



5713233701/01.17

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia

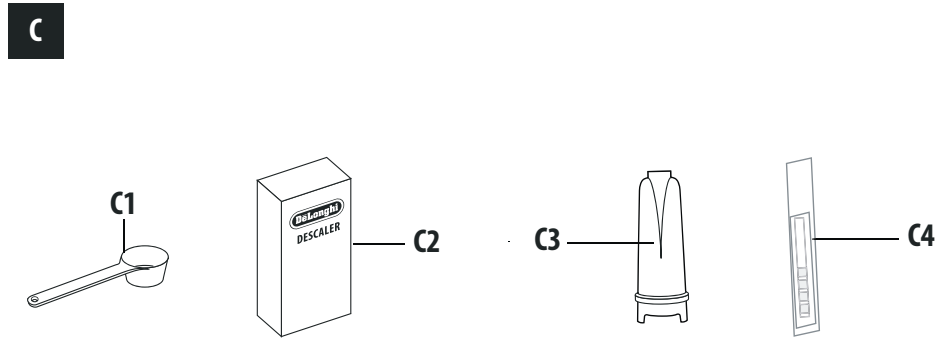
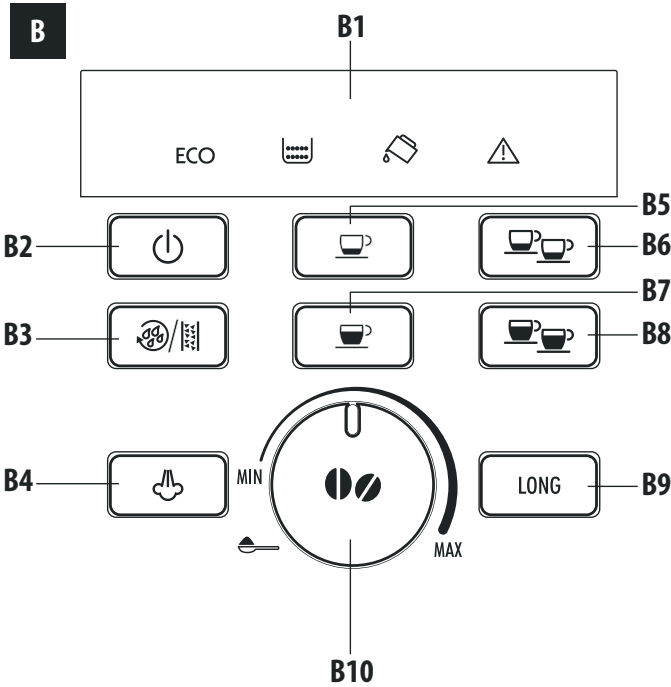
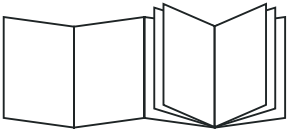
수입판매원: 드롱기켄우드코리아
서울시 서초구 강남대로 629 BNF 타워
제품 서비스 및 문의: 080-848-8800

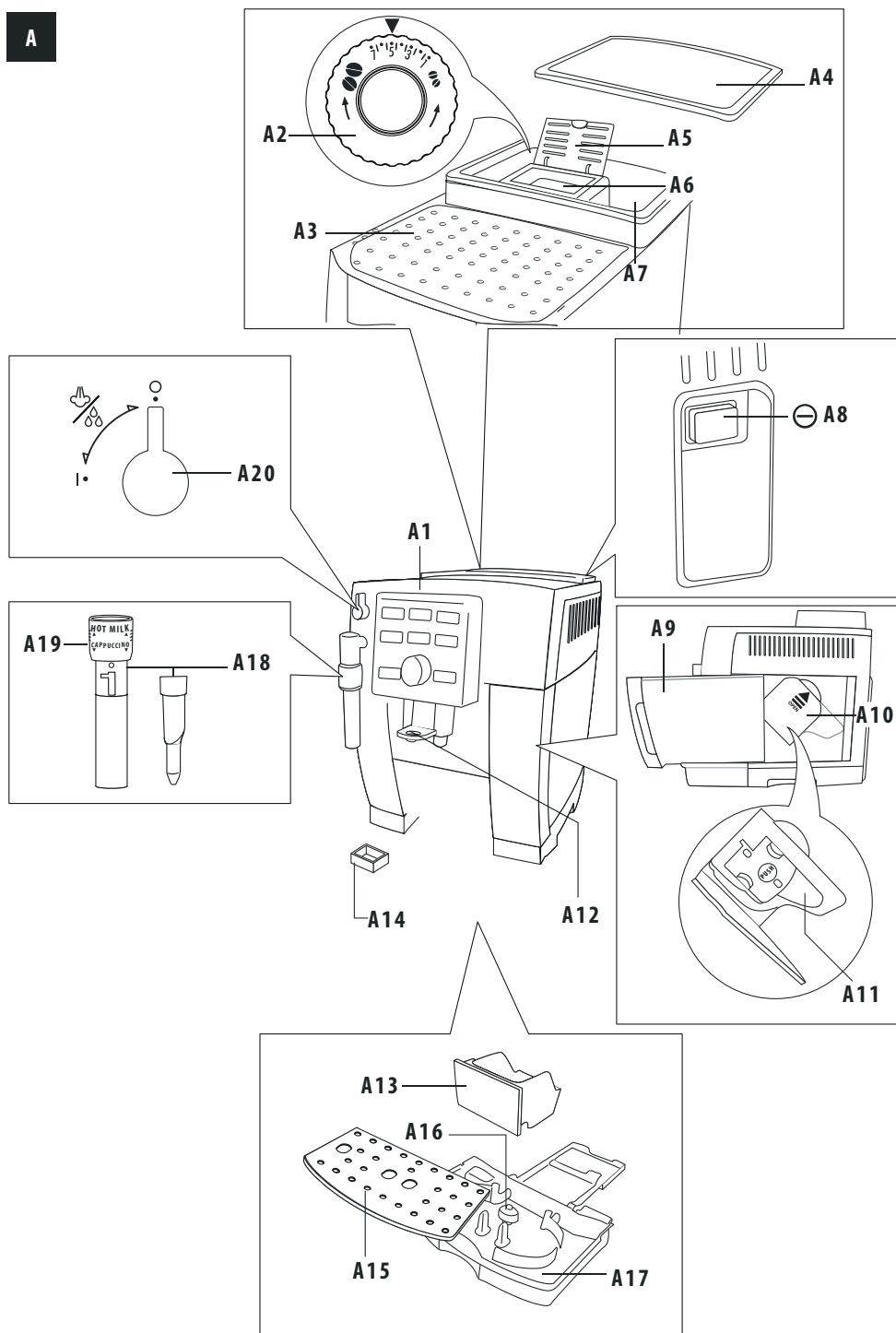
ECAM23.12X - ECAM25.12X

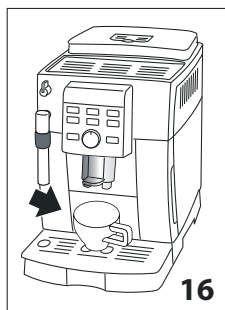
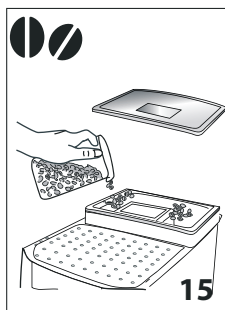
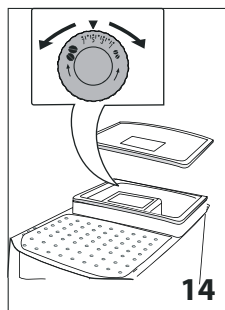
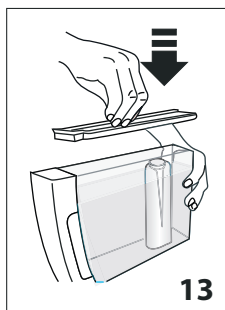
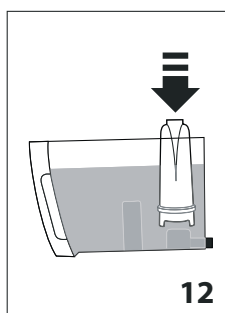
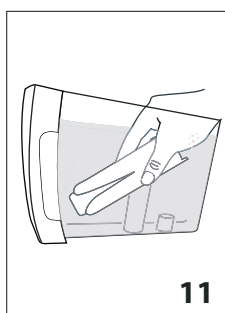
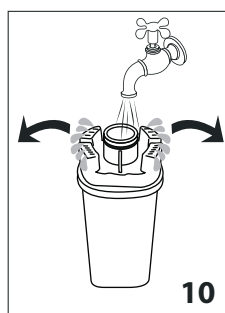
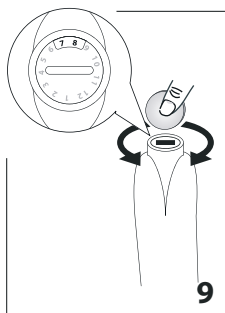
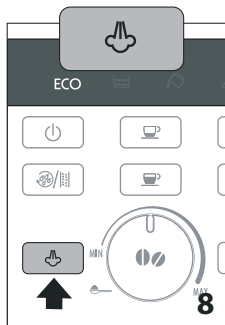
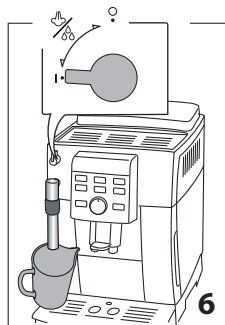
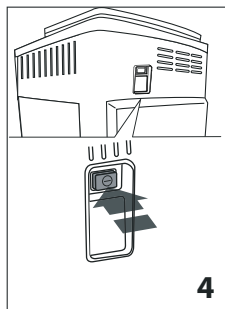
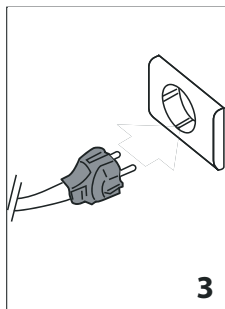
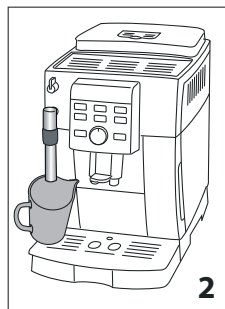
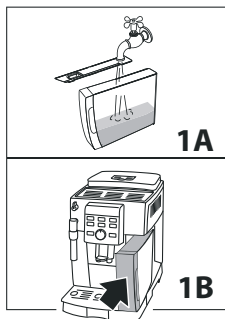
전자동 에스프레소 / 카푸치노 머신
사용설명서

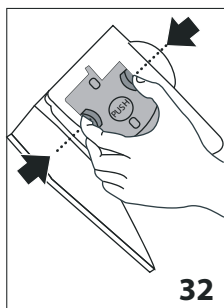
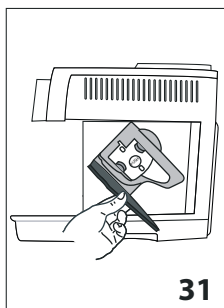
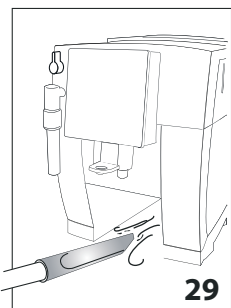
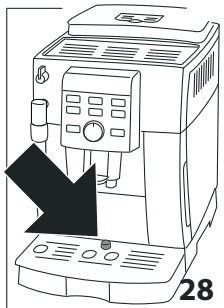
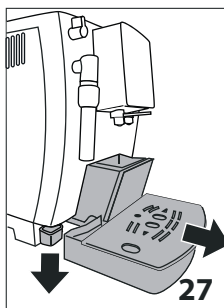
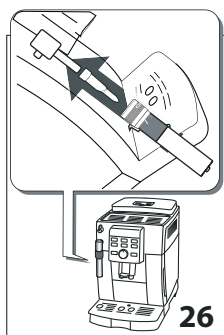
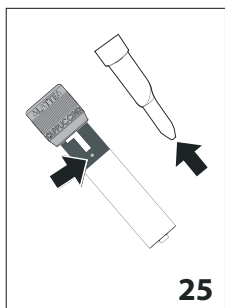
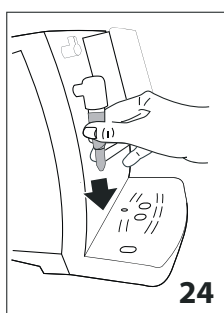
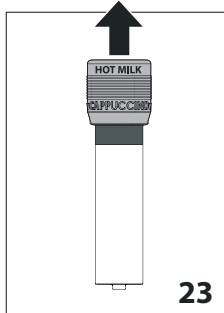
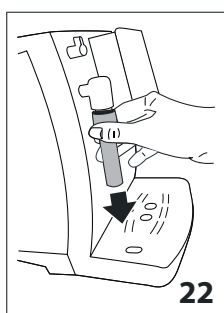
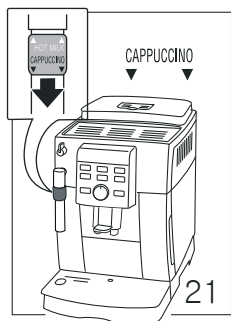
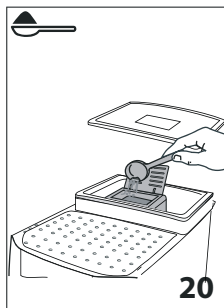
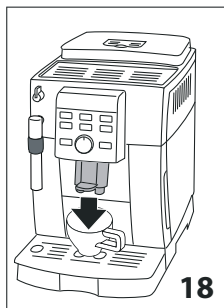
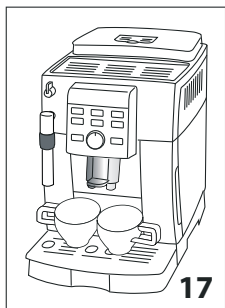


De'Longhi









목차		청소 13
소개 7		기계 청소.....13
지침에 사용되는 기호.....7		커피 찌꺼기 컨테이너 청소.....14
괄호 안의 글자.....7		드립 받침대 및 응축액 받침대 청소.....14
문제 해결 및 수리.....7		커피 머신 내부 청소14
안전 7		물통 청소.....14
기본 안전 경고.....7		커피 추출구 청소.....14
지정된 사용7		분쇄 커피 퍼널 청소14
사용법8		인퓨저 청소14
설명 8		석회질 제거 15
기기 설명.....8		물 경도 설정 16
제어판 설명8		물 경도 측정.....16
액세서리 설명.....8		물 경도 설정.....16
표시등 설명8		기술 데이터 16
사용 전 9		폐기 16
기기 점검.....9		경고 표시등 17
기기 설치.....9		문제 해결 18
기기 연결.....9		제품 보증서 20
기기 설정.....9		
기기 전원 켜기 9		
기기 전원 끄기 10		
자동 끄기 10		
에너지 절약 모드 10		
연화 장치 필터 10		
필터 설치.....10		
연화 장치 필터 분리 및 교체11		
커피 만들기 11		
커피 강도 선택11		
컵의 커피 양 선택.....11		
커피 양 프로그래밍11		
그라인더 조절.....11		
온도 설정.....12		
뜨거운 커피를 만들기 위한 팁.....12		
원두를 사용해 커피 만들기.....12		
분쇄 커피를 사용해 커피 만들기12		
롱 커피 만들기 12		
카푸치노 및 뜨거운 우유(거품 없음) 13		
뜨거운 우유 만들기(거품 없음).....13		
사용 후 카푸치노 메이커 청소.....13		
뜨거운 물 만들기 13		

소개

저희 자동 에스프레소 및 카푸치노 머신을 선택해 주셔서 감사합니다.

이 기기로 새로운 생활의 즐거움을 찾으시기 바랍니다. 잠시 시간을 내 사용법을 읽어 주십시오.

위험 요소와 기기 손상을 방지하는 데 도움이 될 것입니다.

지침에 사용되는 기호

중요 경고는 아래와 같은 기호로 표시됩니다. 이 경고를 반드시 지켜시기 바랍니다.



위험!

경고를 제대로 지키지 않을 경우 감전으로 인한 피해로 생명을 잃을 수도 있습니다.



중요!

경고를 제대로 지키지 않을 경우 부상을 당하거나 기기가 손상될 수 있습니다.



화상 위험!

경고를 제대로 지키지 않을 경우 화상을 입을 수 있습니다.



참고!

이 기호는 사용자를 위한 중요한 조언이나 정보를 나타냅니다.

팔호 안의 글자

팔호 안의 글자는 2~3페이지의 기기 설명에 나와 있는 범례를 의미합니다.

문제 해결 및 수리

문제가 발생할 경우 먼저 17페이지의 "표시 메시지"와 18페이지의 "문제 해결" 부분에 나와 있는 정보에 따라 해결을 시도해 보십시오.

그래도 문제가 해결되지 않거나 추가 정보가 필요하다면 첨부된 "고객 서비스" 시트에 나와 있는 번호로 전화를 걸어 고객 서비스 담당자에게 문의해야 합니다.

시트에 거주 국가가 나와 있지 않다면 보증서에 제공된 번호로 전화를 걸어 주십시오. 수리가 필요할 경우에는 드롱기 고객 서비스 센터로만 연락해 주십시오. 주소는 기계와 함께 제공된 보증서에 나와 있습니다.

안전

기본 안전 경고



위험!

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.

- 직접 플러그를 잡고 코드를 뽑으십시오. 전원 케이블을 당기면 손상될 수 있으므로 절대로 잡아당기지 마십시오.
- 기기의 전원을 완전히 차단하려면 주 콘센트에서 코드를 뽑으십시오.
- 기기에 문제가 발생하더라도 직접 수리하려 하지 마십시오. 전원을 끄고 주 콘센트에서 코드를 뽑은 뒤 고객 서비스 센터에 연락해 주십시오.

플러그나 전원 케이블이 손상된 경우 드롱기 고객 서비스 센터를 통해서 교체해야만 위험을 방지할 수 있습니다.

청소할 때 기기를 절대 물에 담그지 마십시오. 커피 머신은 전기 기기입니다.

- 기기 외부를 청소하기 전에는 전원을 끄고 주 콘센트에서 코드를 뽑은 뒤 열기가 내려갈 때까지 기다려 주십시오.



중요!

모든 포장(비닐 봉지, 폴리스티렌 폼)은 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.

8세 이상의 어린이, 신체 및 감각 기능에 장애가 있거나 지적 장애가 있는 사람, 경험과 지식이 부족한 사람도 관리 감독하에서나 안전한 기기 사용에 관한 지침을 숙지하고 관련 위험 요소를 이해하고 있는 경우에는 이 기기를 이용할 수 있습니다.

어린이가 기기로 장난을 치지 않도록 하십시오. 어린이가 보호자의 감독 없이 청소와 사용자 보수 관리를 수행해서는 안 됩니다.



화상 위험!

이 기기에서는 뜨거운 물이 만들어지고 작동 중에 증기가 배출될 수 있습니다.

물이나 뜨거운 증기가 튀어 피부에 닿지 않도록 주의해 주십시오. 기기가 작동하는 동안에는 컵 위머 선반이 뜨거워지므로 만지지 마십시오.

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



지정된 사용

이 기기는 커피를 만들고 음료를 데우기 위한 용도로 디자인 및 제작되었습니다.

본 기기는 가정용으로만 제공됩니다.

매장, 사무실 및 기타 근로 환경의 탕비실이나
농가에서 사용해서는 안 됩니다. 또한 호텔,
모텔, 여관 및 기타 주거 유형 숙박 업소에서
사용해서는 안 됩니다.

가정 외 장소에서 사용할 경우 부적절하고 위험한 것으로
간주됩니다.

제조사는 기기의 잘못된 사용에서 비롯된 피해에 대해 어떠한
책임도 지지 않습니다.

사용법

기기를 사용하기 전에 이 지침을 자세히 읽어 주십시오. 이
지침을 준수하지 않으면 화상을 입거나 기기가 손상될 수
있습니다.

제조사는 이 사용법을 준수하지 않아 발생한 피해에 대해 그
어떠한 책임도 지지 않습니다.

참고:

이 사용설명서를 잘 보관해 주십시오.

다른 사람에게 기기를 양도할 경우 이 사용설명서도 함께
제공해야 합니다.

설명

기기 설명








(3페이지 - A)

- A1 제어판
- A2 분쇄 입자 다이얼
- A3 컵 선택
- A4 원두 컨테이너 뚜껑
- A5 분쇄 커피 깔때기 lid
- A6 분쇄 커피 퍼널
- A7 원두 컨테이너
- A8 전원 스위치
- A9 물통
- A10 인퓨저 커버
- A11 인퓨저
- A12 커피 추출구(높이 조절 가능)
- A13 커피 찌꺼기 컨테이너
- A14 응축액 받침대
- A15 컵 받침대
- A16 드립 받침대 수위 표시기
- A17 드립 받침대
- A18 카푸치노 메이커(우유 거품 분사기)
- A19 카푸치노/뜨거운 우유 전환 키
- A20 스팀/온수 다이얼

제어판 설명

(2페이지 - B)

버튼에 상화에 따라 불이 들어오거나 깜빡이는 표시등이
포함되었으며, 그 의미는 괄호 안의 설명에 나와 있습니다.

- B1. 표시등 디스플레이("표시등 설명") 참조
- B2.  버튼: 기기를 켜거나 끄니다(표시등이 깜빡임 - 기기가
가열 중임, 표시등이 켜져 있음 - 기기를 사용할 수 있음).
- B3.  버튼: 기기를 세척하거나 석회질을
제거합니다(흰색 표시등이 켜져 있음 - 기기 세척 중,
빨간색과 흰색이 번갈아가며 깜빡이는 표시등 - 기기의
석회질을 제거해야 함).
- B4.  버튼: 카푸치노와 우유 기반 커피를 만들기 위해 스팀을
추출합니다(불이 들어옴 - "스팀" 기능을 선택함, 불이
깜빡임 - 스팀 다이얼을 돌려야 함, 표시등이 희미함 - 기기
가열 중).
- B5.  버튼: 쇼트 에스프레소 커피 1잔을 만듭니다(표시등이
켜져 있음 - 이 설정을 선택함).
- B6.  버튼: 쇼트 에스프레소 커피 2잔을
만듭니다(표시등이 켜져 있음 - 이 설정을 선택함).
- B7.  버튼: 롱 에스프레소 커피 1잔을 만듭니다(표시등이
켜져 있음 - 이 설정을 선택함).
- B8.  버튼: 롱 에스프레소 커피 2잔을
만듭니다(표시등이 켜져 있음 - 이 설정을 선택함).
- B9. **LONG(롱)** 버튼: 롱 커피 1잔을 만듭니다(표시등이 켜짐 -
이 설정을 선택함).
- B10. 선택 다이얼: 돌려서 커피 강도를 선택하거나 분쇄 커피를
사용합니다.

액세서리 설명

(2페이지 - C)

- C1 분쇄 커피 계량 스푼
- C2 디스케일러
- C3 연화 장치 필터(특정 모델에만 있음)
- C4 충경도 시험 지시약 용지

표시등 설명



제어판에 경고가 표시됩니다(17페이지의 "경고
표시등" 부분 참조).



표시등이 켜짐: 커피 찌꺼기 컨테이너를 넣어야
합니다.

표시등이 깜빡임: 커피 찌꺼기 컨테이너가 꽉 찼으며
비워야 합니다.



표시등이 켜짐: 물통을 넣어야 합니다.

표시등이 깜빡임: 물통에 물이 부족합니다.

ECO

"에너지 절약" 모드가 활성화되어 있음을 나타냅니다.

사용 전

기기 점검

포장을 제거한 후에 제품이 온전한지 손상된 부분은 없는지 확인해 주십시오. 그리고 모든 액세서리가 들어 있는지 확인해 주십시오. 손상이 눈에 띌 경우 기기를 사용하지 말고 드롭기 고객 서비스 센터에 연락해 주십시오.

기기 설치



중요!

기기를 설치할 때 다음 안전 경고를 준수해야 합니다.

- 안에 들어 있는 물이 얼면 기기가 손상될 수 있습니다. 따라서 온도가 영하로 떨어질 수 있는 공간에 기기를 설치하지 마십시오.
- 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 놓으면 안 됩니다.
- 전원 케이블을 정돈할 때 날카로운 모서리에 손상되거나 뜨거운 표면(예: 전기 열판)에 닿지 않도록 주의해 주십시오.

기기 연결



중요!

주 전원 공급 전압이 기기 하단에 있는 명판에 표시된 수치와 일치하는지 확인해 주십시오. 최소 전류 정격 10A만을 사용해 효율적으로 접지되고 올바른 설치된 콘센트에 연결하십시오. 전원 콘센트가 기기의 플러그와 일치하지 않을 경우 자격을 갖춘 전문가를 통해 적합한 유형의 콘센트로 교체하십시오.

기기 설정



참고:

- 기기의 공장 테스트에 커피가 사용되었기 때문에 그라인더에 커피 흔적이 남아 있는 것은 정상적인 현상입니다. 하지만 기계는 새 것이므로 안심하십시오.
- 16페이지의 "물 온도 설정" 부분의 지침에 따라 최대한 빨리 물 경도를 알맞게 설정해야 합니다.

다음 지침을 따라 주십시오.

1. 물통을 분리하고 MAX(넘침) 선까지 깨끗한 물로 채운 다음(그림 1A) 기기 안에 다시 넣습니다(그림 1B).
2. 카푸치노 메이커 아래에 최소 용량 100ml의 용기를 놓습니다(그림 2).
3. 기기를 주 전기 공급 장치에 연결합니다(그림 3). 기기 뒤쪽의 전원 스위치를 눌렀는지 확인해 주십시오(그림 4).
4. 제어판에서 표시등이 깜빡입니다(그림 5).
5. 스팀 다이얼을 "I" 위치로 돌립니다(그림 6). 카푸치노 메이커에서 물이 추출된 후에 기기의 전원이 자동으로 꺼집니다.
6. 스팀 다이얼을 "0" 위치로 돌립니다.

이제 커피 머신을 정상적으로 사용할 수 있습니다.



참고:

- 기기를 설정하고 커피 4~5잔 또는 카푸치노 4~5잔을 만들고 난 후부터 만족할 만한 맛을 냅니다.

기기 전원 켜기



참고:

- 기기의 전원을 켜기 전에 기기 뒤쪽의 전원 스위치를 눌렀는지 확인하십시오(그림 4).
- 기기의 전원을 켤 때마다 자동 예열 및 세척 사이클이 진행되는데, 중간에 중단할 수 없습니다. 이 사이클이 끝나면 기기를 사용할 수 있습니다.



화상 위험!

세척 중에는 커피 추출구에서 뜨거운 물이 약간 배출되어 그 밑에 있는 드립 받침대에 모입니다.

물이 튀어 피부에 닿지 않도록 주의해 주십시오.

- 기기를 켜려면 버튼(그림 7)을 누릅니다. 기기가 가열되고 자동 세척 사이클이 진행되는 동안에 표시등이 깜빡입니다. 기기는 온수를 순환해 보일러와 내부 수로를 가열합니다.

기기가 적정 온도에 도달하면 버튼의 모든 표시등에 불이 들어와 어떤 기능어도 선택할 수 있음을 알려 줍니다.

기기 전원 끄기

기기의 전원을 끌 때마다 자동 세척 사이클이 진행되는데, 중간에 중단할 수 없습니다.

화상 위험!


세척 중에 커피 추출구에서 뜨거운 물이 약간 나옵니다. 물이 튀어 피부에 닿지 않도록 주의해 주십시오.

기기의 전원을 끄려면  버튼을(그림 7)을 누릅니다.

기기가 세척 사이클을 진행한 후 꺼집니다(대기).

참고:

장기간 기기를 사용하지 않을 경우 주 콘센트에서 분리해 주십시오.

- 먼저  버튼을(그림 7)을 눌러 기기의 전원을 끕니다.
- 전원 스위치를 누릅니다(그림 4).



중요!









기기가 켜져 있는 동안에는 전원 스위치를 누르지 마십시오.

자동 끄기

기기를 15~30분 또는 1~3시간 이후에 전원이 꺼지도록 자동 끄기를 설정할 수 있습니다.

자동 끄기를 재설정하려면 다음 단계를 따라 주십시오.





1. 전원 스위치를 켜고 전원 버튼은 꺼진 상태에서  버튼을 제어판의 표시등에 불이 들어올 때까지 길게 누릅니다.
2. 기기가 자동으로 꺼지기 전까지 시간에 해당하는 표시등에 불이 들어올 때까지  버튼을 누릅니다.

15분	ECO
30분	ECO 
1시간	ECO 
2시간	ECO  
3시간	ECO   
3.  버튼을 눌러 선택을 확인합니다. 표시등이 꺼집니다.

에너지 절약 모드

에너지 절약 모드를 사용하거나 사용하지 않으려면 이 기능을 사용해 주십시오. 이 기능을 설정하면 EU 규정에 따라 에너지 소비량이 줄어듭니다.

ECO 표시등이 켜져 있으면 에너지 절약 모드가 활성 상태입니다.

1. 전원 스위치를 켜고 전원 버튼은 꺼진 상태에서  버튼을 ECO 표시등에 불이 들어올 때까지 길게 누릅니다(그림 8).
2. 이 기능을 비활성화하려면 ECO 표시등이 깜빡일 때까지  버튼을 누릅니다.
3. 이 기능을 다시 활성화하려면  버튼을 다시 한번 누릅니다. ECO 표시등에 불이 들어옵니다.
4.  버튼을 눌러 선택을 확인합니다. ECO 표시등이 꺼집니다.

참고:

에너지 절약 모드에서는 기기를 다시 가열해야 하기 때문에 몇 초 정도 시간이 지난 후에 첫 번째 커피를 만들기 시작합니다.

연화 장치 필터

특정 모델에는 연화 장치 필터가 장착되어 있습니다. 현재 사용하는 모델에 필터가 없다면 공인 드롭인 서비스 센터를 통해 구입하는 것이 좋습니다.

중요!

- 직사광선을 피해 선선한 곳에 보관해 주십시오.
 - 포장을 뜯은 후에 필터를 바로 사용해 주십시오.
 - 석회질 제거를 하기 전에 필터를 분리해 주십시오.
- 필터를 올바르게 사용하려면 아래 지침을 따라 주십시오.

필터 설치

1. 포장을 뜯고 필터를 꺼냅니다.
2. 다음 2개월 사용 기간이 표시될 때까지 날짜 표시기 디스크를 돌립니다(그림 9).

참고:

필터는 기기를 정상적으로 사용할 경우 2개월 정도 지속됩니다. 필터를 설치한 상태에서 커피 머신을 계속해서 사용하지 않으면 최대 3주 정도 지속됩니다.

3. 필터를 활성화하려면 다이어그램에 나와 있는 대로 1분 이상 구멍으로 수돗물을 흘려 측면의 틈으로 나오게 하십시오(그림 10).
4. 기기에서 물통을 빼고 물을 채웁니다(그림 1A).
5. 물통에 필터를 넣고 완전히 잠기게 둡니다. 그 사이 필터를 기울여 밖으로 기포가 나오게 합니다(그림 11).
6. 필터 하우징에 필터를 넣고 끝까지 누릅니다(그림 12).
7. 뚜껑으로 물통을 닫고(그림 13) 물통을 기계 안에 다시 넣습니다.

8. 카푸치노 메이커 아래에 최소 용량 100ml의 용기를 놓습니다.
9. 스팀 다이얼을 I 위치로 돌려 뜨거운 물을 추출합니다.
10. 기기에서 몇 초간 뜨거운 물이 나오게 두었다가 물의 흐름이 안정적으로 바뀌면 스팀 다이얼을 다시 0 위치로 돌립니다.

i 참고:

뜨거운 물을 한번 추출하는 것만으로 필터를 설치하기에 부족한 경우가 있는데, 이 경우 설치 중에 다음 표시등에 불이 들어옵니다.



이 문제가 발생하면 9번부터 설치 절차를 반복하십시오. 필터가 활성화되었으며 이제 커피 머신을 사용할 수 있습니다.

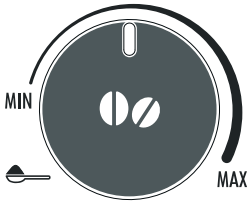
연화 장치 필터 분리 및 교체

2개월(날짜 표시기 디스크 참조)이 지나거나 기기를 3주 이상 사용하지 않았을 경우에 물통에서 필터를 분리하고 새 것으로 교체해야 합니다. 그런 다음 위의 설치 절차를 반복해야 합니다.

커피 만들기

커피 강도 선택

선택 다이얼(B10)을 돌려 원하는 커피 강도를 설정하십시오. 시계 방향으로 돌리면 기기가 분쇄하는 원두 양이 늘어나므로 커피 강도가 올라갑니다. 다이얼을 MIN으로 돌리면 매우 순한 커피가 만들어지고, MAX로 돌리면 매우 강한 맛의 커피가 만들어집니다.



i 참고:

- 기기를 처음 사용할 경우 올바른 다이얼 위치를 찾기 위해 시험과 오류를 거듭하며 여러 잔의 커피를 만들어 보아야 합니다.
- 다이얼을 MAX 쪽으로 너무 많이 돌리면 커피 추출 속도가 너무 느려지므로(방울로 추출됨) 주의해 주십시오. 두 잔을 동시에 만들 때 특히 이러한 현상이 두드러집니다.

컵의 커피 양 선택

기기는 기본적으로 다음과 같은 양의 커피를 자동으로 만들도록 설정되어 있습니다.

- ☕ 버튼을 누를 경우 쇼트 에스프레소 커피(≈ 40ml)
- ☕ 버튼을 누를 경우 롱 에스프레소 커피(≈ 120ml)
- ☕☕ 버튼을 누를 경우 쇼트 에스프레소 커피 2잔(≈ 40ml)
- ☕☕ 버튼을 누를 경우 롱 에스프레소 커피 2잔(≈ 40ml)

커피 양 프로그래밍

기기에서 컵에 자동으로 추출되는 커피 양을 변경하려면 아래 설명을 따라 주십시오.

- 수정할 양에 해당하는 버튼을 누르고 쇼트 에스프레소 커피나 롱 에스프레소 커피 표시등이 깜빡일 때까지 계속 누릅니다. 기기가 커피를 추출하기 시작합니다. 버튼에서 손을 떼어 주십시오.
- 커피가 컵에서 원하는 높이까지 차면 같은 버튼을 다시 한번 눌러 기기가 새 양을 기억하도록 만드십시오. 기계가 새 양으로 프로그래밍됩니다.

i 참고:

한 잔용량만 기억하도록 만들 수 있습니다. 그러면 두 잔용량이 자동으로 다시 프로그래밍됩니다.

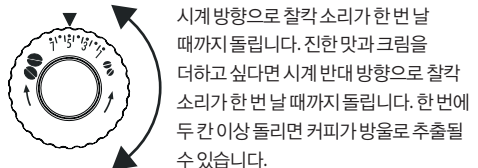
그라인더 조절

그라인더는 기본적으로 커피를 올바르게 만들도록 설정되어 있으므로 초기에 조정해야 할 필요가 없습니다.

그러나 커피를 몇 잔 만든 후에 커피가 너무 순하거나 크림이 충분하지 않거나 추출 속도가 너무 느리다고(방울로 추출됨) 판단될 경우 분쇄 입자(그림 14)를 조정해 수정할 수 있습니다.

i 참고:

분쇄 입자 다이얼은 그라인더가 작동 중일 때만 돌려야 합니다. 커피 추출 속도가 너무 느리거나 아예 추출이 되지 않을 경우



시계 방향으로 찰칵 소리가 한 번 날 때까지 돌립니다. 진한 맛과 크림을 더하고 싶다면 시계 반대 방향으로 찰칵 소리가 한 번 날 때까지 돌립니다. 한 번에 두 칸 이상 돌리면 커피가 방울로 추출될 수 있습니다.

이와 같이 조절하면 커피를 2잔 이상 추출한 후에 그 효과가 나타납니다. 그래도 원하는 결과를 얻지 못했다면 다이얼을 한 번 더 돌려 보십시오.

온도 설정

커피를 만드는 데 사용되는 물의 온도를 수정하려면 다음 단계를 따라 주십시오.

1. 전원 스위치를 켜고(그림 3) 전원 버튼은 꺼진 상태에서 버튼을 제어판의 표시등에 불이 들어올 때까지 길게 누릅니다.
2. 버튼을 눌러 원하는 온도를 선택합니다.



3. 버튼을 눌러 선택을 확인합니다. 표시등이 꺼집니다.

뜨거운 커피를 만들기 위한 팁

커피를 뜨겁게 만들려면 다음과 같이 해야 합니다.

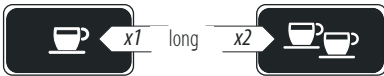
- 커피를 추출하기 전에 버튼을 눌러 세척 사이클을 진행하십시오. 추출구에서 뜨거운 물이 나와 기기의 내부 수로를 가열해 커피 온도를 높여 줍니다.
- 뜨거운 물로 컵을 행귀 따뜻하게 데워 주십시오(온수 기능 사용).
- 커피 온도를 더 높게 설정하십시오("온도 설정" 부분 참조).

원두를 사용해 커피 만들기



캐러멜 또는 설탕에 절인 원두는 그라인더에 들러붙어 고장을 일으킬 수 있으므로 사용하지 마십시오.

1. 컨테이너에 원두를 넣습니다(그림 15).
2. 커피 추출구 아래에 다음과 같이 컵을 놓습니다.
 - 커피 1잔을 만들려는 경우 컵 1개(그림 16)
 - 커피 2잔을 만들려는 경우 컵 2개(그림 17)
3. 추출구를 최대한 컵 가까이로 내립니다. 이 방법으로 크림이 더 풍부한 커피를 만들 수 있습니다(그림 18).
4. 원하는 커피 추출을 위한 버튼을 누릅니다.



5. 추출이 시작되고 제어판에서 선택한 버튼에 해당하는 표시등에 불이 들어옵니다.

커피가 완성되면 기기를 다시 사용할 수 있습니다.



참고:

- 커피 머신에서 커피를 만드는 동안 언제라도 불이 켜진 커피 버튼 중 하나를 눌러 추출을 중단할 수 있습니다.
- 추출이 끝날 때쯤에 컵의 커피 양을 늘리고 싶다면 3초 안에 커피 버튼 중 하나를 길게 누릅니다.



참고:

커피를 더 뜨겁게 만들려면 "뜨거운 커피를 만들기 위한 팁" 부분을 참조해 주십시오.



중요!

- 커피가 방울로 추출되거나 맛이 너무 순하고 크림이 충분하지 않거나 너무 차갑다면 18페이지의 "문제 해결"에 나와 있는 팁을 읽어 보십시오.
- 사용 중에 제어판에 표시등이 켜질 수 있습니다. 그 의미는 17페이지의 "경고 표시등"에 나와 있습니다.

분쇄 커피를 사용해 커피 만들기



중요!

- 기기에 손상을 입힐 수 있으므로 분쇄 커피 퍼널에 원두를 넣지 마십시오.
- 기기 전원이 꺼져 있거나 기기 내부로 퍼져 지저분해질 위험성이 있다면 분쇄 커피를 넣지 마십시오. 기기 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 계량 스푼으로 한 스푼 이상 넣으면 기기 내부가 지저분해지거나 퍼널이 막힐 수 있으므로 그 이상은 사용하지 마십시오.



참고:

분쇄 커피를 사용할 경우 커피를 한 번에 한 잔만 만들 수 있습니다.

1. 기기가 켜져 있는지 확인합니다.
2. 커피 선택 다이얼을 시계 반대 방향으로 위치치에 도달할 때까지 돌립니다(그림 19).
3. 퍼널이 막혀 있지 않은지 확인한 후 제공된 계량 스푼(1)으로 분쇄 커피 한 스푼을 넣습니다(그림 20).
4. 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
5. 필요한 1잔(또는) 버튼을 누릅니다.
6. 추출이 시작됩니다.

롱 커피 만들기

롱 커피는 원두나 분쇄 커피를 사용해 만들 수 있습니다.

위의 지침에 따라 기계를 준비하고 **LONG**(롱) 버튼을 누릅니다.

카푸치노 및 뜨거운 우유(거품 없음)



화상 위험!

이 음료를 만들 때 증기가 배출되므로 화상을 입지 않게 주의해 주십시오.

1. 카푸치노를 만들 때 큰 컵을 사용합니다.
2. 용기(화상을 방지하기 위해 손잡이가 달린 컵 사용)에 카푸치노 한 잔당 우유 약 100g을 넣습니다. 용기 크기를 선택할 때 우유의 부피가 2~3배 가량 늘어난다는 사실을 염두에 두어야 합니다.



참고:

- 풍부하고 진한 거품을 만들기 위해서는 냉장 온도(약 5°C)의 탈지유나 부분 탈지유를 사용해 주십시오.
- 거품의 양이 너무 적거나 크기가 커지지 않도록 하려면 "사용 후 카푸치노 메이커 청소" 부분에 설명되어 있는 대로 카푸치노 메이커를 깨끗하게 청소해 주십시오.
3. CAPPUCCINO(카푸치노) 위치에서 카푸치노/뜨거운 우유 전환 키가 아래쪽을 향해 있는지 확인합니다(그림 21).
 4. 버튼을 누릅니다. 기기가 가열 중임을 나타내기 위해 표시등이 희미해집니다.
 5. 우유 컨테이너에 카푸치노 메이커를 담급니다.
 6. 몇 초 후에 표시등이 깜빡이면 스팀 다이얼을 I 위치로 돌립니다(그림 6). 카푸치노 메이커에서 스팀이 배출되어 우유를 데우고 우유에 거품을 만들어 질감이 더욱 풍부해 보이게 만듭니다.
 7. 부드러운 거품을 만들려면 용기를 위를 향해 천천히 회전하십시오. 한번에 3분 이상 스팀을 배출해서는 안 됩니다.
 8. 원하는 거품이 만들어졌으면 스팀 다이얼을 다시 "0" 위치로 돌려 스팀 추출을 중지합니다.



화상 위험!

끓는 우유가 튀어 화상을 입지 않으려면 거품 우유가 들어 있는 용기를 빼기 전에 스팀 추출을 중지하십시오.

9. 앞서 만들어 둔 커피에 우유를 첨가합니다. 카푸치노가 완성되었습니다. 원할 경우 당도를 조정하고 거품 위에 코코아 가루를 살짝 뿌립니다.

아무 버튼이나 눌러 스팀 기능을 종료합니다.



뜨거운 우유 만들기(거품 없음)

거품 없이 뜨거운 우유를 만들려면 위의 부분에 설명되어 있는 대로 진행하십시오. 카푸치노 메이커의 카푸치노/뜨거운 우유 전환 키가 "HOT MILK(뜨거운 우유)" 위치에서 위를 향해 있는지 확인해 주십시오.

사용 후 카푸치노 메이커 청소

우유 잔여물이 축적되거나 막힘 현상이 발생하지 않도록 하려면 사용 후에 매번 카푸치노 메이커를 청소해 주십시오.



화상 위험!

카푸치노 메이커를 청소할 때 소량의 뜨거운 물이 나옵니다. 물이 튀어 피부에 닿지 않도록 주의해 주십시오.

1. 스팀 다이얼을 I 위치로 회전해 몇 초 동안 물이 흐르게 됩니다. 그런 다음 스팀 다이얼을 0 위치로 돌려 뜨거운 물의 흐름을 멈춥니다.
2. 카푸치노 메이커가 식을 때까지 몇 분 정도 기다립니다. 카푸치노 메이커를 오른쪽에서 왼쪽으로 돌린 후 아래로 당겨 분리합니다(그림 22).
3. 카푸치노/뜨거운 우유 전환 키를 위로 이동합니다(그림 23).
4. 노즐을 아래쪽으로 밀니다(그림 24).
5. 그림 25에서 화살표로 표시된 구멍 두 개가 막혀 있지 않은지 확인합니다. 필요한 경우 핀으로 뚫어 줍니다.
6. 노즐을 다시 끼우고 전환 키를 아래쪽으로 이동한 다음 카푸치노 메이커를 위로 밀어 넣고 부착될 때까지 왼쪽에서 오른쪽으로 돌려 노즐에 다시 겁니다(그림 26).

뜨거운 물 만들기



화상 위험!

뜨거운 물이 추출되는 동안에는 기계 주변을 떠나지 마십시오. 물이 나오는 동안에는 온수 추출기가 뜨거워지므로 손을 댈 때에는 반드시 손잡이만 잡아야 합니다.

1. 카푸치노 메이커 아래에 용기를 놓습니다(튀지 않도록 최대한 가까이).
2. 스팀 다이얼을 I 위치로 돌립니다. 뜨거운 물이 추출되기 시작합니다.
3. 스팀 다이얼을 0 위치로 돌려 중지합니다.



참고:

"에너지 절약" 모드가 활성화되어 있으면 온수가 나오기 전에 몇 초 정도 기다려야 할 수 있습니다.

청소

기계 청소

다음 부품은 정기적으로 청소해야 합니다.

- 커피 찌꺼기 컨테이너(A13)
- 드립 받침대(A17) 및 응축액 받침대(A14)
- 물통(A9)
- 커피 추출구(A12)
- 분쇄 커피 퍼널(A6)
- 인퓨저 커버를 열면 접근 가능한 기계 내부(A10)
- 인퓨저(A11)



중요!

- 기계를 청소할 때 응제, 연마 세제 또는 알코올을 사용하지 마십시오. 드롭 전자동 커피 머신을 청소하기 위해 화학 제품을 사용할 필요가 없습니다.
- 드롭기에서 권장하는 디스케일러는 천연 소재와 생분해성 물질로 만들었습니다.
- 어떤 부품도 식기 세척기에 넣어서는 안 됩니다.
- 침전물이나 커피 잔여물을 없애기 위해 금속 물체를 사용하면 금속 또는 플라스틱 표면이 긁힐 수 있으므로 주의해 주십시오.

커피 찌꺼기 컨테이너 청소



표시등이 깜빡이면 커피 찌꺼기 컨테이너를 비우고 청소해야 합니다. 찌꺼기 컨테이너를 청소하지 않으면 표시등이 계속해서 깜빡이고 기기를 사용해 커피를 만들 수 없습니다. 전원이 켜 있는 상태에서 청소하는 방법:

- 드립 받침대(그림 27)를 분리하고 속을 비운 뒤 깨끗이 닦으십시오.
- 커피 찌꺼기 컨테이너를 비우고 바닥의 잔여물까지 꼼꼼하게 제거하십시오.
- 빨간색 응축액 받침대를 확인하고 필요한 경우 비웁니다.



중요!

드립 받침대를 분리할 때에는 커피 찌꺼기 컨테이너에 찌꺼기가 얼마 없더라도 반드시 비워야 합니다. 이렇게 하지 않으면 다음에 커피를 만들 때 찌꺼기 컨테이너에 예상보다 많은 찌꺼기가 쌓여 막힘의 원인이 될 수 있습니다.

드립 받침대 및 응축액 받침대 청소



중요!

드립 받침대를 주기적으로 비우지 않으면 물이 넘쳐서 기계 내부나 주변에 스며들 수 있습니다. 이로 인해 기계와 기계가 놓여 있는 곳이나 주변 영역이 손상될 수 있습니다. 드립 받침대에는 들어 있는 물의 높이를 알려 주는 수위 표시기(그림 28)가 장착되어 있습니다. 표시기가 컵 받침대 위로 튀어나오기 전에 드립 받침대를 비우고 청소해야 합니다. 드립 받침대를 분리하는 방법

1. 드립 받침대와 찌꺼기 컨테이너를 분리합니다(그림 27).
2. 드립 받침대와 찌꺼기 컨테이너를 비우고 청소합니다.
3. 응축액 받침대를 확인하고 필요한 경우 비웁니다.
4. 드립 받침대와 찌꺼기 컨테이너를 제자리에 다시 끼웁니다.

커피 머신 내부 청소



감전 위험!

내부 부품을 청소하기 전에 기계 전원을 끄고("전원 끄기" 참조) 주 전원 공급 장치에서 플러그를 뽑아야 합니다. 기계를 절대 물에 넣지 마십시오.

1. 기기 내부(드립 받침대를 분리해 접근)가 지지부하지 않은지 주기적(한 달에 한 번 정도)으로 확인합니다. 필요한 경우 스폰지로 커피 잔여물을 제거합니다.
2. 진공 청소기로 잔여물을 제거합니다(그림 29).

물통 청소

물통(A10)을 주기적으로(한 달에 한 번 정도) 청소합니다. 젖은 천과 소량의 순한 세제를 사용합니다.

커피 추출구 청소

1. 커피 추출구는 스폰지나 천으로 청소합니다(그림 30A).
2. 커피 추출구의 구멍이 막히지 않았는지 확인합니다. 필요한 경우 이쑤시개로 커피 잔여물을 제거합니다(그림 30B).

분쇄 커피 퍼널 청소

주기적으로(한 달에 한 번 정도) 분쇄 커피 퍼널이 막히지 않았는지 확인합니다. 필요한 경우 커피 잔여물을 제거합니다.

인퓨저 청소

인퓨저(A12)는 적어도 한 달에 한 번 청소해야 합니다.



중요!

기계가 켜져 있을 때는 인퓨저를 빼서는 안 됩니다.

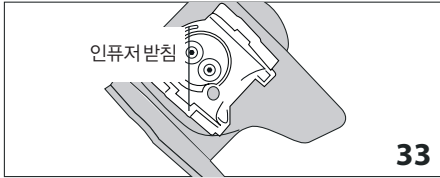
1. 기계의 전원을 제대로 껐는지 확인해 주십시오(10페이지의 "전원 끄기" 부분 참조).
2. 물통을 분리합니다.
3. 기계 오른쪽에 있는 인퓨저 커버를 엽니다(그림 31).
4. 2개의 빨간색 해제 버튼을 안쪽으로 누르는 동시에 인퓨저를 바깥으로 잡아 뺍니다(그림 32).



중요!

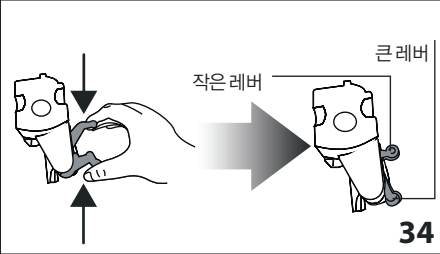
세제는 인퓨저를 손상시킬 수 있으므로 사용하면 안 됩니다.

5. 인퓨저를 물에 5분 정도 담갔다 수돗물에 행굽니다.
6. 인퓨저가 있는 지지대에서 커피 잔여물을 청소합니다.
7. 청소한 후에 내부 받침(그림 33)에 인퓨저를 밀어 넣은 다음 제자리에 꼭 맞게 끼워질 때까지 PUSH 기호를 누릅니다.

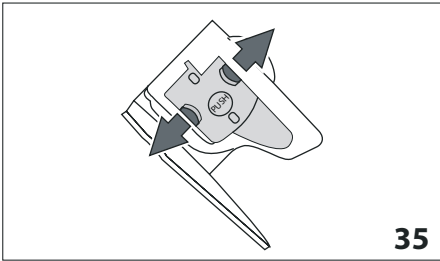


참고:

인퓨저를 삽입하기 어렵다면 삽입 전에 그림에 나와 있는 레버 두 개를 짊 눌러 작게 만드십시오.



- 삽입한 후에 빨간색 버튼 두 개가 밖으로 다시 튀어나오는지 확인합니다(그림 35).



- 인퓨저 커버를 닫습니다.
- 물통을 다시 끼웁니다.

석회질 제거

제어판에서 ☕/☕ 표시등이 깜빡이면 기기에서 석회질을 제거하십시오.

중요!

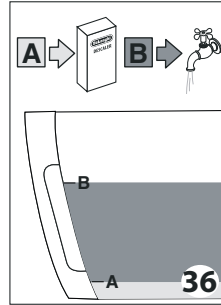
디스케일러에는 산이 함유되어 있어 피부와 눈에 자극을 줄 수 있습니다.

디스케일러 포장에 적혀 있는 제조업체의 안전 경고와 피부와 눈에 접촉했을 때 따라야 하는 절차와 관련된 경고를 살펴보아야 합니다.

참고:

드롱기 디스케일러만 사용해 주십시오.
어떠한 경우에도 황산 또는 아세트산 성분의 디스케일러를 사용해서는 안 됩니다. 사용할 경우 보증을 받지 못합니다.
설명한 대로 기기 석회질 제거를 수행하지 않을 경우에도 보증을 받지 못합니다.

- 기기를 켜고 사용 준비가 될 때까지 기다립니다.
- 물통(A12)을 비우고 연화 장치 필터(있는 경우)를 분리합니다.



- 물통 뒤쪽에 A라고 표시되어 있는 높이까지 디스케일러를 붓고(100ml 한 통의 분량과 동일함) B까지 물(1리터)을 첨가합니다. 카푸치노 메이커 아래에 최소 용량 1.5리터의 빈 용기를 놓습니다(그림 36).
- 커피 표시등에 불이 들어올 때까지 기다립니다.

중요! 화상 위험

카푸치노 메이커에서 산성 물이 나옵니다. 물이 튀어 피부에 닿지 않도록 주의해 주십시오.

- ☕/☕ 버튼을 누르고 5초 이상 계속 눌러 용액을 첨가하고 석회질 제거 절차를 시작했음을 확인합니다. 석회질 제거 프로그램이 시작되었음을 나타내기 위해 버튼 표시등이 계속 켜져 있습니다. ☕ 표시등이 깜빡이며 스팀 다이얼을 1 위치로 돌리라고 알려 줍니다.
- 스팀 다이얼을 시계 반대 방향으로 1 위치까지 돌립니다. 디스케일러가 카푸치노 메이커 밖으로 흘러나와 밑에 있는 용기에 고입니다. 석회질 제거 프로그램이 세척 및 멈춤을 여러 차례 반복하여 석회질을 모두 제거합니다. 세척 사이에 몇 분 정도 작동이 중지되는 현상은 정상입니다.
30분 후에 물통이 비워지고 ☕ 및 ☕ 표시등이 깜빡입니다. 스팀 다이얼을 시계 방향으로 0 위치에 도달할 때까지 돌려 주십시오.
이제 기기를 깨끗한 물에 헹글 수 있습니다.
- 디스케일러 용액을 담는 데 사용한 용기를 비우고 빈 상태로 카푸치노 메이커 아래에 다시 놓습니다.
- 물통을 분리해 비우고 흐르는 물에 헹군 뒤 깨끗한 물을 붓고 다시 넣습니다. ☕ 표시등이 깜빡입니다.
- 스팀 다이얼을 시계 반대 방향으로 1 위치로 돌립니다(그림 6). 추출구에서 뜨거운 물이 나옵니다.
- 물통이 완전히 비면 ☕ 표시등이 깜빡입니다.
- 스팀 다이얼을 0 위치로 돌립니다. ☕/☕ 표시등이 꺼집니다.
물통을 다시 채우면 기계를 사용할 수 있습니다.

물 경도 설정

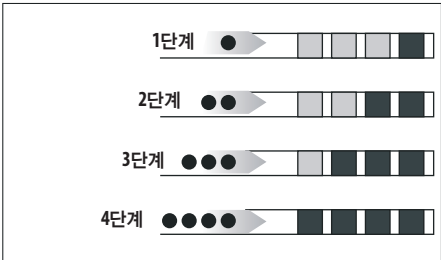
설정된 물 경도에 따라 정해진 작동 기간이 지나면 석회질 제거가 필요합니다.

기기는 기본적으로 경도 값 4에 맞게 설정되어 있습니다.

기계에서 석회질을 제거하는 횟수를 줄이기 위해 다양한 지역의 수돗물 경도에 따라 프로그래밍할 수도 있습니다.

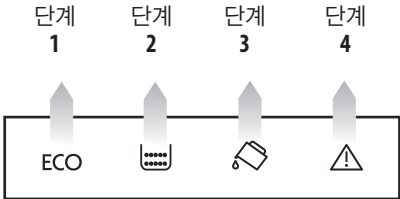
물 경도 측정

- 1. 이 설명서에 첨부된 총 경도 시험 지시약 용지를 팩에서 분리합니다.
- 2. 용지를 약 1초 동안 물에 완전히 잠기게 담급니다.
- 3. 물에서 용지를 빼고 살짝 흔듭니다. 1분 정도 지난 후에 물의 경도에 따라서 1, 2, 3 또는 4개의 빨간색 정사각형이 보이기 시작합니다. 정사각형은 각각 1단계에 해당합니다.



물 경도 설정

- 1. 기기가 꺼져 있는지 확인합니다. 단, 주 전원 공급 장치에 연결되어 있고 전원 스위치가 위치에 있어야 합니다.
- 2. 버튼을 누르고 6초 이상 누르고 있습니다. ECO 표시등에 함께 불이 들어옵니다.
- 3. 버튼을 눌러 실제 물 경도(지시약 용지로 측정된 수치)를 설정합니다.



- 4. 버튼을 눌러 선택을 확인합니다. 기기가 새 물 경도 설정으로 프로그래밍됩니다.

기술 데이터

전압	최대 220-240V~ 50/60Hz 10A
흡수 전력	1450W
압력	1.5MPa(15bar)
최대 물통 용량	1.8L
크기: 길이x높이x깊이	238x340x430mm
케이블 길이	1.15m
무게	9.1kg
최대 원두 컨테이너 용량	250g


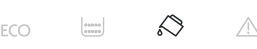

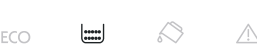

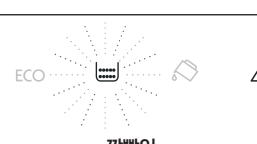


CE 기기는 다음 EC 지침을 준수합니다.




- 대기에 관한 EC 규정 1275/2008
- 저전압 지침 2006/95/EC 및 후속 개정안
- EMC 지침 2004/108/EC 및 후속 개정안
- 음식과 접촉하는 모든 재질 및 액세서리는 EC 규정 1935/2004를 준수합니다.

폐기

유럽 지침 2002/96/EC에 따라 기기를 생활 폐기물과 함께 버려서는 안 되며, 허가를 받은 폐기물 분리 및 재활용 센터로 가져가야 합니다.

경고 표시등


표시등	가능한 원인	해결 방법
 <p>감빡임</p>	물통에 물이 부족합니다.	물통에 물을 넣거나 꼭 맞아 소리가 날 때까지 물통을 깊숙이 눌러 제자리에 끼워 넣으십시오.
	물통이 제자리에 올바르게 놓여 있지 않습니다.	물통을 올바르게 넣고 끝까지 밀어 넣으십시오.
 <p>감빡임</p>	찌꺼기 컨테이너(A14)가 꽉 찼습니다.	찌꺼기 컨테이너와 드립 받침대를 비우고 청소한 후 다시 끼우십시오. 중요: 드립 받침대를 분리할 때에는 커피 찌꺼기 컨테이너에 찌꺼기가 얼마 없더라도 반드시 비워야 합니다. 이렇게 하지 않으면 다음에 커피를 만들 때 찌꺼기 컨테이너에 예상보다 많은 찌꺼기가 쌓여 막힘의 원인이 될 수 있습니다.
	청소 후에 찌꺼기 컨테이너를 제자리에 다시 넣지 않았습니다.	드립 받침대를 분리하고 찌꺼기 트레이너를 넣으십시오.
 <p>감빡임</p>	커피 입자가 너무 고우면 너무 느리게 추출되거나 아예 추출되지 않습니다.	커피 그라인더가 작동하는 동안 분쇄 조절 다이얼을 "7"을 향해 시계방향으로 한칸 돌리면서 커피 추출을 반복합니다(그림 14). 2잔 이상의 커피를 만든 후에도 추출 속도가 너무 느리다면 보정 절차를 반복해 추출이 제대로 이루어질 때까지 분쇄 다이얼을 한 칸 더 돌리십시오(11페이지의 "그라인더 조절" 부분 참조). 문제가 계속되면 스팀 다이얼을 1 위치로 돌리고 카푸치노 메이커에서 물이 흐르게 두십시오.
 <p>감빡임</p>	퍼널에 분쇄 커피를 넣지 않은 상태에서 "분쇄 커피" 기능을 선택했습니다.	퍼널에 분쇄 커피를 넣거나 분쇄 기능의 선택을 취소하십시오.
 <p>빨간색과 흰색이 번갈아 가며 감빡임</p>	기계에서 석회질을 제거해야 합니다.	"석회질 제거" 부분에서 설명한 석회질 제거 절차는 최대한 빨리 수행해야 합니다.
 <p>감빡임</p>	커피를 너무 많이 사용했습니다.	더 순한 강도를 선택하거나 분쇄 커피의 양을 줄인 뒤 커피를 다시 만들어 보십시오.

표시등	가능한 원인	해결 방법
 깜빡임	원두가 떨어졌습니다.	원두 컨테이너를 채우십시오.
	분쇄 커피 퍼널이 막혀 있습니다.	"분쇄 커피 퍼널 청소" 부분에 설명되어 있는 대로 계량 스푼 손잡이를 이용해 퍼널을 깨끗이 비워 주십시오.
 깜빡임	청소 후에 인퓨저를 제자리에 제대로 놓지 않았습니다.	"인퓨저 청소" 부분에 설명되어 있는 대로 인퓨저를 넣으십시오.
	기기의 내부가 매우 지저분합니다.	"청소 및 유지 보수" 부분에 설명되어 있는 대로 기기 내부를 깨끗이 청소해 주십시오. 청소한 후에도 메시지가 계속 표시되면 서비스 센터에 문의해 주십시오.

문제 해결


발생할 수 있는 오작동 문제가 아래에 나열되어 있습니다.

설명한 대로 했어도 문제를 해결할 수 없다면 서비스 센터에 문의해 주십시오.

문제	가능한 원인	해결 방법
커피가 뜨겁지 않습니다.	컵을 예열하지 않았습니다.	뜨거운 물로 컵을 행귀 데워 주십시오. 온수 또는 세척 기능을 선택할 수 있습니다.
	마지막 커피를 만든 후에 2~3분이 경과되었기 때문에 인퓨저가 식었습니다.	커피를 만들기 전에  세척 버튼을 눌러 인퓨저를 가열하십시오.
커피 맛이 약하거나 크림이 충분하지 않습니다.	커피를 너무 굵게 분쇄했습니다.	그라인더가 작동하는 동안 분쇄 입자 다이얼을 시계 반대 방향으로 한 칸 돌리십시오(그림 14). 추출된 커피에 만족할 때까지 한번에 한 칸씩 계속 돌리십시오. 커피 2잔을 만든 후에만 효과가 드러납니다(11페이지의 "그라인더 조절" 부분 참조).
	커피 블렌딩에 따라 달라질 수도 있습니다.	다른 커피 블렌딩을 사용해 보십시오.
커피가 너무 느리게 추출되거나 방울로 추출됩니다.	커피를 너무 곱게 분쇄했습니다. 거품의 크기가 커더라도 우유 컨테이너를 딱딱한 표면을 향해 가볍게 두드리고 우유를 빙빙 돌려 큰 거품을 없애는 것이 좋습니다.	그라인더가 작동하는 동안 분쇄 다이얼을 시계 방향으로 한 칸 돌리십시오(그림 14). 추출된 커피에 만족할 때까지 한번에 한 칸씩 계속 돌리십시오. 커피 2잔을 만든 후에만 효과가 드러납니다(11페이지의 "그라인더 조절" 부분 참조).
추출구 중 하나 또는 둘 다에서 커피가 나오지 않습니다.	추출구가 막혀 있습니다.	이쑤시개로 추출구를 청소해 주십시오.

문제	가능한 원인	해결 방법
거품 우유의 거품이 너무 큼니다.	우유가 충분히 차갑지 않거나 탈지유가 아닙니다.	냉장 온도(약 5°C)의 탈지유나 부분 탈지유를 사용하는 것이 가장 좋습니다. 원하는 대로 결과가 나오지 않는다면 다른 브랜드의 우유를 사용해 보십시오.
우유에 거품이 생기지 않습니다.	카푸치노 메이커가 지저분합니다.	"사용 후 카푸치노 메이커 청소"(13페이지) 부분에 설명되어 있는 대로 청소해 주십시오.
스팀 추출이 중지됩니다.	안전 장치가 3분 후에 스팀 배출을 중지합니다.	기다렸다가 스팀 기능을 다시 사용해 주십시오.
기기에 전원이 들어오지 않습니다.	주 콘센트에 연결되지 않았습니다.	주 콘센트에 연결하십시오.
	전원 스위치(A8)가 켜져 있지 않습니다.	전원 스위치를 누릅니다(그림 4).

CONTENTS

TECHNICAL DATA	20
DISPOSAL	20
INTRODUCTION	21
Symbols used in this instruction	21
Letters in brackets	21
Troubleshooting and repairs	21
SAFETY	21
Basic safety warnings	21
INTENDED USE	21
INSTRUCTION FOR USE	21
DESCRIPTION	22
Description of the appliance	22
Description of the control panel	22
Description of the accessories	22
Description of indicators	22
BEFORE USE	22
Checking the appliance	22
Installing the appliance	22
Connecting the appliance	23
Setting up the appliance	23
TURNING THE APPLIANCE ON	23
TURNING THE APPLIANCE OFF	23
AUTO-OFF	24
ENERGY SAVING	24
WATER SOFTENER FILTER	24
Installing the filter	24
Removal and replacement of the water softener filter	24
MAKING COFFEE	24
Selecting the coffee strength	24
Selecting the quantity of coffee in the cup	25
Adjusting the grinder	25
Programming the quantity of coffee	25
Setting the temperature	25
Tips for a hotter coffee	25
Making coffee using coffee beans	25
Making coffee using pre-ground coffee	25
MAKING LONG COFFEE	26
MAKING CAPUCCINO AND HOT MILK (NOT FROTHED)	26
Making hot milk (not frothed)	27
Cleaning the cappuccino maker after use.	27
MAKING HOT WATER	27
CLEANING	27
Cleaning the machine	27
Cleaning the coffee grounds container	27
Cleaning the drip tray and condensate tray	27
Cleaning the inside of the coffee machine	28
Cleaning the water tank	28
Cleaning the coffee spouts	28
Cleaning the pre-ground coffee funnel	28
Cleaning the infuser	28
DESCALING	28
SETTING WATER HARDNESS	29
Measuring water hardness	29
Set water hardness	29
WARNING INDICATORS	30
TROUBLESHOOTING	31
TECHNICAL DATA	
Voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Absorbed power:	1450W
Pressure:	15 bar
Max. capacity water tank:	1.8 litres
Size: LxHxD:	238x340x430 mm
Cable length:	1.15 m
Weight:	9.1 Kg
Max. capacity beans container	250 g
CE	The appliance complies with the following EU directives:
•	EC Regulation 1275/2008 for standby;
•	Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments;
•	EMC Directive 2004/108/EC and subsequent amendments
•	All materials and accessories coming into contact with food conform to EC regulation 1935/2004.
DISPOSAL	
	In compliance with European directive 2002/96/EC, the appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

INTRODUCTION

Thank you for choosing the automatic bean to cup espresso and cappuccino machine.

We hope you enjoy using your new appliance.

Please take a few minutes to read this instruction for use.

This will avoid all risks and damage to the appliance.

Symbols used in this instruction

Important warnings are identified by these symbols. It is absolutely vital that these warnings are respected.



Danger!

Failure to observe the warning may result in life threatening injury from electrical shock.



Important!

Failure to observe the warning may result in injury or damage to the appliance.



Danger of scalding!

Failure to observe the warning may result in scalding or burns.



Please note:

This symbol indicates important advice or information for the user.

Letters in brackets

The letters in brackets refer to the caption in the Description of the Appliance (pages 2-3).

Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them by reading the information given in the sections on "Warning Indicators" on page 17 and "Troubleshooting" on page 18.

If this does not resolve the problem or should you require further information, you should consult Customer Services by calling the number given on the annexed "Customer Service" sheet.

If your country is not among those listed on the sheet, call the number given in the guarantee.

If repairs are required, contact De'Longhi Customer Services only.

The addresses are given in the guarantee certificate provided with the machine.

SAFETY

Basic safety warnings



Danger!

This is an electrical appliance and may cause electrical shocks. You should therefore follow these safety warnings:

- Never touch the appliance with damp hands or feet.

- Never touch the plug with damp hands.
- Make sure the socket used is freely accessible at all times, enabling the appliance to be unplugged when necessary.
- Unplug by grasping the plug only.
Never pull the power cable as you could damage it.
- To disconnect the appliance completely, switch off the main power switch at the back of the appliance (fig. 4).
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair.
Turn it off, unplug from the mains socket and contact Customer Services.
- If the plug or power cable is damaged, it must be replaced by De'Longhi Technical Assistance only to avoid all risk.



Important!

Keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam) away from children.



Important!

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Danger of scalding!

This appliance produces hot water and steam may form while it is in operation.

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

INTENDED USE

This appliance is designed and made to prepare coffee and heat drinks.

All other use is considered improper.

This appliance is not suitable for commercial use.

The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.

This is a household appliance only.

It is not intended to be used in:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments.

INSTRUCTION FOR USE

Read this instruction carefully before using the appliance.

- Failure to observe this instruction may result in injury or damage to the appliance.

The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to observe this instruction for use.



Please note:

Keep this instruction.

If the appliance is passed to other persons, they must also be provided with this instruction.

DESCRIPTION

Description of the appliance




(page 3 - A)





- A1 Control panel
- A2 Grind coarseness dial
- A3 Cup shelf
- A4 Beans container lid
- A5 Pre-ground coffee funnel lid
- A6 Pre-ground coffee funnel
- A7 Beans container
- A8 Main power switch
- A9 Socket for power cable connector
- A10 Water tank
- A11 Infuser door
- A12 Infuser
- A13 Coffee spout (adjustable height)
- A14 Coffee grounds container
- A15 Condensate tray
- A16 Cup rest
- A17 Drip tray water level indicator
- A18 Drip tray
- A19 Cappuccino maker (milk frothing arm)
- A20 Cappuccino/hot milk toggle
- A21 Steam/hot water dial

Description of the control panel

(page 2 - B)

The buttons have incorporated indicators which either light up or flash as appropriate: the meanings are indicated in brackets in the description.

- B1. Indicator display (see “Description of indicators”)
- B2.  button: to turn the appliance on and off (*indicator flashing - the appliance is heating up; indicator on - the appliance is ready for use.*)
- B3.  button: to rinse or descale the appliance (*white indicator on - the appliance is rinsing; red and white alternate flashing indicators - appliance needs descaling*)
- B4.  button: to deliver steam to make cappuccino and milk based coffees (*light on - the “steam” function has been selected; light flashing - you must turn the steam dial; indicator fading - the appliance is heating up*)

- B5.  button: to make 1 cup of short espresso coffee (*indicator on - this setting has been selected*)
- B6.  button: to make 2 cups of short espresso coffee (*indicator on - this setting has been selected*)
- B7.  button: to make 1 cup of long espresso coffee (*indicator on - this setting has been selected*)
- B8.  button: to make 2 cups of long espresso coffee (*indicator on - this setting has been selected*)
- B9. **LONG** button: to make 1 cup of LONG coffee (*indicator on - this setting has been selected*)
- B6. Selection dial: turn to select coffee strength or to use pre-ground coffee.

Description of the accessories

(page 2 - C)

- C1 Pre-ground coffee measure
- C2 Descaler
- C3 Water softener filter (certain models only)
- C4 Total Hardness Test indicator paper
- C5 Power cable

Description of indicators



A warning is displayed on the control panel (see the section “Warning indicators” on page 17).



Indicator on: that the coffee grounds container must be inserted;
Indicator flashing: the coffee grounds container is full and must be emptied.



Indicator on: the water tank must be inserted;
Indicator flashing: insufficient water in the tank.

ECO

indicates that “Energy Saving” mode is active.

BEFORE USE

Checking the appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present. Do not use the appliance if it is visibly damaged. Contact De'Longhi Customer Services.

Installing the appliance



Important!

When you install the appliance, you should observe the following safety warnings:

- The appliance could be damaged if the water inside it freezes.
Do not install the appliance in a room where the temperature could drop below freezing point.
- The appliance gives off heat.
After positioning the appliance on the worktop, leave a space of at least 3 cm between the surfaces of the appliance and the side and rear walls and at least 15 cm above the coffee machine.
- Water penetrating the appliance could cause damage.
Do not place the appliance near taps or sinks.
- Arrange the power cable in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electrical hot plates).

Connecting the appliance



Important!

Check that the mains power supply voltage corresponds to that indicated on the rating plate on the bottom of the appliance. Connect the appliance to an efficiently earthed and correctly installed socket with a minimum current rating of 10A only. If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional.


Setting up the appliance



Please note:

- Coffee has been used to factory test the appliance and it is therefore completely normal for there to be traces of coffee in the grinder.
The machine is, however, guaranteed to be new.
- You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in the section "Setting water hardness" on page 15).

Follow these instructions:

1. Remove the water tank, fill to the MAX line with fresh water (fig. 1A) then insert back into the appliance (fig. 1B).
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the cappuccino maker (fig. 2).
3. Insert the power cable connector into the socket at the back of the appliance and connect the appliance to the mains electricity supply (fig. 3). Make sure the main power switch at the back of the appliance is pressed down (fig. 4).
4. The  indicator should flash on the control panel (fig. 5).
5. Turn the steam dial to the "I" position (fig. 6). Water is delivered by the cappuccino maker, then the appliance switches itself off.

6. Turn the steam dial to the "0" position.
The coffee machine is now ready for normal use.



Please note:

- When setting up the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee or 4-5 cappuccinos before the appliance starts to give satisfactory results.

TURNING THE APPLIANCE ON



Please note:


- Before turning the appliance on, make sure the main power switch at the back of the appliance is pressed down (fig. 4).
- Each time the appliance is turned on, it performs an automatic preheat and rinse cycle which cannot be interrupted. The appliance is ready for use only once this cycle is complete.



Danger of scalding!

During rinsing, a little hot water comes out of the coffee spouts and is collected in the drip tray underneath.

Avoid contact with splashes of water.

- To turn the appliance on, press the  button (fig. 7): the indicator flashes while the appliance is heating up and performing the automatic rinse cycle. By circulating hot water, the appliance heats both the boiler and the internal circuits.

The appliance has reached the correct temperature once all the indicators on the buttons are on - indicating that any function can now be selected.

TURNING THE APPLIANCE OFF

Each time the appliance is turned off, it performs an automatic rinse cycle which cannot be interrupted.



Danger of scalding!

During rinsing, a little hot water comes out of the coffee spouts.

Avoid contact with splashes of water.


To turn the appliance off, press the  button (fig. 7).

The appliance performs a rinse cycle then turns off (stand-by).



Please note:

If you will not be using the appliance for some time, unplug it from the mains socket:

- first turn the appliance off by pressing the  button (fig. 7);
- press the main power switch (fig. 4).
















Important!

Never press the main power switch while the appliance is switched on.

AUTO-OFF

Auto-off can be set so that the appliance turns off after 15 or 30 minutes, or after 1, 2 or 3 hours.

To re-set Auto-off, proceed as follows:





1. With the appliance turned off but with the main power switch pressed down, press the  button and hold it down until the indicators on the control panel come on.
2. Press the  button until the indicators corresponding to the amount of time before the appliance turns off automatically come on:
15 minutes **ECO**
30 minutes **ECO** 
1 hour **ECO**  
2 hour **ECO**   
3 hour **ECO**    
3. Press the  button to confirm the selection. The indicators go off.

ENERGY SAVING

Use this function to enable or disable Energy Saving.

When enabled, the function reduces energy consumption in compliance with EU regulations.

Energy saving mode is active when the **ECO** indicator is on.

1. With the appliance turned off but with the main power switch pressed down, press the  button and hold it down until the **ECO** indicator comes on (fig. 8).
2. To deactivate this function off, press the  button until the **ECO** indicator flashes.
3. To re-activate this function, press the  button again: the **ECO** indicator should come on.
4. Press the  button to confirm the selection. The **ECO** indicator goes off.



Please note:

When in energy saving mode, a few seconds may elapse before the first coffee is delivered as the appliance must heat up again.

WATER SOFTENER FILTER

Certain models are fitted with a water softener filter. If this is not the case with your model, you are recommended to purchase one from authorised De'Longhi Service Centres.



Important:

- Keep in a cool dry place out of direct sunlight.
- After opening the packaging, use the filter at once.
- Remove the filter before descaling the machine.

To use the filter correctly, follow the instructions below.

Installing the filter

1. Remove the filter from the packaging.
2. Turn the date indicator disk until the next two months of use are displayed (fig 9).



Please note:

The filter lasts about two months if the appliance is used normally. If the coffee machine is left unused with the filter installed, it will last a maximum of three weeks.

3. To activate the filter run tap water into the hole as indicated in the diagram letting the water run out of the side openings for at least one minute (fig. 10).
4. Take out the tank from the appliance and fill with water (fig. 1A).
5. Place the filter in the water tank and submerge it completely, tilting it to enable the air bubbles to escape (fig. 11).
6. Insert the filter into the filter housing and press as far as it will go (fig.12).
7. Close the tank with the lid (fig. 13), and then replace the tank in the machine.
8. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the cappuccino maker.
9. Turn the steam dial to the I position to deliver hot water.
10. Let the machine dispense hot water for a few seconds until the flow of water is steady, then turn the steam dial back to the 0 position.



Please note:

Occasionally one delivery of hot water is not enough to install the filter and the following indicators will come on during installation:



If this happens repeat the installation procedure from point 9. The filter is now active and you can use the coffee machine.

Removal and replacement of the water softener filter

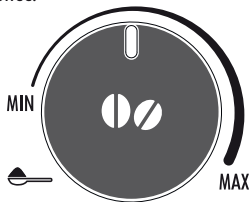
After two months (see date indicator disk), or if the appliance has not been used for 3 weeks, the filter must be removed from the tank and replaced with a new one. Then the installation procedure above must be repeated.

MAKING COFFEE

Selecting the coffee strength

Turn the selection dial (B10) to set the required coffee strength. Turning it clockwise increases the quantity of coffee beans the appliance will grind and therefore increases the coffee strength.

Turn the dial to MIN for an extra mild coffee and to MAX for an extra strong coffee.







i Please note:

- The first time you use the appliance, you will need to make a number of coffees to identify the correct dial position through trial and error.
- Do not turn the dial too far towards MAX, otherwise the coffee may be delivered too slowly (in drops), particularly when making two cups of coffee at the same time.

Selecting the quantity of coffee in the cup

The appliance is set by default to automatically make the following quantities of coffee:

- short espresso coffee, when the  button is pressed (≈40ml);
- long espresso coffee when the  button is pressed (≈120ml);
- two short espresso coffees when the  button is pressed;
- two long espresso coffees when the  button is pressed.

Programming the quantity of coffee

To change the quantity of coffee the appliance delivers automatically into the cup, proceed as described below:

- press the button corresponding to the quantity to be modified and hold it down until the indicator for short espresso coffee or long espresso coffee flashes. The appliance starts delivering coffee. Release the button;
- when the coffee in the cup reaches the desired level, press the same button again to memorise the new amount.

The machine is now reprogrammed with the new quantities.

i Please note:

It is possible to memorise just the single cup quantity. The two cup quantity reprogrammes automatically.

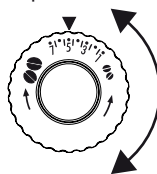
Adjusting the grinder

The grinder is set by default to prepare coffee correctly and should not require regulating initially. However, if after making the first few coffees you find that the coffee is either too weak and with not enough crema or delivery

is too slow (in drops), this can be corrected by adjusting the grind coarseness (fig. 14).

i Please note:

The grind coarseness dial must only be turned while the grinder is in operation.



If the coffee is delivered too slowly or not at all, turn one click clockwise. For fuller bodied coffee with more crema, turn one click anticlockwise (do not turn more than one click at a time otherwise the coffee could be



delivered in drops).

These adjustments will only be evident after at least 2 cups of coffee have been delivered.


If this adjustment does not obtain the desired result, turn the dial another click.

Setting the temperature

To modify the temperature of the water used to make the coffee, proceed as follows:


1. With the appliance turned off but with the main power switch pressed down (fig. 3), press the  button and hold it down until the indicators on the control panel come on;
2. Press the  button to select the required temperature:



3. Press the  button to confirm the selection. The indicators will go off.

Tips for a hotter coffee

For hotter coffee, you should:

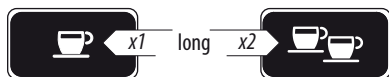
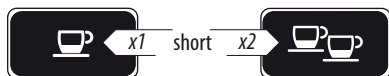
- before delivering the coffee, perform a rinse cycle by pressing the  button. Hot water is delivered from the spout, heating the internal circuits of the appliance and thus raising the coffee temperature;
- warm the cups by rinsing them with hot water (using the hot water function).
- set a hotter coffee temperature (see section on "Setting the temperature").

Making coffee using coffee beans

! Important!

Do not use caramelised or candied coffee beans as they could stick to the grinder and damage it.

1. Fill the container with coffee beans (fig. 15).
2. Place under the coffee spouts:
 - 1 cup, if you want to make 1 coffee (fig. 16);
 - 2 cups, if you want 2 coffees (fig. 17).
3. Lower the spout as close as possible to the cup(s). A coffee with more crema is obtained in this way (fig. 18).
4. Press the button for delivery of the required coffee.



5. Delivery begins and the indicator corresponding to the selected button comes on on the control panel.

Once the coffee has been made, the appliance is ready to be used again.

i Please note:

- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing one of the illuminated coffee buttons.
- At the end of delivery, to increase the quantity of coffee in the cup, just press and hold (within 3 seconds) one of the coffee buttons.

i Please note:

For hotter coffee, see the section “**Tips for a hotter coffee**”.

! Important!

- If the coffee is delivered in drops, too weak and with not enough crema or too cold, read the tips in the “Troubleshooting” section on page 18.
- Indicators may be displayed on the control panel during use. Their meaning is given in the section “Warning indicators” on page 17.

Making coffee using pre-ground coffee

! Important!

- Never place coffee beans in the pre-ground coffee funnel as this could damage the appliance.
- Never add pre-ground coffee when the machine is turned off or it could spread through the inside of the appliance and dirty it. This could damage the appliance.
- Never use more than 1 level measure or it could dirty the inside of the appliance or block the funnel.



i Please note:

If you use pre-ground coffee, you can only make one cup of coffee at a time.

1. Make sure the appliance is turned on.
2. Turn the coffee selection dial anticlockwise as far as it will go to the ☞ position (fig. 19).
3. Make sure the funnel is not blocked, and then add one level measure of pre-ground coffee (fig. 20) using the measure provided (C1).
4. Place a cup under the coffee spouts.
5. Press the required 1 cup (☞ or ☞) button.
6. Delivery begins.

MAKING LONG COFFEE

LONG coffee can be made using either coffee beans or pre-ground coffee.

Follow the directions above to prepare the machine and press the **LONG** button.

MAKING CAPUCCINO AND HOT MILK (NOT FROTHED)

! Danger of scalding!

Be careful of scalding as steam escapes during preparation of these drinks.

1. When preparing cappuccino, make the coffee in a large cup;
2. Fill a container (preferably one with a handle to avoid scalding) with about 100 grams of milk for each cappuccino. In choosing the size of the container, bear in mind that the milk will double or triple in volume;

i Please note:

For a richer denser froth, use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C).

To avoid milk with poor froth or large bubbles, always clean the cappuccino maker as described in the section “Cleaning the cappuccino maker after use”.

3. Make sure the cappuccino/hot milk toggle is positioned downwards in the CAPPUCCINO position (fig. 21);
4. Press the ☞ button: the fading indicator indicates that the appliance is heating up.
5. Immerse the cappuccino maker in the milk container.
6. After a few seconds, when the ☞ indicator flashes, turn the steam dial to the I position (fig. 6). Steam is delivered from the cappuccino maker, heating the milk, giving the milk a creamy frothy appearance and making it more voluminous;
7. For a creamier froth, rotate the container with slow movements in an upward direction. (You should not

discharge steam for more than 3 minutes at a time);

- When you have obtained the required froth, stop steam delivery by turning the steam dial back to the 0 position.



Danger of scalding!

Stop steam delivery before removing the container with the frothed milk to avoid burns caused by splashes of boiling milk.

- Add the milk froth to the coffee prepared previously.

The cappuccino is ready. Sweeten to taste and, if desired, sprinkle a little cocoa powder on the froth.

Press any button to exit the steam function.

Making hot milk (not frothed)

To make hot milk without froth, proceed as described in the above section, making sure the cappuccino/hot milk toggle of the cappuccino maker is positioned upwards in the "HOT MILK" position.

Cleaning the cappuccino maker after use.

Clean the cappuccino maker each time you use it to avoid the build-up of milk residues or blockages.



Danger of scalding!

When cleaning the cappuccino maker, a little hot water is delivered.

Avoid contact with splashes of water.

- Let a little water run for a few seconds by rotating the steam dial to the I position.
Then turn the steam dial to the 0 position to stop the flow of hot water.
- Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. Turn the cappuccino maker from right to left and then pull downwards to remove it (fig. 22).
- Move the cappuccino/hot milk toggle upwards (fig. 23).
- Slide the nozzle downwards (fig. 24).
- Make sure the two holes shown by the arrows in fig. 25 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
- Replace the nozzle, move the toggle downwards and put the cappuccino maker back on the nozzle (fig. 26), inserting it upwards and turning it left to right until it is attached.

MAKING HOT WATER



Danger of scalding!

Never leave the machine unsupervised while hot water is being delivered.

The hot water spout becomes hot while water is being delivered and must be held by the handle only.

- Place a container under the cappuccino maker (as close as possible to avoid splashes).

- Turn the steam dial to the I position. Hot water starts to be delivered
- Stop by turning the steam dial to the 0 position.



Please note:

If "Energy Saving" mode is active, you may have to wait a few seconds before the hot water is delivered.

CLEANING

Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:


- coffee grounds container (A14),
- drip tray (A18) and condensate tray (A15),
- water tank (A10),
- coffee spouts (A13),
- pre-ground coffee funnel (A6),
- inside of the machine, accessible after opening the infuser door (A11),
- infuser (A12).



Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the machine. You do not need to use chemical products to clean De'Longhi bean to cup coffee machines. The descaler recommended by De'Longhi is made from natural and completely biodegradable substances.
- None of the components can be washed in a dishwasher.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

Cleaning the coffee grounds container

When the  indicator flashes, the coffee grounds container must be emptied and cleaned. Unless you clean the grounds container, the indicator will continue to flash and the appliance cannot be used to make coffee.

To clean (with the machine turned on):

- Remove the drip tray (fig. 27), empty and clean.
- Empty the grounds container and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom.
- Check the red condensate tray and empty if necessary.



Important!

When removing the drip tray, the grounds container must be emptied, even if it contains few grounds.

If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.

Cleaning the drip tray and condensate tray



Important!

If the drip tray is not emptied regularly, the water could

overflow and seep inside or around the machine.

This could damage the machine, the surface it rests on or the surrounding area.

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains (fig. 28).

Before the indicator protrudes from the cup rest, the drip tray must be emptied and cleaned.

To remove the drip tray:

1. Remove the drip tray and the grounds container (fig. 27);
2. Empty the drip tray and grounds container and wash them;
3. Check the condensate tray and empty if necessary.
4. Replace the drip tray and grounds container.

Cleaning the inside of the coffee machine



Danger of electric shock!

Before cleaning internal parts, the machine must be turned off (see "Turning off") and unplugged from the mains power supply. Never immerse the machine in water.

1. Check regularly (about once a month) that the inside of the appliance (accessible after removing the drip tray) is not dirty. If necessary, remove coffee deposits with a sponge.
2. Remove the residues with a vacuum cleaner (fig. 29).

Cleaning the water tank

Clean the water tank (A10) regularly (about once a month) with a damp cloth and a little mild washing up liquid.

Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts with a sponge or cloth (fig. 30A).
2. Check the holes in the coffee spout are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 30B).

Cleaning the pre-ground coffee funnel

Check regularly (about once a month) that the pre-ground coffee funnel is not blocked. If necessary, remove coffee deposits.

Cleaning the infuser

The infuser (A12) must be cleaned at least once a month.



Important!

The infuser may not be extracted when the machine is on.

1. Make sure the machine is correctly turned off (see the section "Turning off" on page 10).
2. Remove the water tank.
3. Open the infuser door (fig. 31) positioned on the right side of the machine.
4. Press the 2 red release buttons inwards and at the same

time pull the infuser outwards (fig. 32).

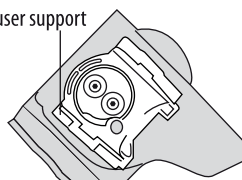


Important!

Do not use washing up liquid to clean the infuser as it may damage it.

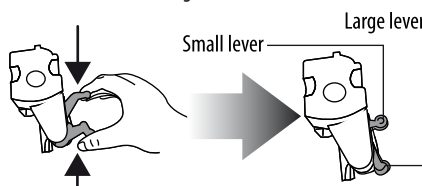
5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap.
6. Clean coffee residues from the support where the infuser rests.
7. After cleaning, replace the infuser by sliding it onto the internal support, then push the PUSH symbol fully in until it clicks into place.

infuser support

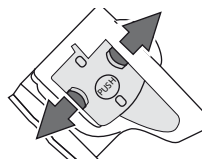


Please note:

If the infuser is difficult to insert, before insertion, squeeze the two levers shown in the figure to make it smaller.




8. Once inserted, make sure the two red buttons have popped out again.



9. Close the infuser door.
10. Replace the water tank.

DESCALING

Descale the appliance when the  indicator on the control panel flashes.



Important!

Descaler contains acids which may irritate the skin and eyes. It is essential that you observe the manufacturer's safety warnings indicated on the descaler packet and the warnings relating to the procedure to follow in the event of contact with the skin and eyes.



Please note:

Use De'Longhi descaler only.

Under no circumstances should you use sulphamic or acetic based descalers. Their use invalidates the guarantee.

Failure to descale the appliance as described also invalidates the guarantee.

1. Turn the appliance on and wait until it is ready for use.
2. Empty the water tank (A12) and remove the water softener filter (if present).
3. Pour the descaler into the tank up to the level **A** marked on the back of the tank (equal to one 100ml packet), then add water (1 litre) up to level **B**. Place an empty container with a minimum capacity of 1.5 litres under the cappuccino maker.
4. Wait for the coffee indicators to come on.



Important! Danger of scalding

Hot water containing acid is delivered from the cappuccino maker. Avoid contact with splashes of water.

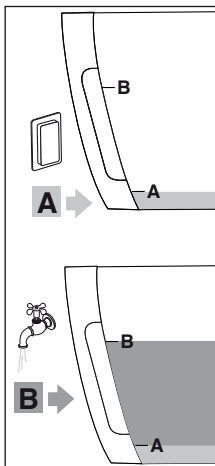
5. Press the button and hold it down for at least 5 seconds to confirm that you have added the solution and begin the descaling procedure. The button indicator remains on to indicate that the descaling programme has begun. The indicator flashes telling you to turn the steam dial to the I position.

6. Turn the steam dial anticlockwise to the I position. Descaler flows out of the cappuccino maker and starts to fill the container below. The descaling programme automatically performs a series of rinses and pauses to remove all the scale. It is normal for several minutes of inactivity to elapse between rinses.

After about 30 minutes, the water tank is empty and the and indicators flash. Turn the steam dial clockwise as far as it will go to the 0 position.

The appliance is now ready for rinsing through with clean water.

7. Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty under the cappuccino maker.
8. Remove the water tank, empty, rinse under running water, fill with clean water and replace. The indicator should be flashing.
9. Turn the steam dial anticlockwise to the I position (fig. 6). Hot water comes out of the spout.
10. When the water tank is completely empty, the indicator flashes.



11. Turn the steam dial to the 0 position. The indicator goes off.

Fill the water tank again and the machine is ready for use.

SETTING WATER HARDNESS

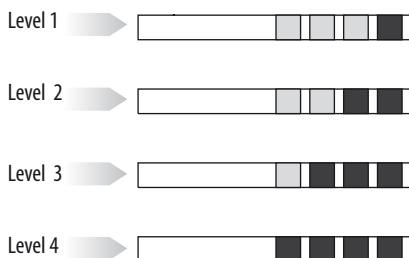
Descaling is necessary after a period of operation established according to the water hardness set.

The machine is set by default for a hardness value of 4.

The machine can also be programmed according to the hardness of the mains water in the various regions so that the machine needs to be descaled less often.

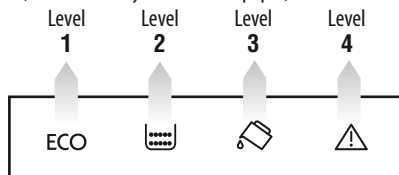
Measuring water hardness

1. Remove the TOTAL HARDNESS TEST indicator paper attached to this manual from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for about one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.












Set water hardness









1. Make sure the appliance is off (but connected to the mains electricity supply and with the main power switch in the I position);
2. Press the button and hold it down for at least 6 seconds. The ECO indicators come on together;
3. Press the button to set the actual water hardness (as measured by the indicator paper).



4. Press the button to confirm the selection. The machine is now reprogrammed with the new water hardness setting.

WARNING INDICATORS



INDICATOR	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
 <p>FLASHING</p>	Insufficient water in the tank.	Fill the tank with water and/or insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
	The tank is not correctly in place.	Insert the tank correctly and press as far as it will go.
 <p>FLASHING</p>	The grounds container (A14) is full.	Empty the grounds container and drip tray, clean and replace. Important: When removing the drip tray, the grounds container must be emptied, even if it contains few grounds. If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.
	After cleaning, the grounds container has not been replaced.	Remove the drip tray and insert the grounds container.
 <p>FLASHING</p>	The grind coarseness is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all.	Repeat coffee delivery and turn the grind coarseness dial (fig. 14) one click clockwise towards "7" while the grinder is in operation. If after making at least 2 coffees delivery is still too slow, repeat the correction procedure, turning the grinding dial another click until delivery is correct (see the section "Adjusting the grinder"). If the problem persists, turn the steam dial to the I position and let some water run from the cappuccino maker.
 <p>FLASHING</p>	The "pre-ground coffee" function has been selected without placing any pre-ground coffee in the funnel.	Place pre-ground coffee in the funnel or deselect the pre-ground function.
 <p>RED AND WHITE ALTERNATE FLASHING</p>	The machine must be descaled.	The descaling procedure described in the "Descaling" section needs to be performed as soon as possible.
 <p>FLASHING</p>	Too much coffee has been used.	Select a milder strength or reduce the quantity of pre-ground coffee, then make the coffee again.
 <p>FLASHING</p>	The coffee beans have run out.	Fill the beans container
	The pre-ground coffee funnel is clogged.	Empty the funnel with the help of the handle of the measuring spoon, as described in the section "Cleaning the pre-ground coffee funnel".

INDICATOR DISPLAYED	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
    FLASHING	The infuser has not been properly replaced after cleaning.	Insert the infuser as described in the section "Cleaning the infuser".
   	The inside of the appliance is very dirty.	Clean the inside of the appliance thoroughly, as described in the section "Cleaning and maintenance". If the message is still displayed after cleaning, contact a service centre.

TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact a Service Centre.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The coffee is not hot.	The cups were not preheated.	Warm the cups by rinsing them with hot water. The hot water or rinse function can be selected.
	The infuser has cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making coffee, heat up the infuser by pressing the  /  rinse button.
The coffee is weak or not enough crema.	The coffee is ground too coarsely.	Turn the grind coarseness dial one click anticlockwise while the grinder is in operation (fig. 14). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after 2 coffees have been made (see the section "Adjusting the grinder").
	Different blends of coffee can also affect this.	Try a different blend of coffee.
The coffee is delivered too slowly or in drops.	The coffee is ground too finely. Even if large bubbles are present it is recommended to knock the large bubbles out by gently tapping the milk container against a hard surface and swirling the milk around.	Turn the grinding dial one click clockwise while the grinder is in operation (fig. 14). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after 2 coffees have been made (see the section "Adjusting the grinder").
Coffee does not come out of one or both spouts.	The spouts are blocked.	Clean the spouts with a toothpick.
The frothed milk has large bubbles	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed.	You should ideally use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). If the result is not as you wished, try changing brand of milk.
The milk is not frothed	Cappuccino maker is dirty.	Clean as described in the section "Cleaning the cappuccino maker after use".
Steam delivery stops	A safety device stops steam delivery after 3 minutes.	Wait, and then enable the steam function again.
The appliance does not turn on.	It is not plugged into the mains socket.	Plug into the mains socket.
	The main power switch (A8) is not turned on.	Push the main power switch (fig. 4).



제 품 보 증 서

저희 드롱기켄우드코리아(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	전자동 커피머신	모 델 명	ECAM 23.120.B
구 입 일		제조번호	
구 입 처		고객성명	
주 소		연 락 처	

전자동 커피머신 의 제품 보증기간은 구매 후 1년 입니다.

■ 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기켄우드 코리아는 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 검수 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