

EC9555

La Specialista

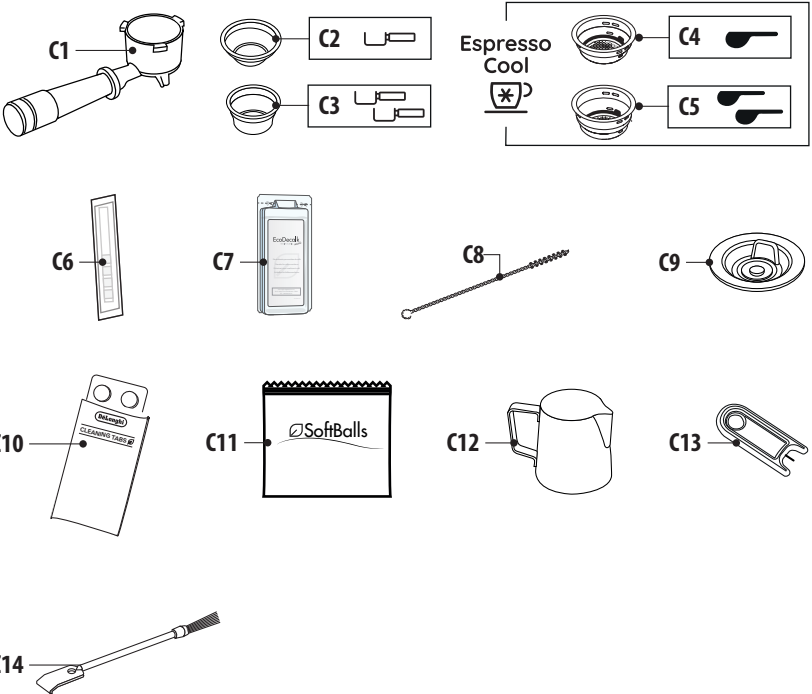
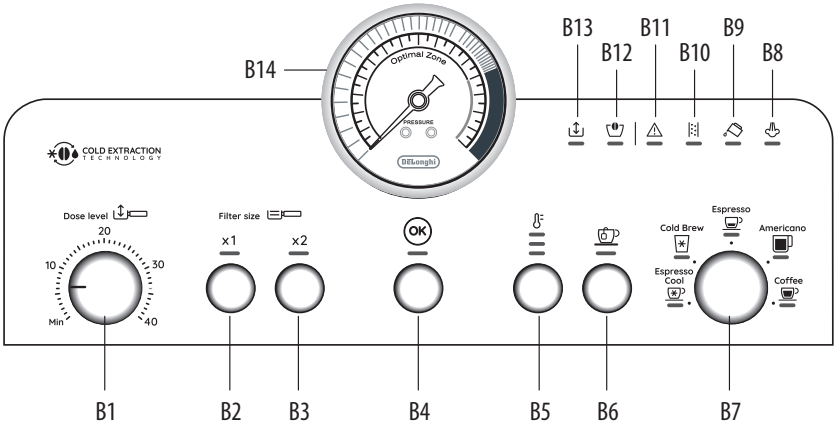
OPERA

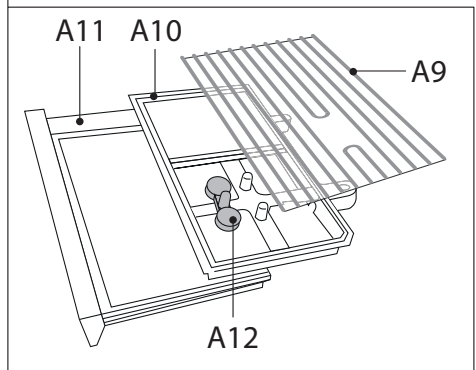
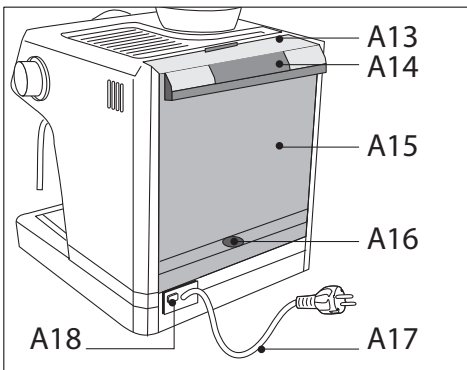
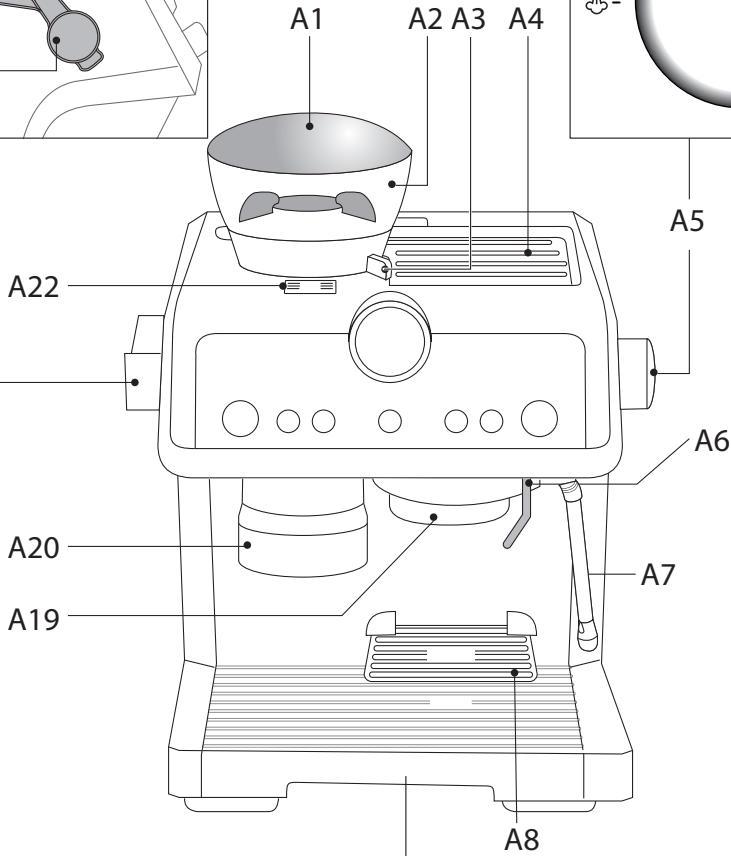
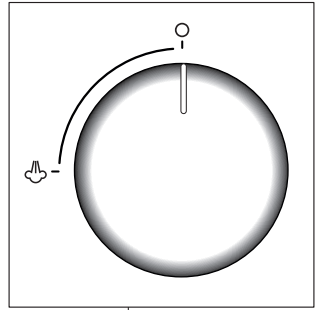
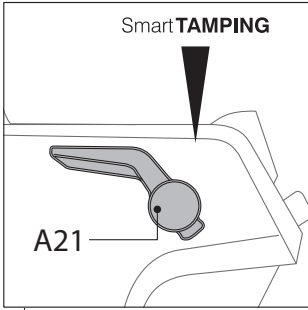
라스페셜리스타 오페라

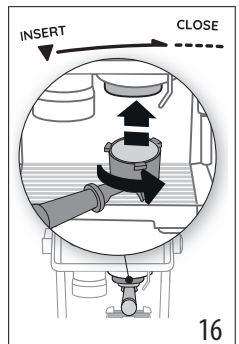
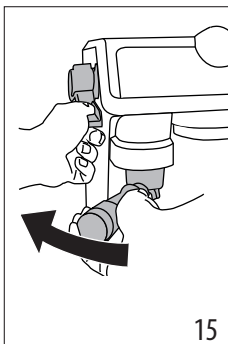
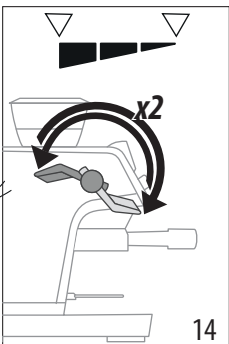
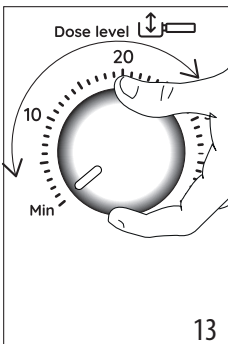
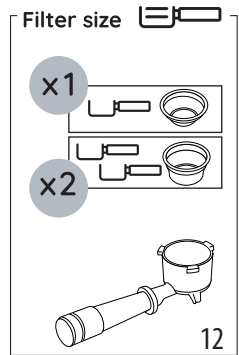
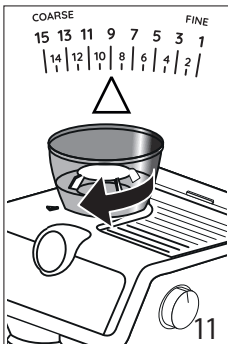
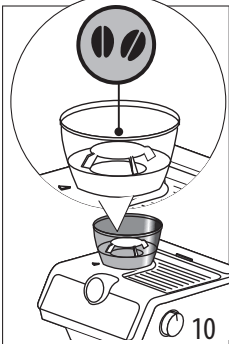
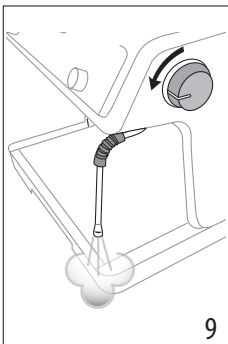
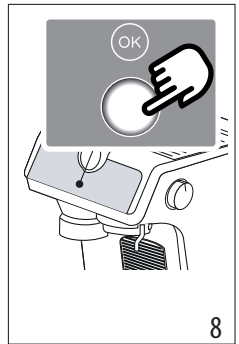
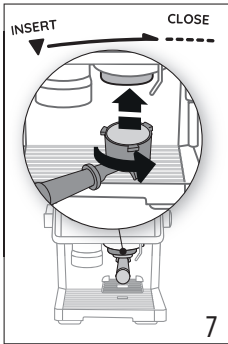
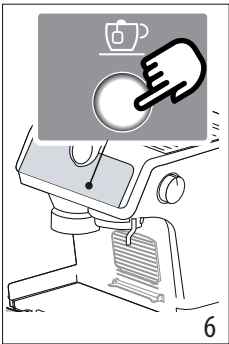
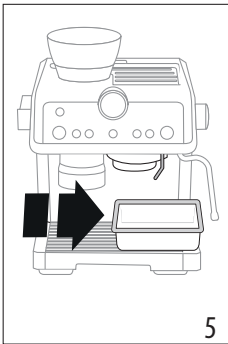
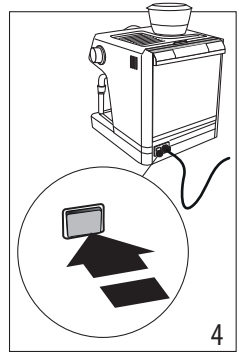
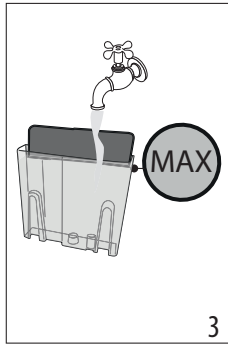
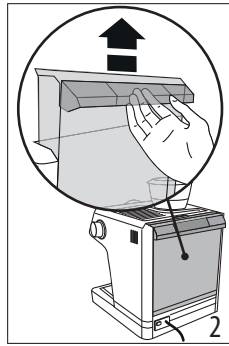
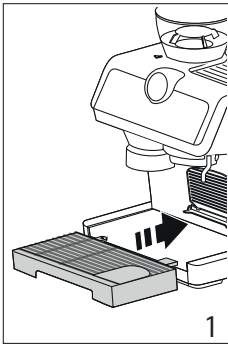
커피 머신
사용 설명서

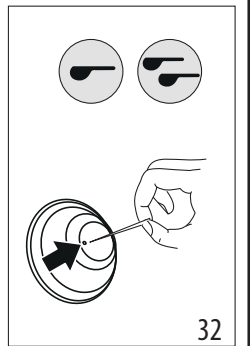
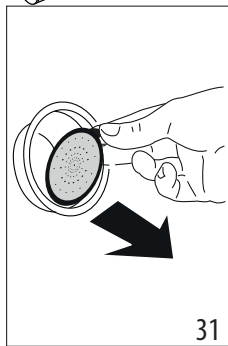
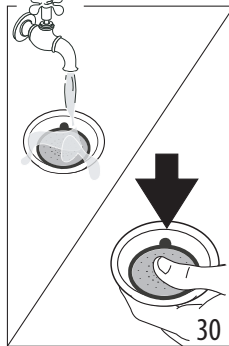
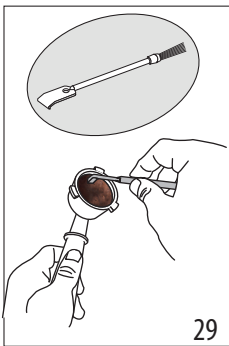
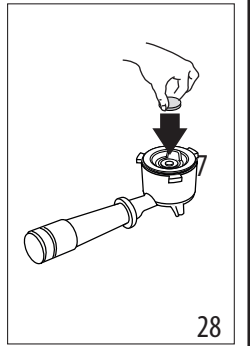
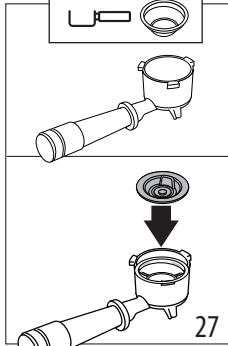
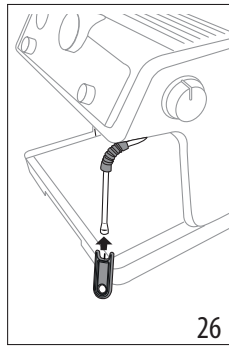
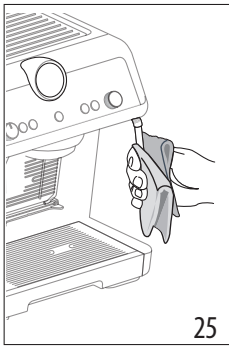
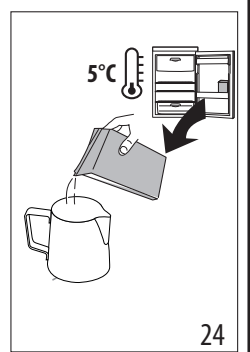
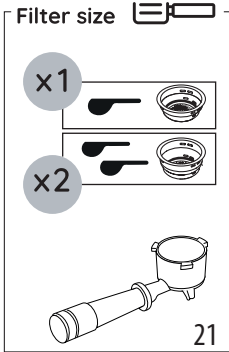
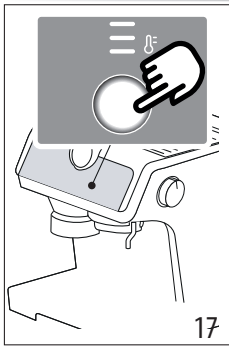


De'Longhi









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 기기로 장난을 치지 않도록 잘 살펴봐야 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 그 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.
- 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 업무 시설의 탭비실이나 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 주방의 캐비닛에 넣고 사용하지 마십시오.
액체 속에 기계를 담가 세척하지 마십시오.
- 이 기기는 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 기기로 장난을 치지 않도록 하십시오.
- 자리를 비울 때나 조립, 분해 또는 청소 전에는 항상 기기의 전원을 뽑으십시오.



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

전원 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!

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.

작동 중인 기기에서(작동 세척, 온수 추출, 스팀 추출, 세척) 튀는 온수나 스팀에 닿지 않도록 주의하십시오.

기기 작동 중에는 컵 열판이 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 드루킹 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 띄는 경우 기기를 사용하지 말고 드롭키 고객 서비스 센터에 연락하십시오.

3.2 기기 설치

기기를 설치할 때 다음 안전 경고를 준수해야 합니다.

- 이 기기를 고정된 평면에 놓고 사용하십시오.
- 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 사용할 물

- 마실 수 있는 깨끗한 물이 권장됩니다.
- 탄산수나 증류수 등 별도 음료는 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 분리가능한 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 설명서 또는 기기의 표시 화면이나 경고등에 표시된 내용에 따라 모든 세척 및 유지관리 작업을 실시할 때에는 최대한 주의를 기울이십시오.

3.7 카푸치노와 우유 베이스 음료 만들기

- 기기에서 우유와 식물성 음료를 모두 사용할 수 있습니다.
- 멸균 과정을 거치지 않은 생우유는 사용하지 마십시오.
- 제조사의 지침에 따라 보관된 저온 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 우유통에 남아 있는 경우 나중에 사용할 수 있도록 냉장고에 보관할 수 있습니다. 단, 음료 제조사의 보관 지침을 준수하고 어떠한 경우에도 2일을 초과하여 보관해서는 안 됩니다. 우유통을 냉장고에 보관하지 않은 경우 설명서에 따라 우유통의 내용물을 비우고 세척하십시오.

4. 설명

4.1 기기 설명 - A

- A1. 원두 컨테이너 뚜껑
- A2. 원두 컨테이너
- A3. 분쇄도 조절 (가늘게에서 굵게까지)
- A4. 컵 받침대
- A5. 스팀 다이얼
- A6. 온수 추출구
- A7. 스팀 추출구
- A8. 컵 받침대 에스프레소용
- A9. 컵 받침대 유리잔 /머그컵용
- A10. 드립 트레이 그릴
- A11. 드립 트레이
- A12. 드립 트레이 수위 표시기
- A13. 물통 뚜껑
- A14. 물통 손잡이
- A15. 물통
- A16. 연수 필터 장착부
- A17. 전원 코드
- A18. 전원 스위치(ON/OFF)
- A19. 커피 추출구
- A20. 원두 그라인더 배출구(탬핑 스테이션)
- A21. 탬핑 레버
- A22. 원두 그라인더 내부 청소용 커버

4.2 제어판 설명 - B

- B1. 분쇄 커피 양 조절 다이얼
- B2. “1x” 버튼: 싱글 필터 선택
- B3. “2x” 버튼: 더블 필터 선택
- B4. “OK” 버튼: 음료 추출/선택 확인/기기를 대기 상태에서 작동 상태로 전환 시 사용
흰색: 뜨거운 음료 추출
파란색: 차가운 음료 추출
- B5. 커피 온도 선택 버튼
- B6. “온수” 버튼
- B7. 음료 선택 다이얼:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
- B8. “스팀 준비” 표시등
- B9. “물 없음” 표시등
- B10. “석회질 제거” 표시등
- B11. 주황색: 커피 추출구 세척 (15. 커피 추출구 세척)
빨간색: 일반 경고
- B12. “원두 컨테이너 비어있음” 표시등
- B13. “막힘 청소” 표시등
- B14. 압력계

4.3 액세서리 설명 - C

- C1. 포터필터

- C2. 싱글 필터
- C3. 더블 필터

Espresso Cool  전용 필터:

- C4. 싱글 필터
- C5. 더블 필터
- C6. “경도 테스트” 용지
- C7. 석회 제거제
- C8. 브러시 (A22에 사용)
- C9. 커피 추출구 세척 액세서리
- C10. 클리닝 램: 커피 추출구용 세척제(별도구매)
- C11. 소프트볼
- C12. 우유 스팀 피쳐
- C13. 스팀 추출구 세척 도구
- C14. 청소솔(스크레이퍼)

4.4 제조사 권장 청소 액세서리(옵션)

자세한 내용은 www.delonghi.com에서 확인하십시오.

5. 기기 준비


모든 액세서리를 미지근한 물로 세척하여 물기를 제거하고 다음 단계를 따르십시오.

1. 드립 트레이(A11)와 컵 받침대(A9)와 드립 트레이 그릴(A10)을 겹쳐 놓습니다(그림 1).
2. 물통(A15)을 제거하고(그림 2) 깨끗하고 차가운 물을 채우되, MAX 선을 넘지 않도록 주의합니다(그림 3).
3. 물통을 다시 기기에 넣습니다.

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

다음에 유의하십시오. “10. 설정 메뉴” 장의 사용 지침에 따라 최대한 빨리 적절한 물 경도 설정을 선택하는 것이 좋습니다.

6. 처음 사용시

1. 주 콘센트에 연결합니다. 전원 스위치(A18)를 누릅니다(그림 4).
2. 온수 추출구 아래에(커피 추출구(A19) 옆에) **최소 100ml 용량의 용기를 놓습니다**(그림 5).
3. 표시등 옆의  버튼을 누릅니다(그림 6). 그러면 추출이 시작된 후 자동으로 멈춥니다. 용기를 비웁니다. 커피 머신을 사용하기 전에 내부 수로를 세척해야 합니다. 다음 단계를 따르십시오.
4. 필터를 끼운 포터필터(C1)를 기기에 부착합니다. 올바르게 부착되도록 포터필터의 손잡이를 “INSERT”에 맞추고(그림 7), 손잡이를 “CLOSE” 위치와 정렬될 때까지 오른쪽으로 돌립니다.
5. 포터필터와 스팀 추출구(A7) 아래에 용기를 놓습니다.
6. “OK” 버튼(B4)을 누릅니다. 그러면 추출이 시작됩니다(그림 8).
7. 추출이 끝나면 스팀 다이얼(A5)을 돌려서(그림 9) 스팀 수로가 세척되도록 몇 초 동안 스팀을 내보냅니다.

최상의 결과를 얻기 위해 이 작업을
3~4회 반복합니다.

이제 기기를 사용할 수 있습니다.

다음에 유의하십시오. 기기를 장기간 사용하지 않을 때는
내부 수로를 세척해 두는 것도 좋습니다.

기기를 처음 사용하는 경우에는 커피 4~5잔을 만들고 난
다음부터 만족할 만한 맛을 냅니다. 필터((C2) 또는 (C3))에
들어가는 분쇄 커피의 양에 특히 주의하십시오(“7.1 1단계 -
분쇄” 부분의 지침 참조).
“퍼펙트 도스” 부분의 설명을 따르십시오.

7. 커피 추출

준비 : 필터와 포트필터의 세척

커피 수로 전체의 청결과 적절한 온도를 유지하기:

- 준비하기(“7.1 1단계 - 분쇄” 및 “7.2 2단계 - 팽핑”) 전, 커피 추출구에 포트필터를 장착합니다(그림 7).
- 그런 다음 “OK” 버튼(B4)을 누릅니다. 그러면 기기에서 물이 나옵니다 (선택한 음료에 따라 뜨겁거나 차가움).
- 그 다음 완벽한 샷이 추출되도록 추출 전, 필터와 포트필터를 천으로 닦아서 물기를 없앱니다.

유리잔 또는 컵 세척

뜨거운 음료를 준비하는 경우, 커피의 온도를 최적으로
만들기 위해:

- 온수 추출구(A6) 아래에 컵/유리잔을 놓습니다.
- (☞) 버튼(B6)을 눌러서 세척 사이클을 진행합니다.
- (☞) 버튼을 다시 한 번 눌러서 물이 더 이상 나오지 않게 합니다.
- 그 다음, 완벽한 샷이 추출되도록 유리잔/컵을 비우고 물기를 없앱니다.

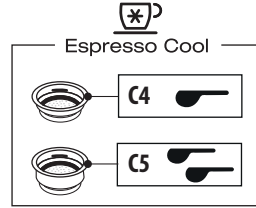
7.1 1단계 - 분쇄

1. 컨테이너(A2)에 커피 원두를 넣습니다(그림 10). 바로 사용할 양의 원두만 분쇄하는 것이 가장 좋습니다. 그러면 항상 신선한 커피를 만들 수 있습니다.
2. 일반적으로 다크로스팅 원두의 경우 입자를 좀 더 거칠게, 상대적으로 라이트로스팅 원두는 좀 더 곱게 분쇄하는 것이 좋습니다. 새로운 원두를 처음 사용할 경우, 기본설정인 9단계(그림11)에서 시작하는 것을 추천드리며 커피양은 “퍼펙트 도스” 부분을 참고하시기 바랍니다. 에스프레소를 추출해보고, 해당 결과에 따라 그라인더 설정을 조절하시면 됩니다. 만약 커피가 너무 진할(커피가 너무 느리게 나올 경우) 경우에는 그라인더를 COARSE부분으로 조절하고, 반대로 너무 커피의 맛이 연할(빠르게 많이 추출되는 경우) 때에는 그라인더를 좀 더 곱게(FINE 방향으로) 조절하시면 됩니다.
3. **다음에 유의하십시오.** 대부분의 커피에서 권장되는 설정은 5~11입니다. 1~4로 설정하면 매우 가늘게 분쇄되므로 특별한 커피(라이트 로스팅)의 경우에만 사용하는 것이 좋습니다.

4. 필터 (C2) 또는 (C3) 중 하나를 포트필터(C1)에 넣습니다 (그림 12).

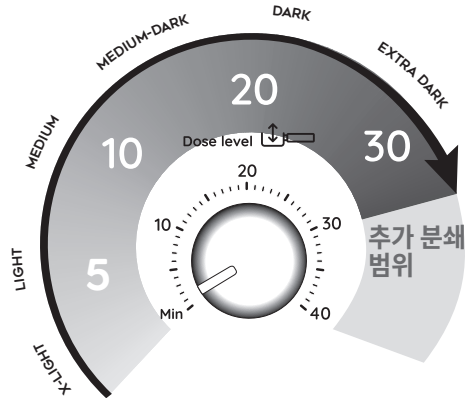
다음에 유의하십시오.

(*) Espresso Cool을 준비할 때는 이 음료에 맞게 제공된 전용 필터를 사용하십시오(“7.5 3단계 - Espresso Cool 추출” 장 참조).



5. 다이얼(B1)을 Min 위치에서 돌려 양을 설정합니다 (그림 13). 자세한 설명은 “필터에 들어가는 원두 양 조절”을 참조하십시오.
6. 포트필터를 커피 그라인더의 배출구(A20)에 부착하고 “INSERT” 표시에 맞춘 다음, 오른쪽으로 돌립니다.
7. 싱글 필터 (C2) 또는 (C4)를 사용할 경우, “X1” 버튼(B2)을 누릅니다. 더블 필터 (C3) 또는 (C5)를 사용할 경우, 2x 버튼(B3)을 누릅니다. 그러면 추출되는 에스프레소 커피의 양이 두 배가 됩니다. 분쇄 단계가 시작되고 자동으로 멈춥니다.

필터에 들어가는 원두 양 조절



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

이 그림은 로스팅 색상에 따라 원두양을 조절하는 방법을 보여줍니다. 이를 일반적인 가이드로 삼아 실제에서는 로스팅에 따라 세밀하게 조정할 수 있습니다.

1. 다이얼을 최소 위치에서부터 돌려며 원두량을 설정합니다.
2. 원두의 로스팅 색상을 보고 다이얼을 천천히 돌려며 적절한 원두량을 찾으십시오.

7.2 2단계 - 탬핑

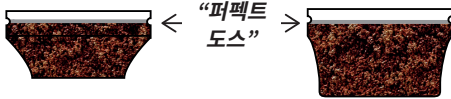
1. 분쇄 단계에 이어 탬핑 레버(A21)를 아래로 끝까지 당깁니다(포터필터는 제자리에 유지)(그림 14). 완벽한 결과를 위해 이 단계를 두 번 반복합니다.
2. 탬핑 레버를 아래로 끝까지 당긴 상태에서 포터필터를 제거합니다(그림 15). 제거했으면 레버를 다시 초기 위치에 놓습니다.
3. 원두량이 적절한지 확인한 다음(“퍼펙트 도스” 참조), 포터필터를 추출구(A19)에 부착합니다(그림 16).

다음에 유의하십시오.

- 탬핑 후 필터 모서리에 원두 잔류물이 남아 있더라도 추출 품질이나 최종 음료의 품질에는 영향이 없습니다.
- 레버를 아래로 계속 당긴 상태에서 포터필터를 탬퍼에서 빼내십시오. 그래야 압착된 커피의 표면이 매끄럽게 유지됩니다.

“퍼펙트 도스”

- 필터 안쪽에 원두가 위로 올라가 있으면 이상적이라는 뜻입니다.



원두를 퍼펙트 도스까지 채우는 것이 좋습니다.

- 탬핑 후 커피량이 적절한지 확인하십시오. 이상적인 원두량을 찾을 때까지 다이얼(B1)을 사용하여 수준을 몇 차례 조정해야 할 수 있습니다.
- 원두량이 적절해도 커피가 너무 강하거나 너무 약하게 추출된다면 원두를 좀 더 가늘게 또는 굵게 분쇄하여 추출 정도를 조절할 수 있습니다 (“7. 커피 추출” 참조). 지나치게 강하게 추출된다면(커피가 너무 늦게 추출됨) 더 굵게 분쇄하도록 설정하십시오. 지나치게 약하게 추출된다면(커피가 너무 빨리 추출됨) 더 가늘게 분쇄하도록 설정하십시오.

분쇄 커피의 탬핑

분쇄 커피를 사용할 경우:

1. 스폰을 사용하여 분쇄 커피를 필터에 넣습니다.
2. 포터필터를 그라인더 배출구에 부착합니다.
3. 포터필터를 부착한 상태에서 탬핑 레버(A21)를 끝까지 내립니다.
4. 포터필터를 제거합니다.
5. 원하는 컵 수(싱글 또는 더블)에 해당하는 버튼을 누릅니다.

7.3 3단계 - 뜨거운 음료의 추출

1. 온도를 선택합니다(그림 17)(“뜨거운 음료 추출 시 온도” 참조).
2. 원하는 음료를 선택합니다(그림 18). 음료가 프로그래밍된 경우(“9. 음료량 프로그래밍” 참조), 음료 표시등이 잠시 깜박입니다.

3. “OK”(B4)를 눌러서 추출을 시작합니다(그림 8) (프린트/전 및 인프린트). 커피 추출은 자동으로 중지됩니다.

뜨거운 음료 추출 시 온도

물의 온도는 추출 시 안정화되도록 준비 과정을 거치면서 조절이 됩니다. La Specialista에서는 92~96°C 범위에서 3가지 인프린트 온도를 설정할 수 있습니다. 권장 온도는 원두의 종류와 로스팅 정도에 따라 다릅니다. 로부스타 원두는 온도가 더 낮아야 하고 아라비카 원두는 온도가 더 높아야 합니다. 다크 로스팅된 원두와 라이트 로스팅된 원두에도 각각 동일하게 적용됩니다.

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

- * 이 온도는 써모블록 안의 수온입니다. 따라서 이 온도는 컵에 든 음료의 온도나 포터필터 배출구에서 음료가 나올 때 측정되는 온도와는 다릅니다.

7.4 3단계 - Cold Brew 추출

- Cold Brew를 선택합니다(그림 19). “OK” 표시등(B4)이 파란색으로 켜지면서 차가운 음료가 선택되었음을 표시해줍니다.
4. 유리잔에 얼음 2~3조각을 넣습니다(그림 20).
 5. “OK”를 눌러서 추출을 시작합니다. 추출이 자동으로 멈춥니다.

다음에 유의하십시오.

- 이 제조 과정에서는 압력이 가해지지 않으므로 압력 게이지가 높게 올라가지 않습니다.
- **저온 추출 기술:** Cold Brew 음료를 만들 때 가능한 한 최상의 결과를 보려면 물탱크에 신선한 식수를 채우십시오.

7.5 3단계 - Espresso Cool 추출

Espresso Cool을 준비할 때는 이 음료에 맞게 제공된 전용 필터(C4) 또는 (C5)를 사용하십시오(그림 21). “7.1 1단계 - 분쇄”와 “필터에 들어가는 분쇄 커피 양 조절”에서 설명하는 “퍼펙트 도스”를 준비하십시오. 그리고 나서 다음과 같이 진행합니다.

1. Espresso Cool을 선택합니다(그림 22). “OK” 표시등(B4)이 파란색으로 켜지면서 차가운 음료가 선택되었음을 표시해줍니다.

- 유리잔에 얼음 1~2조각을 넣습니다(그림 23).
- “OK”를 눌러서 추출을 시작합니다. 추출이 자동으로 멈춥니다.

다음에 유의하십시오.

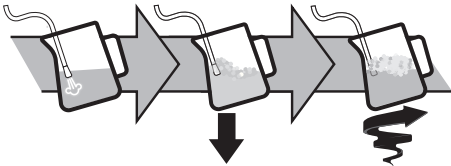
- 저온 추출 기술: Cold Brew 음료를 만들 때 가능한 한 최상의 결과를 보려면 물탱크에 신선한 식수를 채우십시오.

8. 우유 베이스 음료 만들기

8.1 우유 거품 만들기

- 스팀피처(C12)에 냉장고에서 막 꺼낸 신선한 우유를 적당히 채웁니다. 우유의 부피가 두 배에서 세 배까지 커진다는 것을 생각하십시오(그림 24). 보다 진하고 고른 거품을 만들기 위해서는 냉장고 온도(약 5°C)의 전유를 사용하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.

My LatteArt



- 우유에 거품을 내기 위해, 스팀 추출구 노즐(A7)을 우유 표면에 대고 스팀 다이얼(A5)을 돌려서 스팀을 작동시킵니다. 그러면 공기가 우유와 섞이면서 증기가 생깁니다.
- 스팀 추출구 노즐을 표면에 닿은 상태로 유지하되, 공기가 너무 많이 들어가 과도하게 큰 거품이 생기지 않도록 주의해야 합니다.
- 스팀 추출구 노즐을 우유 표면보다 약간 아래까지 담급니다. 그러면 우유 안에 소용돌이가 생깁니다. 우유가 원하는 온도로 가열되면 스팀을 끄고, 흐름이 완전히 멈출 때까지 기다린 후에 스팀피처를 기기에서 꺼냅니다.

바리스타 팁:

- 신선한 우유가 가장 좋습니다. 항상 냉장고에서 바로 꺼낸 신선한 우유를 사용하십시오.
- 최상의 결과를 위해, 사용하지 않을 때는 항상 우유 스팀피처를 냉장고에 다시 넣어두십시오.
- 전유를 사용하면 최적의 결과를 얻을 수 있습니다. 거품의 모양과 질감은 사용하는 우유 또는 식물성 음료에 따라 달라집니다.
- 우유 거품을 만든 후 스팀피처를 부드럽게 돌려서 원치 않는 거품을 제거합니다.

스팀 추출구 청소:

- 사용한 스팀 추출구는 항상 형검으로 닦아 우유 잔류물을 제거하십시오(그림 25). 깨끗이 제거되도록 Eco MultiClean을 사용할 것을 권장합니다.

이 제품은 우유 단백질과 지방을 제거하여 위생을 최대한 보장해주며 기기 전체를 청소하는 데 사용할 수 있습니다.







- 몇 초 동안 스팀을 배출하여 추출구를 세척합니다(그림 9).
- 스팀 추출구가 식을 때까지 기다립니다. 추출구가 오랫동안 효과적으로 작동하게 하려면 특수 청소 도구(C13)를 사용하여 구멍(그림 26)이 막히지 않게 합니다.

9. 음료량 프로그래밍

- 싱글 필터나 더블 필터와 분쇄 커피를 넣은 포트필터(C1)를 완전히 결합해서 원하는 음료 싱글 또는 더블을 추출할 수 있도록 기기를 준비합니다.
- 다이얼(B7)을 돌려 프로그래밍된 음료를 선택합니다.
- 선택한 음료의 표시등이 깜박이기 시작해서 기기가 프로그래밍 모드에 진입했음을 알릴 때까지 싱글 또는 더블 버튼 “1x” (B2) 또는 “2x” (B3)을 3초 동안 누르고 있습니다. (설정을 변경하지 않고 프로그래밍 모드를 종료하려면 동일한 버튼을 누르거나 30초 기다립니다).
- “OK” 버튼(B4)을 누릅니다. 이제 해당 표시등이 깜박이고 기기가 음료를 추출하기 시작합니다.
- 원하는 음료량에 도달하면 “OK” 버튼을 다시 누릅니다. 음료량이 프로그래밍됩니다.


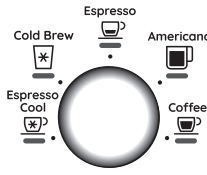







다음에 유의하십시오.






- 음료는 프로그래밍할 수 있지만 스팀 및 온수 배출은 프로그래밍할 수 없습니다.
- 프로그래밍으로 추출되는 음료량은 바뀌지만 분쇄 커피의 양은 바뀌지 않습니다.
- 프로그래밍된 음료를 선택하면 해당하는 표시등이 잠시 깜박입니다.
- 아무런 작동 없이 30초가 지나면 프로그래밍 모드가 자동으로 종료됩니다.

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

커피 레시피	기본량	프로그래밍 가능한 용량
Espresso Cool 	40ml	≈ 30 ~ ≈ 50ml
Espresso Cool  2x	80ml	≈ 60 ~ ≈ 110ml
Coffee 	≈80 ml	≈ 50 to ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈160 ml	≈120 to ≈240 ml



10. 설정 메뉴

1. 메뉴로 들어가기:		
버튼을 동시에 5초 동안 누릅니다.	1x	
2. 다이얼(B7)을 사용하여 선택하는 설정		
		
해당 설정	다이얼 위치	조정
추가 분쇄 조절	Espresso 	 → 1단계
		 → 2단계
물 경도	Americano 	 → 연수
		 → 중간수
		 → 경수/ 초경수
→		

자동 끄기	Coffee 	 → 5분
		 → 1.5시간
		 → 3시간
사용량	Espresso Cool 	서비스 시 참고할 만한 정보 ("18. 사용량" 참조)
3. OK를 눌러서 새 설정을 저장합니다. (B4)		

다음에 유의하십시오. 아무런 작동 없이 30초가 지나면 설정 메뉴가 자동으로 종료됩니다.

10.1 공장 기본 설정 복원

1. 메뉴로 들어가기:		
버튼을 동시에 5초 동안 누릅니다.	1x	
2. 기본값으로 재설정		
OK 표시등이 깜박일 때까지  버튼을 누르고 있습니다	"OK"를 누르고 평상시처럼 사용합니다	

"OK" 표시등(B4)이 잠시 깜박이며 재설정이 완료됐음을 확인해줍니다.













11. 기기 청소

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 주의하십시오.
- 기기를 일주일 이상 사용하지 않는 경우, 세척을 해준 후에 음료를 만드는 것이 좋습니다.

위험!

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

				
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

11.1 원두 그라인더 청소

1. 브러시(C14)를 사용해 연결 영역을 청소합니다.
2. 브러시를 사용해 그라인더 원두배출구를 청소합니다.

효율적인 분쇄

버(burr, 칼날 부품)는 시간이 지나면서 마모될 수 있으며, 이는 지속적으로, 주기적으로 사용함에 따라 퍼펙트 도스를 얻기 위해 다이얼(B1)을 더 높은 숫자 쪽으로 돌려야 할 것입니다. 설정값이 30~40에 도달하면 추가 분쇄 범위가 필요하게 됩니다("10. 설정 메뉴" - "추가 분쇄 조절" 장 참조). 분쇄 커피의 양이 예상보다 적으면 서비스 센터에 연락하여 버를 교체하십시오. 버를 새로 교체했다면 설정 메뉴로 들어가서 추가 분쇄 조절의 1단계를 선택하여 원두 그라인더를 조절합니다. 그런 다음 다이얼(B1)을 최상위치로 돌리고 처음 사용할 때처럼 원두량을 설정합니다("퍼펙트 도스" 참조).

11.2 Espresso Cool 필터 청소

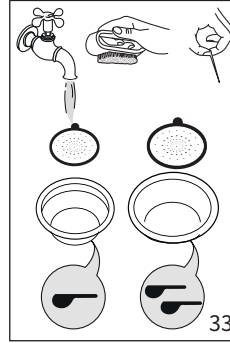
이 필터는 저온추출과정을 최적화하도록 설계되었습니다. 깨끗이 청소하여 커피 잔류물을 모두 제거하십시오.

1. 사용 후에는, 청소솔(C14)의 스크레이퍼부분을 사용하여 남은 커피찌꺼기를 제거합니다.(그림29)

2. 필터를 충분한 양의 물로 헹궈낸 후 구멍이 난 필터부분을 다시 끼워줍니다.(그림30)
3. 필터 밑부분에 찌꺼기가 끼어있지는 않은지 확인합니다.(그림31)

청소가 더 필요한 경우, 그리고 한 달에 최소 한 번은 다음과 같이 해주십시오.

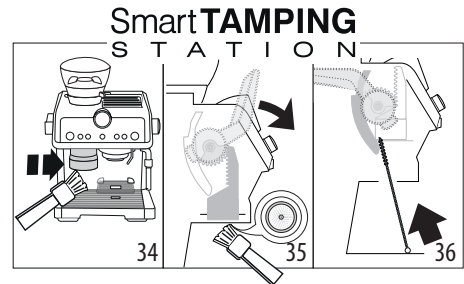
1. 탬을 당겨서 다공 필터를 제거합니다(그림 32).




2. 필터를 흐르는 물로 세척합니다(그림 33).
3. 구멍이 막히지 않았는지 확인합니다. 필요하다면 바늘을 사용하십시오.
4. 천으로 모든 부품을 닦아내십시오.
5. 다공 필터를 끼운 후 끝까지 밀어넣습니다(그림 30).

11.3 스마트 탬핑 스테이션 청소

1. 청소솔을 사용해 연결 영역을 청소합니다.
2. 레버(A21)를 끝까지 아래로 당기고 청소솔 사용하여 탬퍼를 청소한 다음 레버를 놓습니다.
3. 브러시(C8)를 사용하여 커피 주입구를 청소합니다(그림 36).



12. 물 경도

물 경도 설정에 따라 사전 설정된 작동 시간이 경과하면 석회질 제거 표시등  (B10)이 켜집니다. 사용할 물의 실제 경도에 따라 머신을 설정할 수 있습니다. 그러면 석회질 제거 횟수를 줄일 수도 있습니다.

1. "경도 테스트" 용지(C6)를 포장에서 꺼냅니다.
2. 용지를 약 1초 동안 물에 완전히 잠기게 담급니다.
3. 물에서 용지를 빼고 살짝 흔듭니다.

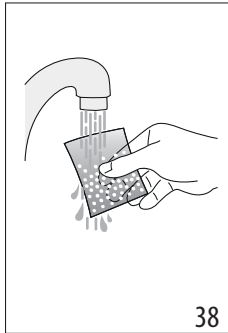
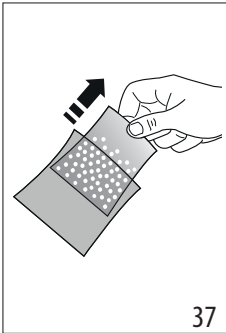
물 경도 테스트 결과	버튼	수준
	x2	1 연수
	≡ ₅	2 중간수
	(OK)	3 경수 또는 초경수

4. “10. 설정 메뉴” “물 경도” 장의 설명에 따라 기기를 설정합니다.

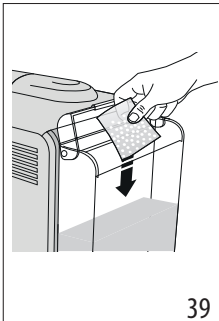
13. 소프트볼 사용 방법

소프트볼(C11)은 늘 크레마와 아로마가 풍부한 커피를 만들 수 있게 하면서도 물의 속성을 바꾸지 않고 기기의 수명을 늘려주는 혁신적인 처리 시스템입니다. 처리 효과를 최적화하려면 소프트볼을 사용하기 전에 충분히 물에 담가두십시오.

1. 포장지에서 소프트볼 봉지를 꺼냅니다(그림 37).



2. 봉지를 흐르는 물로 세척합니다(그림 38).
3. 봉지를 기기의 물통(A15)에 담급니다(그림 39).



4. 소프트볼 봉지를 3개월마다 교체합니다(그림 40).

14. 석회 제거

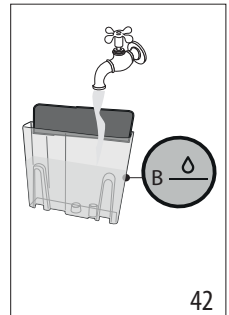
중요!

- 석회 제거제(C7)를 사용하기 전에 포장재에 기재된 사용 지침과 라벨을 읽어 보십시오.
- 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. 실수로 석회 제거제를 흘린 경우 바로 닦아내십시오.

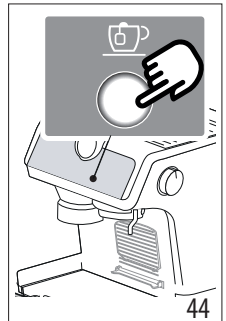
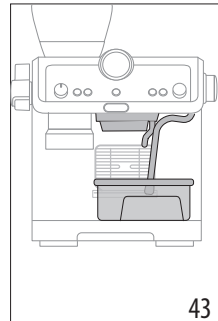
석회질 제거



석회질 제거제	드롱기 석회질 제거제
용기	용량 2리터
시간	~20분

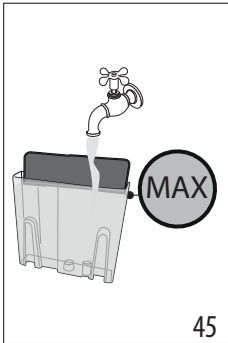
1. 표시등(B10)이 켜지면 석회질 제거가 필요하다는 뜻입니다. 석회질 제거 사이클은 언제든지 실행할 수 있습니다.
2. 드립 받침대(A11)를 빼내서 비운 다음 기기에 다시 끼워넣습니다.
3. (연수 필터와 소프트볼을 제거하십시오(있는 경우)). 석회 제거제를 물통 내부의 첫 번째 높이인 표시까지 채웁니다(100ml 액 용량 1개의 내용물에 해당하는 양)(그림 41).



4. 물을 표시까지 추가합니다(그림 42). 이제 물통을 기기에 다시 넣습니다.




5. 포터필터(C1)가 분리되어 있는지 확인하십시오. 커피 추출구 및 온수 추출구 아래에 용기를 하나 놓고 스팀 추출구(A7) 아래에 또 다른 용기를 놓습니다 (그림 43).
6.  버튼(B6)을  표시등(B10)이 깜박이기 시작할 때까지 누르고 있습니다.
7. “OK” 버튼을 누릅니다(B4). 그러면 해당 표시등이 깜박일 것입니다.
8. 석회 제거가 시작되고 추출구에서 석회 제거제 용액이 배출됩니다. 석회질 제거 프로그램이 물통이 비워질 때까지 자동으로 세척과 중지를 반복하여 기기 내부에 남아 있는 석회질을 제거합니다. 석회 제거가 중단되고 “OK” 표시등이 파란색으로 바뀝니다. 이는 행굼 과정을 수행해야 한다는 의미입니다.
9. 석회 제거제 용액을 수거한 용기를 비우고 추출구 아래에 다시 놓습니다.
10. 물통을 분리하여 남아 있는 석회 제거제 용액을 모두 비우고 흐르는 물로 세척한 다음 깨끗한 물을 MAX 선까지 채웁니다(그림 45). 물통을 다시 기기에 넣습니다.






11. “OK” 버튼을 누릅니다. 행굼 사이클이 시작됩니다.
12. 행굼 사이클이 완료되면 물이 더 이상 배출되지 않습니다. 이제 기기를 사용할 수 있습니다.
13. 세척수를 수거한 용기를 비웁니다.
14. 드립 받침대를 빼내서 비운 다음 다시 끼워넣습니다.
15. 물통을 분리하여 차가운 물을 채운 다음 기기에 다시 넣습니다.
16. “OK” 표시등이 흰색으로 바뀝니다. 이제 커피 머신을 사용할 수 있습니다.

다음에 유의하십시오.


- 석회 제거 사이클은 (관련 표시등이 아직 켜져 있어도) 언제든지 시작할 수 있습니다.
- 석회 제거 모드를 실수로 진입한 경우  버튼을 10초 동안 누르고 있으면 취소가 가능합니다. (단, 행굼 사이클은 중단할 수 없습니다.)
- 아무 버튼도 누르지 않고 30초가 지나면 석회질 제거 프로그램이 자동으로 종료됩니다.

15. 커피 추출구(A19) 세척








 표시등(주황색)(B11)이 켜지면 커피 추출구를 세척해야 한다는 의미입니다. 이를 위해서는 커피 머신용 클리닝 탭(별매품)이 필요합니다. 자세한 내용은 서비스 센터에 문의하십시오.










1. 싱글 필터(C2)를 포터필터(C1)에 끼웁니다(그림 27).
2. 세척 액세서리를 필터(C9)에 넣고(그림 27) 제 위치에 오도록 누릅니다.
3. 클리닝 탭을 액세서리 위에 놓습니다(그림 28).
4. 포터필터를 커피 추출구(A19)에 부착합니다.
5. 물통(A15)에 물을 채웁니다. 드립 트레이(A11)가 비어 있는지 확인합니다.
6.  버튼(B5)을  표시등(B11)이 깜박이기 시작할 때까지 누르고 있습니다.
7. “OK”를(B4)를 눌러서 세척을 시작합니다. 그러면 “OK” 표시등이 깜박여서 세척이 진행되고 있음을 알려줍니다.
8. 행굼이 멈추고 “OK” 표시등이 파란색으로 바뀌면 세척 사이클을 실행할 때가 된 것입니다.
9. 세척 액세서리를 제거하고 포터필터와 필터를 흐르는 물에 세척합니다.
10. 포터필터를 다시 장착하고 “OK” 버튼을 눌러 세척 사이클을 실행합니다. 포터필터 아래에 용기를 놓는 것이 좋습니다.
11. 세척을 완료했으면 이제 기기를 사용할 수 있습니다.
12. 드립 트레이를 분리하여 비웁니다.

다음에 유의하십시오.








- 세척 사이클은 (관련 표시등이 아직 켜져 있어도) 언제든지 시작할 수 있습니다.
- 세척 사이클을 실수로 시작했다면  버튼을 10초 동안 길게 누르고 있습니다. 단, 행굼은 멈출 수 없습니다.
- 아무 버튼도 누르지 않고 30초가 지나면 세척 사이클이 자동으로 종료됩니다.

16. 표시등 설명



표시등	표시등 설명	작동
모든 표시등이 잠시 깜박임	기기 전원이 켜지는 중입니다.	자체 진단
 지속 점등	기기 전원이 처음 켜졌고 수로가 채워져야 합니다.	“6. 기기 세팅” 장의 설명대로 진행합니다.
“OK” 지속 점등(흰색) <ul style="list-style-type: none"> • 1x - 2x 표시등: 샷의 수를 선택해야 함 •  표시등: 온도 선택을 나타냄 •  표시등: 기기가 온수를 추출할 준비가 되었음을 나타냄 • 뜨거운 음료 표시등: 선택한 음료를 나타냄 	기기가 뜨거운 음료를 추출할 준비가 되었습니다.	기기를 설정하고 음료 만들기를 진행합니다.
“OK” 지속 점등(파란색) <ul style="list-style-type: none"> • 1x - 2x 표시등: 샷의 수를 선택해야 함 •  표시등: 기기가 온수를 추출할 준비가 되었음을 나타냄 • 차가운 음료 표시등: 선택한 음료를 나타냄 	기기가 차가운 음료를 추출할 준비가 되었습니다.	기기를 설정하고 음료 만들기를 진행합니다.
 지속 점등	원두 컨테이너(A2)가 비어 있습니다.	원두를 채웁니다.
 깜박임	분쇄 기능이 선택되었지만 원두 컨테이너(A2)가 비어 있습니다.	원두를 채웁니다.
 지속 점등	물통(A15)에 물이 충분하지 않거나 물통이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않습니다.	물통에 물을 채우거나 물통을 빼냈다가 올바르게 다시 넣습니다.
→		

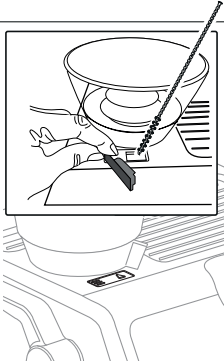
표시등	표시등 설명	작동
 깜박임	음료를 만들려고 했지만 물통(A15)이 비어 있습니다.	물통에 물을 채웁니다.
	커피가 너무 곱게 분쇄되어 너무 느리게 추출되거나 아예 추출되지 않습니다.	포터필터(C1)를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. 단, “7. 커피추출” 및 “7.2단계 - 탬핑”의 내용을 확인하십시오.
	필터가 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척합니다.
	물통(A15)이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않고 관련 밸브가 열리지 않았습니다.	물통을 살짝 눌러 밸브를 엽니다.
	수로에 석회질이 남아 있습니다.	“14. 석회질 제거” 장의 설명에 따라 석회질을 제거하십시오.
 지속 점등(빨간색)	일반 경고	고객 서비스 센터로 문의하십시오.
 지속 점등(주황색)	커피 추출구를 세척해야 합니다.	“15. 커피 추출구(A19) 세척” 참조
 깜박임(주황색) + “OK” 지속 점등(흰색)	기기가 커피 추출구를 세척할 준비가 되었습니다.	
 깜박임(주황색) + “OK” 깜박임(흰색)	커피 추출구 세척이 진행 중입니다.	
 깜박임(주황색) + “OK” 지속 점등(파란색)	커피 추출구를 헹궈야 합니다.	
 깜박임(주황색) + “OK” 깜박임(파란색)	커피 추출구 행굼이 진행 중입니다.	
 지속 점등	기기가 스팀을 추출할 준비가 되었습니다.	
 깜박임	기기가 켜져 있고 에너지 절약 모드가 활성화되어 있습니다. 스팀 다이얼(A5)이 추출 위치에 있습니다.	표시등이 깜빡여서 기기가 스팀 배출을 준비 중임을 표시합니다. 스팀 회로가 적절한 온도에 도달하면 추출이 시작됩니다.
	기기가 스팀을 추출할 준비가 되었습니다.	표시등이 계속 켜져 있으면 기기가 적정 온도에 도달한 것입니다.
	기기가 스팀을 배출하고 있습니다.	



표시등	표시등 설명	작동
 깜박임	커피 그라인더의 주입구가 막혀 있습니다.	“11.3 “스마트 탬핑 스테이션” 청소” 장의 설명에 따라 청소하십시오. 문제가 지속되는 경우 청소용 커버(A22)를 열고 주입구에서 브러시(C8)를 사용하여 청소하십시오.
		사용 중인 필터가 선택한 샷의 수와 맞는지 확인합니다.
		다이얼(B1)을 돌려서 원두량을 줄입니다.
 지속 점등 + x1 및 x2 깜박임	레버(A21)가 올바르게 놓여 있지 않습니다.	탬핑 후, 레버를 다시 초기 위치에 놓습니다.
 지속 점등(빨간색)	석회질 제거가 필요합니다.	“14. 석회 제거”의 설명대로 석회 제거를 실행합니다.
 깜박임(빨간색) + “OK” 지속 점등(흰색)	기기가 석회 제거를 진행할 준비가 되었습니다.	
 깜박임(빨간색) + “OK” 깜박임(흰색)	기기가 지금 석회를 제거하고 있습니다.	“14. 석회 제거”의 설명대로 작업을 진행합니다.
 깜박임(빨간색) + “OK” 지속 점등(파란색)	세척이 필요합니다.	
 깜박임(빨간색) + “OK” 깜박임(파란색)	석회질 제거 사이클 완료 후 행궁이 진행 중입니다.	

17. 문제 해결




문제	원인	해결 방법
드립 트레이(A11)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.	물통에 물이 없습니다. (A15)	물통에 물을 채우십시오.
	 (B6) 표시등이 켜졌습니다. 즉, 커피 수로 또는 스팀 수로가 비어 있습니다.	 표시등과 연결된 버튼을 눌러서 수로를 채우십시오.
	필터가 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척하십시오. Espresso Cool 전용 필터의 경우, “11.2 Espresso Cool 필터 청소” 장을 참조하십시오.
	물통(A15)이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않고 하단 밸브가 열리지 않았습니다.	물통을 살짝 눌러 하단 밸브를 엽니다.
	수로에 석회질이 남아 있습니다.	“14. 석회 제거” 장의 설명에 따라 석회질을 제거하십시오.
	커피가 너무 가늘게 분쇄됩니다.	포터필터(C1)를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. 단, “7. 커피 추출” 및 “7.2 2단계 - 탬핑” 장의 내용을 명심하십시오.
포터필터를 머신에 끼울 수 없습니다.	분쇄 커피를 탬핑하지 않았거나 양이 과다합니다.	다른 설정을 사용하여 분쇄 단계를 반복합니다. 원두량을 줄입니다. 필터(싱글 또는 더블)와 분쇄량이 올바르게 일치하는지 확인합니다(1x 버튼(B2) 또는 2x 버튼(B3) 선택).
에스프레소 커피가 포터필터(C1)의 추출구가 아닌 가장자리에서 흘러나옵니다.	포터필터가 제대로 장착되지 않았습니다.	포터필터를 올바르게 끼우고 세계 끝까지 돌리십시오.
	커피 추출구(A19)의 씬이 경화되었거나 오염되었습니다.	서비스 센터에 연락하여 커피 추출구 씬을 교체하십시오.
	필터가 막혔습니다.	필터를 흐르는 물로 세척하십시오. Espresso Cool 전용 필터의 경우, “11.2 Espresso Cool 필터 청소” 장을 참조하십시오.
에스프레소 크레마가 너무 연합니다 (추출구에서 너무 빠르게 추출됨).	기기 설정을 확인해 볼 필요가 있습니다.	포터필터를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. 단, “7. 커피 추출” 및 “7.2 2단계 - 탬핑”의 내용을 참조하십시오.
		→




문제	원인	해결 방법
에스프레소 크레마가 너무 진합니다 (추출구에서 너무 느리게 추출됨).	기기 설정을 확인해 볼 필요가 있습니다.	포터필터(C1)를 분리하고 커피 만들기 단계를 반복합니다. 단, “7. 커피 만들기” 및 “7.2 단계 - 탬핑” 장의 내용을 명심하십시오.
석회질 제거 사이클이 완료되었음에도 알람이 사라지지 않습니다.	세척 사이클에서 물통에 물을 MAX(최대 수위) 선까지 채우지 않았습니다.	세척 사이클을 반복하십시오(“14. 석회 제거” 참조).
그라인더가 원두를 분쇄하지 않습니다.	원두 그라인더에 이물질이 들어갔습니다.	분쇄도를 15로 돌리고 진공 청소기로 원두를 모두 제거하여 원두 컨테이너(A2)를 완전히 비워내십시오. 그래도 문제가 계속되면 고객 서비스 센터로 문의하십시오.
다른 종류의 원두로 변경		<ul style="list-style-type: none"> • 원두 컨테이너(A2)에 원두를 적절한 양만큼 채우는 것이 좋습니다. • 컨테이너를 비우려면 휴대용 진공 청소기를 사용해 내용물을 제거하거나, 컨테이너가 완전히 비워질 때까지 남아 있는 원두를 모두 분쇄하십시오. • 새 원두를 투입하십시오. • 퍼펙트 도스가 아닌 경우 처음 사용할 때처럼 적절한 분쇄량을 맞춰야 합니다.
분쇄를 했는데 커피 필터가 비어 있습니다.	커피 그라인더의 주입구가 막혀 있습니다.	<p>“11.3 스마트 탬핑 스테이션 청소”의 설명에 따라 청소하십시오. 문제가 지속되는 경우 해당 청소용커버(A22)를 열고 주입구에서 브러시를 사용하여 막힘을 제거하십시오. 그림 36을 참고하여 해당 부분도 청소 하십시오.</p> 
분쇄를 하고 나니까 필터에 커피가 너무 많습니다.		



문제	원인	해결 방법
분쇄 후 필터에 들어간 커피양이 “퍼펙트 도스”가 아닙니다.	“스마트 탬핑 스테이션”을 청소해야 합니다.	“11.3 “스마트 탬핑 스테이션” 청소” 장의 설명대로 청소를 한 후, 다시 분쇄해 보십시오.
	분쇄 분쇄량을 조절해야 합니다.	“퍼펙트 도스” 장의 설명에 따라 해당 다이얼(B1)을 이용해서 양을 조절하십시오. 다이얼이 이미 Max (↑) 위치에 있으면 “10. 설정 메뉴” - “추가 분쇄 조절” 장의 설명에 따라 진행하십시오.
	더블 필터를 사용 중입니다.	2x 표시등 켜져 있는지 확인하십시오.
	그라인더의 버는 시간이 지나면서 마모됩니다.	고객 서비스 센터로 문의하십시오.




18. 사용량




기기 통계 자료는 서비스가 필요할 경우에 유용하게 활용됩니다. 다음 단계를 따르십시오.

- 1x 버튼(B2)과  버튼(B6)을 동시에 3초 간 길게 눌러서 메뉴로 들어갑니다.
- 다이얼(B7)을 돌려서  “Espresso Cool”을 선택합니다.
-  (B5)를 누릅니다.
- 설정 메뉴에 들어왔으면 다음 표를 참고하여 선택 다이얼을 돌려서 원하는 데이터를 선택합니다.

다이얼의 위치	내용
Cold Brew 	석회질 제거 사이클 총 횟수
Espresso 	뜨거운 음료 총 횟수
Espresso Cool 	차가운 음료 총 횟수

- 1x, 2x, “OK”,  및  표시등은 작동 횟수를 나타냅니다.

제어판 표시등	음료 횟수	석회질 제거 횟수
	100회 이하	최대 1회
	100~1000회	2~10회
	1000~3000회	10~30회
...→		

제어판 표시등	음료 횟수	석회질 제거 횟수
	3000~6000회	30~60회
	6000~11000회	60~110회
	11000회 이상	110회 이상

- 30초 동안 아무런 작동도 하지 않으면 설정 메뉴가 자동으로 종료됩니다.

19. 기술 자료

전압:	제품 라벨 참고
물통 용량:	2L
치수(W x D x H):	369x380x445mm
무게:	13.2kg
원두 컨테이너 용량:	250g

드롭기는 기능과 품질을 저해하지 않으면서 언제나 제품의 기술 사양 및 스타일을 변경할 권리를 보유합니다.



제품 보증서

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

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



채팅 QR 코드

제품 보증기간은 구매 후 **1년**입니다.

■ 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 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 발생한 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

