경도 테스트지
- C15. 석회 제거제

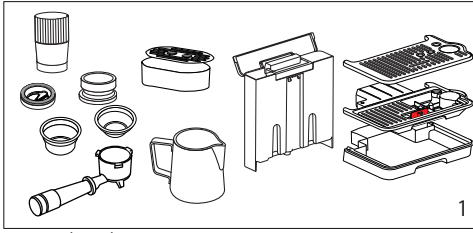
1.4 Auto Latte Art 시스템 설명 - D

- D1. 스팀 완드
- D2. “A”: 자동 스티밍
- D3. “M”: 수동 스티밍

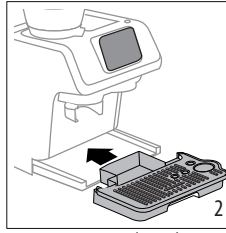
1.5 제조사 권장 청소 액세서리(옵션)
자세한 내용은 Delonghi.com을 참조하세요.
ECO MULTICLEAN ☞ Cleaner

EAN: 8004399333307

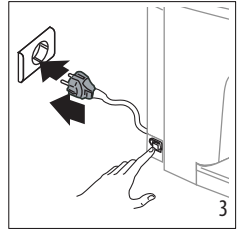
2. 처음 사용 시



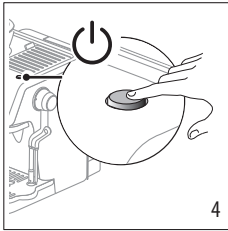
1. 물통(A15)을 포함한 모든 액세서리를 미온수와 세제를 사용하여 세척하여 물기를 제거하십시오.



2. 드립트레이(A10)를 그릴과 조립하여 장착하고 디스플레이의 스티커를 제거하십시오.



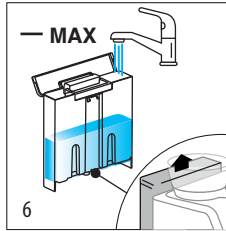
3. 제품의 전원 코드를 꽂고, 제품 옆면의 메인 전원 스위치(A4)를 눌러 전원을 켜십시오.



4. ON/대기모드 버튼(A18)을 눌러 디스플레이를 켜십시오.



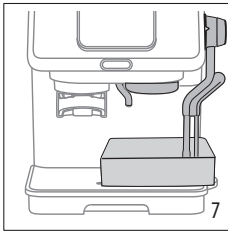
5. 원하는 언어를 선택하고 “>” 버튼을 누르십시오.



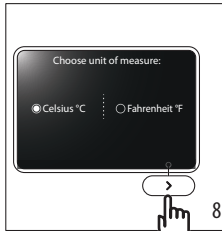
6. 제품이 단계별로 해야 할 일을 알려줍니다. 물통을 분리하여 깨끗한 음용수를 채웁니다. MAX레벨을 넘기지 않도록 주의하십시오. 물통을 다시 조립하고 “>” 버튼을 누르십시오.

* 사용가능한 물

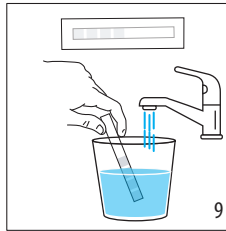
- 마실 수 있는 깨끗한 물을 사용하십시오.
- 탄산수나 증류수는 사용하지 마십시오.
- 냉음료 추출 기술
 - “콜드브루”를 처음 추출하는 경우, 분쇄 커피 없이 “콜드브루” 2샷을 4잔 추출하여 내부관을 행구십시오.
 - “콜드브루”를 추출하기 전에는 항상 물통(A17)을 비우고 깨끗하게 행군 다음 신선한 음용수로 다시 채우십시오.



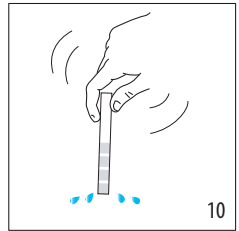
7. 온수 추출구(A7) 아래에 빈 용기를 두고 “시작” 버튼을 누르십시오. 세척 과정이 시작되고 자동으로 멈춥니다.



8. 원하는 온도를 선택하고 “>” 버튼을 누르십시오. 다음은 사용할 물의 경도를 설정할 차례입니다.



9. 경도테스트지(C14)의 포장을 제거하십시오. “시작” 버튼을 누르고, 사용할 물을 빈 잔에 받은 후, 테스트지를 1초 정도 물 안에 담그십시오.



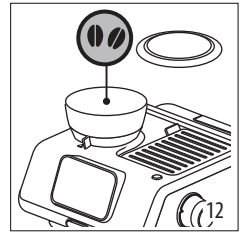
10. 테스트지를 물에서 꺼내고 가볍게 흔들어주십시오. “>” 버튼을 누르십시오.

첫 사용을 위한 준비



11. 1분 정도 후, 테스트지에 물의 경도를 표시하는 빨간 네모가 1 ~ 4개 확인됩니다. 디스플레이에서 경도를 설정하고 “>” 버튼을 누르십시오.

BEAN ADAPT TECHNOLOGY Bean Adapt Technology는 원두의 특성에 맞춰 머신의 설정을 간편하게 조정하여 이상적인 커피 추출을 도우며 원두의 모든 향을 보존하고 풍부하게 만들어주는 기술입니다. 만약 해당 기능을 원한다면 “시작”을 누르십시오. 만약 나중에 해당 기능을 사용하고 싶으시다면 “건너뛰기”를 누르십시오. 사용자는 언제든지 Bean Adapt Technology를 사용할 수 있으며 매뉴얼의 “9.Bean Adapt Technology”를 참조하십시오.



12. 원두 컨테이너를 채우고 “>”를 누르십시오.

13. 디스플레이에서 제품의 사용방법을 확인할 수 있습니다. “시작”을 눌러 시작하십시오.

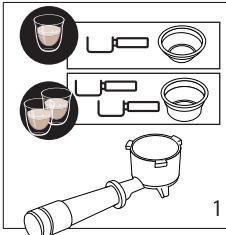
14. “>”를 눌러 슬라이드를 넘어가십시오.

15. 마지막 슬라이드 후, “시작”을 누르면 제품이 사용할 준비를 마칩니다.

3. 기본 음료 설정

1. 음료 설정 으로 들어가십시오.			
(B1) 버튼을 누르십시오: bean adapt가 비활성화인 경우, 음료 설정 화면으로 전환됩니다.			
2. 원하는 설정을 선택하십시오:			
물 추출 온도	현재 선택된 화면 옆의 화살표를 누르십시오.	원하는 온도를 선택하십시오. 참고사항 : 조절된 음료는 길게 추출되는 음료를 추출할 때 가장 큰 영향을 미칩니다.	“<” 버튼을 눌러 설정으로 돌아가십시오.
사전 추출	현재 선택된 화면 옆의 화살표를 누르십시오.	원하는 시간을 조정하십시오.	“<” 버튼을 눌러 설정으로 돌아가십시오.
투입시간 (초)	현재 선택된 화면 옆의 화살표를 누르십시오.	분쇄 시간을 설정할 필터 (싱글 또는 더블)를 선택하고 시간을 조절하십시오.	“<” 버튼을 눌러 설정으로 돌아가십시오.
3. “<”를 눌러 제어판의 메인 화면으로 돌아가십시오.			

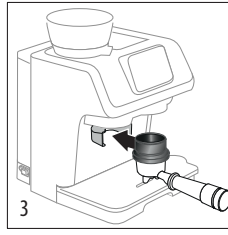
4. 커피 추출하기



1. 싱글(C2) 또는 더블(C3) 필터를 포트필터(C1)에 장착하십시오.



2. 도징 및 탬핑 가이드(C4)에 포트필터를 장착하고, 1. 누른 다음 잠길 때까지 2. 돌리십시오.



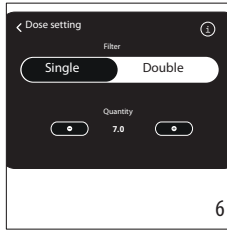
3. 포트필터를 장착합니다.



4. 화면(B2)에서 원하는 음료를 선택하십시오 (예: 에스프레소).



5. 포트필터 이미지가 그려진 부분을 눌러 도즈량 설정으로 들어갑니다.



6. 사용하는 필터(싱글, 더블)를 선택하십시오. ⊖ 혹은 ⊕ 버튼을 통해 분쇄 시간을 조절할 수 있습니다(시간은 0.5초 단위로 늘리거나 줄일 수 있습니다.).

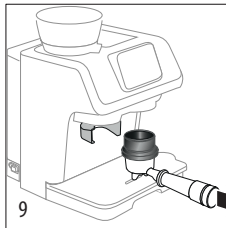


7. “<” 버튼을 눌러 메인 화면으로 돌아가십시오. 포트필터를 “딸깍” 하는 소리가 날 때까지 누르고, 손을 놓으십시오 : 분쇄가 시작되고 자동으로 멈춥니다.

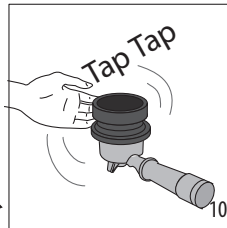
참고 : 수동으로 분쇄를 멈추고 싶은 경우, 포트필터를 “딸깍” 소리가 날 때까지 누르거나 ■ 버튼을 누르십시오.



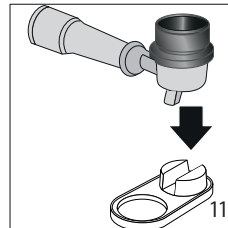
8. 분쇄가 멈추면 탬핑을 시작하십시오.



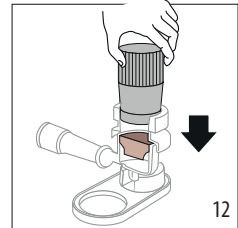
9. 포트필터를 제거합니다.



10. 가볍게 가이드(C4)를 두드려 안쪽의 커피를 고르게 만듭니다.



11. 포트필터를 탬핑 매트(C8)에 올리십시오.



12. 커피를 적당하게 누르며 안쪽의 도즈량이 적절한지 확인하십시오. (“4.1도즈량 확인 방법” 섹션 참조)

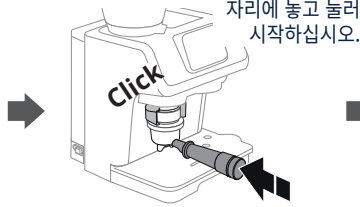
4.1 도즈량 확인 방법

탬퍼(C9)의 내부를 확인하여 “Perfect dose” 선에 맞추십시오.



낮은 도즈의 경우

만약 탬퍼가 “-1” 또는 “-2”를 가리키는 경우, 아직 커피량이 부족하다는 의미므로 더 채워넣어야 합니다.



1. 포터필터(C1): 자리에 놓고 눌러 분쇄를 시작하십시오.

2. 몇 초 후, 다시 한번 포터필터를 눌러 분쇄를 멈추고 탬퍼를 사용하여 도즈량을 확인합니다.

만약 bean adapt technology를 사용 중이라면 제품이 퍼펙트 도즈를 맞추도록 안내할 것입니다.



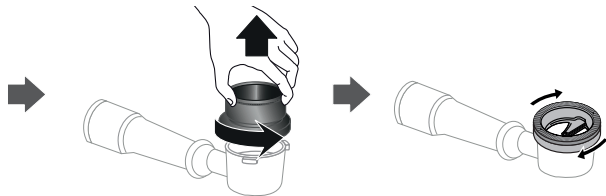
퍼펙트 도즈

만약 탬퍼가 “OK”를 가리킨다면 적당한 양이 분쇄되었습니다.



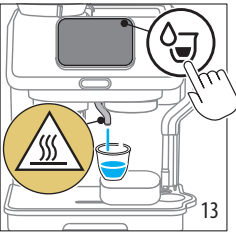
과다 도즈의 경우

만약 탬퍼가 “+1” 또는 “+2”를 가리킨다면 분쇄커피 양이 너무 많습니다. 도즈 조절링(C10)을 사용하여 양을 조절하십시오.

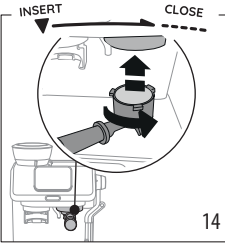


1. 도징 및 탬핑 가이드(C4)를 반시계방향으로 돌리고 위로 잡아당겨 제거하십시오.
2. 도즈 조절링을 포터필터에 올리고 시계 방향으로 돌려 넘친 양의 커피를 제거하십시오. 최소 한 바퀴 이상 돌리며 양을 조절하십시오.

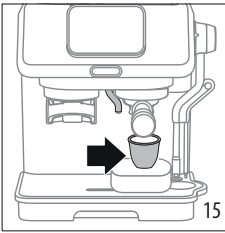
커피 추출하기



13.바리스타 팁 : 온수 추출 버튼을 눌러 컵을 데우십시오. 온수가 추출구(A7)을 통해 추출됩니다.



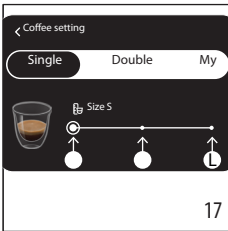
14.도징 및 탬핑 가이드(C4)를 제거하고 포트필터를 추출부에 장착하십시오.



15.포트필터 아래에 컵을 두십시오. 만약 컵이 작다면 소형 컵 받침대(C5)를 사용하십시오.



16.추출하기 : 음료 모양의 화살표를 누르십시오. 추출이 시작됩니다.
양 조절 : 음료 이미지 아래의 박스를 누르고 양 조절 메뉴로 진입하여 다음 단계로 진행하십시오.



17. 추출할 1잔 또는 2잔 옵션과 원하는 양을 선택하고 “<”를 누르십시오. 가운데의 음료 모양 화살표를 눌러 추출을 시작하십시오.
참고 : “My” 기능을 사용하여 미리 설정한 양을 선택할 수 있습니다. “11. “My” 양 설정하기”를 참조하십시오.

5. “롱 블랙” 또는 “아메리카노” 준비하기

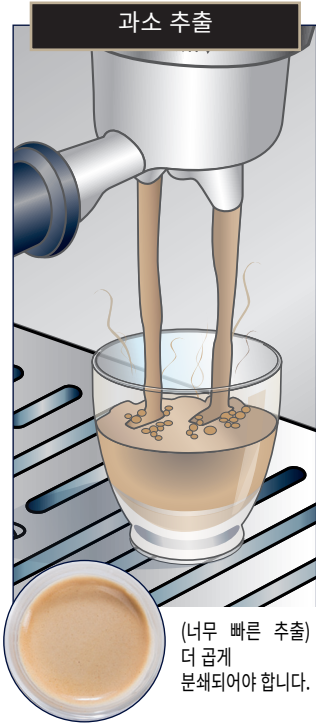
- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1. 퍼펙트 도즈를 준비하고 포트필터(C1)를 추출부(A8)에 장착합니다. | 2. 온수 추출구(A7)와 포트필터의 커피 추출구 아래에 큰 컵을 놓습니다. | 3. 커피와 물 모양과 화살표가 있는 그림을 오른쪽 설명의 순서대로 누르십시오. | 아메리카노: 커피 추출 후 온수를 받으십시오.
롱 블랙: 온수 추출 후 커피를 받으십시오. |
|---|--|--|---|

6. 온수 준비하기

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------|--|
| 1. 온수 추출구(A7)아래 큰 컵을 놓습니다. | 2. 직접 선택 : 추출 화살표를 눌러 추출하십시오. | 양 설정하기: 음료 바닥의 박스를 누르십시오. 원하는 양을 선택하고 “<”를 누르십시오. 추출 화살표를 눌러 추출을 시작하십시오.
참고 : “11.“MY” 양 설정하기”를 참조하여 양을 설정할 수 있습니다. |
|----------------------------|-------------------------------|--|

7. 완벽한 에스프레소 추출하기

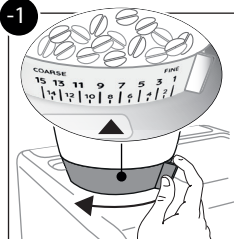
완벽한 에스프레소를 추출하는 것은 예술인 과정이며 몇 번의 시도가 필요합니다. 완벽한 추출을 위해 분쇄된 커피의 분쇄도를 조절하고, 항상 필터의 표시선(퍼펙트 도즈)까지 Tamping되었는지 확인하세요.



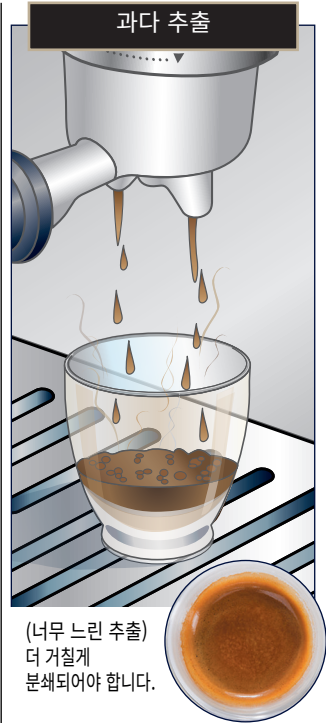
- 물처럼 빠르게 추출됩니다.
- 크레마가 연하고 얇습니다.

완벽한 커피를 위해 :

- 한 번에 한 단계 씩 분쇄도를 더 곱게 조절하십시오. 분쇄도는 그라인더 작동 중에 변경하여야 합니다.



- 분쇄된 커피 양이 “퍼펙트 도즈”에 도달하였는지 확인하십시오. (“4.1 도즈량 확인 방법” 참조)



- 방울방울 떨어지거나 추출되지 않습니다.
- 크레마가 매우 어둡고 고르지 않습니다.

완벽한 커피를 위해 :

- 한 번에 한 단계 씩 분쇄도를 더 거칠게 조절하십시오. 분쇄도는 그라인더 변경 중에 변경하여야 합니다.



- 분쇄된 커피 양이 “퍼펙트 도즈”에 도달하였는지 확인하십시오. (“4.1 도즈량 확인 방법” 참조)

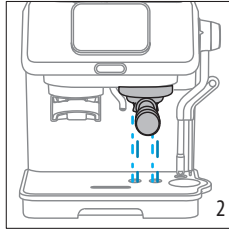
8. 콜드브루 준비하기



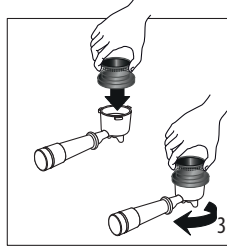
냉음료 추출 기술은 차가운 물 또는 실온의 물을 사용하여 커피를 추출하는 방법을 제공합니다. 온도 대신 더 긴 추출 시간을 사용하여 커피 원두의 향을 추출합니다.



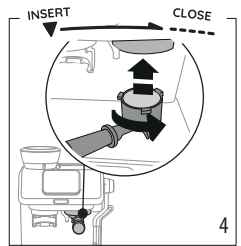
1. 제어판 화면에서 “콜드브루”를 선택합니다.



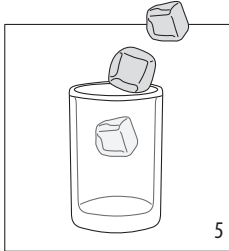
2. 추출 전 차가운 물로 세척하는 것을 추천합니다. : 비어있는 필터(A8)를 장착한 포트필터(C1)를 추출부에 장착합니다. “OK”를 눌러 세척하십시오.
(해당 단계는 생략 가능합니다.)



3. 추출부에서 제거한 포트필터에 도징 및 탬핑 가이드(C4)를 장착합니다. “4. 커피 추출하기” 섹션을 참조하십시오.



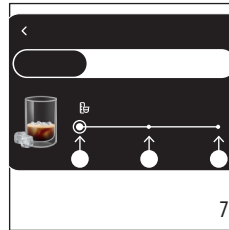
4. 퍼펙트 도즈 양의 원두를 받은 포트필터(C1)를 추출부에 장착하십시오.



5. 잔에 각얼음을 넣으십시오. (1샷의 경우 3개, 2샷의 경우 5개의 각얼음을 권장합니다.)



6. 추출하기 : 음료 그림의 화살표를 누르십시오 : 추출이 시작됩니다.
양 조절하기 : 음료 그림 아래의 박스를 누르면 양 조절 화면(다음 단계)으로 넘어갑니다.



7. 1샷, 2샷 과 원하는 양을 선택한 다음 “<”를 누르십시오. 음료 그림의 화살표를 눌러 추출을 시작하십시오.
참고 : “My” 기능을 사용하여 양을 조절하고 싶은 경우에는 “11. “My” 양 설정하기”를 참조하여 진행하십시오.

참고 :

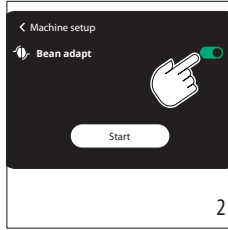
- 콜드브루 음료를 추출하기 전, 물통(A15)를 세척한 다음, 새 물로 채우십시오.
- 마실 수 있는 음용수를 사용하여야 합니다.

BEAN ADAPT TECHNOLOGY

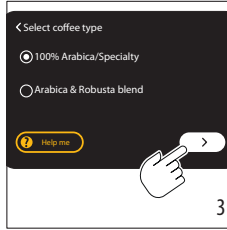
몇 번의 터치로 커피 추출과 추출 결과를 최적화할 수 있도록 도와줍니다.
이 스마트 기술은 선택한 커피 원두에 따라 기기 조정 및 작동을 안내합니다: 분쇄부터 추출까지, 모든 종류의 커피 원두에서 최고의 맛을 얻기 위해 각 단계를 따르십시오.



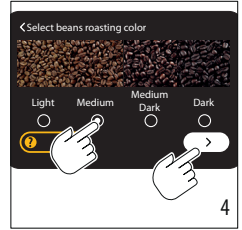
1. Bean Adapt Technology 아이콘을 누르십시오.



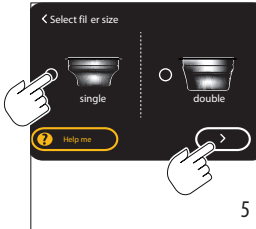
2. 그림을 참고하여 Bean adapt 기능을 활성화 하십시오. 해당 설정은 약 10분정도 소요됩니다. “시작”버튼을 눌러 설정을 시작하십시오. (원하지 않는다면 “<” 버튼을 누르십시오.)



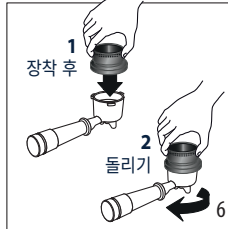
3. 사용하는 커피의 포장지를 확인하여 커피 종류를 선택 하십시오.(정확한 선택이 어려운 경우, “아라비카&로부스타 블렌드”를 선택 하십시오.) “>”를 눌러 다음 단계로 이동하십시오.



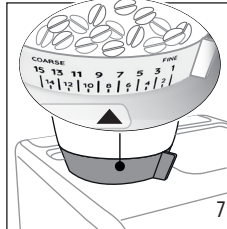
4. 포장지를 확인하여 로스팅 정도를 선택하십시오. 선택 화면의 이미지와 비교하여 정도를 선택하실 수도 있습니다. “>”를 눌러 다음 단계로 이동하십시오.



5. 사용하실 필터를 선택하십시오: 싱글 필터(C2) 혹은 더블 필터(C3). 필터를 포트 필터(C1)에 장착하고“>”를 눌러 다음 단계로 넘어가십시오.



6. 도징 및 탬핑 가이드(C4)를 포트필터에 누르고 돌려 장착하십시오.“>”를 눌러 다음 단계로 이동하십시오.

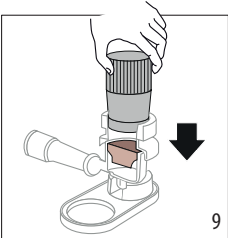


7. 분쇄도 조절 다이얼을(A3)를 확인하여 화면서 해당 분쇄도를 선택하십시오.(예. 8) “>”를 누르십시오.

참고 사항 : 분쇄도 조절이 필요한 경우, 그라인더 작동 시에만 조절하십시오.



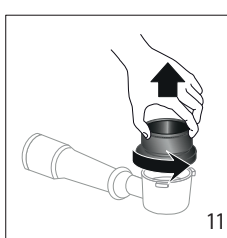
8. “딸깍” 소리가 날 때까지 포트필터를 누르십시오. 자동으로 분쇄가 시작하고 멈춥니다.



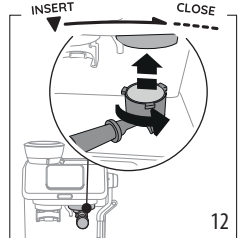
9. 탬핑을 진행하십시오. “>”를 누르고 도즈량을 확인 하십시오.



10. 도즈량을 선택하십시오. (“4.1 도즈량 확인 방법” 참조). “>”를 누릅니다.



11. 화면으로 선택한 모든 설정을 확인하십시오. “>”를 누르고 도징 및 탬핑 가이드(C4)를 제거하십시오.



12. 포트필터를 추출구(A8)에 장착하십시오.

Bean adapt technology



13. 커피 모양의 화살표를 눌러 추출을 시작합니다. 제품이 에스프레소 상태를 분석하여 결과를 표시합니다.



14. 추출된 에스프레소가 마음에 든다면 “>”를 누르십시오.
15. 선택한 설정이 저장되고 Bean Adapt 로고 옆에 표시됩니다.

14. 에스프레소를 맛보십시오.
15. 수정이 필요하다면 해당 버튼을 누르고 화면에 제시된 설명에 따라 기기를 설정하고 추출까지의 과정을 반복하십시오.
16. 수정 후 결과물이 마음에 든다면 “수락” 버튼을 눌러 저장하십시오.

14. 에스프레소가 너무 빠르게 혹은 너무 느리게 추출된다면 세팅을 변경하여야 합니다.
15. “>”를 누르십시오 : 제품이 완벽한 추출을 위한 방법을 안내합니다.
“X”를 누르십시오: Bean adapt기능을 종료하고 해당 설정을 저장하지 않습니다.

9.1 Bean Adapt Technology에 대한 설명

- 기본 세팅으로 에스프레소를 준비하려면 Bean adapt 기능을 비활성화 하십시오.
- 만약 선택한 프로필에서 수정이 필요하다면 “미세조정”을 누르십시오. 제품이 수정을 도와줄 것입니다. 이 경우, 추출 온도를 수정할 수 있습니다. (온도를 조절하는 것은 long 음료에 가장 영향을 끼칩니다.)
- 최대 6개의 프로필을 설정할 수 있습니다 : Bean adapt 아이콘을 선택하고 “추가”를 누르십시오. 가이드를 따르십시오(약 10분 소요).
- Bean adapt 아이콘을 누르고 사용할 프로필을 선택하십시오.

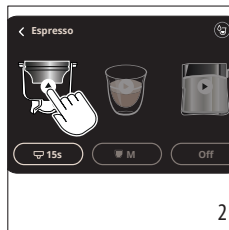
10. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

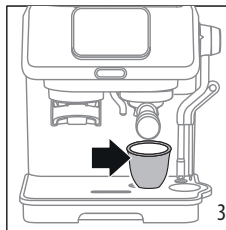
Auto LatteArt는 자동으로 우유의 온도를 조절하여 사용자가 원하는 질감에 맞는 거품을 발생시킵니다.



1. 우유가 포함된 음료를 선택합니다. (예. 카푸치노).



2. 퍼펙트 도즈를 준비합니다. (분쇄 및 탬핑)



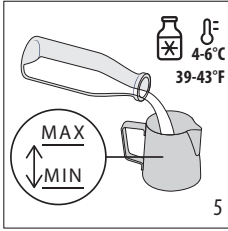
3. 포트필터(C1)을 추출 구(A8)에 장착하십시오. 해당 잔이 커피와 우유를 충분히 수용할 수 있는 크기인지를 고려하고 잔을 커피 추출 구 아래 두십시오.



4. 메뉴의 화살표를 눌러 추출을 시작하십시오.



Auto latteart

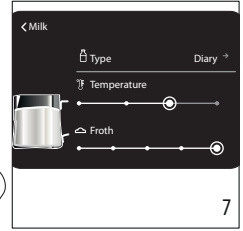


5. 우유 또는 식물성 음료를 스팀피처(C11)에 부어주십시오. 양은 Min과 Max 선 사이에 들어올 정도여야 합니다.

음료는 냉장고에서 방금 꺼낸 음료를 사용하십시오. (4-6°C)	
유제품	
	우유
식물성 유제품	
	콩
	귀리(오트)
	아몬드

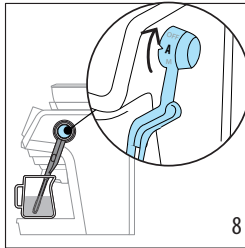


6. 우유 아이콘 아래의 박스를 눌러 메뉴 설정으로 진입하십시오.



7. 사용하는 음료 (우유, 식물성 음료)와 온도 (최소, 중간, 최대), 원하는 거품양을 선택하십시오. "<"를 눌러 전 설정을 완료하십시오.

자동 스티밍



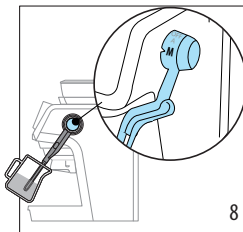
8. 스팀피처를 스팀완드 (D1)아래에 두고 "A"위치로 돌리십시오 (D2).



9. 시작 화살표를 누르십시오 : 스티밍이 시작되고 자동으로 멈춥니다. 거품이 만들어진 우유를 커피에 추가하여 완성된 카푸치노를 즐기십시오.

사용하고 남은 우유는 사용 직후 냉장고에 보관하십시오.

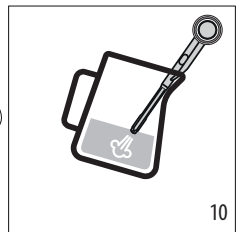
수동 스티밍



8. 스팀피처를 스팀완드 (D1)아래에 두고 "M" 위치로 돌리십시오(D3).

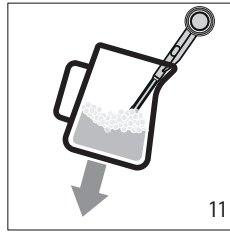


9. 시작 화살표를 누르면 스티밍이 시작됩니다.



10. 거품을 만들려면 노즐을 우유 표면에 대고, 우유와 증기가 섞이면서 공기가 유입되도록 하십시오.

수동 스티밍



11

11. 노즐을 표면에 유지하십시오. 공기가 과다 유입되어 큰 거품들이 만들어지지 않도록 주의하십시오.



12

12. 스팀 노즐을 우유 바로 아래에 넣어 소용돌이를 만드십시오.



13

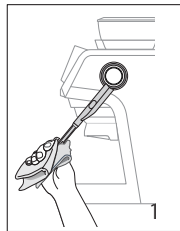
13. 원하는 정도의 거품이 만들어졌다면 “정지” 표시를 눌러 스티밍을 멈추십시오.

거품이 만들어진 우유를 컵에 추가하여 완성된 카푸치노를 즐기십시오.

사용하고 남은 우유는 사용 직후 냉장고에 보관하십시오.

자동 세척

(매번 사용한 후 진행)



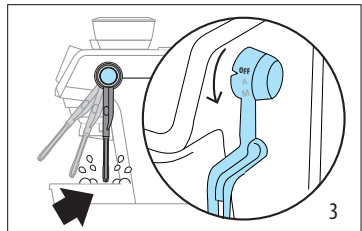
1

1. 매번 사용 후에는 부드러운 젖은 천으로 스팀완드에 남아있는 우유 잔여물을 제거하십시오.



2

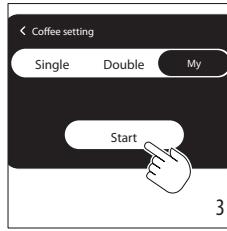
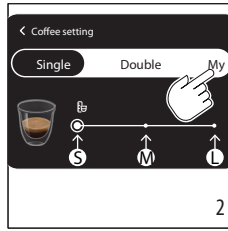
2. 스팀 완드가 식기를 기다린 후, 노즐의 구멍이 막히지 않도록 세척용 바늘(C12)를 사용하여 구멍을 세척하십시오.



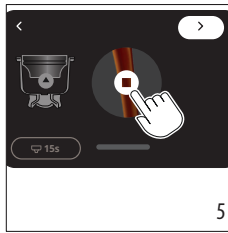
3

3. 매번 사용 후에는 “OFF” 위치로 스팀 완드를 이동시킵니다. 스팀 완드가 자동으로 뜨거운 물을 내보내며 내부 관을 세척합니다.

11. “MY” 양 설정하기



1. 자신만의 음료를 설정할 때는 음료의 양을 옵션 중 하나를 선택하거나 “My”를 통해 원하는 양을 설정할 수 있습니다.
2. “My”를 선택합니다.
3. “시작”, “계속”을 선택합니다.
4. 화살표를 눌러 추출을 시작합니다.



6. “>”를 눌러 음료를 저장하십시오.

5. 원하는 음료양에 도달하면 정지 아이콘을 눌러 추출을 멈추십시오.

참고 사항 :

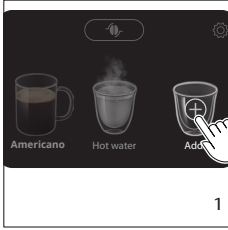
새로 저장한 메뉴를 수정하거나 삭제하려면

1. 해당 메뉴를 선택하고
2. “...”을 누르십시오.
3. “삭제”를 누르고 “예”를 눌러 메뉴를 삭제하십시오.

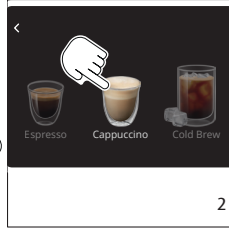
음료	기본 양 (ml)			프로그래밍 가능한 양 (ml)
	S	M	L	
1샷 에스프레소	20	35	50	20 ~ 110
2샷 에스프레소	40	60	80	
1샷 아메리카노	커피 20 물 50	커피 35 물 85	커피 50 물 110	커피 20 ~ 110 물 25 ~ 240
2샷 아메리카노	커피 40 물 100	커피 60 물 170	커피 80 물 220	커피 20 ~ 110 물 25 ~ 240
1샷 롱 블랙	물 35 커피 20	물 65 커피 35	물 95 커피 50	물 25 ~ 240 커피 20 ~ 110
2샷 롱 블랙	물 70 커피 40	물 130 커피 60	물 190 커피 80	물 25 ~ 240 커피 20 ~ 110
콜드브루	90	110	130	90 ~ 220
	150	180	220	90 ~ 220
온수	150	250	350	25 ~ 420

12. 새로운 음료 메뉴 만들기

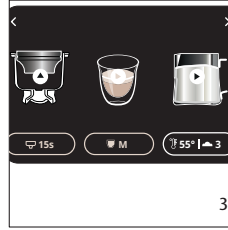
사용자는 각각의 변수를 설정하여 9가지 새로운 음료를 만들 수 있습니다.



1. 화면을 옆으로 넘겨 “Add”를 선택합니다. “Continue”를 눌러 다음으로 넘어갑니다.




2. 기본이 될 음료를 선택합니다. (예: 카푸치노).



3. 각각의 순서에 맞는 변수를 설정하십시오. (분쇄, 추출, 스티밍)

4. “>”를 누르십시오: 새로운 음료를 저장하십시오.
5. “>”를 눌러 새 메뉴가 저장되어 화면에 나오는지 확인하십시오.

13. 설정 메뉴

1. 설정 메뉴로 진입합니다.:			
화면에서  (B3)를 누르십시오.			
2. 원하는 설정을 선택하십시오.			
언어	현재 언어 옆의 화살표를 누르십시오.	원하는 언어를 선택합니다.	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
자동 꺼짐	현재 선택된 시간 옆의 화살표를 누르십시오.	원하는 자동 꺼짐 시간을 선택하십시오.	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
물 경도	현재 설정 경도 옆의 화살표를 누르십시오.	“2. 처음 사용 시” 섹션을 참조하여 사용할 물의 경도 테스트 결과에 맞는 경도를 선택하십시오.	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
석회질 제거	초록색 바는 제품 상태가 괜찮음을 나타냅니다. 석회 제거 알람이 발생하면 석회 제거가 필요합니다.	석회 제거 과정을 시작하려면 “시작”을 누르십시오.(“16.석회제거” 섹션을 참조하세요.)	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
초기화	옆의 화살표를 누르십시오.	“초기화”와 “예”를 누르십시오.(초기화를 원하지 않을 경우, “아니오”를 선택하십시오.)	초기화가 진행되고 처음 사용 시 화면으로 제품이 시작됩니다.
섭시/화씨	현재 선택된 설정 옆의 화살표를 누르십시오.	원하는 설정을 선택하십시오.	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
알림음	현재 선택된 설정 옆의 화살표를 누르십시오.	원하는 설정을 선택하십시오.	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
내부관 비우기 (휴가 등으로 한동안 기계를 사용하지 않을 경우 이 기능을 사용하십시오.)	옆의 화살표를 누르십시오	단계별 절차를 따르십시오. (“14. 내부관 비우기” 섹션을 참조하십시오.)	제품이 꺼집니다. 다시 키는 경우 내부관을 채우기 위해 물을 추출합니다.




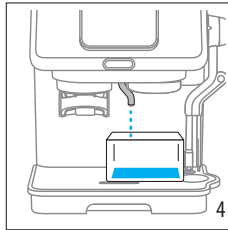
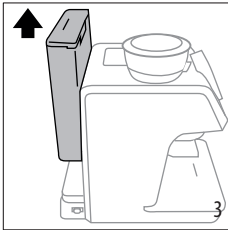
지원 / 사용방법	옆의 화살표를 누르십시오.	QR코드를 스캔하여 매뉴얼 또는 사용 방법 동영상을 확인하세요.	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
사용통계	옆의 화살표를 누르십시오.	사용량을 확인하십시오.	“<”를 눌러 설정 메뉴로 돌아가십시오.
3. “<”를 눌러 메인 화면으로 돌아가십시오.			

14. 내부관 비우기

제품을 오랫동안 사용하지 않거나 서비스센터로 보내기 전, 내부관의 물이 어는 것을 방지하기 위해 내부의 물을 비우는 것을 권장합니다.

아래 순서를 따르십시오 :

1. 화면에서  (B3)를 눌러 설정 메뉴로 진입하십시오.
2. “내부관 비우기”를 선택하십시오.
3. 물통(A17)을 비우고 다시 조립하십시오.



4. “시작”을 누릅니다 : 머신이 온수 추출구(A7)로 내부관의 물을 비웁니다. 내부관 속 물이 줄어들수록 머신이 시끄러운 소리를 낼 수 있으며 이는 고장이 아닙니다.
5. 내부관을 모두 비우면 머신이 자동으로 꺼집니다.
6. 다시 커피머신을 키면 자동으로 세척과정이 진행되며 내부관에 물을 채웁니다.

참고 :

내부관을 비우지 않고 제품을 며칠간 사용하지 않을 경우, 제품을 켤 때 아래 과정을 따르십시오 :

- 물통(A15)를 분리하고 비우십시오.
- 물통을 세척하십시오(“15. 물통 청소” 참조).
- 물통을 깨끗한 음용수로 채우십시오.
- 음료를 추출하기 전, 필터에 커피가 없는 상태로 에스프레소를 3번 추출하여 내부관을 세척하십시오.









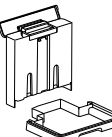




15. 세척 및 관리

중요!

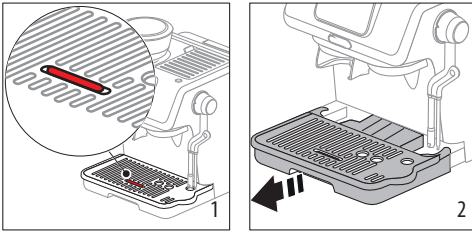
- 기계를 청소할 때 용제, 연마 세제 또는 알코올을 사용하지 마십시오.
- 침전물이나 커피 잔여물을 없애기 위해 금속 물체를 사용하면 금속 또는 플라스틱 표면이 긁힐 수 있으므로 사용하지 마십시오.
- 기계를 1주일 이상 사용하지 않을 경우, 세척 과정을 진행한 후 사용을 권장합니다.

위험!

- 절대로 머신을 물에 담가 세척하지 마십시오. 커피 머신은 전자기기입니다.
- 외부를 청소하기 전, 전원 스위치를 끄고 전원 콘센트에서 코드를 뽑은 후 열기가 식을 때까지 기다리십시오.

					
	X	✓	✓	X	X
	X	X	✓	X	X
	✓	X	X	✓	✓
	X	X	X	✓	✓
	X	X	X	✓	✓
	✓	X	X	✓	✓
	X	X	✓	✓	X
	✓	X	X	✓	✓

15.1 드립트레이 청소



1. 드립트레이에는 드립트레이에 물이 가득차면 알려주는 수위표시계(A13)이 있습니다. 수위표시계가 컵 받침대(A11) 위로 올라오기 전, 드립트레이를 비우고 세척하십시오. 그렇지 않을 경우 물이 트레이의 가장자리로 넘쳐 제품이나 그 주변을 손상시킬 수 있습니다. 드립트레이(A10)를 분리하십시오.
2. 컵 받침대(A11)을 분리하고 컵 받침대(A12)를 분리하십시오. 물을 비우고 부품들을 전부 세척한 후 조립하십시오. 위의 식기세척기 사용 가능여부표를 참조하십시오.
3. 드립트레이를 커피머신에 장착하십시오.

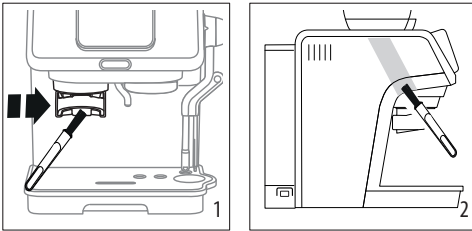
15.2 필터 청소

필터는 항상 따뜻한 물과 주방 세제로 세척하고, 모든 커피 잔여물이 없는지 확인하십시오. 필터는 항상 흐르는 물에 충분히 행구야 합니다.

15.3 원두 컨테이너 청소

원두 컨테이너를 깨끗하고 마른 부드러운 천으로 닦아주십시오.

15.4 그라인더 청소



1. 분쇄커피 배출구(A5)를 브러시(C13)로 청소하십시오.
2. 브러시로 커피 주입구를 청소하십시오.

15.5 물통 청소

물통(A15)은 정기적(최소 한 달에 한 번 이상) 청소가 필요합니다.

1. 물통을 분리하고 음용수로 세척합니다.
2. 물탱크를 비우고 따뜻한 물(약 40°C)로 세척하며, 필요한 경우 깨끗하고 부드러운 천으로 닦아줍니다. 흐르는 물에 충분히 행구십시오. 수위 센서 부분을 특히 깨끗하게 관리하십시오.
3. 깨끗한 음용수를 MAX 선까지 채우고 머신에 장착하십시오.

참고 :

3일 이상 제품을 사용하지 않은 경우, 물통을 위 설명대로 세척한 후 사용하십시오.

16. 석회 제거

20

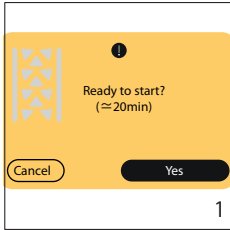
Minutes

EcoDecalk
100 ml C/3.40 fl.oz. *mini*

1,5 L

참고

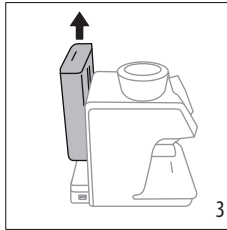
- 석회 제거제를 사용하기 전 포장재에 기재된 사용 지침과 라벨을 확인하십시오.
- 드롱기에서 제공한 석회 제거제만 사용하십시오. 부적절한 석회 제거제를 사용하거나 석회 제거를 올바르게 수행하지 않을 경우 제조업체가 보증하지 않는 기계 결함이 발생할 수 있습니다.
- 석회 제거제는 섬세한 표면을 손상시킬 수 있습니다. 실제로 석회 제거제를 흘린 경우, 바로 닦아내십시오.



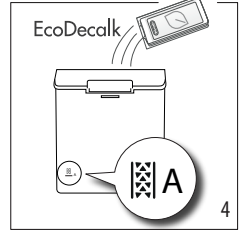
1. 석회 제거가 필요하면 화면에 알람이 발생합니다. 석회 제거 과정을 수행할 준비가 된 경우, “예”를 누르십시오.



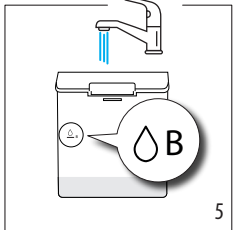
2. 석회 제거를 진행하지 않는 경우, 사진과 같이 알람이 발생합니다. 석회 제거 과정을 준비하고 설정 메뉴에서 석회 제거 과정을 시작하십시오 (“13. 설정 메뉴” 섹션 참조).



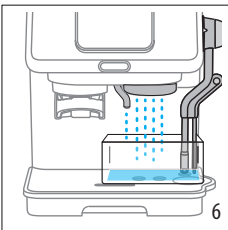
3. 머신이 필요한 과정을 설명합니다. “>”를 누르고 물통(A15)을 분리하고 비우십시오.



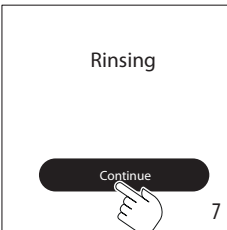
4. 드롱기 석회 제거제를 A선까지 부어주고 “>”를 누르십시오.



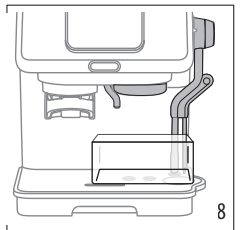
5. 물을 B선 까지 채우고, 물통을 장착하고 “>”를 누르십시오. 포터필터(C1)이 장착되지 않은 것을 확인하고 “>”를 누르십시오.



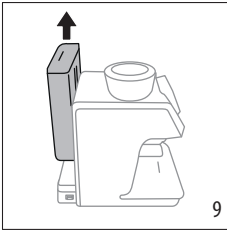
6. 1.5L 이상의 빈 용기를 준비하고 추출구(A8), 온수 추출구(A7), 스팀완드(D1)아래에 놓습니다. “예”를 누르십시오.



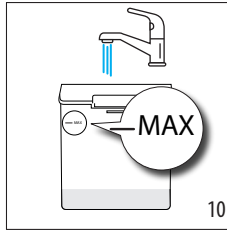
7. 머신이 석회 제거를 시작합니다. (약 20분 소요) 제거가 끝난 후, 세척 과정을 준비합니다. “계속”을 누르십시오.



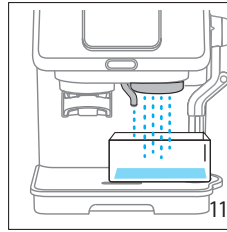
8. 용기를 비우고 다시 추출구, 온수 추출구, 스팀완드 아래에 놓습니다. “>”를 눌러 세척을 시작하십시오.



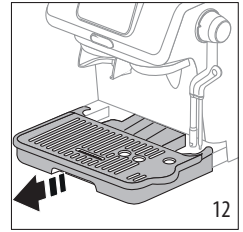
9. 물통을 비우고 깨끗한 물로 세척하십시오.



10. 물통에 MAX선까지 깨끗한 물을 채우고 장착하십시오. “예”를 눌러 세척 과정을 시작하십시오.



11. 세척 과정이 진행됩니다. 세척이 끝나면 “계속”을 누르십시오.






12. 드립트레이(A10)을 제거하고 비운 후 재조립하십시오. “>”를 누르십시오. 물통을 분리하고 세척한 후 깨끗한 음용수를 채우십시오. “완료”를 누르십시오. 제품이 사용할 준비가 끝나고 메인 화면으로 돌아갑니다.

16.1 석회 제거 알람

알람	원인	해결 방법
	<ul style="list-style-type: none"> 석회 제거가 필요합니다. 	<ul style="list-style-type: none"> “예”를 누르고 화면에 나오는 순서에 따라 석회 제거 과정을 수행하십시오. 나중에 진행하시려면 “아니오”를 누르십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> 물통이 충분히 채워지지 않았거나 올바르게 장착되지 않았습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 물통이 채워지고 잘 장착된 것을 확인한 후, “예”를 누르십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> 석회 제거 과정이 중단되거나 성공적으로 끝나지 못했습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> “다시 시작”을 눌러 과정을 재실행하십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> 물통이 충분히 채워지지 않았거나 올바르게 장착되지 않았습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 물통이 채워지고 잘 장착되었는지 확인하십시오.
	<ul style="list-style-type: none"> 세척 과정이 성공적으로 진행되기 힘든 너무 적은 물이 물통에 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 물통을 MAX까지 채우고 “다시 시작”을 누르십시오.

17. 알람

알람	원인	해결 방법
<p>⚠</p> <p>물통을 물로 채우거나 올바르게 장착되었는지 확인합니다.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 물통(A15)가 비어있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 물통을 채우십시오.
<p>문제가 발생했습니다. 추출구에서 물이 약간 나옵니다. 준비됐나요?</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 물통(A15)이 정상적으로 장착되지 않았습니다. 내부관이 비어있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 물통을 분리하고 정상적으로 장착하십시오. “예”를 눌러 내부관을 다시 채우십시오.
<p>⚠</p> <p>I am overheated</p>	<ul style="list-style-type: none"> 머신이 과열되었습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 잠시 기다리십시오. 제품이 식으면 사용 가능한 상태가 됩니다.
<p>⚠</p> <p>Machine too cold</p>	<ul style="list-style-type: none"> 머신이 충분히 데워지지 않았습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 잠시 기다리십시오. 제품이 예열되고 사용 가능한 상태가 됩니다.
<p>⚠</p> <p>Something's not right: You can refer to the maintenance section of the site Delonghi.com</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 머신이 정상적으로 작동하지 않습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 지원 페이지의 유지보수 섹션을 참조하세요. 문제가 지속되면 서비스 센터에 문의하세요.

18. 문제 해결

문제	원인	해결 방법
드립트레이(A14)에 물이 있습니다.	내부관에서 나온 물로 정상적으로 작동하는 것입니다.	정기적으로 드립트레이를 비우고 청소하십시오.
에스프레소가 추출되지 않습니다.	필터가 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척하십시오.
포터필터(C1)을 머신에 장착할 수 없습니다.	커피 탬핑이 진행되지 않았거나 양이 너무 많습니다.	싱글 필터(C2)를 사용하였다면 싱글 분량을 분쇄하였는지 확인하십시오. 분쇄 과정부터 재실행하십시오.
에스프레소 커피가 포터필터(C1)의 추출구가 아닌 가장자리에서 흘러나옵니다.	포터필터가 제대로 장착되지 않았습니다.	포터필터를 제대로 장착하여주십시오.
	커피 추출구의 가스켓이 경화 또는 오염되었습니다.	서비스 센터로 문의하여 해당 부분을 교체하십시오.
	필터(C2 혹은 C3)가 막혔습니다.	흐르는 물로 필터를 세척하세요.
에스프레소 크레마가 너무 연합니다(추출구에서 너무 빠르게 추출됨).	기기 설정을 확인할 필요가 있습니다.	8페이지의 “낮은 도즈의 경우”를 참조하십시오.
에스프레소 크레마가 너무 진합니다(추출구에서 너무 느리게 추출됨).	기기 설정을 확인할 필요가 있습니다.	8페이지의 “과다 도즈의 경우”를 참조하십시오.
콜드브루가 너무 따뜻합니다.	콜드브루가 추출되기 전 뜨거운 음료가 추출되었습니다.	음료를 준비하기 전 차가운 물로 내부관을 세척하는 것을 권장합니다.
	물통의 물이 신선한 물이 아닙니다.	물통을 비우고 세척한 후, 신선한 물을 채우십시오.
	잔에 얼음이 없습니다.	콜드브루를 추출하기 전 잔에 3~4개의 각얼음을 넣으십시오.
석회 제거 과정이 끝났지만 알람이 사라지지 않습니다.	세척 과정에서 물통에 물이 MAX까지 채워지지 않았습니다.	세척 과정을 반복하십시오.
머신이 커피를 분쇄하지 않습니다.	원두 그라인더에 이물질이 들어갔습니다.	분쇄도 조절 다이얼(A3)을 16으로 돌리고 청소기를 사용해 원두 컨테이너(A2)의 원두를 비우고 청소하십시오. 문제가 계속 된다면 서비스 센터로 문의하십시오.
분쇄가 끝났으나 커피 필터가 비어있습니다.	커피 주입구가 막혀있습니다.	“15.4 그라인더 청소” 섹션을 참조하여 주입구를 청소하십시오.
분쇄 후, 필터의 커피가 “퍼펙트 도즈”가 아닙니다.	추가적인 커피가 필요합니다.	8페이지의 “도즈량 확인 방법” 섹션을 참조하십시오.
	더블 필터(C3)를 사용하고 있습니다.	더블 필터 분량을 분쇄하였는지 확인하십시오.
	그라인더의 버는 시간이 지나면서 마모됩니다.	서비스 센터로 문의하십시오.



문제	원인	해결 방법
우유에 큰 거품이 많고 거품이 거의 없습니다.	사용한 우유가 충분히 차갑지 않거나 적합하지 않은 우유를 사용하였습니다.	최상의 결과를 위해 적합한 우유를 사용하였는지 확인하십시오. (“10. Auto Latteart” 섹션 참조). 냉장보관한 우유를 사용하십시오. (4-6°C 정도).
	스팀완드(D1)가 더럽습니다.	15페이지의 “자동세척” 섹션을 참조하여 스팀 완드를 세척하십시오.
	식물성 음료를 사용하였습니다.	최상의 결과를 위해 음료는 냉장고에서 방금 꺼낸 음료를 사용하십시오(4-6°C). 화면에 표시된 대로 거품 양을 조절하십시오.
	수동 스티밍 과정이 잘못되었습니다.	14페이지의 “수동 스티밍” 섹션을 참조하십시오.

19. 기술 자료

전압:	제품 라벨 참고
전력:	제품 라벨 참고
최대 압력:	1.5 MPa (15 bar)
물통 용량:	1.8L
치수(LxDxH):	323x460x400 mm
무게:	10.5 kg
원두 컨테이너 용량:	180 g

드롱기는 기능과 품질을 저해하지 않으면서 언제든지 제품의 기술 사양 및 스타일을 변경할 권리를 보유합니다.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Bean hopper lid
- A2. Bean hopper
- A3. Grinding level selector (fine to coarse)
- A4. Main switch (I/O)
- A5. Coffee grinder outlet
- A6. Portafilter holder
- A7. Hot water spout
- A8. Brewing unit
- A9. Power cord
- A10. Drip tray assembly
- A11. Mug or cup tray
- A12. Mug or cup tray support
- A13. Water level indicator
- A14. Drip tray
- A15. Water tank
- A16. Water tank lid
- A17. Water container
- A18. ON/Stand-by button
- A19. Accessory storage

1.2 Description of homepage- B

- B1. Bean adapt function
- B2. Selectable drinks (the machine guides you step by step)
- B3. Setting menu

1.3 Description of accessories - C*

(* Different for type and number upon model)

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. Dosing funnel
- C5. Small cup support
- C6. Small cup drip tray
- C7. Small cup grille support
- C8. Tamping Mat
- C9. Tamper
- C10. Adjust dose tool
- C11. Milk pitcher
- C12. Cleaning needle for steam wand
- C13. Cleaning brush
- C14. "Water hardness test" indicator paper
- C15. Descaler

1.4 Description of Auto Latte Art system - D

- D1. Steam wand
- D2. "A" position: automatic function
- D3. "M" position manual function

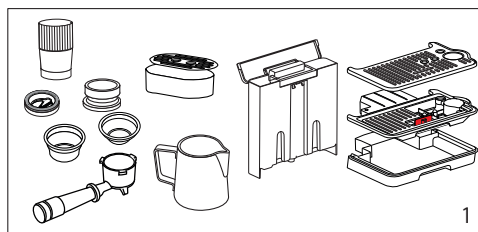
1.5 Recommended optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.

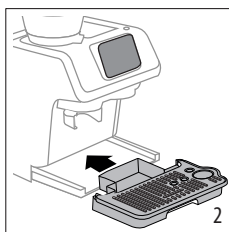
ECO MULTICLEAN ☞ Cleaner

EAN: 8004399333307

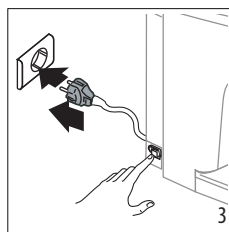
2. PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE



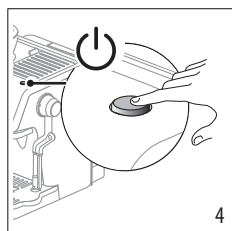
1. Wash and dry all accessories (including water tank (A15)) with warm water and washing-up soap.



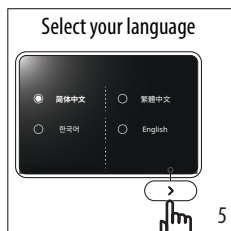
2. Insert the drip tray (A10) complete with cup grille and remove the sticker on the display.



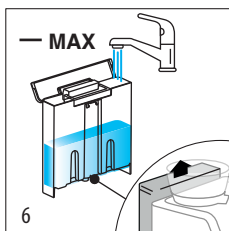
3. Plug in the machine and turn it on by pressing the main switch (A4) on the side of the machine.



4. Press the ON/Stand-by button (A18). The display lights on.



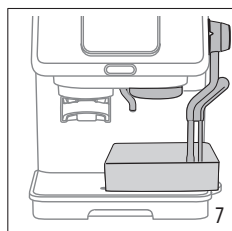
5. Select your language and press > to confirm the selection.



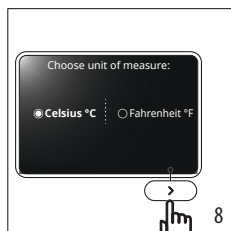
6. The machine leads you step by step. Remove the water tank and fill with fresh clean water*, taking care not to exceed the MAX level. Replace the water tank and press >.

* What water to use

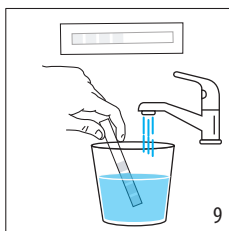
- Potable fresh water is mandatory.
- Do not use sparkling (carbonated) or distilled water
- Cold extraction technology:
 - when making "Cold Brew" for the first time, rinse the inner circuit brewing 4 double "Cold brew" drinks with no coffee powder.
 - before making cold brewed drinks, always empty out the water container (A17), rinse thoroughly and refill with fresh potable water.



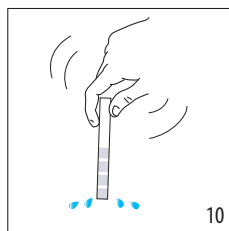
7. Put a container under the hot water spout (A7) and press "Start" to run a rinse. Rinse starts and stops automatically.



8. Choose the unit of measure of the temperature you prefer, then press >. Then proceed setting the water hardness.

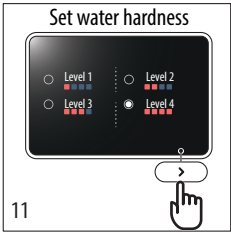


9. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C14) from its pack. Press "Start": immerse the paper completely in a glass of water for one second.




10. Remove the indicator paper from the water and shake lightly. Press >.

Preparing your machine for first use

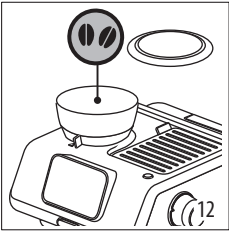


11. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the water hardness. Select the corresponding level on the display. Press >.



BEAN ADAPT TECHNOLOGY


Bean Adapt Technology is an intelligence that easily adapts the machine settings to the peculiarity of your beans, ensuring the ideal coffee extraction, preserving and exalting all the aromas of your beans. If you want to proceed, press “Start”. If you want to explore this technology later, press “Skip”. You can accede Bean Adapt Technology any time following the instructions of “9. Bean adapt technology”.



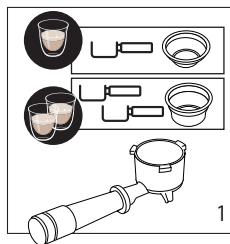
12. Fill the bean hopper. Press >.

13. On the display, a tutorial explains how to use the machine: press “Start” to run it
14. Press “>” after every slide to proceed.
15. After the last slide, press “Start” and the machine will be ready to use.

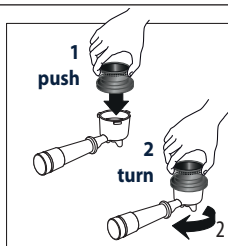
3. GENERAL DRINKS SETTING

1. Enter the drink setting menu:			
On the homepage, press  (B1): when bean adapt is disabled, you can accede to the drink settings:			
2. Select the setting you want:			
Water brewing temperature	Press on the arrow next to the current selection	Select the temperature you want Please note: Varying the temperature has most effect for long drinks.	Press “<” to return to the setting menu
Pre-infusion Length	Press on the arrow next to the current selection	Select the length from short to long	Press “<” to return to the setting menu
Dose Time (s)	Press on the arrow next to the current selection	Select the filter (single or double) and adjust the grinding time	Press “<” to return to the setting menu
3. Press “<” to go back to homepage			

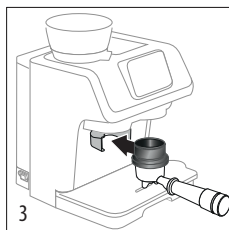
4. COFFEE DELIVERY



1. Select 1-cup (C2) or 2-cups (C3) filter and place it in the portafilter (C1).



2. Insert the dosing funnel (C4) to the portafilter: 1 push and 2 turn until it locks.



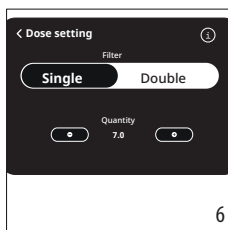
3. Attach portafilter



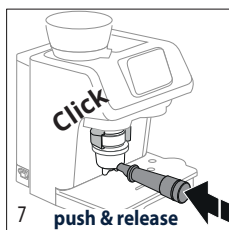
4. Press on the homepage the drink (B2) you want to prepare (ex. Espresso).



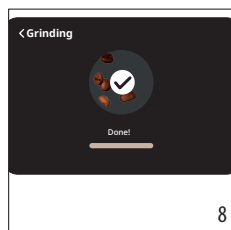
5. Press the box at the base of the portafilter image to access the dose setting.



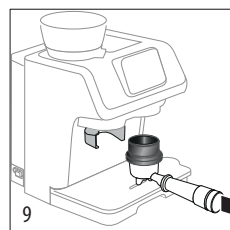
6. Choose the filter you are using (Single: 1-cup; Double: 2-cups). You can adjust the grinding time by pressing on the ⊖ or ⊕ button (time increase or decrease by 0.5 seconds at time).



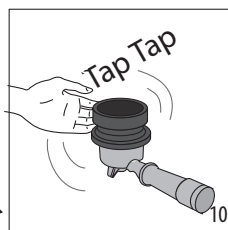
7. Press < to return to homepage. Push the portafilter until you hear a single "Click", then release: grinding starts and stops automatically.



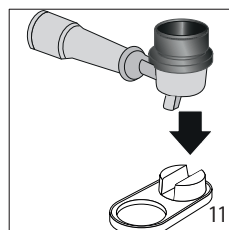
8. When grinding is complete, proceed tamping.



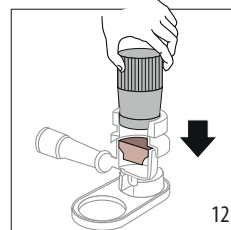
9. Extract the portafilter.



10. Tap gently the dosing funnel (C4) to level the grounded coffee inside.



11. Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat (C8).



12. Tamp firmly the coffee and check if the dose is correct (see How to check the dose).

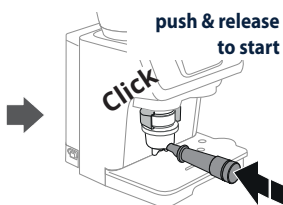
4.1 How to check the dose

Check the position of your tamper (C9) to understand if you reached the “Perfect dose”.




Low dose

If the tamper reads “-1” or “-2”, the coffee powder is not enough and a top up is necessary.



1. Attach the portafilter (C1): push & release to start the grinding.

2. After a few seconds, stop the grinding pushing again and check the dose with the tamper.

 If you are using the bean adapt technology, the machine will lead you to reach the perfect dose.



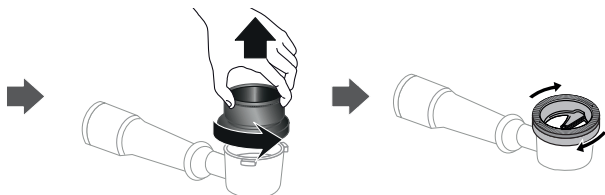
Perfect dose

If the tamper reads “OK”, the dose is correct.



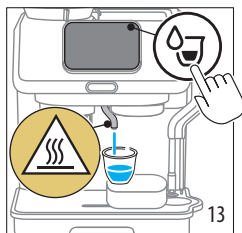
Excessive dose

If the tamper reads “+1” or “+2”, the coffee powder is excessive and you need to adjust it with the ‘Dose Adjust’ tool (C10) as follows:

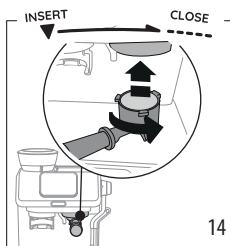


1. Remove the dosing funnel (C4) by turning it anticlockwise and pulling upwards
2. Place the “Dose Adjust” tool on the portafilter and rotate it clockwise to remove the excess powder. At least 1 full turn should be made.

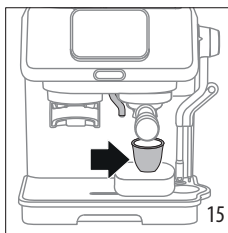
Coffee delivery



13. Barista tip: warm the cup with hot water by pressing the “water jet” button on the homepage. Hot water will be delivered from the dedicated spout (A7)



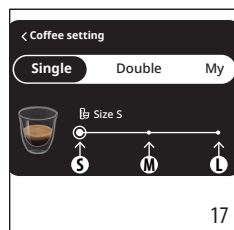
14. Remove the dosing funnel (C4) and attach the portafilter to the brewing unit.



15. Put the glass under the portafilter. For small glasses, use the dedicated support (C5)).



16. Direct selection: press on the “play” arrow: **delivery starts**.
Customize quantity: press the box at the base of the drink image to accede the quantity setting and move to next step.



17. Choose the size you want for the single or double dose: then press <. Press on the “play” arrow: **delivery starts**.

Please note: Refer to chapter (11) to select “My” quantity.

5. PREPARING “LONG BLACK” OR “AMERICANO”

1. Prepare the perfect dose and attach the portafilter (C1) to the brewing unit (A8).
2. Put a large cup under the hot water spout (A7) and coffee spouts (under the portafilter).
3. Press on the “play” arrow on the coffee and water images.

Americano: you should deliver coffee first and then hot water.

Long Black: you should deliver hot water first and then coffee.

6. PREPARING “HOT WATER”

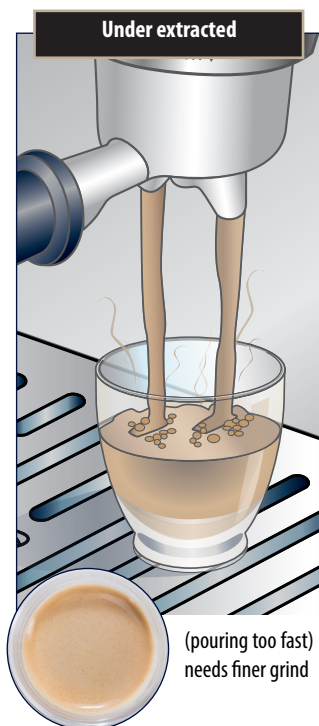
1. Put a large cup under the hot water spout (A7).
2. Direct selection: press on the “play” arrow: **delivery starts**.

Customize quantity: press the box at the base of the drink . Select the size you want, then press “<”. Press on the “play” arrow: **delivery starts**.

Please note: Refer to chapter (11) to select “My” quantity.

7. ACHIEVE ESPRESSO PERFECTION

Extracting the perfect espresso is an art and might take a couple of tries. Be ready to adjust the coarseness of the grind and always make sure to have the tamped ground coffee at the indicator line in the filter (perfect dose) to be able to reach perfect extraction.



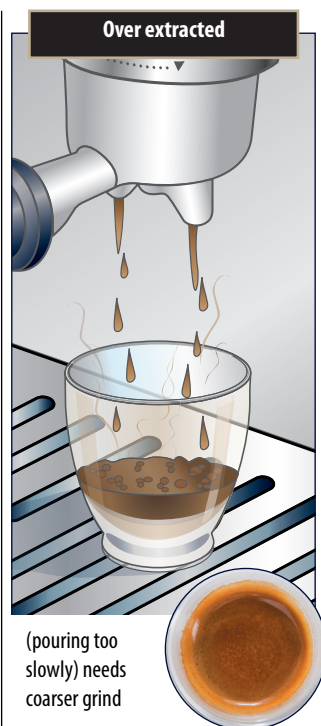
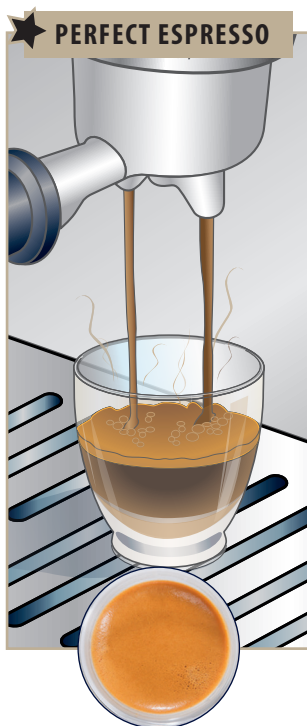
- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a finer setting 1 step at a time. Change only during grinding.



- Make sure ground coffee quantity reaches the "perfect dose" (see "4.1 How to check the dose").



- Flowing in drips or not at all
- Crema very dark and not uniformed

To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a coarser setting 1 step at a time. Change only during grinding.



- Make sure ground coffee quantity reaches the "perfect dose" (see "4.1 How to check the dose").

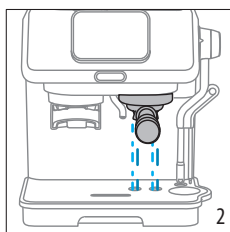
8. PREPARATION OF COLD BREW



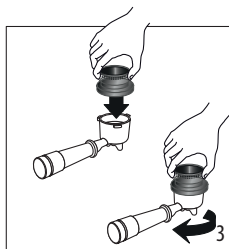
Cold Extraction Technology provides a method of preparing coffee that uses cold water, or water at room temperature. Instead of heat, a longer period of infusion is used to extract the properties of the coffee beans.



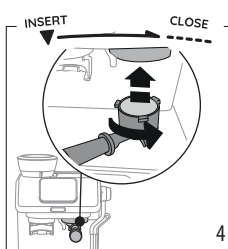
1. Select "Cold Brew" on the homepage.



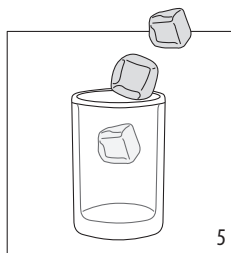
2. A cold rinse is recommended: attach the portafilter (C1) with the empty filter inserted to the brewing unit. (A8). Press "OK": water will be delivered from the brewing unit. (You can skip this step pressing "Skip").



3. Extract the portafilter from the brewing unit and attach the dosing funnel (C4). Proceed grinding the dose as explained in "4. Coffee delivery"



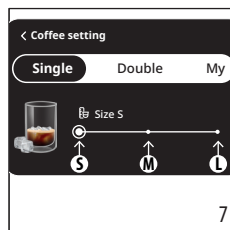
4. Attach the portafilter (C1) with the perfect dose to the brewing unit.



5. Add some ice cubes in the glass: 3 ice cubes for single and 5 for double are recommended.



6. Direct selection: press on the "play" arrow: **delivery starts.** Customize quantity: press the box at the base of the drink image to access the quantity setting and move to next step.



7. Choose the size you want for the single or double dose: then press <. Press on the "play" arrow: **delivery starts.**

Please note: Refer to chapter "11. Programming my quantity" to select "My" quantity.

Please note:

- Before making cold brewed drinks, empty out the water tank (A15), rinse it thoroughly and refill with fresh potable water.
- Potable fresh water is mandatory.

9. BEAN ADAPT TECHNOLOGY

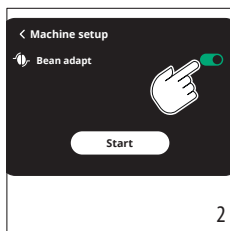


A coffee expert at your fingertips to help you optimise coffee brewing and the result in your cup in just a few steps.

Smart technology guides the user through adjustment and operation of the machine, depending on the selected coffee beans: from grinding to brewing, each step will be controlled to get the best from any kind of coffee bean.



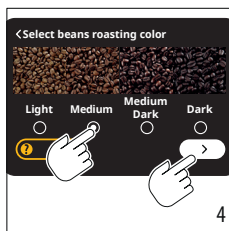
1. Press the icon relative to Bean Adapt Technology.



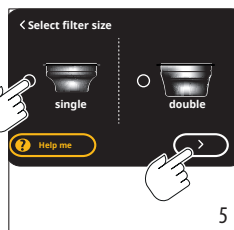
2. Enable Bean adapt with the dedicated button: the procedure will take about 10 minutes. Press "Start" (if you want to go back, press "<").



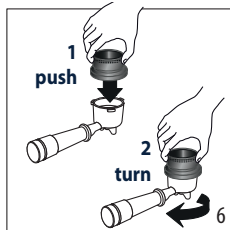
3. Check on coffee pack the type of coffee you are using (if in doubt, select "Arabica & Robusta blend"). Press ">".



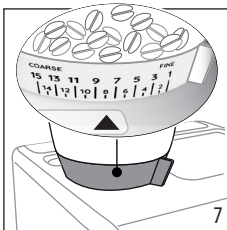
4. Check on coffee pack the roasting level: you can also compare the your coffee with the scale on the display. Press ">".



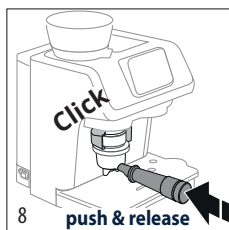
5. Select the filter you are using: 1-cup (C2) or 2-cups (C3). Insert the filter in the portafilter (C1). Press ">".



6. Insert the dosing funnel (C4) to the portafilter: 1 push and 2 turn until it locks. Press ">" on the display.

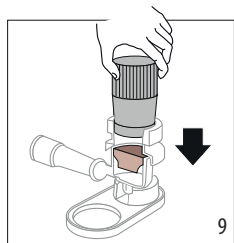


7. Check the grinding level selector (A3) is on the position showed on the display (ex. 8). Press ">" on the display.



8. Push the portafilter until you hear a single "Click", then release: grinding starts and stops automatically.

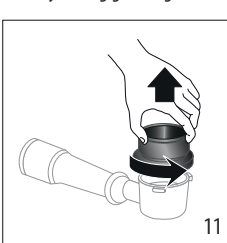
Please note: Change the position only during grinding.



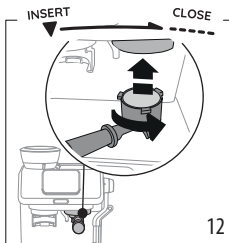
9. Tamp the coffee. Press ">" and check the dose.



10. Check the coffee dose (see "4.1 How to check the dose"). Press ">".



11. On the display the machine shows all the settings. Press ">". Remove the dosing funnel (C4).



12. Attach the portafilter to the brewing unit (A8).

Bean adapt technology



13. Press on the play arrow to start brewing. The machine analyses the your espresso and give you the result:



14. Your Espresso is OK. Press ">".

15. The beans profile is saved and it is displayed on the home-page close to the Bean Adapt logo.

14. Taste your Espresso:

15. If you want to refine it, press the related button and repeat preparation setting the machine as suggested on the display

16. If it is OK, press "Ok for me" to save it.

14. Your Espresso is flowing too fast or too slow and you need to change settings on the machine.

15. Press ">": the machine leads you to set for a perfect extraction.

Press "X": you exit the bean adapt function and no profile is saved.

9.1 General info on Bean Adapt Technology

- To prepare an Espresso with default settings, press on the bean profile and disable Bean adapt.
- If you want to make small adjustments to your profile, press "Refine" and the machine will help you with this. In this case, you can also change the brewing temperature (Varying the temperature has most effect for long drinks).
- You can add up to 6 bean profiles: press on the bean adapt icon on the homepage and press "Add". Follow the guided procedure (up to 10 minutes).
- To select the profile to use, acced to list by pressing the bean adapt icon and select the profile you want.

10. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

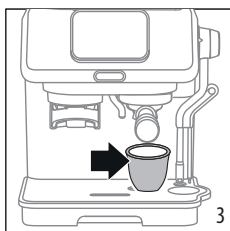
Auto LatteArt automatically froths the milk at the selected temperature and at the desired texture for a true barista experience.



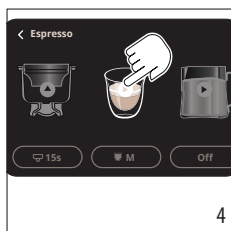
1. Select a milk-based beverage (ex. Cappuccino).



2. Prepare the perfect dose (grind & tamp).



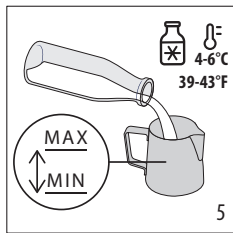
3. Attach the portafilter (C1) to the brewing unit (A8). Put the glass under the coffee spouts keeping in mind that its capacity has to be enough for coffee and milk.



4. Press on the "play" arrow: delivery starts.



Auto latteart

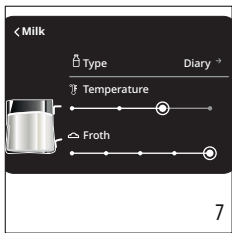


The beverage has to be at refrigerator temperature (4-6°C/39-43°F)	
Diary	
	Cow
Plant based	
	Soy
	Oats
	Almond

5. Pour in the milk pitcher (C11) the milk or plant-based drink you want. The quantity has to be kept between Min and Max level.

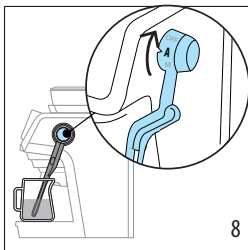


6. Pressing the button at the base of the milk icon, you acceded to the setting to optimize the froth result.



7. Select the beverage you are using (dairy or plant based), the temperature (min, med, high) and the froth level you desire. Press "<".

Automatic frothing



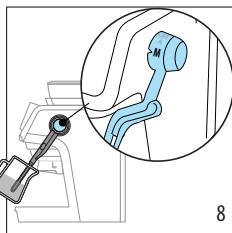
8. Put the milk pitcher under the steam wand (D1) and turn it to "A" position (D2).



9. Press on the "play" arrow: frothing starts and automatically stops. Add the milk froth to coffee and enjoy your cappuccino.

Always put the milk back in the fridge immediately after the use

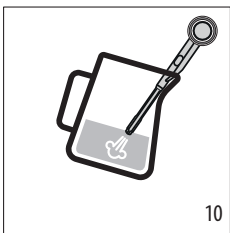
Manual frothing



8. Put the milk pitcher under the steam wand (D1) and turn it to "M" position (D3).



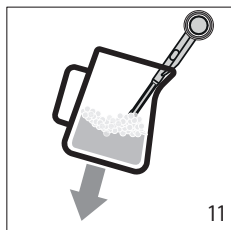
9. Press on the "play" arrow: frothing starts.



10. To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



Manual frothing



11



12



13

11. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.

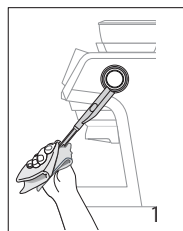
12. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex.

13. When the temperature and the foam is as desired, stop frothing by pressing on the "stop" symbol.

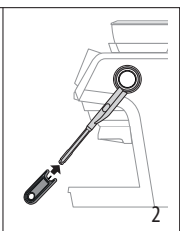
Add the milk froth to coffee and enjoy your cappuccino.

Always put the milk back in the fridge immediately after the use.

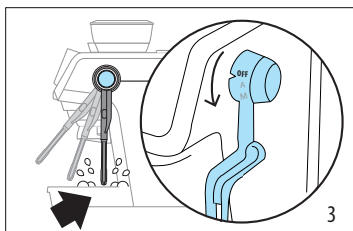
Automatic cleaning after every use



1



2



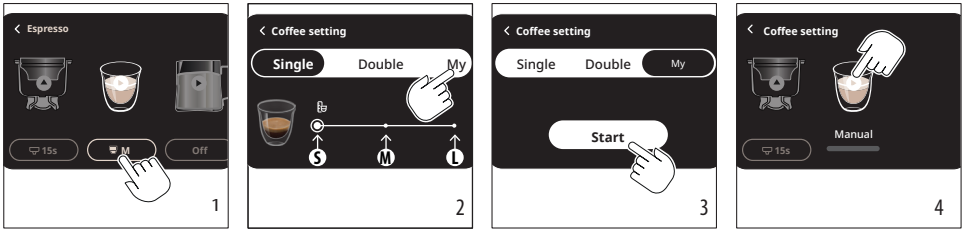
3

1. After every use, remove any milk residue from the steam wand with a soft damp cloth.

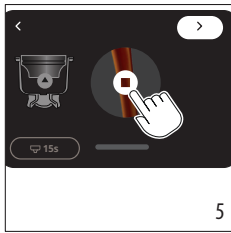
2. Wait for the steam wand to cool down and free the hole of the nozzle with the cleaning needle (C12).

3. After every use, when you turn back the steam to "OFF", the steam wand delivers a small quantity of hot water and steam to clean the inner steam circuit.

11. PROGRAMMING “MY” QUANTITY



1. When you customize your drink, you can choose the size of the drink or programming your length selecting “My”.
2. Press “My”.
3. Press “Start” and then “Continue”.
4. Press on the play arrow to start brewing.



5. When you reach the desired length, press on the “stop” symbol.
6. Press “>”: if you want to save this setting as new drink, press “ ” icon.
7. Type the drink name on the keyboard and press ok.
8. Press “>”: the machine confirms the new drink is saved and will be displayed on the homepage.

Please note:

If you want to edit or delete the drink:

1. Select the drink;
2. Press “...” on the top right side or the display;
3. Choose “Edit” if you want to rename the drink (type on the keyboard and save);
3. Choose “Delete”: if you want to permanently delete the drink press “Continue”.

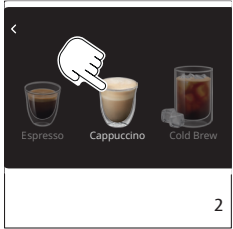
Drink	Size (ml/ fl.oz)			Programmable quantity (ml/ fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (single)	20/ 0.68	35/ 1.18	50/ 1.69	from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
Espresso (double)	40/ 1.35	60/ 2.03	80/ 2.70	
Americano (single)	(coffee) 20/ 0.68	(coffee) 35/ 1.18	(coffee) 50/ 1.69	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
	(water) 50/ 1.69	(water) 85/ 2.87	(water) 110/ 3.72	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
Americano (double)	(coffee) 40/ 1.35	(coffee) 60/ 2.03	(coffee) 80/ 2.70	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
	(water) 100/ 3.38	(water) 170/ 5.75	(water) 220/ 7.44	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
Long Black (single)	(water) 35/ 1.18	(water) 65/ 2.20	(water) 95/ 3.21	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
	(coffee) 20/ 0.68	(coffee) 35/ 1.18	(coffee) 50/ 1.69	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
Long Black (double)	(water) 70/ 2.37	(water) 130/ 4.39	(water) 190/ 6.42	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 240/ 8.11
	(coffee) 40/ 1.35	(coffee) 60/ 2.03	(coffee) 80/ 2.70	(coffee) from ≈ 20/ 0.68 to ≈ 110/ 3.72
Cold Brew	90/ 3.04	110/ 3.72	130/ 4.39	from ≈ 90/ 3.04 to ≈ 220/ 7.44
	150/ 5.07	180/ 6.09	220/ 7.44	from ≈ 90/ 3.04 to ≈ 220/ 7.44
Hot water	150/ 5.07	250/ 8.45	350/ 11.83	from ≈ 25/ 0.84 to ≈ 420/ 14.20

12. CREATE YOUR DRINK

You can create up to 9 new drinks with custom parameters.



1. Scroll the drinks on the homepage and select “Add”. Then press “Continue”.



2. Choose the starting drink (ex. Cappuccino).



3. Proceed customizing the setting of each phase (grinding, brewing, frothing).

- 4. Press “>”: if you want to save the new drink, press “⌂” icon and type the name on the keyboard.
- 5. Press “Ok”.
- 6. Press “>”: the machine confirms the new drink is saved and will be displayed on the homepage.

13. MACHINE SETTING


1. Enter the setting menu:			
On the homepage, press ⚙️ (B3)			
2. Select the setting you want:			
Language	Press on the arrow next to the current language	Select your language	Press “<” to return to the setting menu
Auto off	Press on the arrow next to the current selection	Select the auto off time you want	Press “<” to return to the setting menu
Water hardness	Press on the arrow next to the current selection	Select the water hardness basing on the result of the water hardness test (“2. Preparing your machine for first use”)	Press “<” to return to the setting menu
Descaling	The green bar shows the machine is ok. When the descaling icon is showed, it is time to proceed with descaling.	If you want to proceed, press “Start” (see “16. Descaling”)	Press “<” to return to the setting menu
Factory reset	Press on the arrow on the right	Press “Reset” and “Yes” (or no, if you do not want to reset the machine to default values)	If you reset the machine, the machine starts from first use
Celsius/Fahrenheit	Press on the arrow next to the current selection	Choose unit of measure	Press “<” to return to the setting menu
Beep sound	Press on the arrow next to the current selection	Enable or disable the beep sound by pressing on the dedicated command	Press “<” to return to the setting menu
⋮ ➡			

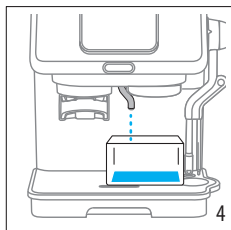
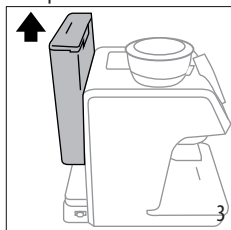
Water circuit drainage <i>This function is recommended if you will not use the machine for a while (ex. holidays)</i>	Press on the arrow on the right	Follow the step-by step procedure (see "14. Water circuit drainage")	The machine switches off. When you switch on again the machine, it will brew a small quantity of water to fill the circuit
Support/How to	Press on the arrow on the right	Scan the QRcode and accede to the manuals and how to videos	Press "<" to return to the setting menu
Statistics	Press on the arrow on the right	The machine counts all the activities	Press "<" to return to the setting menu
3. Press "<" to return to homepage (if the machine is still on the setting menu)			

14. WATER CIRCUIT DRAINAGE

To avoid the water in the circuit freezing if the appliance is to be left idle for a long period of time, or before taking it to customer services, we recommend emptying the water circuit.

Proceed as follows:

1. On the homepage, press  (B3) to enter the setting menu.
2. Select "Water circuit draingage".
3. Remove and empty the water container (A17). Put it back in place.



4. Press "Start": the machine empties the water circuits from the hot water spout (A7). As the water circuit gradually empties, the machine could become noisier: this is a normal aspect of operation.
5. Once completed, the machine turns to homepage and then switches off automatically.
6. When turned on again, the machine makes a rinse to fill the water circuit again.

Please note:

If the machine has not been used for a few days without emptying the water circuit, when turning the machine on again:

- extract and empty the water tank (A15);
- carefully clean the water tank (see "15.5 Cleaning the water tank");
- fill the water tank with fresh drinking water;
- before making any kind of drink, run 3 Espresso deliveries without coffee powder in the filter to clean the water circuit.






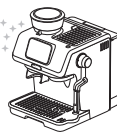


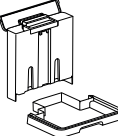
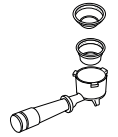

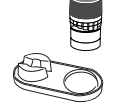

15. CLEANING AND MAINTENANCE

Important!

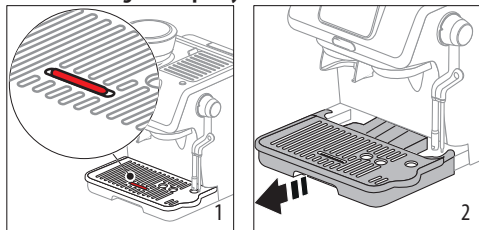
- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform a rinse cycle.

Danger!

- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

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

15.1 Cleaning the drip tray



1. The drip tray is fitted with a level indicator (A13) showing when the drip tray is full. Before the indicator protrudes from the cup tray (A11), the drip tray (A14) must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the machine, the surface it rests on or the surrounding area. Remove the drip tray assembly (A10).
2. Remove the cup tray (A11) and the mug or cup tray support (A12), empty the water and clean all the components with water, then reassemble the drip tray. Check on the chart above the dishwasher safe components.
3. Put the drip tray back in place.

15.2 Cleaning the coffee filters

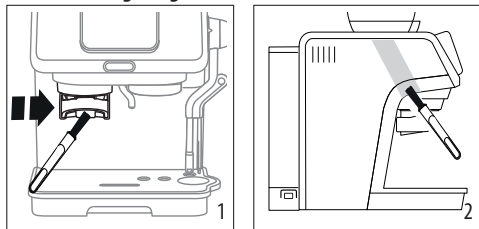
Always clean the filters with warm water and washing up liquid and check they are free from all coffee residues.

Always rinse the filters under abundant running water.

15.3 Cleaning the bean hopper

Clean the bean hopper with a clean, dry, soft cloth.

15.4 Cleaning the grinder



1. Clean the attachment area (A5) with the brush (C13).
2. Use the brush to clean the coffee funnel.

15.5 Cleaning the water tank

Periodically (about once a month) clean the water tank (A15).

1. Take out the water tank and rinse with drinking water.
2. Empty the water tank and clean with warm water (40°C/104°F approx), wiping if necessary with a clean, non-abrasive cloth. Rinse thoroughly under running water. Take care to thoroughly clean the area of the water level sensor.
3. Fill the water tank with fresh drinking water up to the MAX level and return it to the machine.


Please note:


If the machine has not been used for more than 3 days, clean the water tank as described above.

16. DESCALING


20

Minutes





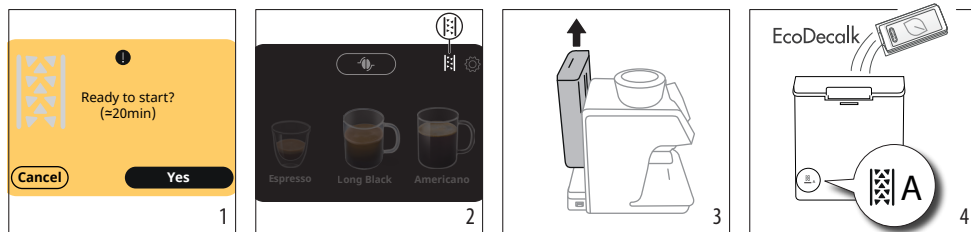
EcoDecalk
mini
100 ml / 3.40 fl.oz.



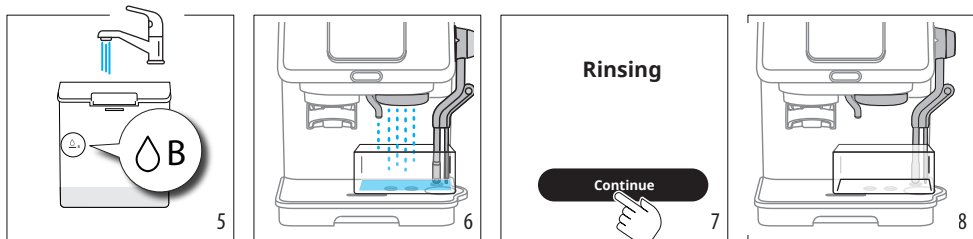
**1,5 L /
0.40 fl oz**

Please note

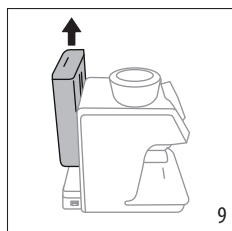
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces.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



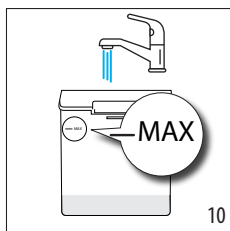
1. An alarm appears on the display when it is time to descale the machine. If you are ready for descaling, press "Yes".
2. If you skip descaling, the dedicated pilot light appears on the homepage. When you are ready, start the operation from setting menu (see "13. Machine setting").
3. The machine lists what you need: press ">" and proceed extracting and emptying the water tank (A15).
4. Pour the De'Longhi descaler into the water tank up to level A: press ">"



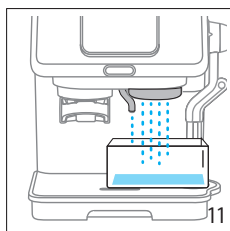
5. Add water up to level B, then reinsert the water tank: press ">". Be sure the portafilter (C1) is not attached to the machine : press ">".
6. Place an empty container (1,5 l / 0.40 fl oz minimum capacity) under the brewing unit (A8), hot water spout (A7) and steam wand (D1). Press "Yes".
7. The machine proceeds with descaling (approx. 20 minutes). Once completed descaler brewing, the appliance is ready for rinsing. Press "Continue".
8. Empty the container and reposition it under the brewing unit, hot water spout and steam wand. Press ">" to proceed with rinsing.



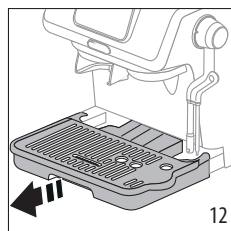
9. Remove the water tank, empty and rinse it with tap water.



10. Fill the water tank up to MAX level and insert it to its place on the machine. Press "Yes" to confirm you are ready for rinsing.



11. Rinsing starts. Once finished, press "Continue".






12. Extract and empty the drip tray assembly (A10). Press ">". Extract the water tank: empty and rinse, then fill it with fresh potable water. Press "Done": appliance is ready to use and returns to homepage.

16.1 Descaling alarms

Alarm	Cause	Solution
	<ul style="list-style-type: none"> The machine needs descaling 	<ul style="list-style-type: none"> Press "Yes" and proceed following the step by step directions on the display or press "No" to postpone to another moment
	<ul style="list-style-type: none"> The tank is not filled enough or it is not connected correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Check the tank is filled or correctly inserted and press "Yes" to proceed
	<ul style="list-style-type: none"> Descaling process interrupted or not completed correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Press "Back to start" and repeat operation
	<ul style="list-style-type: none"> The tank is not filled enough or it is not connected correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Check the tank is filled or correctly inserted
	<ul style="list-style-type: none"> To little water in the tank to complete rinsing correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the water tank up to MAX level and press "Back to start"

17. ALARMS

Alarm	Cause	Solution
<div> <div>!</div> <p>Please fill the tank with water or check that it's correctly inserted</p>  </div>	<ul style="list-style-type: none"> Water tank (A15) is empty 	<ul style="list-style-type: none"> Fill water tank
<div> <p>Something went wrong. Some water will be released from the spout. Are you ready?</p>  </div>	<ul style="list-style-type: none"> Water tank (A15) is not correctly inserted 	<ul style="list-style-type: none"> Extract and insert correctly the water tank
	<ul style="list-style-type: none"> Water circuit is empty 	<ul style="list-style-type: none"> Press “Yes” to fill the water circuit
<div> <div>!</div> <p>I am overheated</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> The machine needs to cool down 	<ul style="list-style-type: none"> Please wait. Once cooled down, the machine turns ready to use
<div> <div>!</div> <p>Machine too cold</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> The machine needs to warm up 	<ul style="list-style-type: none"> Please wait. Once heated up, the machine turns ready to use
<div> <div>!</div> <p>Something's not right: You can refer to the maintenance section of the site Delonghi.com</p>  </div>	<ul style="list-style-type: none"> The machine is not working properly 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the maintenance section of the support page. If the problem persists, refer to Service Center

18. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is water in the drip tray (A14)	It is normal: due to the internal water circuits operations	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	The coffee filter is blocked	Rinse the filters under abundant running water.
The porta filter (C1) cannot be attached to the machine	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	If you are using the 1 cup filter (C2), make sure you select grinding for single filter: re-peat grinding
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (C1) instead of from the holes	The portafilter is not correctly in place	Attach the portafilter correctly
	The coffee spout gasket has lost flexibility or is dirty	Contact a customer services centre to have it replaced
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
The espresso cream is too light (delivered from the spout too fast)	The machine settings need to be reappraised	Refer to "Low dose" on page 30
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The machine settings need to be reappraised	Refer to "Excessive dose" on page 30
The Cold Brew drink is warm	A hot drink was delivered shortly before the Cold Brew	Before preparing the beverage, it is advisable to cool the coffee circuit by running a cool rinse, as suggested by the machine
	The water in the tank is not fresh	Empty the water tank, rinse and fill with fresh water
	No ice in the glass	Put 3-4 ice-cubes in the glass as described for the preparation of Cold Brew drinks
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle, as requested by the machine
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee grinder	Turn the selector (A3) to 16 and remove all beans with a vacuum cleaner until the bean hopper (A2) is empty and clean. If the problem continues, contact customer services
The Cold Brew drink is warm	A hot drink was delivered shortly before the Cold Brew	Before preparing the beverage, it is advisable to cool the coffee circuit by running a cool rinse, as suggested by the machine
	The water in the tank is not fresh	Empty the water tank, rinse and fill with fresh water
	No ice in the glass	Put 3-4 ice-cubes in the glass as described for the preparation of Cold Brew drinks
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle, as requested by the machine



Problem	Cause	Solution
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee grinder	Turn the selector (A3) to 16 and remove all beans with a vacuum cleaner until the bean hopper (A2) is empty and clean. If the problem continues, contact customer services
After grinding, the coffee filter is empty	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section "15.4 Cleaning the grinder".
After grinding, the amount of coffee in the filter does not give the "perfect dose"	The quantity of ground coffee needs adjusting	See par. "How to check the dose" on page 30
	You are using the 2 cup filter (C3)	Make sure you selected grinding for double filter
	Over time the burrs wear down	Contact Customer Services
The milk contains large bubbles and there is little froth	The milk is not cold enough or not suitable for the drink requested	For best results, make sure to use the right type of milk to prepare drinks (see section "10. Auto Latteart"). Use drinks at refrigerator temperature (about 4-6°C/39-43°F).
	The steam wand (D1) is dirty	Clean thoroughly the steam wand as described in section "Automatic cleaning after every use"
	Plant-based drinks have been used.	For best results, use drinks at refrigerator temperature (about 4-6°C/39-43°F). Adjust the amount of froth as suggested in the display
	Incorrect "Manual" frothing procedure	See "Manual frothing" on page 36

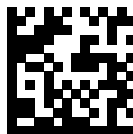
19. TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Power:	1450 W
Pressure:	1.5 MPa (15 bar)
Water tank capacity:	1.8l
Dimensions LxDxH:	323x460x400 mm
Weight:	10.5 kg
Beans container capacity:	180 g

De'Longhi reserves the right to modify the technical specification and styling of its products at any moment, without compromising their functionality and quality.

Register Now

www.delonghi.com/register



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

57132C9476_00_0725