

---

EC9355

# La Specialista

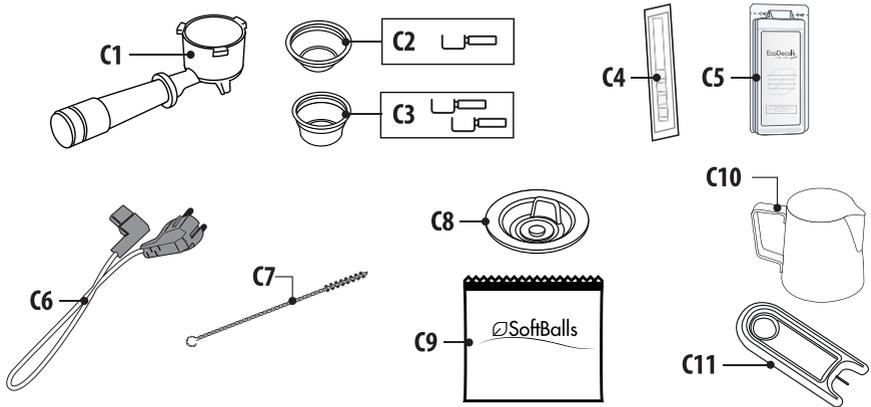
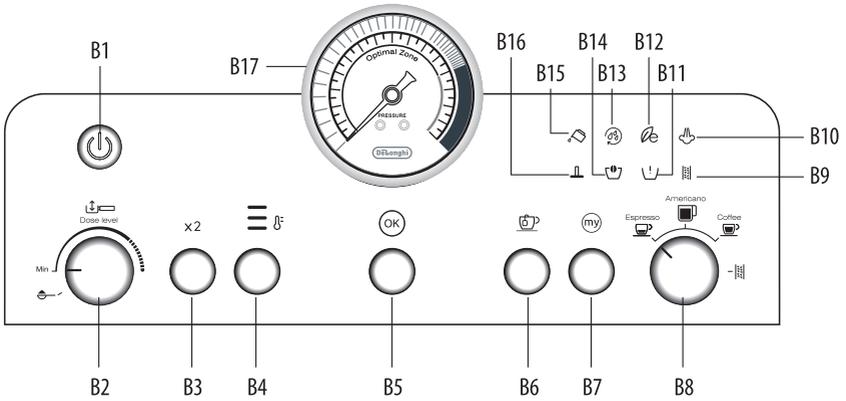
PRESTIGIO

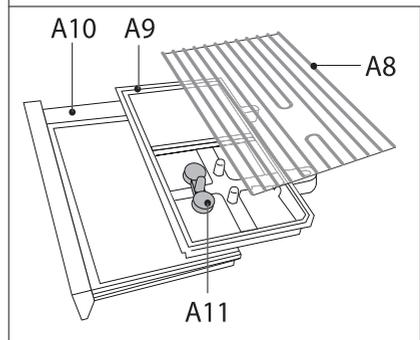
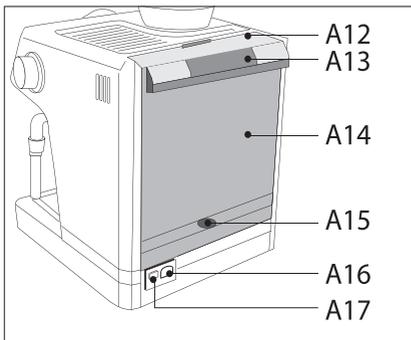
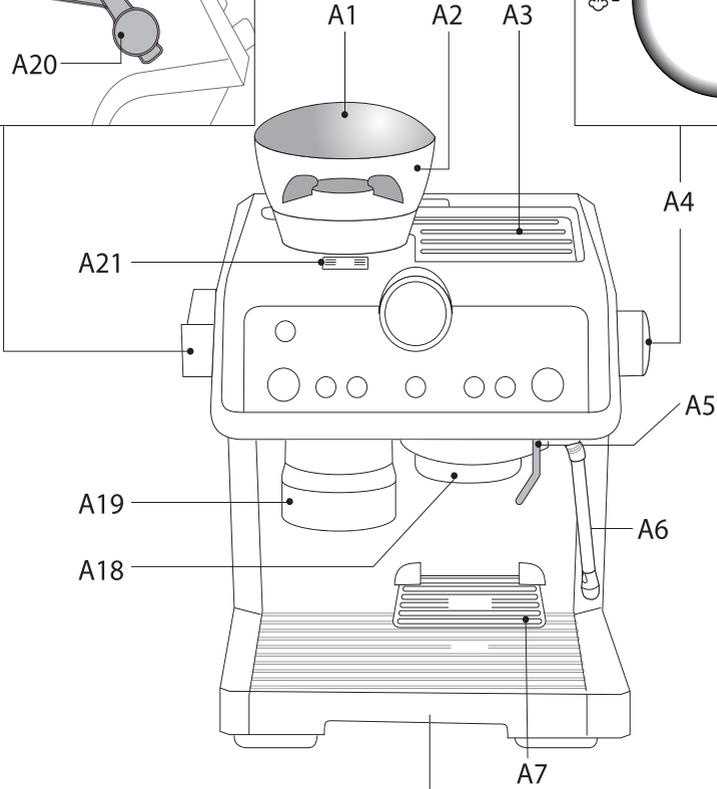
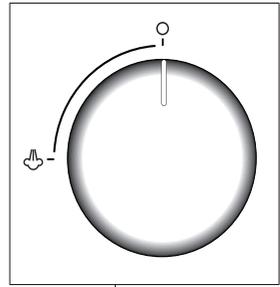
커피 머신  
사용 설명서

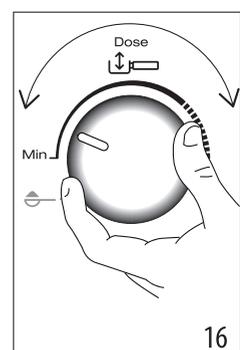
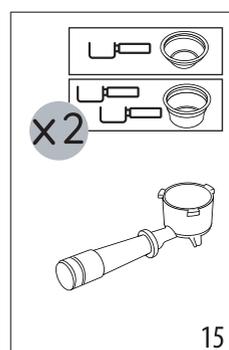
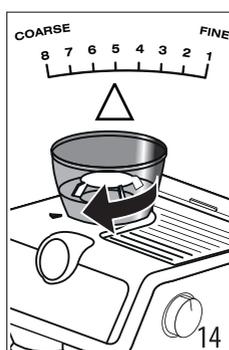
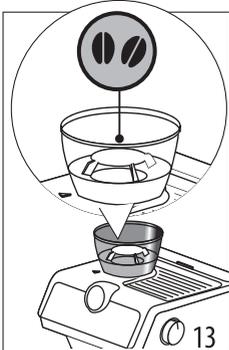
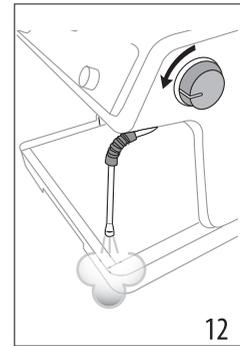
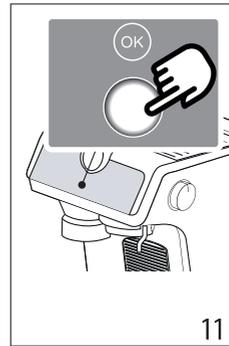
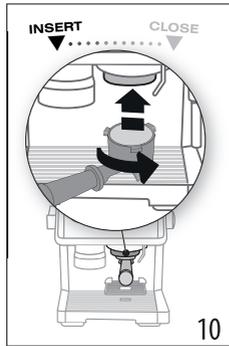
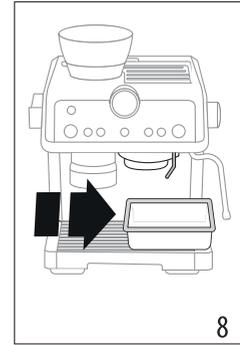
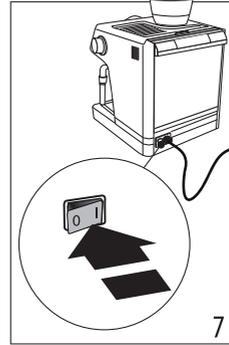
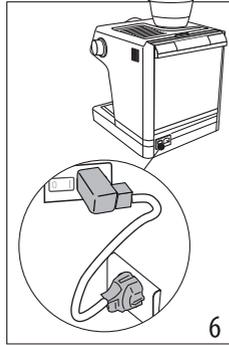
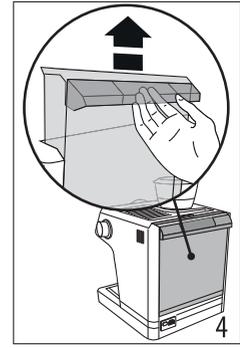
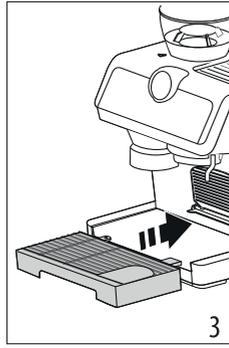
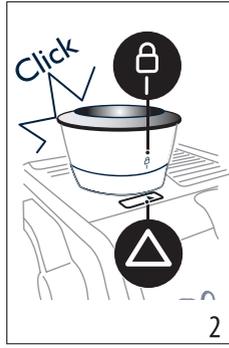


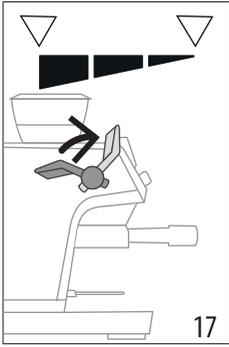
---

**De'Longhi**

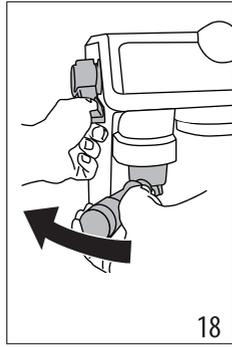




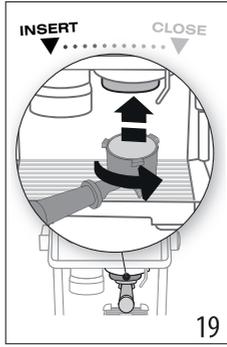




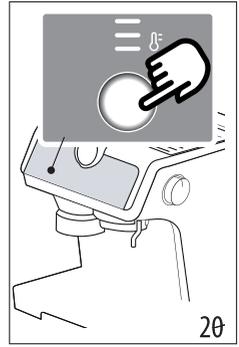
17



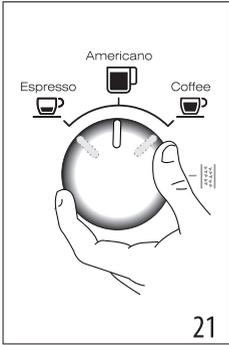
18



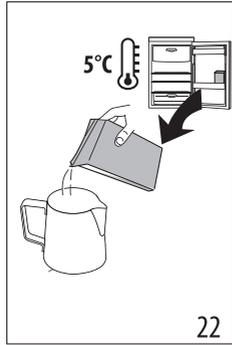
19



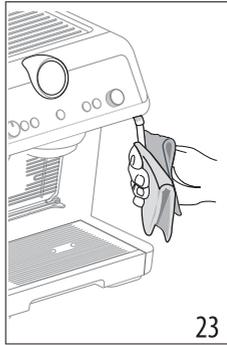
20



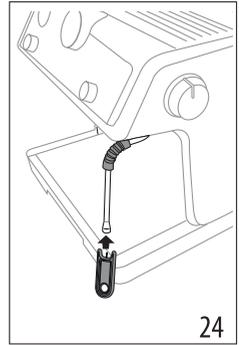
21



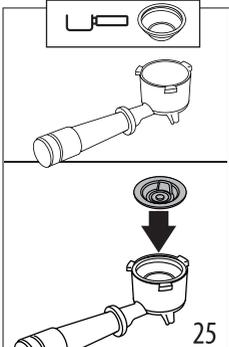
22



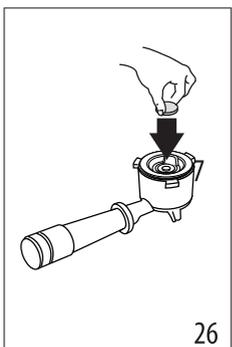
23



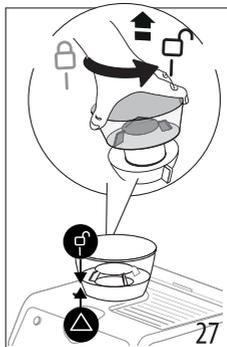
24



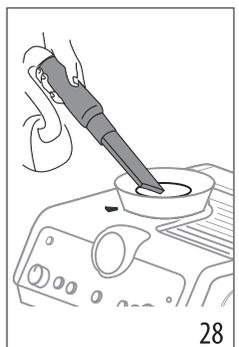
25



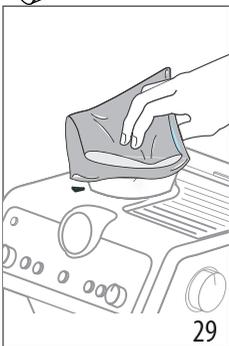
26



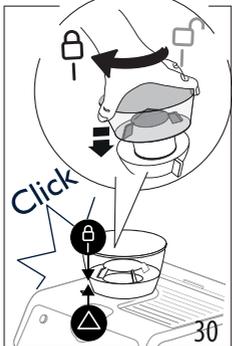
27



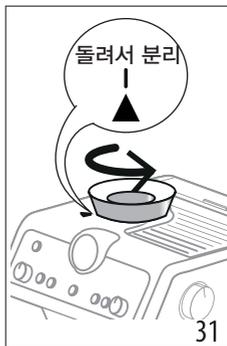
28



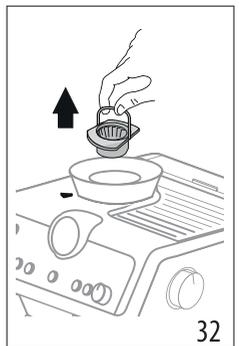
29



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 부품을 유의하십시오.
- 어른의 감독 없이 어린이에게 세척 및 유지관리를 맡겨서는 안 됩니다.
- 기기를 청소할 때 물속에 넣지 마십시오.
- 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 캐비닛에 넣고 사용하지 마십시오.
- 이 기기는 만 8세 이상의 어린이가 감독받거나 안전한 기기 사용에 관한 지침을 읽고 관련 위험 요소를 이해하고 있는 경우에 이용할 수 있습니다. 어린이가 만 8세 미만이거나 보호자의 감독 없이는 청소와 사용자 보수 관리를 수행해서는 안 됩니다. 기기와 전원 코드를 만 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.

- 신체 및 감각 기능에 장애가 있거나 지적 장애가 있는 사람, 경험과 지식이 부족한 사람은 관리 감독하에서나 안전한 기기 사용에 관한 지침을 숙지하고 관련 위험 요소를 이해하고 있을 때만 이 기기를 이용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 갖고 놀게 하면 안 됩니다.
- 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 기구인 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 생성되며 작동 중에 증기가 배출될 수 있습니다.

**기기가 작동 중일 때(자동 세척, 온수 추출, 스팀 추출, 세척) 튀는 온수 또는 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 드롱기 커피 머신에 적용됩니다.**

**이 설명서를 기기와 함께 보관하십시오.**

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

## 3. 사용 전

### 3.1 기기 점검

포장을 제거한 후에 제품이 온전하지 손상된 부분은 없는지 확인하십시오. 그리고 모든 액세서리가 들어 있는지 확인하십시오. 제품에 이상이 있는 경우 기기를 사용하지 말고 드롱기 고객 서비스 센터에 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 얼면 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 음식과 접촉하는 재질의 세척 및 유지관리

- 기기를 처음 사용하거나 3일 또는 4일 이상 사용하지 않은 경우에는 물이나 우유가 닿을 수 있는 모든 탈부착식 액세서리를 온수로 세척합니다.
- 기기를 3일 또는 4일 이상 사용하지 않은 경우에는 이 사용 설명서의 설명대로 수로를 세척한 후에 음료를 추출합니다.
- 사용 설명서에 명시된 표시나 표시등을 통해 기기에서 제시하는 자동 세척과 안내식 유지관리 방식대로 정확하게 따라야 합니다.

### 3.6 카푸치노와 우유 베이스 커피 만들기

- 이 기기는 우유와 식물성 제품(콩, 쌀, 아몬드)을 이용한 테스트를 거쳤습니다. 우유나 식물성 제품 종류만 사용할 수 있습니다.
- 우유류를 사용한 후에는 사용 설명서에 명시된 표준 절차에 따라 기기를 청소하시기 바랍니다.
- 제조사가 설명서에 제시한 청소 방법을 사용한다고 해도 알레르기 유발 물질이 완전히 제거되는 것은 아닙니다.
- 알레르기 및 이상반응이 확인되거나 의심될 경우에는 알레르기 유발 물질이나 사용자에게 이상반응이 있는 물질이 함유된 식물성 제품이나 우유를 기기에서 사용한 적이 없는지 확인하십시오.

## 4. 설명

### 4.1 기기 설명 - A

- A1. 원두 컨테이너 뚜껑
- A2. 원두 컨테이너
- A3. 컵 워머
- A4. 스티밍 다이얼
- A5. 온수 추출구
- A6. 스티밍 추출구
- A7. 컵 받침대 - 에스프레소
- A8. 컵 받침대 - 유리잔/머그컵
- A9. 드립 트레이 그릴
- A10. 드립 트레이
- A11. 드립 트레이 수위 표시
- A12. 물통 뚜껑
- A13. 물통 분해 손잡이
- A14. 물통
- A15. 연수 필터 장착부
- A16. 전원 코드 커넥터 소켓
- A17. 메인 전원 스위치(ON/OFF)
- A18. 커피 추출구
- A19. 커피 그라인더 배출구(탐핑 스테이션)
- A20. 탐핑 레버
- A21. 커피 그라인더 내부 세척용 커버

### 4.2 제어판 설명 - B

- B1. 전원 전원 버튼
- B2. 분쇄 커피 양 조절 다이얼
- B3. "2x" 버튼: 2샷 추출시 / 2샷용 커피 필터 사용시
- B4. 커피 온도 선택 버튼
- B5. "OK" 버튼: 음료 추출/확인
- B6. 온수 버튼
- B7. "My" 버튼: 음료 양 맞춤 설정
- B8. 기능 선택 다이얼
  - Espresso
  - Americano
  - Coffee
  - 석회질 제거
- B9. "석회질 제거" 표시등
- B10. "스티밍 준비" 표시등
- B11. "원두 컨테이너 장착" 표시등
- B12. "에코 모드" 표시등
- B13. "세척" 표시등("추가 분쇄 범위" 참조)
- B14. "원두 컨테이너 비어 있음" 표시등
- B15. "물 없음" 표시등
- B16. "탐핑" 표시등
- B17. 압력계

### 4.3 액세서리 설명 - C

- C1. 필터 홀더

- C2. 1잔용 필터
- C3. 2잔용 필터
- C4. "경도 테스트" 용지
- C5. 석회 제거제
- C6. 분리형 전원 코드
- C7. 튜브용 브러시
- C8. 클리닝 타블렛용 부속
- C9. 소프트볼
- C10. 스팀 피쳐
- C11. 스팀 추출구 세척용 부속

#### 4.4 제조사 권장 세척용 제품(별도 구매)

자세한 내용은 서비스센터에 문의 하세요.



**추출구 : 클리닝 타블렛**  
("11.1 커피 추출구 청소" 참조)

☑EcoMultiClean

**멀티 클리너**

## 5. 기기 준비

모든 액세서리를 미지근한 물로 세척하여 물기를 제거하고 다음 단계를 따르십시오.

1. 커피 그라인더에 원두 컨테이너(A2)를 돌려서 끼웁니다(그림 1). 화살표(▲)가 ☹ 기호 앞에 오고 "딸깍" 소리가 들리면 올바르게 장착된 것입니다.(그림 2)
2. 드립 트레이(A10)를 컵 그릴(A8) 및 드립 트레이 그릴(A9)과 함께 놓습니다(그림 3).
3. 물통(A14)을 빼고(그림 4) MAX(최대 수위) 선까지 깨끗한 물을 채웁니다(그림 5).
4. 물통을 기기에 다시 넣습니다.

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

**중요:** '10. 설정 메뉴' 부분의 사용 지침에 따라 최대한 빨리 물 경도 설정을 선택하는 것이 좋습니다.

## 6. 처음 사용시

1. 전원 코드 커넥터(C6)를 기기 뒤쪽 소켓(A16)에 연결(그림 6)한 후 플러그를 주 콘센트에 꽂습니다. 기기 뒤쪽에 있는 전원 스위치(A17)를 누르고 1 위치에 있는지 확인합니다(그림 7).
2. 온수 추출구(커피 추출구(A18) 옆) 아래에 최소 100ml 용량의 용기를 놓습니다(그림 8).
3.  온수 버튼(B6)을 누릅니다(그림 9). 추출이 시작된 후 자동으로 멈춥니다. 용기를 비웁니다. 커피 머신을 사용하기 전에 내부 수로를 세척해야 합니다. 다음 단계를 따르십시오.
4. 필터를 끼운 필터 홀더(C1)를 기기에 부착합니다. 올바르게 부착하려면 필터 홀더 손잡이를 "INSERT"에

맞춘 후(그림 10) 손잡이를 오른쪽으로 돌려

"CLOSE" 위치에 맞춥니다.

5. 필터 홀더 및 스팀 추출구(A6) 아래에 용기를 놓습니다.
6. OK 버튼(B5)이 깜빡임을 멈추면 버튼을 누릅니다. 추출이 시작됩니다(그림 11).
7. 추출이 끝나면 스팀 다이얼(B2)을 돌려(그림 12) 몇 초 동안 스팀을 배출하며 내부 관로를 세척합니다. 최상의 결과를 얻을 수 있도록 이 절차를 3~4번 반복합니다. 이 절차의 목적은 스팀을 사용하여 음료를 만들기 전에 내부를 세척하는 것입니다. 이제 사용할 준비가 되었습니다.

**중요:** 장기간 기기를 사용하지 않을 경우에는 내부 관로를 세척해 두는 것이 좋습니다.

기기를 처음 사용하는 경우 커피 4~5잔을 만들고 난 다음부터 만족할 만한 맛을 냅니다. 필터((C2) 또는 (C3))에 들어가는 분쇄 커피의 양에 특히 주의하십시오("7.1 단계 - 분쇄" 부분의 지침 참조). "최적의 커피분쇄량" 부분의 설명대로 진행합니다.

## 7. 커피 만들기

### 7.1 1단계 - 분쇄

1. 컨테이너(A2)에 커피 원두를 넣습니다(그림 13). 바로 사용할 양의 원두만 분쇄하는 것이 가장 좋습니다. 그러면 항상 신선한 커피를 만들 수 있습니다.
2. 분쇄 수준을 선택합니다(그림 14). 공장 기본 설정은 5(중간)입니다. 개인 취향과 만드는 커피의 종류에 따라 수준을 조절하십시오. **(조절은 그라인더 작동시에 조절해야 무리가 가지 않습니다.)**

• **바리스타 팁:** 대부분의 커피에서 권장되는 최적의 분쇄 설정은 3~6입니다. 일반적으로 라이트 로스트한 경우에만 1 및 2 설정이 필요할 것입니다. 이 경우는 분쇄도가 너무 가는 경우 발생합니다.

3. 커피 필터(C2) 또는 (C3) 중 하나를 필터 홀더(C1)에 넣습니다(그림 15). 2잔용 필터를 사용하는 경우 2x 버튼(B3)을 누릅니다. 그러면 분쇄량이 두배가 되고, 2샷이 나옵니다.
4. 다이얼(B2)을 MIN 위치에서부터 돌려 양을 설정합니다(그림 15).  
자세한 내용은 "필터에 들어가는 분쇄 커피 양 조절" 부분을 참조하십시오.
5. 필터 홀더를 커피 그라인더의 배출구(A19)에 "INSERT"에 맞춰 끼운 다음 오른쪽으로 돌립니다(그림 10). 필터 홀더가 CLOSE 위치에 오면 분쇄가 시작되고 자동으로 멈춥니다.

## 필터에 분쇄되는 커피 분쇄량 조절



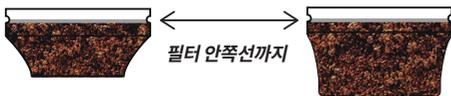
커피 원두마다 분쇄했을 때 결과가 달라집니다. 그러므로 커피에 맞는 분쇄량을 설정하세요. 이 그림은 로스팅 정도에 따라 권장되는 분쇄량 설정입니다. 이는 참고용이며 실제 사용 환경에 따라 달라질 수 있습니다.

1. 다이얼을 MIN 위치에서부터 돌리며 커피양을 설정합니다.
2. 원두의 로스팅 정도와 커피의 종류에 따라 다이얼을 천천히 돌리며 적절한 분쇄량을 찾으십시오.

### 7.2 2단계 - 탬핑

1. 분쇄 단계에 이어 탬핑 레버(A20)를 아래로 끝까지 당깁니다(필터를 탬핑스테이션에 유지)(그림 17). 완벽한 결과를 위해 이 단계를 두 번 반복합니다.
2. 탬핑 레버를 아래로 끝까지 당긴 상태에서 필터 홀더를 제거합니다(그림 18). 그런 다음 레버를 최초 위치로 되돌립니다.
3. 커피양이 적절한지 확인한 다음("아래 탬핑 후" 참조), 필터 홀더를 커피 추출구(A18)에 장착합니다(그림 19).

### "적절한 분쇄량- 탬핑시"



- 커피 필터는 안쪽에 "적절한 커피분쇄량" 높이를 확인할 수 있는 선이 있습니다. 탬핑후에 선까지 오도록 분쇄량을 조절하세요.
- 탬핑 후 커피양이 적절한지 확인하십시오. 최적의 커피 분쇄량을 찾을 때까지 다이얼(B2)을 사용하여 분쇄량을 조절합니다.
- 분량이 적절해도 커피가 너무 강하거나 너무 약하게 추출된다면 원두를 좀 더 가늘게 또는 굵게 분쇄하여 조절할 수 있습니다("7.1 단계 - 분쇄" 참조). 과다 추출(커피가 너무 늦게 배출됨)을 해결하려면 더 굵은 설정을 선택합니다. 과소 추출(커피가 너무 빨리 배출됨)을 해결하려면

분쇄도를 더 가늘게 설정 합니다.

- 탬핑 후 자국이 남더라도 추출 품질에는 전혀 영향을 미치지 않습니다.
- **바리스타 팁:** 레버(A20)를 계속 누른 상태에서 필터 홀더를 탬퍼에서 빼내십시오. 그러면 도징 표면이 매끄럽게 됩니다.
- **분쇄 커피를 사용하는 경우:**
  - 스푼을 사용하여 분쇄 커피를 필터에 넣습니다.
  - 다이얼을 ☺ 로 돌립니다.
  - 필터 홀더를 그라인더 배출구에 결합합니다.
  - 탬핑 레버를 내립니다.

### 7.3 3단계 - 추출

1. 온도를 선택합니다(그림 20)("커피 만들기 온도" 참조).
2. 원하는 음료를 선택합니다(그림 21).
3. OK 버튼(B5)이 준비되면 깜빡임을 멈추고 누르면 추출을 시작합니다(그림 11)(사전추출과 추출). 커피 추출은 자동으로 멈춥니다.

### 커피 추출 온도

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

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

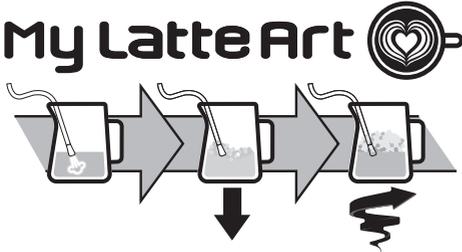
온도 수준	해당 표시등	로스팅 색상
낮음	☺ ☺ ☺	다크
중간	☺ ☺ ☺	미디엄 - 다크
높음	☺ ☺ ☺	라이트 - 다크

\* 이 온도는 내부 보일러 내부온도이며, 컵 안의 음료 온도 또는 필터 홀더의 추출구에서 나오는 음료의 온도가 아닙니다.

## 8. 우유 거품 만들기

### 8.1 우유 거품 만들기

1. 스팀피쳐(C10)에 데울거품을 낼 우유를 채웁니다. 우유의 부피가 2~3배 늘어난다는 점에 유의하십시오(그림 22). 보다 진하고 고른 거품을 만들기 위해서는 냉장고 온도(약 5°C)의 전유를 사용하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.



2. 우유 거품을 만들려면 스팀 추출구(A6)의 노즐을 우유 표면에 놓습니다. 그러면 공기가 우유와 스팀과 섞이면서 거품이 생성됩니다.
3. 스팀 노즐을 표면에 살짝 닿은 상태로 유지합니다. 공기가 너무 많이 들어가 과도하게 큰 거품이 생기지 않도록 주의해야 합니다.
4. 노즐을 우유 표면보다 약간 아래로 넣습니다. 그러면 우유에서 소용돌이가 생깁니다. 우유가 원하는 온도로 가열되면 스팀을 끄고, 흐름이 완전히 멈출 때까지 기다린 후 우유통을 기기에서 꺼냅니다.

#### 바리스타 팁:

- 신선한 우유가 가장 좋습니다. 항상 냉장고에서 바로 꺼낸 신선한 우유를 사용하십시오.
- 최상의 결과를 위해 사용하지 않을 때는 가능한 스팀피쳐를 냉장고에 보관하십시오.
- 전유(고지방)가 거품이 잘 만들어지며, 거품의 모양과 질감은 사용하는 우유 또는 두유 등의 음료에 따라 달라집니다.
- 우유 거품을 만든 후 피쳐를 부드럽게 돌려 거품을 고르게 합니다.

#### 스팀 추출구 청소:

1. 사용한 스팀 추출구는 항상 형겅으로 닦아 우유 잔류물을 제거하십시오(그림 23). 위생적인 세척을 위해 멀티클린(별매) 사용을 권장합니다. 이 제품은 우유 단백질 및 지방 세척용이며, 제품 외관세척에 사용할 수 있습니다.
2. 몇 초 동안 스팀을 배출하여 스팀 추출구를 세척합니다(그림 12).
3. 스팀 추출구가 식을 때까지 기다립니다.

추출구가 오랫동안 효과적으로 작동하게 하려면 세척물(C11)을 사용하여 세개의 추출구(그림 24)가 모두 막히지 않게 합니다.

## 9. (my) 버튼(B7) - 나만의 커피양 저장과 사용

1. 선택한 커피 음료를 1컵 또는 2컵 만들도록 필터(C2) 또는 (C3)를 끼우고 분쇄 커피를 넣은 필터 홀더(C1)를 부착하는 단계까지 기기를 준비합니다. 우유 베이스 음료를 프로그래밍하려면 라떼 크레마 시스템을 기기에 연결합니다.
2. 다이얼(B8)을 돌려 프로그래밍할 음료를 선택합니다.
3. (my) 버튼을 누릅니다. OK 버튼(B5)에 연결된 표시등이 계속 켜지고 (my) 버튼에 연결된 표시등이 깜박입니다.
4. OK 버튼을 눌러 음료 만들기를 시작합니다. OK 및 (my) 버튼의 표시등이 깜박이기 시작합니다.
5. 필요한 양에 도달하면 OK 버튼을 누릅니다. 만약 음료에 다른 재료가 포함되는 경우 기기가 이 재료도 배출하기 시작합니다, 필요한 양에 도달하면 OK 버튼을 누릅니다.
6. (my) 버튼을 눌러 저장합니다. 이제 기기는 다시 사용할 준비가 되었으며 (my) 표시등이 계속 켜집니다.

새 설정을 저장하지 않으려면 다른 아무 버튼이나 누르면 됩니다.

#### 중요:

- 커피 음료는 프로그래밍할 수 있지만 스팀 및 온수 배출은 프로그래밍할 수 없습니다.
- 프로그래밍으로 배출되는 음료의 양은 바뀌지만 분쇄 커피의 양은 바뀌지 않습니다.
- "2x" 음료는 별도로 프로그래밍할 수 있습니다.
- 기본 설정으로 복원하려면 표시등이 꺼질 때까지 (my) 버튼을 길게 누릅니다. 선택한 음료가 기본량으로 되돌아갑니다.

커피 레시피	기본량	프로그래밍 가능한 용량
Espresso (에스프레소) 	35ml	25~90ml
Espresso (에스프레소) 2x 	70ml	50~180ml
Coffee (커피) 	80ml	50~120ml
Coffee (커피) 2x 	160ml	120~240ml
Americano (아메리카노) 	100ml	• 에스프레소: 25~120ml • 물: 25~60ml
Americano (아메리카노) 2x 	200ml	• 에스프레소: 50~120ml • 물: 50~240ml

## 10. 설정

1. 설정 시작:		
버튼을 동시에 5초 동안 누릅니다.	2x	(my)
2. 해당설정에 따른 다이얼(B8) 위치 변경		
해당 설정	다이얼 위치	조정
분쇄도 전체 설정 변경	Espresso (분쇄도)	x2 → 1단계 (기본값)
		≡ → 2단계 (버그리언더 마모로 1단계의 최대분쇄량 이상 설정필요시)
물 경도	Americano (물경도)	x2 → 연수
		≡ → 중수
		OK → 경수/초경수
자동 끄기	Coffee (자동 끄기)	x2 → 9분
		≡ → 1.5시간
		OK → 3시간
3. 버튼을 사용하여 선택하는 설정		
에너지 절약 모드		켜짐
		꺼짐
기본값으로 재설정	(my) 버튼을 표시등이 계속 켜질 때까지 5초 동안 누릅니다.	
4. 전원 켜기/대기 버튼(B1)을 눌러 새로운 설정 저장		

## 11. 기기 세척과 관리

### 주의!

- 커피 머신을 세척할 때 응제, 연마 세제 또는 알코올을 사용하지 마십시오.
- 식기세척기 사용이 가능한 부분이어도 고온을 사용하는 경우 플라스틱이 변형되거나 변색될 수 있으니 주의 하세요.
- 침전물이나 커피 잔여물을 없애기 위해 금속 물체를 사용하면 금속 또는 플라스틱 표면이 긁힐 수 있으므로 주의하십시오.
- 기기를 일주일 이상 사용하지 않은 경우에는 음료를 만들기 전에 세척 사이클을 수행하는 것이 좋습니다.

### 위험!

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

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

### 11.1 커피 추출구 세척

- 표시등(B13)이 주황색으로 켜지면 추출구 및 내부 관로를 세척해야 한다는 의미입니다. 이를 위해서는 커피 머신용 특수 세척 타블릿(별매품)이 필요합니다. 자세한 내용은 서비스센터에 문의하십시오.

1. 1잔용 필터(C2)를 홀더(C1)에 끼웁니다(그림 25).
2. 클리닝 타블릿용 부속(C8)을 필터에 넣고(그림 25) 눌러서 장착합니다.
3. 클리닝 타블릿(별도구매) 부속 위에 놓습니다(그림 26).
4. 필터 홀더를 커피 추출구(A18)에 부착합니다.
5. 물통(A14)을 채웁니다. 드립 트레이(A10)가 비어 있는지 확인합니다.
6.  표시등(B13)이 켜질 때까지  버튼(B6)을 길게 누릅니다. 몇 분 후에 세척 사이클이 자동으로 종료됩니다.
7. 필터 홀더와 세척 액세서리를 분리합니다.
8. 필터 홀더와 홀더를 흐르는 물에 세척합니다.
9. 필터 홀더를 다시 장착하고  버튼을 눌러 세척 사이클을 종료합니다. 필터 홀더 아래에 용기를 놓는 것이 좋습니다.
10. 드립 트레이를 분리하여 비웁니다.

**중요:**

이 청소 사이클은 언제라도  버튼을 몇 초 동안 눌러 시작할 수 있습니다. 취소하려면 버튼을 10초 이상 누르십시오.

**11.2 원두 컨테이너 청소**

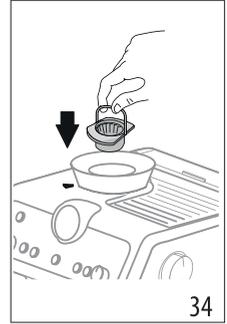
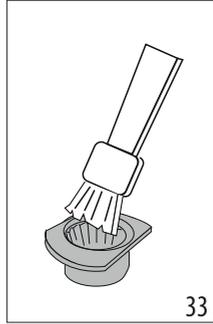
1. 원두 컨테이너(A2)가 비어 있는지 확인합니다. 확실치 않으면 컨테이너에 원두가 없는 상태에서 그라인더를 작동하여 확인합니다.
2. 컨테이너를 시계 반대 방향으로 돌려 풀고 기기에서 분리합니다(그림 27).
3. 진공청소기로 커피 잔여물을 제거합니다(그림 28).
4. 젖은 헝겊으로 원두 컨테이너 하우징을 청소하고 물기를 닦습니다(그림 29).
5. 원두 컨테이너를 커피 그라인더에 다시 장착합니다. 화살표(▲)가  기호 앞에 오고 “찰칵” 소리가 들리면 컨테이너를 하우징에 올바르게 삽입한 것입니다(그림 30).

**11.3 버(burr) 그라인더 청소**

원두 컨테이너(A2)를 청소할 때 젖은 헝겊으로 원두 컨테이너 주변을 청소합니다. 버를 분리하여 청소하며, 교체해야 할 경우 서비스 센터에 연락하십시오. 커피 그라인더에 이물질이 걸린 경우 버를 분리할 수 있습니다. 이러한 경우 원두 컨테이너를 분리하고 다음 단계를 따르십시오.

1. 원두통을 모두 비우고, 필터 홀더(C1)를 장착하여 그라인더를 작동시켜 원두를 모두 비웁니다.
2. 기기의 전원을 끕니다.
3. 분쇄 조절 다이얼을 반시계 방향으로 끝(“REMOVE” 위치)까지 돌립니다(그림 31).
4. 버를 손잡이를 잡고 위로 들어 빼냅니다. (그림 32)

5. 브리시를 사용하여 버를 청소하고(그림 33) 진공 청소기를 사용하여 커피 잔여물을 제거합니다(그림 28).



6. 버를 하우징에 다시 넣습니다(그림 34).
7. 조절 다이얼을 돌려 원하는 분쇄 수준을 선택합니다(그림 14).

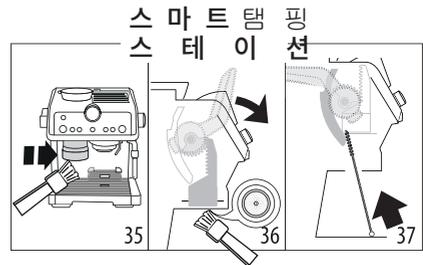
손잡이를 당겨 버가 올바르게 놓였는지 확인하십시오. 제자리에 놓였다면 움직이지 않습니다.

**11.4 버(burr) 그라인더 교체**

분쇄 커피의 양이 예상보다 적어지는 경우 서비스 센터에 연락하여 버를 교체하십시오. 새 버를 장착했으면 설정 메뉴(“10. 설정 메뉴”)로 들어가 “추가 분쇄 조절” 설정의 첫 번째 범위를 선택하여 커피 그라인더를 조절합니다. 다음으로, 분쇄 커피양 조절 다이얼(B2)을 MIN 위치로 돌리고 처음 사용할 때처럼 커피양을 설정합니다(“퍼펙트 도스” 참조).

**11.5 “스마트 탬핑 스테이션” 청소**

1. 브리시를 사용하여 탬퍼 배출구 부위를 청소합니다(그림 35).
2. 레버(A20)를 끝까지 아래로 당기고 브리시를 사용하여 탬퍼를 청소(그림 36)한 다음 레버를 놓습니다.
3. 튜브 브리시(C7)를 사용하여 탬퍼를 청소합니다(그림 37).



## 12. 물 경도

물 경도 설정에 따라 사전 설정된 작동 시간이 경과하면 석회질 제거 표시등(B9)이 켜집니다. 기기를 지역별 수도물의 실제 경도에 따라 경도설정을 다르게 할 수 있습니다. 이 경우 필요한 석회질 제거 횟수가 줄어들 수 있습니다.

1. “총 경도 테스트” 지시약 용지(C4)를 포장지에서 꺼냅니다.
2. 용지를 약 1초 동안 물에 완전히 담급니다.
3. 물에서 용지를 빼고 살짝 흔듭니다.

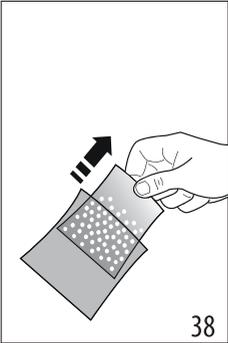
물 경도 테스트 결과	버튼	수준
	x2	1 연수
	三 0	2 보통
	OK	3 경수 또는 초경수

4. “10. 설정 메뉴”를 참고하여 경도 설정을 합니다.

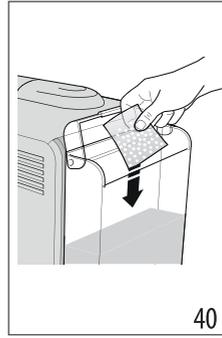
## 13. 소프트볼 사용 방법

소프트볼(C9)은 늘 크레마와 아로마가 풍부한 커피를 만들 수 있게 하면서도 물의 속성을 바꾸지 않고 기기의 수명을 늘려주는 제품입니다. 처리 효과를 최적화하려면 소프트볼을 사용하기 전에 몇 시간 정도 물에 담가두십시오.

1. 소프트볼 봉지를 포장지에서 꺼냅니다(그림 38).



2. 소프트볼 봉지를 흐르는 물에 헹굽니다(그림 39).
3. 봉지를 물통(A14)에 담급니다(그림 40).



4. 소프트볼 봉지를 3개월마다 교환합니다(그림 41).

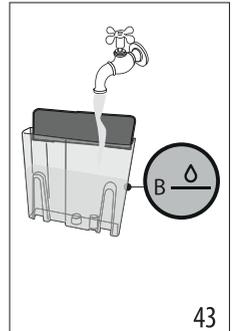
## 14. 석회질 제거

### 주의!

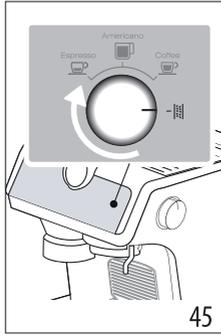
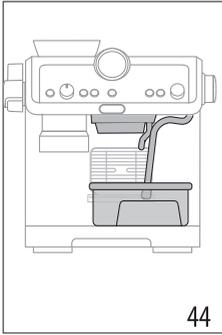
- 석회질 제거제(C5)를 사용하기 전에 포장재에 기재된 사용 지침과 라벨을 읽어 보십시오.
- 드롱기 전용 석회질 제거제만 사용하시고 필요시 고객센터에서 구매 가능합니다. 적합하지 않은 석회질 제거제를 사용하는 경우 보증이 적용되지 않는 결함이 발생할 수 있습니다.
- 석회질 제거제는 제품의 표면을 손상시킬 수 있습니다. 이 제품을 실수로 흘린 경우에는 즉시 닦아내십시오.

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

1. (연수필터 및 소프트볼을 제거하십시오(있는 경우)). 석회질 제거제를 물통(A14)의 안쪽에 표시된 첫 번째 선 **A**까지 채웁니다(100ml 팩 1개의 내용물에 해당하는 양)(그림 42).



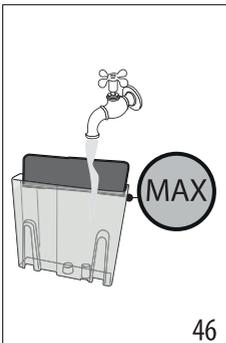
2. 물통에 표시된 두 번째 선 **B**까지 물을 채웁니다(그림 43). 이제 물통을 기기에 다시 넣습니다.



3. 필터 홀더(C1)가 분리되어 있는지 확인하십시오. 커피 추출구 및 온수 추출구 아래에 용기를 하나 놓고 스팀 추출구(A6) 아래에 또 다른 용기를 놓습니다(그림 44).
4. 노브(B8)를 로 돌립니다(그림 45). OK 표시등이 주황색으로 켜집니다.
5. OK 버튼을 누릅니다.  표시등이 깜박입니다.
6. 석회질 제거 프로그램이 시작되고 석회질 제거제 용액이 기기에서 용기로 배출됩니다. 석회질 제거 프로그램이 자동으로 세척 과정을 반복하여 기기 내부에 남아 있는 석회질을 제거하고 물통을 비우면 중단됩니다.

석회질 제거가 잠시 중단되고 OK 표시등의 색상이 흰색으로 바뀝니다. 이는 행굼 사이클을 수행해야 한다는 의미입니다.

7. 석회질 제거제 용액을 수거한 용기들을 비우고 추출구 아래에 다시 놓습니다.
8. 물통을 분리하여 남아 있는 석회질 제거제 용액을 모두 비우고 흐르는 물로 세척한 다음 깨끗한 물을 MAX 선까지 채웁니다(그림 46). 물통을 하우징에 다시 넣습니다.



9. OK 버튼을 길게 누릅니다. 행굼 사이클이 시작됩니다.
10. 행굼 사이클이 완료되면 물이 더 이상 배출되지 않습니다. 이제 과정이 완료되었습니다.

11. 다이얼(B8)을 음로 위치로 돌려서  표시등이 꺼졌는지 확인합니다.
12. 세척수를 수거한 용기를 비웁니다.
13. 드립 트레이를 분리하여 비운 다음 기기에 다시 장착합니다.
14. 물통을 분리하여 깨끗한 물을 채운 다음 기기에 다시 넣습니다.

이제 커피 머신을 사용할 수 있습니다.

**중요:**

- 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.
- 석회제거를 통해 보일러 및 내부관로 막힘을 방지할 수 있으며 이는 고장을 방지하는 권장 사항입니다.
- 과정에서 물통에 Max 까지 채워야만 모든 과정이 중단 없이 완료되며 중단되는 경우 처음부터 다시 진행해야 할 수도 있습니다.

## 15. 표시등 조명 설명

표시등	설명	해결
모든 표시등이 잠시 깜박임	기기 전원이 켜지는 중입니다.	자체 진단
 계속 켜짐	기기 전원이 처음 켜졌고 수로가 채워져야 합니다.	'6. 처음사용시' 부분의 설명대로 진행합니다.
 계속 켜짐(흰색)	기기가 액체를 추출할 준비가 되었습니다.	기기를 설정하고 음료 만들기를 진행합니다.
 계속 켜짐	에너지 절약 모드가 설정되어 있습니다.	이 기능을 해제하는 방법은 "10. 설정 메뉴" 부분을 참조하십시오.
 계속 켜짐	원두 컨테이너(A2)가 비어 있습니다.	원두 컨테이너를 채웁니다.
 깜박임	분쇄중에 원두가 비어 있습니다.	원두 컨테이너를 채웁니다.
 주기적으로 잠시 깜박임	다이얼(B2)이 MAX로 설정되었습니다. 	MAX 시에도 분쇄량이 충분하지 않은 경우 "10. 설정 메뉴" - "분쇄도 전체 설정 변경" 부분을 참고하여 2단계로 설정합니다.
 켜짐	물통(A14)에 물이 충분하지 않거나 물통이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않습니다.	물통에 물을 채우거나 물통을 빼냈다가 올바르게 다시 넣습니다.
 깜박임	음료를 만들려고 했지만 물통(A14)이 비어 있습니다.	물통에 물을 채웁니다.
	원두가 너무 가늘게 분쇄되어 커피가 너무 느리게 추출되거나 아예 추출되지 않습니다.	필터 홀더(C1)를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. "7.1 1단계 - 분쇄" 및 "7.2 2단계 - 탬핑" 부분의 설명에 유의하십시오.
	커피 필터(C2) 또는 (C3)이 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척합니다.
	물통(A14)이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않습니다.	물통을 살짝 눌러 완전히 결합합니다.
	수로에 석회질이 남아 있습니다.	"14. 석회질 제거" 부분의 설명대로 석회질을 제거합니다.
 계속 켜짐	기기가 스팀을 추출할 준비가 되었습니다.	기기가 스팀을 추출하기에 적절한 온도입니다. 추출구에서 스팀을 배출하려면 스팀 다이얼(A4)을 돌립니다.
 계속 켜짐	원두 컨테이너가 올바르게 장착되지 않았습니다.	원두 컨테이너(A2)를 올바르게 장착하거나 제자리에 올바르게 놓여 있는지 확인하십시오. 컨테이너는 화살표(▲)가  기호 앞에 오고 "찰칵" 소리가 들리면 제자리에 올바르게 놓인 것입니다.

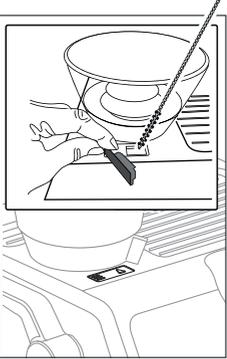
표시등	설명	해결
 깜박임	스팀 다이얼(A4)이 스팀 배출 위치에 있습니다.	표시등이 깜빡이며 기기가 스팀 배출을 준비 중임을 표시합니다. 스팀 수로 온도가 상승하는 즉시 배출이 시작됩니다.
	기기가 스팀을 추출할 준비가 되었습니다.	표시등이 계속 켜지면 기기가 스팀을 배출할 온도에 도달한 것입니다.
	기기가 스팀을 배출하고 있습니다.	
 깜박임	분쇄 수준 조절 선택 다이얼의 설정이 잘못되었거나 올바른 조절 범위에 있지 않습니다.	선택 다이얼을 일반 설정(1~8) 중 하나로 되돌립니다. 다음 사항에 유의하십시오. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 분쇄 조절은 커피 그라인더가 작동 중일 때만 설정해야 합니다.</li> <li>• 그라인더는 한 번에 한 수준만 조정해야 하며 한 번 조정 후에는 5번 이상 사용해야 적용됩니다.</li> </ul>
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>올바른 범위를 벗어남</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>올바른 범위</p>  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">    </div>	
 계속 켜짐	탬핑이 필요합니다.	커피가 방금 분쇄되고 필터 홀더가 커피 그라인더에 부착되어 있습니다.
	필터 홀더가 탬핑 없이 커피 그라인더에서 분리되었습니다.	필터 홀더를 분리하고 “퍼펙트 커피 분쇄량” “분쇄 커피를 사용하는 경우.” 부분의 설명대로 탬핑을 진행합니다.
	분쇄가 완료되지 않은 상태에서 필터 홀더가 분리되었거나 탬핑 단계가 너무 빨리 끝났습니다.	분쇄 단계를 반복합니다.
	커피 그라인더 주입구가 막혀 있습니다.	“11.5 ‘스마트 탬핑 스테이션’ 청소” 부분의 설명대로 청소합니다. 문제가 지속되는 경우 해당 커버를 열고 주입구에서 튜브 브러시를 사용하여 막힘을 제거하십시오.
	버에 이물질이 걸렸습니다.	이물질을 제거하고 “11.3 버(burr) 청소” 부분의 설명대로 버를 청소합니다.
 계속 켜짐(빨간색)	석회질 제거가 필요합니다.	“14. 석회질 제거” 부분의 설명대로 석회질을 제거합니다.

표시등	설명	해결
 계속 켜짐(빨간색) +  깜박임 (주황색)	석회질 제거가 진행 중입니다.	“14. 석회질 제거” 부분의 설명대로 작업을 완료합니다.
 계속 켜짐(빨간색) +  계속 켜짐 (흰색)	세척이 필요합니다.	
 계속 켜짐(빨간색) +  깜박임 (흰색)	석회질 제거 사이클 완료 후 세척이 진행 중입니다.	
 계속 켜짐 (주황색)	커피 추출구를 청소해야 합니다.	“11.1 커피 추출구 세척” 부분을 참조하십시오.
 깜박임 (주황색)	커피 추출구 청소가 진행 중입니다.	
모든 표시등이 깜박임	일반 경보	고객 서비스 센터로 문의하십시오.

## 16. 문제 해결

문제	원인	해결
드립 트레이(A10)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(A14)에 물이 없습니다.	물통에 물을 채웁니다.
	 (B6) 표시등이 켜졌습니다. 즉, 커피 수로 또는 스팀 수로가 비어 있습니다.	 표시등과 연결된 버튼을 눌러 수로를 채웁니다.
	커피 필터(C2) 또는 (C3)이 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척합니다.
	물통(A14)이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않고 하단 밸브가 열리지 않았습니다.	물통을 살짝 눌러 하단 밸브를 엽니다.
	수로에 석회질이 남아 있습니다.	“14. 석회질 제거” 부분의 설명대로 석회질을 제거합니다.
	커피가 너무 가늘게 분쇄됩니다.	필터 홀더(C1)를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. “7.1 1단계 - 분쇄” 및 “7.2 2단계 - 탬핑” 부분의 설명에 유의하십시오.
필터 홀더를 커피 추출구에 부착할 수 없습니다.	분쇄 커피를 탬핑하지 않았거나 양이 과다합니다.	다른 설정을 사용하여 분쇄 단계를 반복합니다. 커피량을 줄입니다. 필터(C2) 또는 (C3)(1컵 또는 2컵)과 분쇄량이 올바르게 일치하는지 확인합니다(2x 버튼(B3) 선택 여부).

문제	원인	해결
에스프레소 커피가 필터 홀더(C1)의 구멍이 아닌 가장자리에서 흘러나옵니다.	필터 홀더가 제대로 부착되지 않았습니다.	필터 홀더를 올바르게 끼우고 끝까지 돌립니다.
	커피 추출구(A18)의 씰이 경화되었거나 오염되었습니다.	서비스 센터에 연락하여 커피 추출구 씰을 교체하십시오.
	커피 필터(C2) 또는 (C3)이 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척합니다.
에스프레소 크레마가 너무 하얗습니다(추출구에서 너무 빠르게 추출됨).	커피 머신 설정을 다시 검토해야 합니다.	필터 홀더를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. "7.1 1단계 - 분쇄" 및 "7.2 2단계 - 탬핑" 부분의 설명에 유의하십시오.
에스프레소 크레마가 너무 진합니다(추출구에서 너무 느리게 추출됨).	커피 머신 설정을 다시 검토해야 합니다.	필터 홀더(C1)를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. "7.1 1단계 - 분쇄" 및 "7.2 2단계 - 탬핑" 부분의 설명에 유의하십시오.
석회질 제거 사이클이 완료되면 추가로 세척 사이클이 필요합니다.	세척 사이클에서 물통에 물을 MAX(최대 수위) 선까지 채우지 않았습니다.	세척 사이클을 반복합니다("14. 석회질 제거" 부분 참조).
커피 머신이 커피를 분쇄하지 않습니다.	커피 그라인더에 이물질이 들어갔습니다.	"11.3 버(burr) 청소" 부분의 설명대로 버를 청소합니다. 커피 머신에서 분리하기 전에 커피 그라인더(A2)가 완전히 비어 있는지 확인해야 합니다. 버를 다시 장착하기 전에 진공 청소기를 사용하여 하우징에서 잔류물을 모두 제거하십시오.
	원두 컨테이너(A2)가 올바르게 놓여 있지 않습니다.	컨테이너는 화살표(▲)가 습기호 앞에 오고 "찰칵" 소리가 들리면 제자리에 올바르게 놓인 것입니다.
다른 종류의 커피로 변경시	먼저 커피 머신에 있는 모든 원두를 제거해야 합니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>원두 컨테이너(A2)를 비웁니다</li> <li>필터 홀더(C1)를 부착하고 원두 없이 그라인더를 몇 번 작동하여 내부 덕트를 비웁니다. 이제 필터 홀더를 INSERT 표시에 맞춰 끼우고 오른쪽으로 돌려 커피 그라인더 배출구(A19)에 부착합니다(그림 22). 필터 홀더가 CLOSE 위치에 오면 커피 그라인더가 시작하고 자동으로 멈춥니다. 필터가 비워질 때까지 이 절차를 반복합니다.</li> <li>컨테이너(A2)에 새로운 종류의 커피 원두를 채웁니다.</li> <li>커피 분쇄량을 최적의 분쇄량에 맞게 커피 머신을 세팅합니다.</li> </ul>

문제	원인	해결
분쇄후에 커피 필터(C2) 또는 (C3)에 커피가 없습니다.	커피 그라인더 내부 투입구가 막혀 있습니다.	<p>“11.5 ‘스마트 탬핑 스테이션’ 청소” 부분의 설명대로 청소합니다. 문제가 지속되는 경우 해당 커버(A21)를 열고 주입구에서 튜브 브러시를 사용하여 내부 막힘을 제거하십시오.</p> 
분쇄 후 필터(C2) 또는 (C3)에 들어간 커피양이 “퍼펙트 도스”가 아닙니다.	“스마트 탬핑 스테이션”을 청소해야 합니다.	“11.5 ‘스마트 탬핑 스테이션’ 청소” 부분의 설명대로 청소한 다음 분쇄 단계를 반복합니다.
	분쇄 커피양을 조정해야 합니다.	“최적의 커피분쇄량” 부분의 설명대로 해당 다이얼(B2)을 사용하여 커피양을 조절합니다. 다이얼이 이미 MAX 위치에 있으면 “10. 설정 메뉴” - “분쇄도 전체 설정 변경” 부분을 참고하여 2단계로 설정합니다.
	시간이 지나면서 버가 마모됩니다.	“11.4 버(burr) 교체” 부분의 설명대로 버를 교체합니다.



Better Everyday

## 제 품 보 증 서

저희 드롱기코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 080-848-8800으로 연락하여 주십시오. 상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일		제 조 번 호	
구 입 처		고 객 성 명	
주 소		연 락 처	

제품 보증기간은 구매 후 1년입니다.

### ■ 무상 서비스

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

1. 본 제품은 엄격한 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 발생된 경우
  - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
  - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
  - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
3. 그 밖의 경우
  - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
  - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스  
080-848-8800

드롱기코리아 (주)  
www.delonghi.co.kr





[www.delonghi.co.kr](http://www.delonghi.co.kr)

---

수입원: 드롱기코리아(주)  
서비스문의: 080-848-8800

57132xxxx\_00\_0221