
EC915X

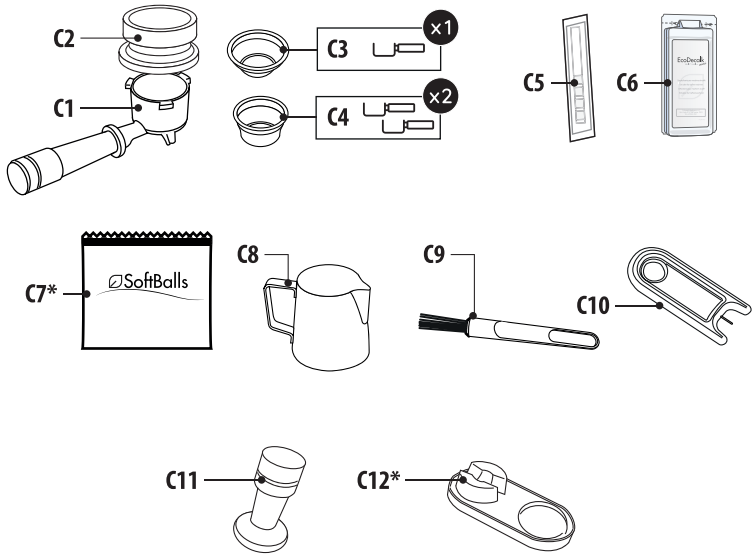
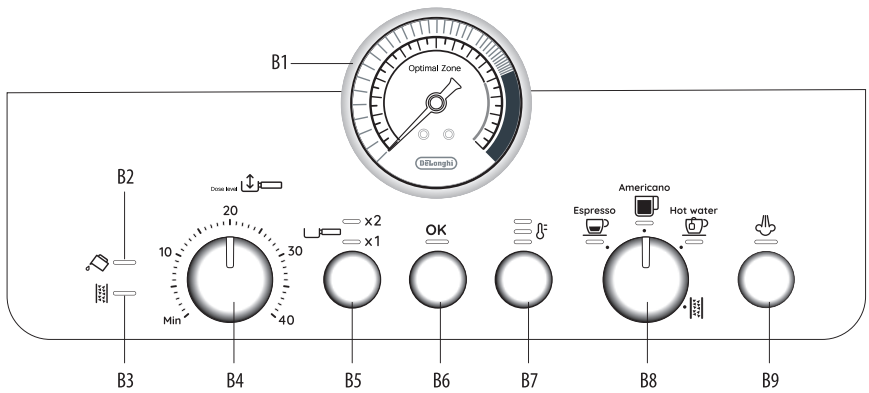
La Specialista

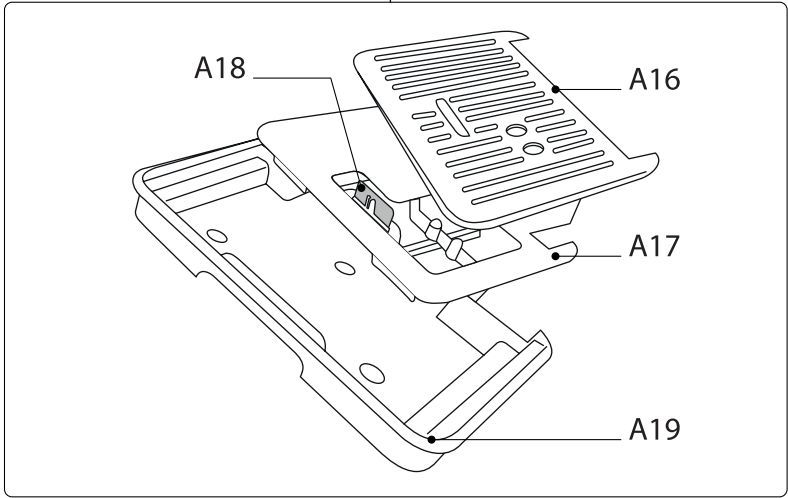
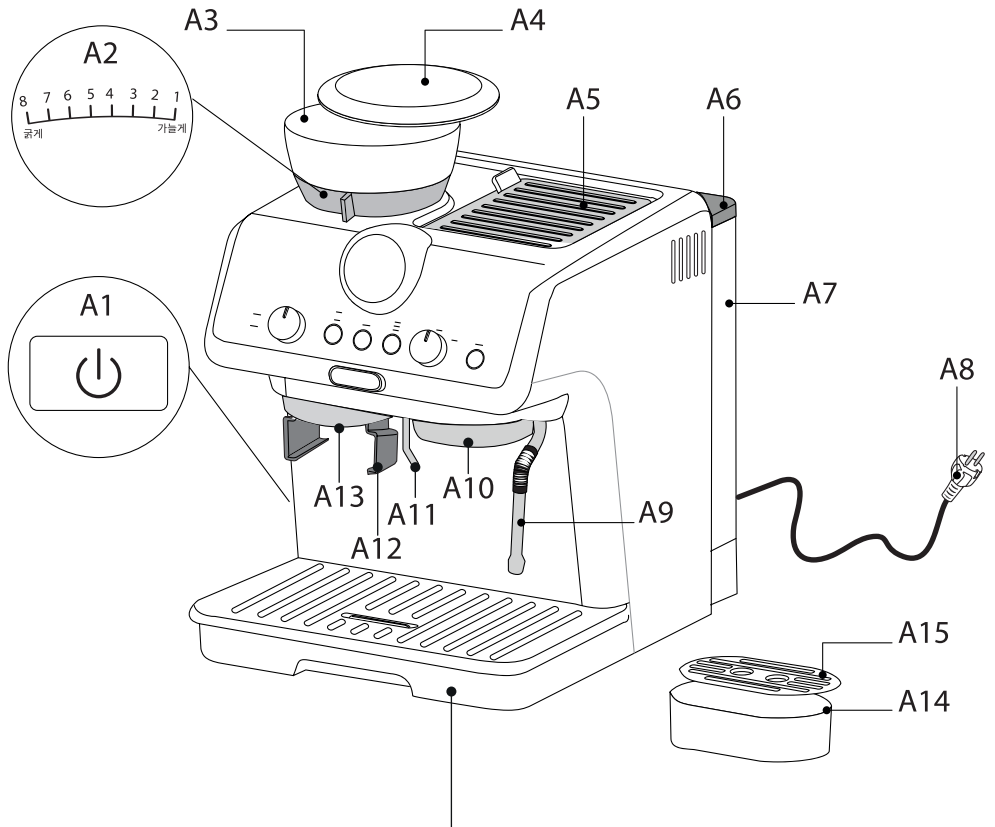
ARTE

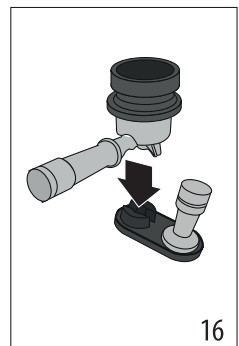
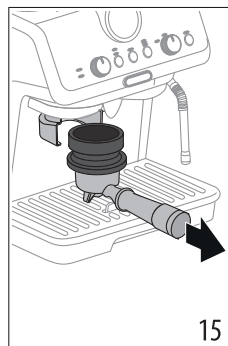
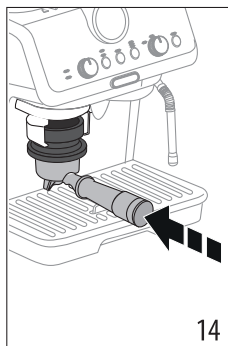
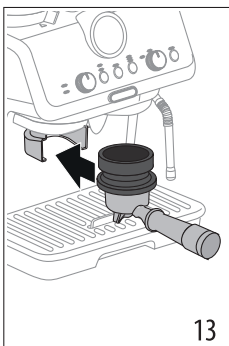
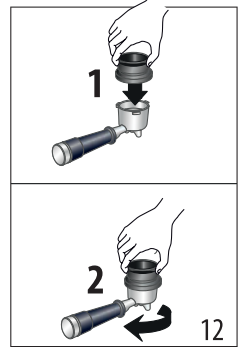
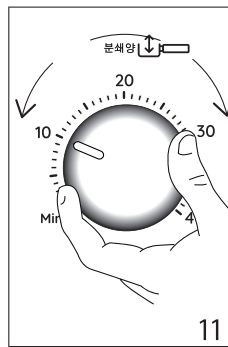
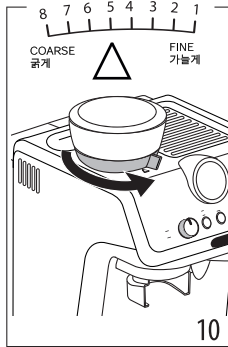
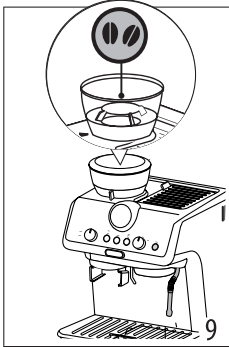
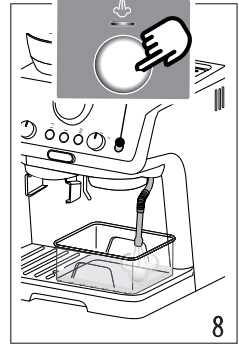
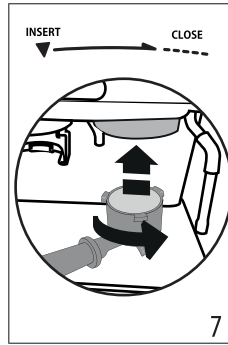
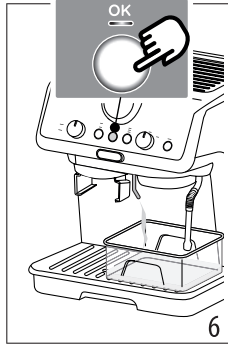
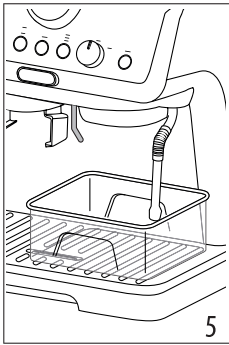
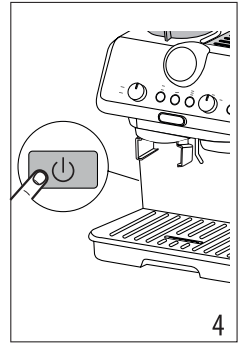
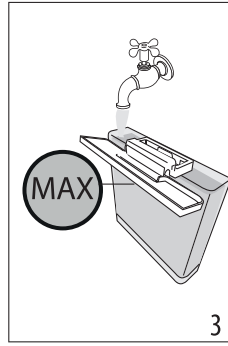
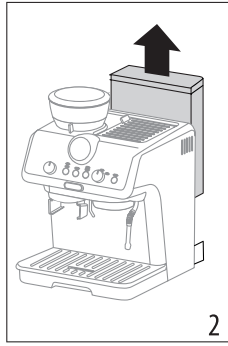
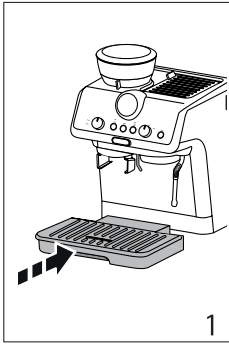
수동 커피 머신

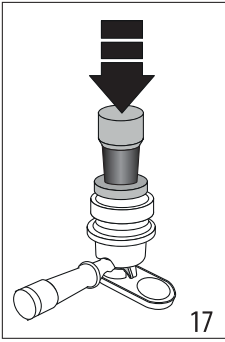


DeLonghi

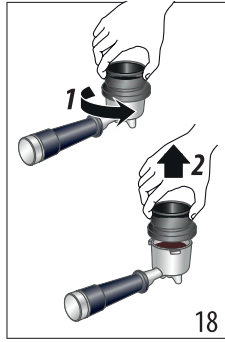




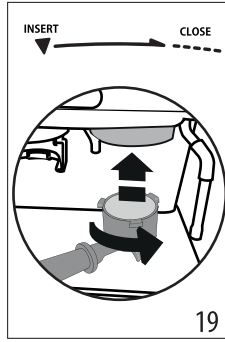




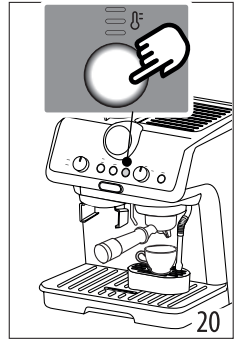
17



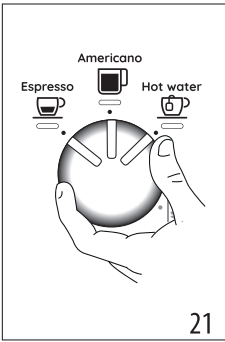
18



19



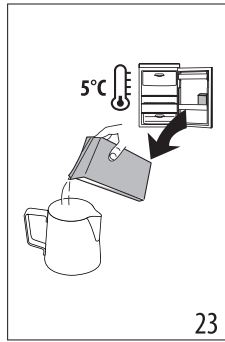
20



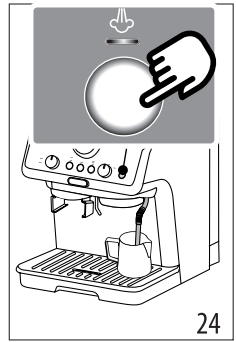
21



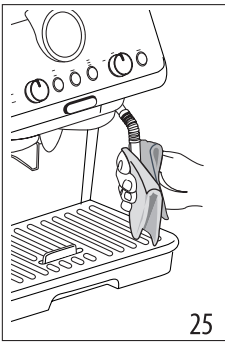
22



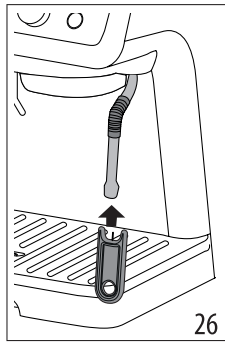
23



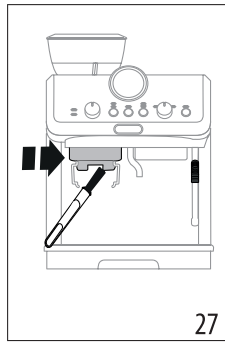
24



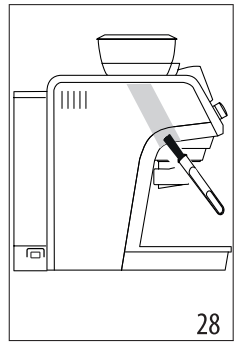
25



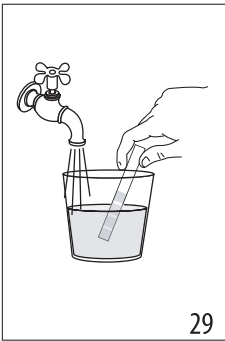
26



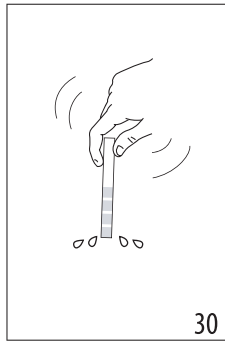
27



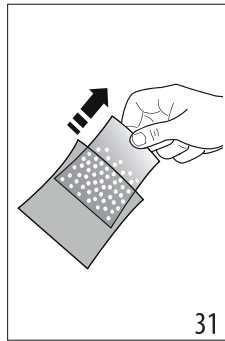
28



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. "충 정도 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. 올 바로 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 단계 - 분쇄” 부분 지침 참조).
 “퍼펙트 도즈” 부분의 설명대로 진행합니다.

4. 커피 만들기

4.1 1단계 - 분쇄

- 컨테이너(A3)에 커피 원두를 넣습니다(그림 9). 바로 사용할 양의 원두만 분쇄하는 것이 가장 좋습니다.
- 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.

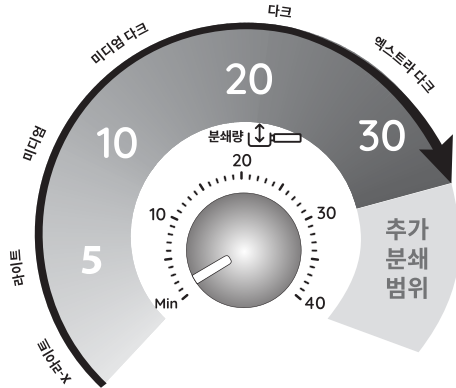
- 커피 필터(C3) 또는 (C4) 중 하나를 필터 홀더(C1)에 넣습니다. L 또는 B5를 눌러 1 또는 2샷 준비를 선택합니다. 이렇게 하면 추출되는 에스프레소의 양이 두 배가 됩니다.
- 다이얼(B4)을 Min 위치에서부터 돌려 양을 설정합니다(그림 11).

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.

- 도우징 및 탬핑 가이드(C2)를 필터 홀더에 연결합니다. 누르면서 돌리면 잠깁니다(그림 12).
- 필터 홀더를 커피 그라인더 배출구(A13)에 삽입합니다(그림 13).
- “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.

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

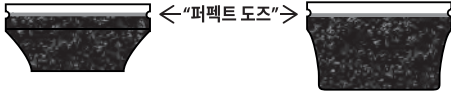
4.2 2단계 - 탬핑

- 분쇄가 끝나면 필터 홀더를 분리합니다(그림 15).
- 도우징 및 탬핑 가이드(C2)를 두드려서 분쇄된 커피를 평평하게 만듭니다.
- (일부 모델에 한함): 필터 홀더를 탬핑매트(C12)에 올려 놓습니다(그림 16).
- 탬퍼(C11)를 사용해 커피를 탬핑합니다(그림 17).
- 시계 반대 방향으로 돌리고 위로 당겨서 탬핑 가이드를 제거하고(그림 18) 분쇄량이 적절한지 확인하십시오(“퍼펙트 도즈” 참조).
- 필터 홀더를 커피 배출구(A10)에 연결합니다(그림 19).

다음에 유의하십시오. 탬핑후 필터 가장자리에 남은 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 추출됨)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. 음료상 프로그래밍”),음료 표시등이 잠시 깜박입니다.
3. OK 버튼(B6)을 눌러 추출을 시작합니다(그림 22)(프린터전 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 온도를 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.

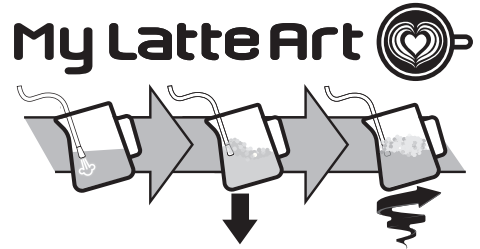
온도 수준	해당 표시등	로스팅 색상
MIN 낮게		다크
MED 중간		미디엄 - 다크
MAX 높음		라이트 - 미디엄

* 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 형겅으로 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 물량을 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

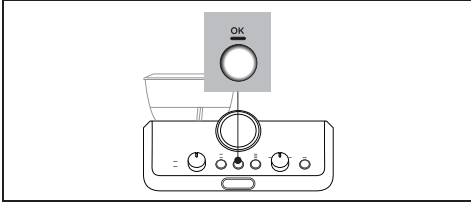
7. 설정

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 누를때마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	 없음
			 1 초
			 2 초
그라인더 2단계 설정 -마모로 1단계로는 분쇄량이 충분하지 않은 경우	Americano 	커피 온도 버튼을 누를때마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	 1 단계
			 2 단계
자동 끄기	Hot water 	커피 온도 버튼을 누를때마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	 9분
			 90분
			 3시간
물 경도 - 석회제거 알림 주기에 영향		커피 온도 버튼을 누를때마다 설정 변경됨 (오른쪽 확인)	 연속
			 보통
			 경수



3. OK 버튼(B6)을 눌러 새로운 설정 저장



다음에 유의하십시오. 30초 동안 동작이 없으면 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.

주의!

- 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.

	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓

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

	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

9. 커피 그라인더 청소

- 브러시(C9)를 사용해 연결 영역을 청소합니다(그림 27).
- 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 커피량을 설정합니다("퍼펙트 도즈" 참조).

10. 물 경도

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

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

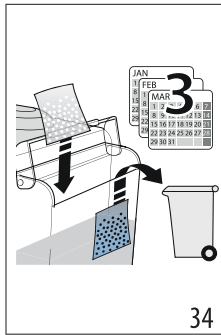
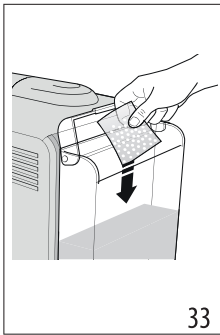
물 경도 테스트 결과	(B7) 버튼	단계
		1 연수
		2 보통
		3 경수 또는 초경수

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)은 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 행굽니다(그림 32).
3. 투명한 패키지를 물통(A7)에 담습니다(그림 33).



4. 소프트볼 패키지를 3개월마다 교환합니다(그림 34).

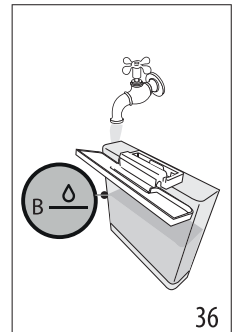
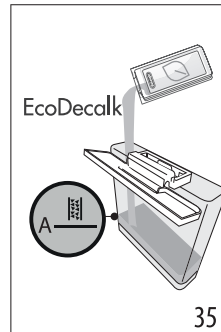
12. 석회질 제거

중요!

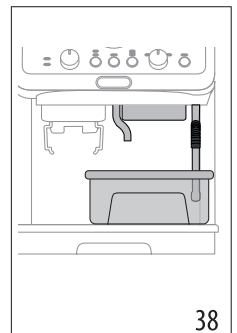
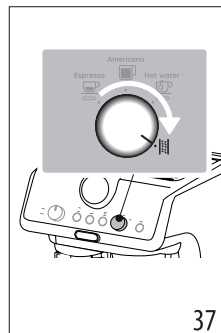
- 석회질 제거제(C6)를 사용하기 전에 포장재에 기재된 사용 지침과 라벨을 읽어 보십시오.
- 드롭기 석회질 제거제만 사용하십시오. 부적절한 디스케일러를 사용하거나 석회질 제거를 올바르게 수행하지 않을 경우 제조업체가 보증하지 않는 기계 결함이 발생할 수 있습니다.
- 석회질 제거제는 세세한 표면을 손상시킬 수 있습니다. 이 제품을 실수로 흘린 경우에는 즉시 닦아내십시오.

석회질 제거	
석회질 제거제	드롭기 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)을 레벨 B 까지 채웁니다(그림 36). 이제 물통을 기기에 다시 놓습니다.

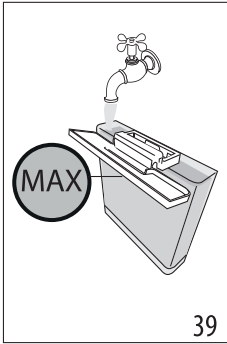


6. 다이얼(B8)을 로 돌립니다(그림 37). 그러면 OK 표시등이 주황색으로 켜지고 표시등이 깜박입니다.



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 깜빡이고 OK 표시등이 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.


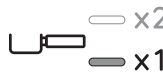
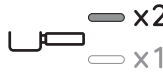

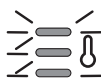


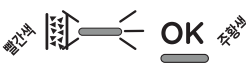
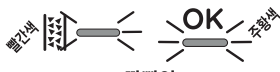
다음에 유의하십시오.

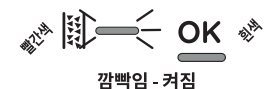

- 석회질 제거 사이클은 (관련 표시등이 아직 켜지지 않았더라도) 언제든지 시작할 수 있습니다.
- 실수로 석회질 제거를 시작했다면 OK 버튼을 10초 동안 눌러 중단할 수 있지만 세척 사이클은 중단할 수 없습니다.

13. 표시등 설명

표시등	표시등 설명	작동
모든 표시등이 잠시 깜빡임	기기 전원이 켜지는 중입니다.	자체 진단
OK 켜짐	기기 전원이 처음 켜졌고 내부에 물이 채워져야 합니다.	'3. 기기 설정' 부분의 설명대로 진행합니다.
 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.	적당한 추출 온도에 도달할 때까지 기다리십시오.
켜짐	물통(A7)에 물이 충분하지 않거나 물통이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않습니다.	물통에 물을 채우거나 물통을 빼냈다가 올바르게 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 올바르게 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 ○ x1 켜짐	2샷이 선택되어 있습니다.	분쇄량, 물양이 2샷을 기준으로 설정됩니다.
 MIN MED MAX 켜짐	원하는 온도를 선택합니다.	"커피 추출 온도"를 참조하십시오.
 깜빡임	일반 경고	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.
 깜빡임 - 켜짐	석회질 제거가 선택되어 있습니다.	OK를 눌러 석회질 제거를 시작하거나 다이얼을 음료로 돌리십시오.
 깜빡임	석회질 제거 절차가 진행 중입니다.	석회질 제거 사이클을 완료하여 계속 진행하십시오("12. 석회질 제거" 부분 참조).

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

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 올바르게 놓여 있지 않고 하단 밸브가 열리지 않았습니다.	물통을 살짝 눌러 하단 밸브를 엽니다.
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 올바르게 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 경우입니다.	"퍼펙트 도즈" 부분의 지침을 참조하십시오.
에스프레소 크레마가 너무 진합니다 (추출구에서 너무 느리게 추출됨).	분쇄량이 많거나 분쇄도가 가는 경우입니다.	"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		<ul style="list-style-type: none"> 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 들 어간 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 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

고객센터 080-848-8800으로 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 검사 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 사용설명서 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
 - 사용설명서 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
 - 소비자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 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



5713250631_00_0521