

---

EC9255

# La Specialista

ARTE EVO

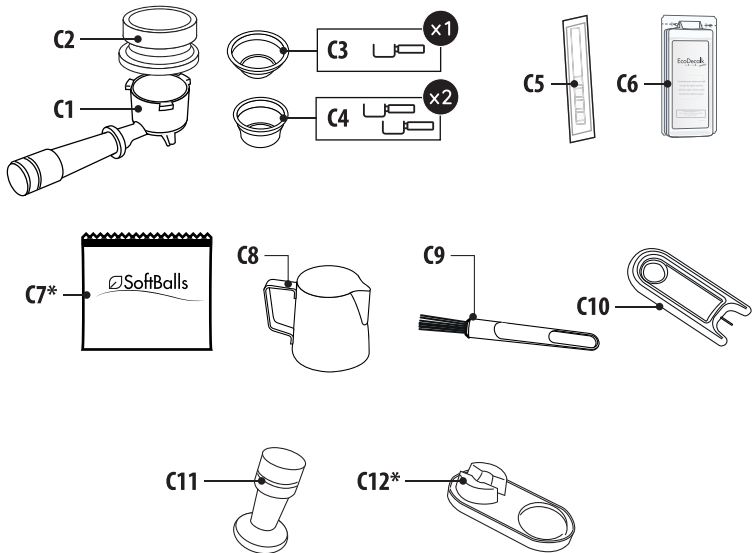
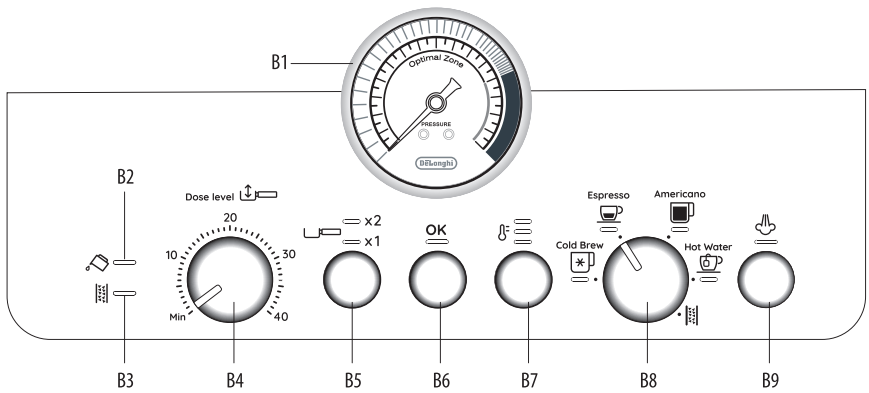
라스페셜리스타 아르테 에보

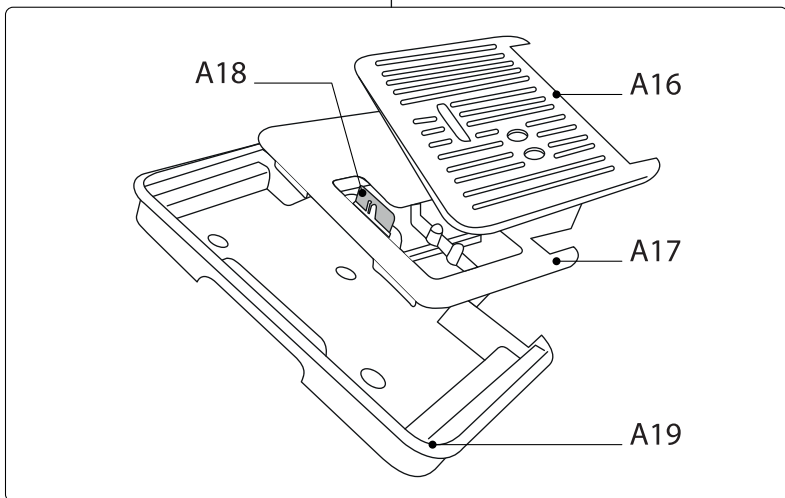
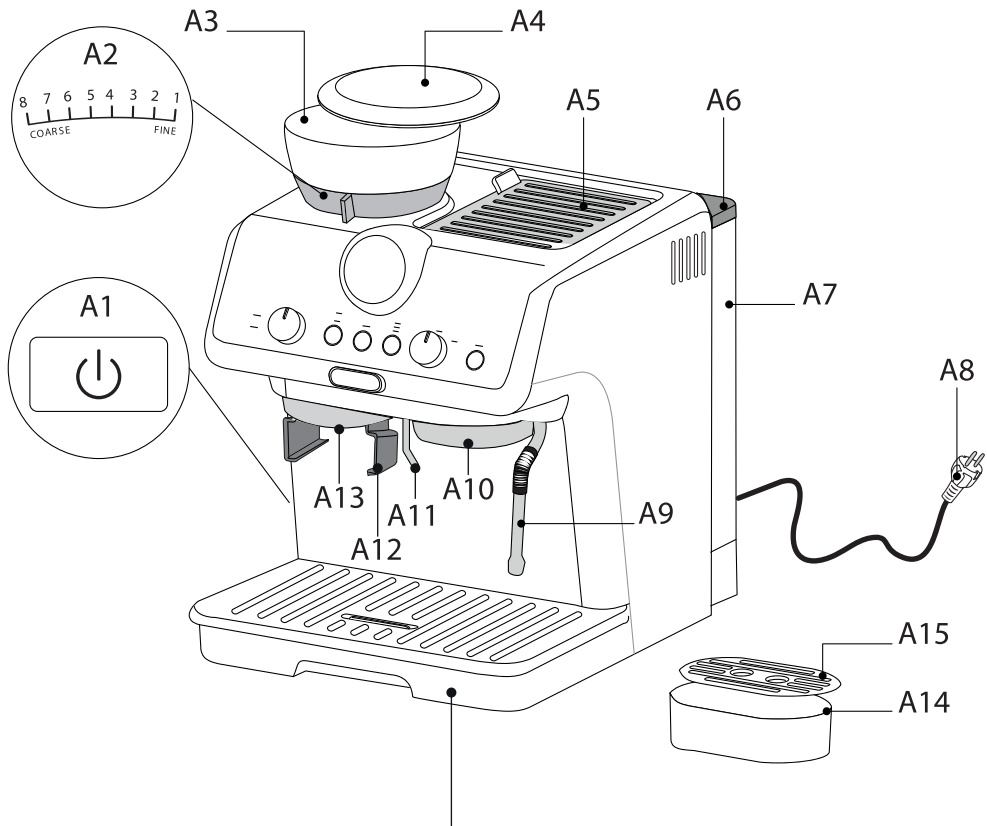
반자동 커피 머신  
사용 설명서

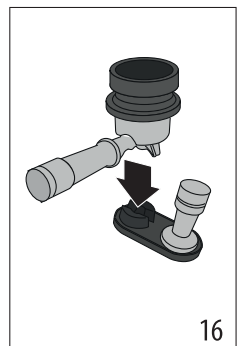
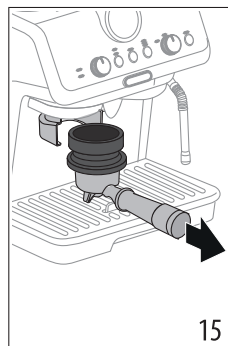
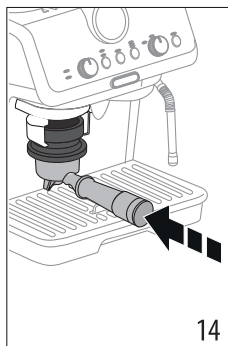
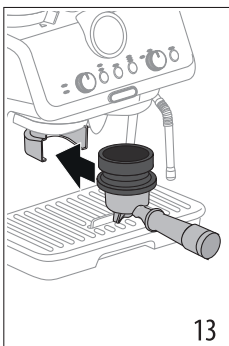
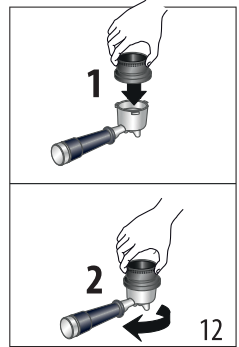
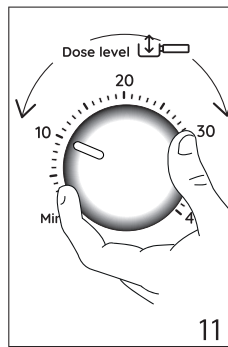
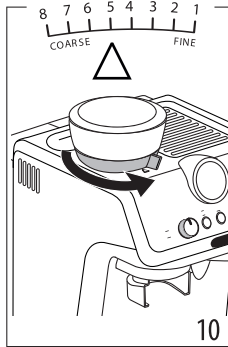
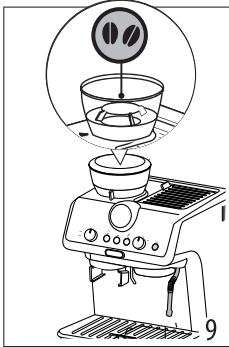
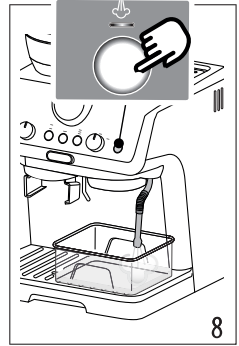
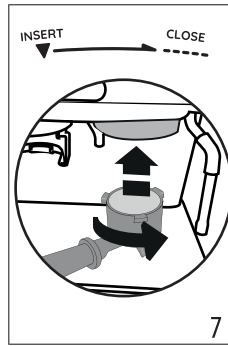
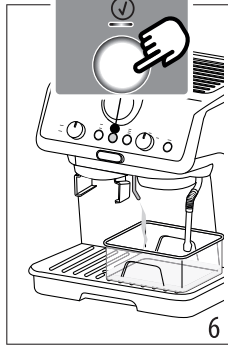
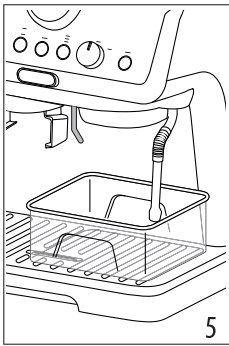
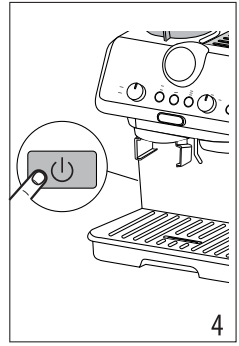
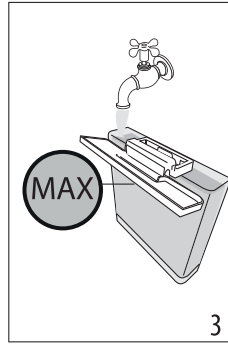
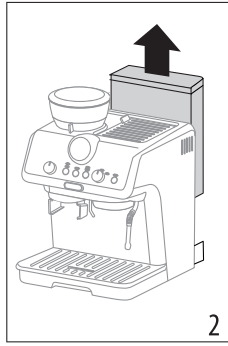
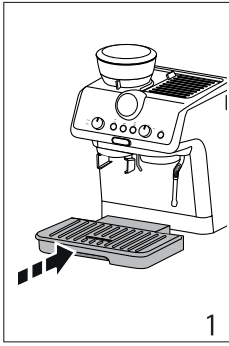


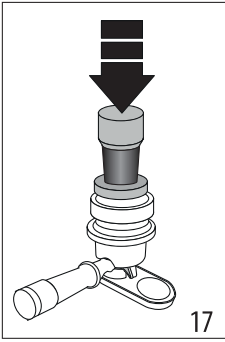
---

**DeLonghi**

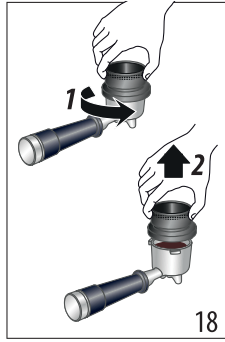




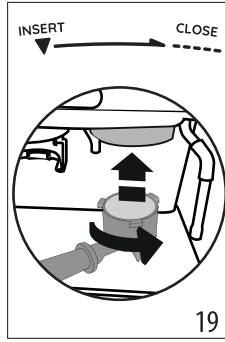




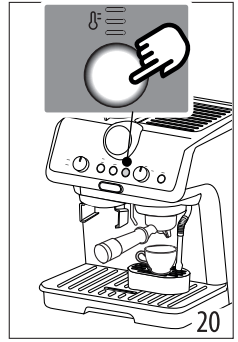
17



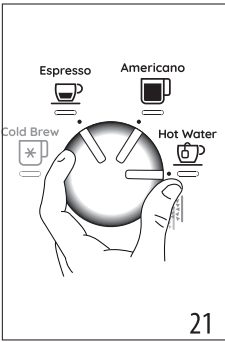
18



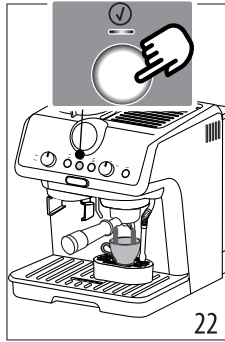
19



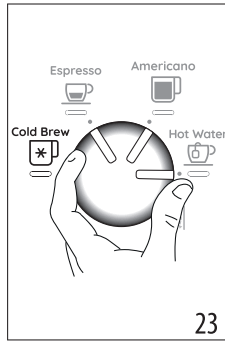
20



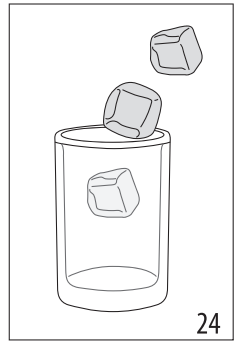
21



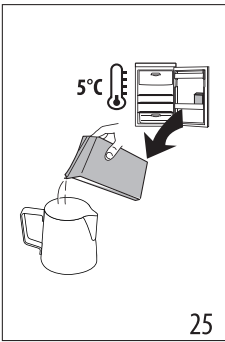
22



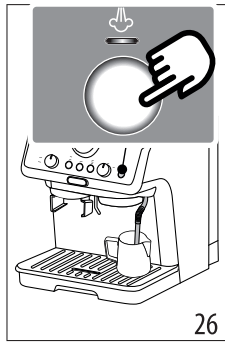
23



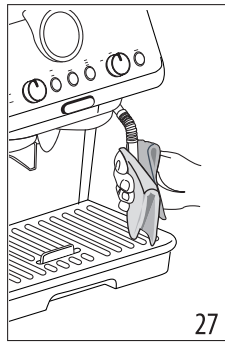
24



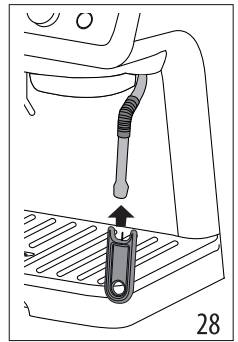
25



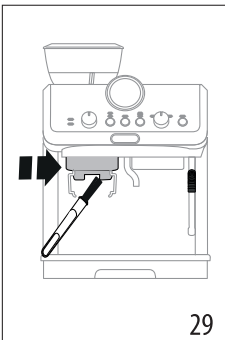
26



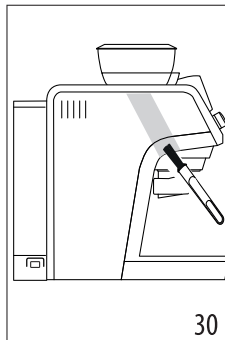
27



28



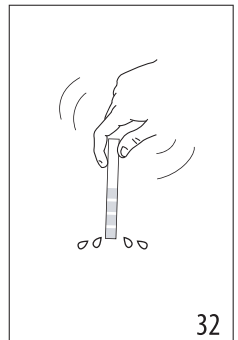
29



30




31



32

# 1. 기본 안전 경고

---

- 신체 및 감각 기능에 장애가 있거나 지적 장애가 있는 사람, 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 그들의 안전을 책임지는 사람이 기기 사용을 감독하거나 지침을 내릴 때만 이 기기를 이용할 수 있습니다.
  - 어린이가 제품을 갖고 놀지 않도록 잘 감독해야 합니다.
  - 지정된 용도: 이 기기는 커피, 우유 및 온수를 기본 재료로 사용하여 음료를 추출하도록 설계 및 제작되었습니다. 물통에 담긴 물만 사용하십시오. 액세서리를 사용하여 본 설명서에 명시되지 않은 음료를 추출하면 절대 안 됩니다. 기타 용도로 사용하기에는 부적합하며, 위험할 수 있습니다. 제조사는 기기의 잘못된 사용에서 비롯된 피해에 대해 어떠한 책임도 지지 않습니다.
  - 사용 후 열판의 표면은 뜨거운 상태로 유지되며, 기기의 외부는 사용에 따라 몇 분 동안 뜨거운 열기가 그대로 남을 수 있습니다.
  - 모든 부품을 깨끗하게 세척합니다. 특히 우유가 닿는 부품에 유의하십시오.
  - 어른의 감독 없이 어린이에게 세척 및 유지관리를 맡겨서는 안 됩니다.
  - 중요: 기기의 파손을 방지하려면 알칼리성 세제로 청소하지 마십시오. 가능하다면 부드러운 천과 중성 세제를 사용하십시오.
  - 본 기기는 가정용으로만 제공됩니다. 매장, 사무실 및 기타 근로 환경의 탕비실이나 농가에서 사용해서는 안 됩니다. 또한 호텔, 모텔, 여관 및 기타 주거 유형 숙박업소에서 사용해서는 안 됩니다.
  - 플러그나 전원 코드가 손상된 경우에는 고객 서비스 센터를 통해 교체하여 위험을 방지해야 합니다.
  - 분리형 전원 코드가 있는 기기: 전원 코드 커넥터 또는 기기 뒷면의 콘센트에 물이 튀지 않도록 주의하십시오.
  - 중요: 표면이 유리 재질로 된 모델: 표면에 균열이 있는 경우에는 기기를 사용하지 마십시오.
  - 커피 머신은 주방이나 캐비닛에 넣고 사용하지 마십시오.
-  액체 속에 기계를 담가 세척하지 마십시오.
- 자리를 비울 때나 조립, 분해 또는 청소 전에는 항상 기기의 전원을 뽑으십시오.



옆의 기호가 표시된 표면은 사용 중에 뜨거워질 수 있습니다. 이 기호는 특정 모델에만 표시됩니다.

전기 기기인 관계로 감전을 일으킬 수 있습니다.

따라서 다음과 같은 안전 경고를 따라야 합니다.

- 젖은 손이나 발로 기기를 절대 만지지 마십시오.
- 젖은 손으로 플러그를 절대 만지지 마십시오.
- 콘센트가 언제 어디서나 손이 닿을 수 있는 곳에 있어야만 필요할 때 기기의 코드를 뽑을 수 있습니다.
- 코드는 직접 플러그를 잡고 뽑으십시오. 전원 케이블을 당기면 손상될 수 있으므로 절대로 잡아당기지 마십시오.
- 기기의 전원을 완전히 차단하려면 주 콘센트에서 코드를 뽑아야 합니다.
- 기기에 문제가 발생하더라도 직접 수리하려 하지 마십시오. 전원을 끄고 주 콘센트에서 코드를 뽑은 뒤 고객 서비스 센터에 연락하십시오.
- 기기를 청소하기 전에는 전원을 끄고 주 콘센트에서 코드를 뽑은 뒤 열기가 내려갈 때까지 기다리십시오.

### 중요!

모든 포장재(비닐봉지, 폴리스티렌 폼)는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.

질식 위험이 있습니다. 이 제품에는 소형 부품이 포함되어 있을 수 있습니다. 이러한 소형 부품 일부는 세척 및 유지관리 시에 분해해야 합니다. 소형 부품을 주의해서 취급하고, 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.

### 화상 위험!

이 기기에서는 온수가 만들어지고 작동 중에 증기가 배출될 수 있습니다.

**작동 중인 기기에서(자동 세척, 온수 추출, 스팀 추출, 세척) 튀는 온수나 스팀에 닿지 않도록 주의하십시오.** 기기 작동 중에는 컵 예열판이 매우 뜨거워질 수 있습니다.

## 2. 일반 정보

### 2.1 사용 설명서

사용 설명서 전체를 꼼꼼하게 읽은 후에 기기를 사용하십시오. 이 사용 지침에 따르지 않으면 화상을 입거나 기기가 손상될 수 있습니다.

제조사는 사용 지침을 준수하지 않아 발생한 피해에 대해 그 어떠한 책임도 지지 않습니다.

### 다음에 유의하십시오.

이러한 안전 경고는 모든 드루기 커피 머신에 적용됩니다.

이 설명지를 기기와 함께 제공된 설명서와 함께 보관하십시오.

다른 사람에게 기기를 양도할 경우 이 사용 설명서도 함께 제공해야 합니다.

## 3. 사용 전

### 3.1 기기 점검

포장을 제거한 후에 제품이 온전한지 손상된 부분은 없는지 확인하십시오. 그리고 모든 액세서리가 들어 있는지 확인하십시오. 손상이 눈에 띌 경우 기기를 사용하지 말고 드루기 고객센터에 연락하십시오.

### 3.2 기기 설치

기기를 설치할 때 다음 안전 경고를 준수해야 합니다.

- 기기는 열을 발산합니다. 부엌의 적당한 장소에 기기를 설치하는 경우, 기기 양 측면 및 후면과 벽 사이에 3cm 이상, 기기 위쪽으로 15cm 이상 공간을 두십시오.
- 안으로 유입되는 물로 인해 기기가 손상될 수 있습니다. 기기를 수도나 싱크대 근처에 놓지 마십시오.
- 안에 들어 있는 물이 열면 기기가 손상될 수 있습니다. 온도가 영하로 떨어질 수 있는 공간에 기기를 설치하지 마십시오.

- 전원 코드를 정돈할 때 날카로운 모서리에 손상되거나 뜨거운 표면(예: 전기 열판)에 닿지 않도록 주의하십시오.

### 3.3 기기 연결

주 전원 공급 전압이 기기 하단에 있는 명판에 표시된 수치와 일치하는지 확인하십시오.

최소 전류 정격 10A만을 사용해 효율적으로 접지되고 올바르게 설치된 콘센트에 연결하십시오.

전원 콘센트가 기기의 플러그와 일치하지 않을 경우 자격을 갖춘 전문가를 통해 적합한 유형의 콘센트로 교체하십시오.

### 3.4 기기 설정

기기를 처음 사용할 때는 수로가 비어 있어 기기에서 시끄러운 소리가 날 수 있습니다. 수로가 채워지면 이 소음은 줄어듭니다.

### 3.5 사용할 물

- 마실 수 있는 깨끗한 물이 권장됩니다.
- 탄산수나 증류수는 사용하지 마십시오.

### 3.6 음식과 접촉하는 재질의 세척 및 유지관리

- 기기를 처음 사용하거나 사용한 지 3일이 지난 후에 사용할 경우에는 기기를 비롯해 물, 커피, 우유와 접촉하게 되는 분리식 액세서리를 사용 설명서에 따라 세척하십시오. 사용 설명서에서 식기 세척기 사용이 가능한 액세서리를 확인하십시오.
- **온수 음료:** 기기를 사용하지 않고 3일이 지난 후에는 지침에서 설명하는 것과 같이 물통의 물을 교체하고 수로를 행군 다음 음료를 만드십시오. 기기를 3일 이상 사용하지 않을 예정인 경우 물통을 비우는 것이 좋습니다.  
**저온 추출 기술:** 콜드 브루 음료를 만들기 전에 물통을 비우고, 깨끗이 세척한 다음 음용수를 채웁니다.
- 사용 설명서에 따라 또는 기기의 표시 화면이나 경고등에 표시된 내용에 따라 모든 세척 및 유지관리 작업을 실시할 때에는 최대한 주의를 기울이십시오.

### 3.7 카푸치노와 우유 베이스 커피 만들기

- 기기에서 우유와 식물성 음료를 모두 사용할 수 있습니다.
- 생우유는 사용하지 마십시오.
- 제조사의 지침에 따라 보관된 저온 살균이나 UHT 우유 또는 식물성 음료를 사용하십시오.

- 설명서에 제시한 청소 방법을 사용한다고 해도 알레르기 유발 물질이 완전히 제거되는 것은 아닙니다.
- 음료를 만들기 전에 알레르기 유발 물질이나 사용자에게 불내성이 있을 수 있는 물질이 함유된 우유 또는 식물성 음료를 기기에서 이전에 사용하지 않았는지 확인하십시오.
- 사용하지 않은 우유나 식물성 음료가 카라페에 남아 있는 경우 나중에 사용할 수 있도록 냉장고에 보관할 수 있습니다. 단, 음료 제조사의 보관 지침을 준수하고 어떠한 경우에도 2일을 초과하여 보관해서는 안 됩니다. 우유 카라페를 냉장고에 보관하지 않은 경우 설명서에 따라 카라페의 내용물을 비우고 세척하십시오.

## 4. 규정 참조



본 제품은 식품과 접촉하는 재질 및 부속품에 관한 기준을 준수합니다.

## 5. 기기 폐기



이 제품을 가정용 쓰레기로 버리면 안 됩니다. 공인 폐기물 분리 및 재활용 센터로 보내야 합니다.

## 6. 설명

### 6.1 기기 설명 - A

- A1. 전원 스위치(ON/OFF)
- A2. 분쇄 수준 선택 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. 커피 그라인더 필터 홀더 브래킷
- A13. 커피 그라인더 배출구
- A14. 소형 컵 받침대
- A15. 소형 컵 그릴
- A16. 컵/머그 그릴
- A17. 컵/머그 그릴 받침대
- A18. 드립 받침대 수위 표시기
- A19. 드립 받침대

### 6.2 제어판 설명 - B

- B1. 압력계



- B2. 물 없음 알림등
- B3. 석회질 제거 알림등
- B4. 분쇄 커피 양 조절 다이얼
- B5. 1 또는 2컵 선택 버튼
- B6. OK 버튼: 음료 추출/확인
- B7. 커피 온도 선택 버튼
- B8. 기능 선택 다이얼
  - Cold Brew - 콜드 브루
  - Espresso - 에스프레소
  - Americano - 아메리카노
  - Hot water - 온수
  - Descaling - 석회제거
- B9. 스팀 버튼

### 6.3 액세서리 설명 - C

- C1. 필터 홀더
- C2. 도징 및 탬핑 가이드
- C3. 1샷 필터
- C4. 2샷 필터
- C5. 경도 테스트 용지
- C6. 석회질 제거제
- C7. 소프트볼(\*일부 모델에 한함)
- C8. 스팀 피쳐
- C9. 청소용 브러시
- C10. 스팀 추출구 청소 바늘
- C11. 탬퍼
- C12. 탬핑 매트(\*일부 모델에 한함)

### 6.4 제조사 권장 청소 액세서리(옵션)

자세한 내용은 [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)에서 참조하십시오.

## 7. 기기 준비

모든 액세서리를 미지근한 물로 세척하여 물기를 제거하고 다음 단계를 따르십시오.

1. 드립 받침대(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.** 13. 설정 메뉴 부분의 사용 지침에 따라 최대한 빨리 물 경도를 설정해야 합니다.

## 8. 기기 설정 (처음 사용시)

1. 전원 콘센트에 플러그를 꽂습니다. 전원 스위치(A1)를 누릅니다(그림 4).
2. 온수 추출구(A11) 아래에 용량이 100ml 이상인 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. 올바르게 부착되도록 필터 홀더의 손잡이를 “INSERT”에 맞추고(그림 7), 손잡이를 “CLOSE” 위치와 정렬될 때까지 오른쪽으로 돌립니다.
6. 필터 홀더 및 스팀 추출구(A9) 아래에 용기를 놓습니다.
7. OK 버튼(B6)을 누르면 추출이 시작됩니다.
8. 추출이 끝나면 스팀 버튼(B9)을 누르고(그림 8) 스팀 수로를 세척할 수 있도록 몇 초 동안 스팀을 내보냅니다. 최상의 결과를 얻을 수 있도록 이 절차를 3~4회 반복해야 합니다. 이 절차의 목적은 스팀을 사용하여 음료를 만들기 전에 수로에 남아 있는 물을 제거하는 것입니다.

이제 기기를 사용할 수 있습니다.

**다음에 유의하십시오.** 장기간 기기를 사용하지 않을 경우에는 내부 수로를 세척해 두는 것이 좋습니다.

기기를 처음 사용하는 경우 커피 4~5잔을 만들고 난 다음부터 만족할 만한 맛을 냅니다. 필터((C3) 또는 (C4))에 들어가는 분쇄 커피의 양에 특히 주의하십시오.

(9.1 단계 - 분쇄 부분의 지침 참조).

“퍼펙트 도스” 부분의 설명을 따르십시오.

## 9. 커피 만들기

### 9.1 1단계 - 분쇄

1. 컨테이너(A3)에 커피 원두를 넣습니다(그림 9). 바로 사용할 양의 원두만 분쇄하는 것이 가장 좋습니다. 그러면 항상 신선한 커피를 만들 수 있습니다.
2. 기본 분쇄 설정은 5(중간)입니다. 분쇄 수준이 너무 가늘거나 굵은 경우 개인 취향과 사용 중인 커피 종류에 따라 수준을 조절하십시오(커피 그라인더가 작동하는 동안에만 조절)(그림 10).

**다음에 유의하십시오.** 대부분 커피에서 권장되는 분쇄 설정은 3~6입니다. 1 또는 2를 선택하면 원두가 아주 굵게 분쇄됩니다. 이 설정은 매우 특별한 커피(라이트 로스트) 또는 분쇄 커피의 품질이 떨어지고 그 원인이 버의 마모(너무 굵게 분쇄)일 때 적합합니다.

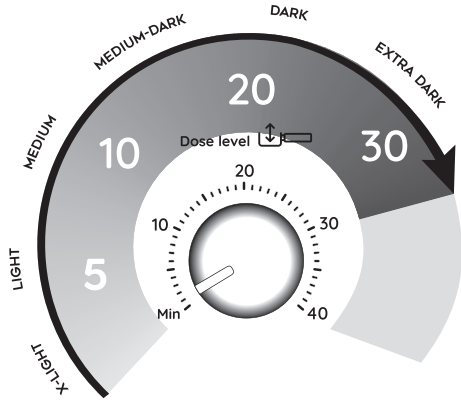
3. 커피 필터(C3) 또는 (C4) 중 하나를 필터 홀더(C1)에 넣습니다. (B5)를 눌러 1 또는 2컵 추출을 선택합니다. 이렇게 하면 추출되는 에스프레소의 양이 두 배가 됩니다.
4. 다이얼(B4)을 Min 위치에서 돌려 양을 설정합니다(그림 11).

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.

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

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

### 분쇄 커피 양 조절



커피 원두마다 분쇄했을 때 결과가 달라집니다. 그러므로 처음에 분량을 조절할 때 세심한 주의가 필요합니다.

이 그림은 로스팅 색상에 따라 커피양을 조절하는 방법을 보여줍니다. 이를 일반적인 가이드로 삼아 실제에서는 원두의 구성에 따라 세밀하게 조정할 수 있습니다.

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

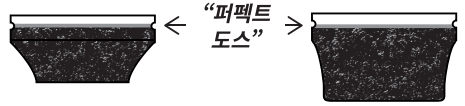
### 9.2 2단계 - 탬핑

1. 분쇄가 끝나면 필터 홀더를 제거합니다(그림 15).
2. 도징 및 탬핑 가이드(C2)를 두드려서 분쇄된 커피를 평평하게 만듭니다.
3. (일부 모델에 한함): 하우징에 있는 필터 홀더를 탬핑 매트(C12)에 올려놓습니다(그림 16).
4. 탬퍼(C11)를 사용해 커피를 탬핑합니다(그림 17).
5. 시계 반대 방향으로 돌리고 위로 당겨서 도징 및 탬핑 가이드를 제거하고(그림 18) 커피양이 적절한지 확인하십시오(“퍼펙트 도스” 참조).
6. 필터 홀더를 커피 추출구(A10)에 연결합니다(그림 19).

**다음에 유의하십시오.** 탬핑 후 필터 가장자리에 남은 커피 잔류물은 추출 품질과 추출에 따른 최종 결과에 어떠한 영향도 미치지 않습니다.

### “퍼펙트 도스”

- 완벽한 커피양은 커피 필터 내부에 돌출된 표시선과 일치합니다.



- 탬핑 후 커피양이 적절하지 확인하십시오. 이상적인 커피양을 찾을 때까지 다이얼(B4)을 사용하여 수준을 몇 차례 조정해야 할 수 있습니다.
- 양이 적절해도 커피가 너무 강하거나 너무 약하게 추출된다면 원두를 좀 더 가늘게 또는 굵게 분쇄하여 조절할 수 있습니다(9.1 1단계 - 분쇄 참조). 과다 추출(커피가 너무 늦게 배출됨)을 해결하려면 더 굵은 설정을 선택합니다. 과소 추출(커피가 너무 빨리 배출됨)을 해결하려면 더 가늘은 설정을 선택합니다.

### 9.3 3단계 - 추출

1. 온도를 선택합니다(그림 20)(커피 추출 온도 참조).
2. 원하는 음료를 선택합니다(그림 21). 음료가 프로그래밍된 경우(12. 음료량 프로그래밍 참조), 음료 표시등이 잠시 깜박입니다.
3. OK 버튼(B6)을 눌러 추출을 시작합니다 (그림 22)(사전추출 및 추출). 커피 추출은 자동으로 중지합니다.

### 커피 추출 온도 참고

추출 단계 동안 안정성을 위해 전체 만들기 과정에서 수온이 제어됩니다. 92~96°C 범위에서 3개의 추출 온도\*를 설정할 수 있습니다.

온도는 일반적으로 원두 종류 및 로스팅에 따라 달라집니다. 로부스타 원두는 온도가 더 낮아야 하고 아라비카 원두는 온도가 더 높아야 합니다. 다크 로스팅한 원두와 라이트 로스팅한 원두에도 동일하게 적용됩니다.

온도 수준	해당 표시등	로스팅 색상
낮음		다크
중간		미디엄 - 다크

높게		라이트 - 미디엄
----	--	-----------

\* 이 온도는 써모블록 안의 수온입니다. 따라서 컵 안의 음료 온도 또는 필터 홀더의 추출구에서 나오는 음료 온도가 다릅니다.

## 10. 콜드 브루 음료 추출



저온 추출 기술은 냉수, 즉 실온의 물을 사용하여 커피를 추출하는 방법을 제공합니다. 열 대신 장시간의 추출로 커피를 추출합니다.

다음 단계를 따르십시오.

1. Cold Brew 를 선택합니다(그림 23). OK 버튼의 표시등이 파란색으로 변합니다.
2. 커피 수로를 차갑게 하기 위해 본 추출 전에 OK 버튼을 눌러서 물을 흘려주는 것이 좋습니다. 몇 초 후 다시 OK 버튼을 눌러 추출을 중지합니다.
3. 용기를 비운 다음 필터를 결합한 홀더를 커피 추출구에 결합합니다.
4. 각 얼음 2~3개가 들어 있는 유리잔을 커피 추출구 아래에 둡니다(그림 24).
5. OK(파란색으로 표시됨) 버튼을 누르면 추출이 시작됩니다.
6. 추출이 자동으로 멈춥니다.

다음에 유의하십시오.

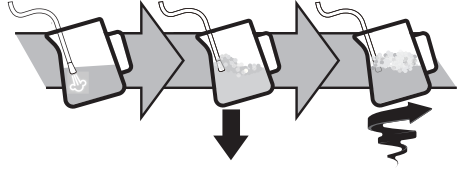
- 저온 추출은 무압 기술입니다. 따라서 압력 게이지가 추출 도중 움직이지 않습니다.
- 콜드 브루의 권장 커피 그라인더 설정은 4~6입니다.
- 물통에 있는 물이 신선해야 합니다. 물통의 물이 하루나 이틀 지난 경우 물통을 비우고 깨끗이 세척합니다. 항상 물통을 깨끗하게 유지해야 합니다.

## 11. 우유 음료 만들기

### 11.1 우유 거품 만들기

1. 우유통(C8)에 데울/거품을 낼 우유를 채웁니다. 우유의 부피가 2~3배 늘어난다는 점에 유의하십시오(그림 25). 보다 진하고 고른 거품을 만들기 위해서는 냉장고 온도(약 5°C)의 전유를 사용하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.

## My Latte Art



2. 우유통을 스티밍 추출구 아래 놓고 스티밍 버튼(B9)을 누릅니다(그림 26).
3. 우유 거품을 만들려면 스티밍 추출구(A9)를 우유 표면에 놓습니다. 그러면 공기가 우유 및 스티밍과 섞입니다.
4. 스티밍 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 스티밍 버튼을 다시 누르고 스티밍 흐름이 완전히 멈출 때까지 기다린 후 우유 카라페를 기기에서 꺼냅니다.

**바리스타 팁:**

- **신선한 우유가 가장 좋습니다.** 항상 냉장고에서 바로 꺼낸 신선한 우유를 사용하십시오.
- 최상의 결과를 위해 사용하지 않을 때는 항상 우유 카라페를 다시 냉장고에 넣으십시오.
- 전유가 최적의 결과를 보장합니다. 거품의 모양과 질감은 사용하는 우유 또는 식물성 음료에 따라 달라집니다.
- 우유 거품을 만든 후 우유통을 부드럽게 빙빙 돌려 원치 않는 거품을 제거합니다.

**스티밍 추출구 청소**

1. 사용한 스티밍 추출구는 항상 헹궈서 닦아 우유 잔류물을 제거하십시오(그림 27). 위생적인 청소를 위해 Eco MultiClean 사용을 권장합니다. 이 제품은 우유 단백질 및 지방을 제거하여 위생을 최대한 보장하며 전체 기기를 청소하는 데 사용할 수 있습니다.
2. 몇 초 동안 스티밍을 배출하여 추출구를 세척합니다(그림 8).
3. 스티밍 추출구가 식을 때까지 기다립니다. 추출구가 오랫동안 효과적으로 작동하게 하려면 특수 청소 도구(C10)를 사용하여 구멍(그림 28)이 막히지 않게 합니다.








## 12. 음료량 프로그래밍

1. 원하는 음료를 1컵 또는 2컵 만들도록 필터(C3) 또는 (C4)를 끼우고 분쇄 커피를 넣은 필터 홀더(C1)를 부착하는 단계까지 기기를 준비합니다.
2. 다이얼(B8)을 돌려 프로그래밍된 음료를 선택합니다.

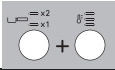

3. 선택한 음료와 관련된 표시등이 깜박이면서 프로그래밍 모드가 시작됨을 알릴 때까지 OK 버튼(B6)을 3초 동안 누릅니다.
4. 원하는 음료량에 도달하면 OK 버튼을 다시 누릅니다. 음료량이 프로그래밍됩니다.



















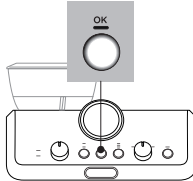
**다음에 유의하십시오.**

- 음료량을 프로그래밍할 수 있지만 스팀 추출은 프로그래밍할 수 없습니다.
- 프로그래밍으로 배출되는 음료량은 바뀌지만 분쇄 커피의 양은 바뀌지 않습니다.
- 프로그래밍된 음료를 선택하면 해당하는 표시등이 잠시 깜박입니다.
- “2x” 음료는 별도로 프로그래밍할 수 있습니다.

커피 레시피	기본량	프로그래밍 가능한 용량
Cold Brew 	≈ 110ml	≈ 90...≈ 130ml
Cold Brew  2x	≈ 180ml	≈ 160...≈ 220ml
Espresso 	≈ 35ml	≈ 15...≈ 90ml
Espresso  2x	≈ 70ml	≈ 30...≈ 180ml
Americano 	≈ 120ml	• 에스프레소: ≈20...≈90ml • 물: ≈25...≈150ml
Americano  2x	≈ 240ml	• 에스프레소: ≈30...≈180ml • 물: ≈50...≈240ml
Hot water 	≈ 250ml	≈65...≈300ml

**13. 설정 메뉴**

<b>1 단계: 메뉴 모드</b>	
버튼을 동시에 3초 동안 누릅니다.	
<b>2 단계: 조정할 설정 선택</b>	
	
→	

해당 설정	다이얼 위치	누름 	 버튼을 다시 눌러 설정 변경
사용현황	Cold Brew 	20.1 사용현황	
사전추출 일시 정지 	Espresso	현재 선택한 설정에 해당하는 표시등이 켜짐	 없음
			 1초
			 2초
추가 분쇄 조절	Americano 	현재 선택한 설정에 해당하는 표시등이 켜짐	 1차 범위
			 2차 범위
자동 끄기	Hot water 	현재 선택한 설정에 해당하는 표시등이 켜짐	 9분
			 1.5시간
			 3시간
물 경도		현재 선택한 설정에 해당하는 표시등이 켜짐	 연수
			 중간수
			 경수
<b>3단계: OK 버튼(B6)을 눌러 새로운 설정 저장</b>			
			

다음에 유의하십시오. 30초 동안 아무런 작동도 없으면 설정 메뉴가 자동으로 종료됩니다.

### 13.1 기본 설정 리셋

<b>1단계: 메뉴 모드</b>	
버튼을 동시에 3초 동안 누릅니다.	
<b>2단계: 기본값으로 재설정</b>	
스팀 버튼(B9)을 3초 동안 길게 누릅니다.	

OK 표시등(B6)이 잠시 깜박이며 재설정을 확인합니다.

### 14. 기기 세척

#### 중요!

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

#### 위험!

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

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

	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓

### 15. 커피 그라인더 청소

- 브러시(C9)를 사용해 연결 영역을 청소합니다 (그림 29).
- 브러시를 사용해 커피 가이드를 청소합니다(그림 30).

#### 효율적인 분쇄

버는 시간이 지나면서 마모되기 쉽습니다. 시간이 지나도 커피양을 완벽하게 유지하려면 다이얼(B4)을 점차 가장 높은 숫자 방향으로 설정하는 것이 좋습니다. 이후 설정이 30~40에 도달하면 추가 분쇄 범위를 설정해야 합니다(13. 설정 메뉴~추가 분쇄 범위 참조). 분쇄 커피의 양이 예상보다 적으면 서비스 센터에 연락하여 버를 교체하십시오. 버를 새로 교체했다면 설정 메뉴로 들어가서 “추가 분쇄 조절” 설정에서 첫 번째 범위를 선택하여 커피 그라인더를 조절합니다. 그런 다음 분쇄 커피양 조절 다이얼(B4)을 Min 위치로 돌리고 처음 사용할 때처럼 커피양을 설정합니다 (“퍼펙트 도스” 참조).

### 16. 물 경도

물의 경도에 따라 사전에 설정된 물 사용량에 따라 주기적으로 석회 제거 알림등 (B3)이 켜집니다. 지역별 수도물의 실제 경도에 따라 머신에 설정하고 이에 따른 석회 제거 알림 주기를 변경할 수 있습니다 (13. 설정 메뉴 참조).

- “경도 테스트” 지시약 용지(C5)를 포장에서 꺼냅니다.
- 용지를 약 1초 동안 물에 완전히 잠기게 담급니다 (그림 31).
- 물에서 용지를 빼고 살짝 흔듭니다(그림 32).

물 경도 테스트 결과	(B7) 버튼	수준
		1 연수

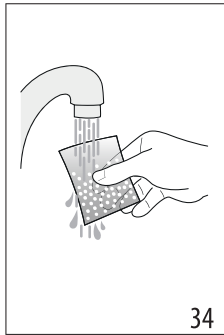
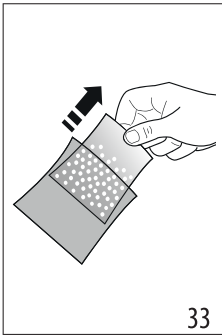
물 경도 테스트 결과	(B7) 버튼	수준
		2 중간수
		3 경수 또는 초경수

4. 13. 설정 메뉴의 설명에 따라 기기를 설정합니다.

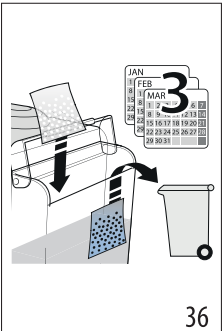
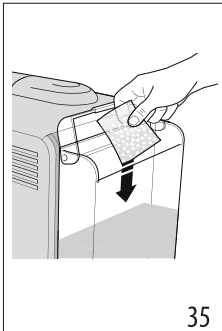
### 17. 소프트볼 사용 방법 (일부 모델에 한함)

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. 소프트볼 봉지를 포장지에서 꺼냅니다(그림 33).



2. 소프트볼 봉지를 흐르는 물에 헹굽니다(그림 34).
3. 봉지를 물통(A7)에 담급니다(그림 35).
4. 소프트볼 봉지를 3개월마다 교환합니다(그림 36).



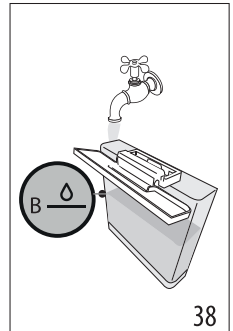
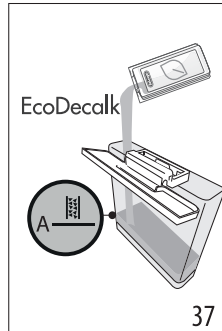
### 18. 석회질 제거

#### 중요!

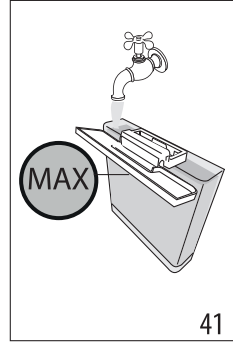
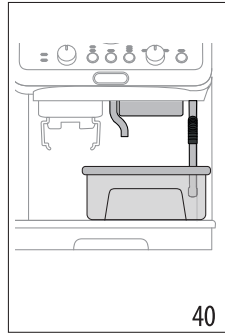
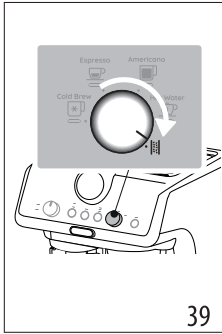
- 석회질 제거제(C6)를 사용하기 전에 포장재에 기재된 사용 지침과 라벨을 읽어 보십시오.
- 드롱기 석회질 제거제만 사용하십시오. 부적절한 석회질 제거제를 사용하거나 석회질 제거를 올바르게 수행하지 않을 경우 제조업체가 보증하지 않는 기계 결함이 발생할 수 있습니다.
- 석회질 제거제는 섬세한 표면을 손상시킬 수 있습니다. 실수로 석회질 제거제를 흘린 경우 바로 닦아내십시오.

석회질 제거	
석회질 제거제	드롱기 석회질 제거제
용기	용량 2리터
시간	~20분

1. 석회 제거 알림( (B3))이 켜지면 기기에서 석회질을 제거해야 합니다. 석회질 제거는 언제든지 시작할 수 있습니다.
2. 드립 받침대(A19)를 분리하여 비운 다음 기기에 다시 놓습니다.
3. 물탱크(A7)를 비웁니다. (소프트볼이 있으면 꺼내고, 석회질 제거 과정 종료 시 다시 삽입할 수 있도록 물 컵에 넣습니다).
4. 석회질 제거제를 물통(C6) 내부의 A 표시까지 채웁니다(100ml 팩 음료 1개의 내용물에 해당하는 양)(그림 37).
5. 물(1리터)을 B 표시까지 채웁니다(그림 38). 이제 물통을 기기에 다시 넣습니다.



6. 기능 선택 다이얼(B8)을 위치로 돌립니다(그림 39). OK 표시등이 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 40).

8. **OK 버튼(B6)을 3초 이상 길게 누릅니다.**

OK 표시등이 깜박입니다.

9. 석회질 제거 프로그램이 시작되고 추출구에서 석회질 제거제 용액이 배출됩니다. 석회질 제거 프로그램이 자동으로 세척 과정을 반복하여 기기 내부에 남아있는 석회질을 제거하고 물통을 완전히 비우면 중단됩니다.

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

10. 석회질 제거제 용액을 수거한 용기들을 비우고 추출구 아래에 다시 놓습니다.

11. 물통을 분리하여 남아 있는 석회질 제거제 용액을 모두 비우고 흐르는 물로 세척한 다음 깨끗한 물을 MAX 선까지 채웁니다(그림 41). 물통을 하우징에 다시 넣습니다.

12. OK 버튼을 누르면 세척 사이클이 시작됩니다.

13. 세척이 완료되면 물이 더 이상 배출되지 않습니다.

표시등이 깜박이고 OK 표시등이 꺼집니다.

14. 세척수를 수거한 용기를 비웁니다.

15. 드립 받침대(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.**




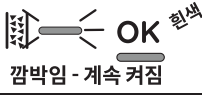
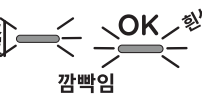
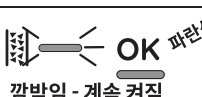
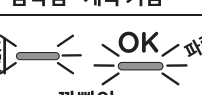
- 석회질 제거 사이클은 (관련 표시등이 아직 켜지지 않았더라도) 언제든지 시작할 수 있습니다.
- 실수로 석회질 제거를 시작했다면 OK 버튼을 10초 동안 눌러 중단할 수 있지만 세척 사이클은 중단할 수 없습니다.

## 19. 표시등 설명

표시등	표시등 설명	작동
모든 표시등이 잠시 깜박임	기기 전원 켜기	자체 진단
 계속 켜짐	기기 전원이 처음 켜졌고 수로가 채워져야 합니다.	부분의 설명을 따릅니다. 8. 기기 설정
 깜박임	머신 예열 중입니다.	적합한 추출 온도에 도달할 때까지 기다리십시오.
→		

표시등	표시등 설명	작동
<p><b>흰색</b></p> <p>계속 켜짐</p> <p>( 및  표시등은 각 선택 항목을 나타냅니다.)</p>	<p>기기에서 음료를 추출할 수 있습니다.</p>	<p>기기를 설정하고 음료 만들기를 진행합니다.</p>
<p><b>파란색</b></p> <p>계속 켜짐</p> <p>( 표시등은 진행 중인 선택 항목을 나타냅니다.)</p>	<p>기기에서 음료를 추출할 수 있습니다.</p>	<p>기기를 설정하고 음료 만들기를 진행합니다.</p>
<p>계속 켜짐</p>	<p>물통(A7)에 물이 충분하지 않거나 물통이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않습니다.</p>	<p>물통에 물을 채우거나 물통을 빼냈다가 올바르게 다시 넣습니다.</p>
<p>깜박임</p>	<p>음료를 추출하려고 했지만 물통(A7)이 비어 있습니다.</p>	<p>물통에 물을 채우십시오.</p>
	<p>원두가 너무 곱게 분쇄되어 커피가 너무 느리게 추출되거나 아예 추출되지 않습니다.</p>	<p>필터 홀더(C1)를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. 9.1 1단계 - 분쇄 및 9.2 2단계 - 템핑의 내용을 참조하십시오.</p>
	<p>커피 필터(C3) 또는 (C4)가 막혔습니다.</p>	<p>필터를 흐르는 물로 세척합니다.</p>
	<p>물통(A7)이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않고 관련 밸브가 열리지 않았습니다.</p>	<p>물통을 살짝 눌러 밸브를 엽니다.</p>
	<p>수로에 석회질이 남아 있습니다.</p>	<p>18. 석회질 제거의 설명에 따라 석회질을 제거합니다.</p>
<p>x2 x1 계속 켜짐</p>	<p>1컵 준비가 선택되어 있습니다.</p>	<p>분쇄에서 추출로 이어지는 전체 준비 절차가 1컵을 만들도록 설정되어 있습니다.</p>
<p>x2 계속 켜짐 x1</p>	<p>2컵 준비가 선택되어 있습니다.</p>	<p>분쇄에서 추출로 이어지는 전체 준비 절차가 2컵을 만들도록 설정되어 있습니다.</p>
<p>MIN MED MAX 계속 켜짐</p>	<p>유리한 온도를 선택합니다.</p>	<p>커피 추출 온도의 내용을 참조하십시오.</p>
→		



표시등	표시등 설명	작동
 깜박임	일반 경보	기기를 끄고 10분이 지난 뒤 다시 켜십시오. 그래도 문제가 계속되면 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
 깜박임	스팀 기능이 선택되어 현재 사용 중입니다.	몇 초가 지나면 기기에서 스팀 추출이 시작됩니다.
 계속 켜짐 - 빨간색	석회질 제거가 필요합니다.	18. 석회질 제거의 설명에 따라 석회질 제거를 실시합니다.
 깜박임 - 계속 켜짐	석회질 제거가 선택되어 있습니다.	OK 버튼을 눌러 석회질 제거를 시작하거나 다이얼을 음료로 돌리십시오.
 깜박임	석회질 제거 절차가 진행 중입니다. 기기에서 석회질 제거제 용액이 배출됩니다.	석회질 제거 사이클을 완료하십시오 (18. 석회질 제거 참조).
 깜박임 - 계속 켜짐	석회질 제거 사이클의 첫 단계가 완료되었습니다. 다음 단계는 세척입니다.	OK 버튼을 눌러 세척을 시작하십시오.
 깜박임	기기가 석회질 제거를 완료하기 위해 세척 단계를 진행 중입니다.	석회질 제거 사이클을 완료하십시오 (18. 석회질 제거 참조).

## 20. 문제 해결

문제	원인	해결 방법
드립 받침대(A19)에 물이 있습니다.	이 물은 커피 머신의 내부 수로에서 나온 것으로 정상적으로 작동하는 것입니다.	주기적으로 드립 받침대를 비우고 청소하십시오.
커피 머신에서 에스프레소 커피가 추출되지 않습니다.	물통에 물이 없습니다. (A7)	물통에 물을 채우십시오.
	OK 표시등(B6)이 켜져 있습니다. 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 곱게 분쇄됩니다.	커피양과 분쇄 수준을 조절합니다.
	물통(A7)이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않고 하단 밸브가 열리지 않았습니다.	물통을 살짝 눌러 하단 밸브를 엽니다.
	수로에 석회질이 남아 있습니다.	18. 석회질 제거의 설명에 따라 석회질을 제거합니다.



문제	원인	해결 방법
필터 홀더(C1)를 기기에 끼울 수 없습니다.	분쇄 커피를 탬핑하지 않았거나 양이 과다합니다.	커피양을 줄여서 1단계(9. 커피 만들기 참조)를 반복합니다. 1컵 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 개스킷이 유연하지 않거나 지저분합니다.	고객 서비스 센터에 연락하여 교체하십시오.
	커피 필터(C3) 또는 (C4)가 막혔습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>필터를 흐르는 물로 세척합니다.</li> <li>분쇄 설정을 조정합니다.</li> </ul>
에스프레소 크레마가 너무 연합니다(추출구에서 너무 빠르게 추출됨).	커피 머신 설정을 다시 검토해야 합니다.	“퍼펙트 도스”의 지침을 참조하십시오.
에스프레소 크레마가 너무 진합니다(추출구에서 너무 느리게 추출됨).	커피 머신 설정을 다시 검토해야 합니다.	“퍼펙트 도스”의 지침을 참조하십시오.
커피가 차갑습니다.	콜드 브루 음료가 추출되었습니다.	OK 표시등이 파란색이면 콜드 브루가 선택됩니다.
콜드 브루가 따뜻합니다.	콜드 브루 직전에 뜨거운 음료가 추출되었습니다.	음료 추출 전에 몇 초 동안 콜드 브루 시험 추출을 통해 커피 회로를 식히는 것이 좋습니다.
	물통에 있는 물이 신선하지 않습니다.	물통을 비우고 세척한 다음 깨끗한 물로 채웁니다.
	유리잔에 얼음이 없습니다.	콜드 브루 음료 추출에서 설명하는 것과 같이 유리잔에 각 얼음 3~4개를 넣습니다.
석회질 제거 사이클이 완료되면 추가로 세척 사이클이 필요합니다.	세척 사이클 동안 물통(A7)에 물이 MAX 선까지 채워지지 않았습니다.	세척 사이클을 반복합니다 (18. 석회질 제거 참조).
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"> <li>원두 컨테이너(A3)에는 사용할 만큼의 원두만 채우는 것이 좋습니다.</li> <li>컨테이너를 비우려면 먼저 진공 청소기를 사용해 내용물을 완전히 제거하거나, 컨테이너가 완전히 비워질 때까지 원두를 모두 분쇄하십시오.</li> <li>새로운 종류의 커피 원두를 채웁니다.</li> <li>분쇄 커피양이 퍼펙트 도스가 아닌 경우 처음 사용할 때처럼 커피 머신을 설정합니다.</li> </ul>
		→

문제	원인	해결 방법
분쇄 후 커피 필터(C3) 또는 (C4)가 비어 있습니다.	커피 그라인더 주입구가 막혀 있습니다.	15. 커피 그라인더 청소의 설명에 따라 청소합니다.
분쇄 후 필터(C3) 또는 (C4)에 들어간 커피양이 “퍼펙트 도스”가 아닙니다.	분쇄 커피양을 조절해야 합니다.	“퍼펙트 도스” 부분의 설명대로 해당 다이얼(B4)을 사용하여 커피양을 조절합니다. 다이얼이 이미 MAX 위치에 있으면 13. 설정 메뉴~추가 분쇄 조절의 설명에 따라 진행합니다.
	2겹 필터(C4)를 사용 중입니다.	2x 표시등이 켜져 있는지 확인합니다
	시간이 지나면서 버가 마모됩니다.	고객 서비스 센터로 문의하십시오.










## 20.1 사용현황

사용량 확인은 사용량 확인 및 고객 서비스가 필요한 경우 유용합니다. 다음 단계를 따르십시오.

1. 샷 선택 버튼(B5) 및 온도 버튼(B7)을 동시에 3초 동안 길게 눌러 메뉴로 들어갑니다.
2. 다이얼(B8)을 돌려 “Cold Brew”를 선택합니다.
3. 온도 버튼(B7)을 누릅니다.
4. 설정 메뉴에서 다음 표에 따라 선택 다이얼을 돌려 필요한 사용 정보를 가져옵니다.

다이얼 위치	항목
	차가운 음료 수 합계
	뜨거운 음료 수 합계
	스팀 추출 횟수 합계
	석회질 제거 사이클 횟수 합계

- 숫자는 각 표시등과 함께 표시됩니다. , , .

제어판 표시등	음료수	석회질 제거 횟수
  	최대 100잔	최대 1회
  	100~1,000잔	2~10회
  	1,000~3,000잔	10~30회
...→		

제어판 표시등	음료수	석회질 제거 횟수
  	3,000~6,000잔	30~60회
  	6,000~11,000잔	60~110회
  	11,000잔 이상	110회 이상

- 30초 동안 아무런 작업도 하지 않으면 설정 메뉴에서 자동으로 나갑니다.



## 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
  - 소모자재 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







**Register Now**



[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)



5713268202\_01\_1222

---