

INSTRUCTION MANUAL **EN**
COFFEE MACHINE

사용 설명서 **KO**
커피 머신



Dear Customer,

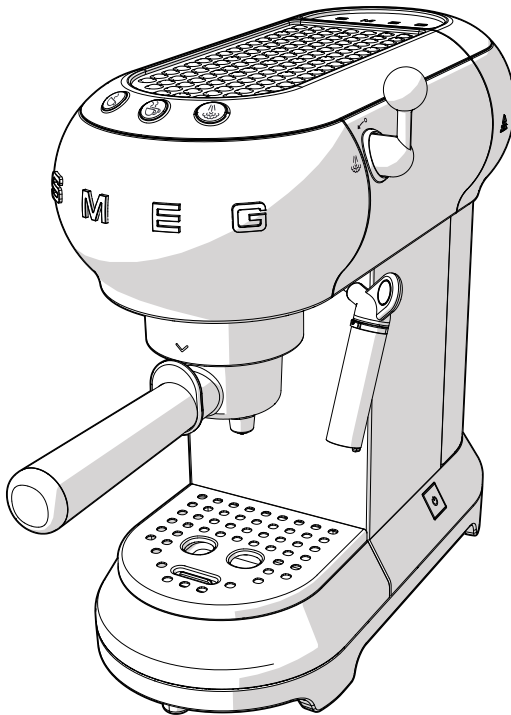
Thank you for purchasing this Smeg 50's Style coffee machine.

By choosing one of our products, you have selected an appliance which combines iconic style with innovative technical design and attention to detail.

A Smeg appliance coordinates perfectly with other Smeg products, or works equally great as a standalone statement piece in your kitchen.

We hope you enjoy using your new appliance!

For further information on the product, please visit www.smegkorea.com.



Model ECF01
Coffee Machine

Contents

1 Instructions	4
1.1 Introduction	4
1.2 This user manual	4
1.3 Intended use	4
1.4 General safety instructions	4
1.5 Manufacturer liability	7
1.6 Identification plate	7
1.7 Disposal	7
2 Description	8
2.1 Product description	8
3 Use	9
3.1 Before first use	9
3.2 First use	10
3.3 How to prepare espresso coffee	11
3.4 How to prepare a cappuccino	13
3.5 How to dispense hot water	14
3.6 Accessing the settings menu and changing the settings	14
3.7 How to cool down the boiler	17
4 Cleaning and care	18
4.1 Instructions	18
4.2 Cleaning the body of the coffee machine	18
4.3 Cleaning the coffee machine components	18
4.4 Descaling	20
4.5 What to do if...	21

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for maintaining the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smegkorea.com



Instructions

1 Instructions

1.1 Introduction

Key information for the user:

Instructions



General information on this user manual, on safety and final disposal.

Description



Appliance description

Use



Information on using your appliance.

Cleaning and care



Information for proper cleaning and maintenance of the appliance.



Safety instructions



Information



Advice

1.2 This user manual

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and in an accessible place for the whole working life of the appliance.

1.3 Intended use

The appliance can be used to prepare espresso and cappuccino coffee using ground coffee or coffee soft pods. Every other use is considered improper. Do not use the appliance for anything other than its intended use.

1.4 General safety instructions

- The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, unless appropriately supervised, or instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children, unless closely supervised.



- Never submerge the appliance in water.
- This appliance is intended for household use. Moreover, it cannot be used:
 - in kitchen areas provided for employees in shops, offices and other working environments;
 - in farms/farm stay facilities
 - by guests in hotels, motels and residential environments;
 - in bed and breakfasts.
- If the power cord is damaged, contact technical support to arrange for this to be replaced in order to avoid any possible hazards.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8 years.
- Children must never play with the appliance.
- The appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Disconnect the appliance from the power socket before assembly, disassembly and cleaning.

Only for European markets:

- This appliance may be used by children from the age of 8 provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and they understand the associated risks.
- Cleaning and maintenance may be performed by children from the age of 8 as long as they are appropriately supervised.



Hot surfaces

- Surfaces marked with this symbol will become hot during use. This symbol is only present only on some models.



Instructions

For this appliance

- Follow all safety instructions in order to use the appliance safely.
- Read this user manual carefully before using the appliance.
- Switch off the appliance immediately after use.
- Do not leave the coffee machine unattended during use.
- Always disconnect the coffee machine from the power socket if it is left unattended and before assembly/disassembly of components or cleaning.
- Unplug the coffee machine before cleaning it and if you notice any fault.
- Let the coffee machine cool down before cleaning.
- Do not use the coffee machine without the tank fitted or if there is no water in the tank.
- Leave at least 3 cm of space between the coffee machine and any walls to the rear or side, and 15 cm clearance above the coffee machine.
- Danger of burns! The coffee machine generates heat and produces hot water and steam during its operation.
- Danger of burns! Do not touch the cup warmer shelf while the appliance is running.
- Do not use the coffee machine with parts or accessories of other manufacturers.
- Only use original spare parts. The use of spare parts not approved by the manufacturer could lead to fires, electric shocks or personal injury.
- Only place the coffee machine on level and dry surfaces.
- Avoid getting the coffee machine wet and do not spray liquids onto it. In the event of contact with liquid, immediately switch off the power at the socket or main breaker and dry the appliance thoroughly: Electric shock hazard!
- Do not use harsh detergents or sharp objects to clean the coffee machine.
- Do not make any modifications to the appliance.
- Never try to put out a fire or flames with water: turn off the appliance and remove the plug from the socket, and smother the flames with a fire blanket or other appropriate cover.
- Prevent the power cord from coming into contact with sharp edges.
- Never position the appliance above or near gas or electric hob burners when they are hot or in use, inside an oven or near other heat sources.
- Do not position the appliance near sinks or taps.



1.5 Manufacturer liability

The manufacturer shall not be liable for injuries or property damage caused by:

- Use of the appliance other than that specified
- Failure to read the user manual
- Tampering with any part of the appliance
- Use of non-original spare parts
- Failure to observe the safety instructions

1.6 Identification plate

The identification plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. Do not remove the identification plate for any reason.

1.7 Disposal



This appliance must be disposed of separately from other waste (Directive 2012/19/EU). The appliance does not contain substances in quantities sufficient to be considered hazardous to health and the environment, in accordance with current European directives.

- **Old appliances do not belong in household waste!** To comply with current legislation, old appliances, on reaching the end of their useful lives, should be taken to a disposal facility where they can be sorted. This allows precious materials from old appliances to be recycled and helps protect the environment. For further information, contact the relevant local authorities or your nearest waste recycling centre.

Our appliances are packed in non-polluting and recyclable materials.

- Take these packing materials to the appropriate recycling centre.



Plastic packaging Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part of it unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.



Electrical voltage Danger of electrocution

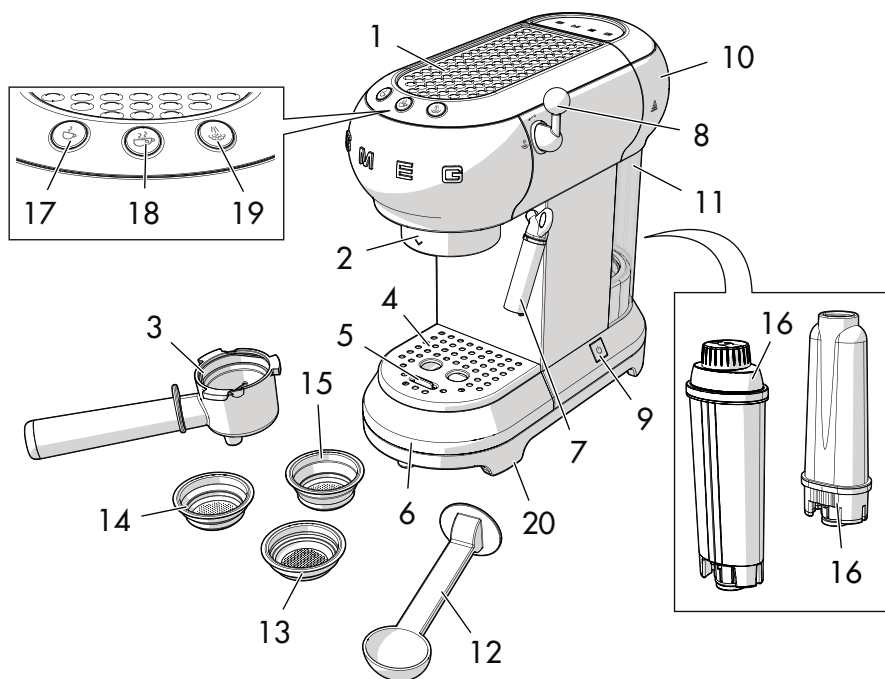
- Disconnect the mains supply.
- Unplug the appliance.



Description

2 Description

2.1 Product description



Model ECF01 - Coffee Machine

- | | |
|---|--|
| 1 Cup warmer shelf | 11 Water tank (1 litre) |
| 2 Boiler outlet | 12 Measuring/tamping scoop |
| 3 Filter holder | 13 Coffee soft pod filter |
| 4 Steel cup holder tray | 14 Ground coffee filter, 1 cup |
| 5 Float | 15 Ground coffee filter, 2 cups |
| 6 Stainless-steel drip tray | 16 Water softener filter (optional) |
| 7 Hot water/steam nozzle and frothing nozzle for cappuccino | 17 One-cup coffee button (white light) |
| 8 Steam knob | 18 Two-cup coffee button (white light) |
| 9 ON/OFF switch | 19 Steam button (white light)/Descal button (orange light) |
| 10 Water tank lid | 20 Non-slip feet |



3 Use

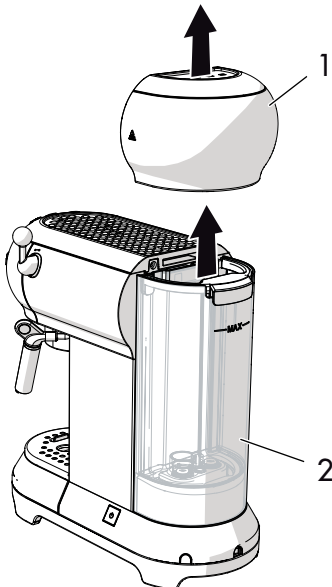


Danger of electrocution

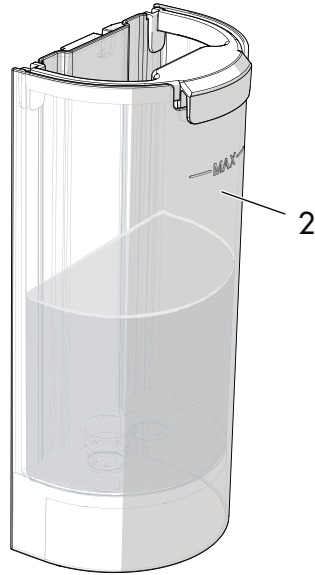
- Plug into an earthed 3-pin socket.
- Do not remove the earth pin.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to observe these warnings can lead to fire, electrocution or even death.

3.1 Before first use

1. Remove any labels and stickers from the coffee machine.
2. Carefully wash and dry the components of the coffee machine (see "4 Cleaning and care").
3. Remove the lid (1) by pulling it upwards, then remove the tank (2).



4. Fill the tank (2) with cool, clean water directly from the tap or using a jug, ensuring you do not exceed the maximum level on the tank.



Danger of malfunction

- Do not use the coffee machine without the tank fitted or if there is no water in the tank.

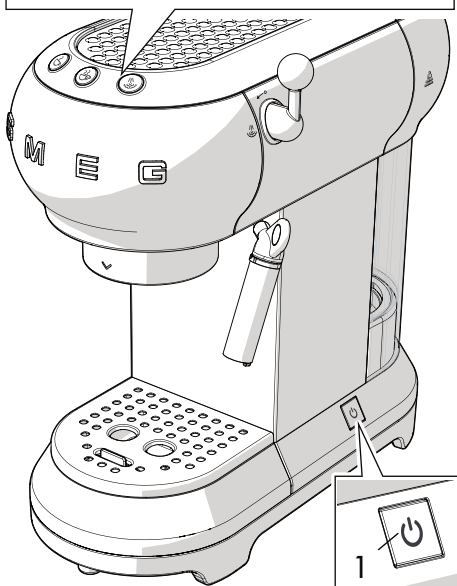
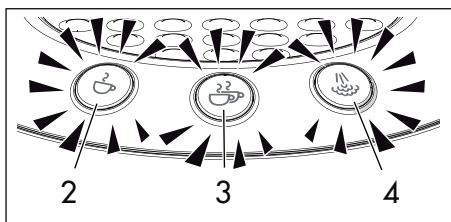


The components intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation.



3.2 First use


1. Switch on the coffee machine by pressing the **ON/OFF** switch (1); the lights of the three buttons (2), (3) and (4) will flash in sequence.



2. The lights (2) and (3) flash to indicate that the machine is warming up to the set temperature. The coffee machine is ready for use as soon as the lights stop flashing and are lit steadily.




On first use, rinse the internal circuits:

- Attach the filter holder to the coffee machine.
- Place a container under the coffee dispensing spouts and press .
- Repeat this process 5 times.

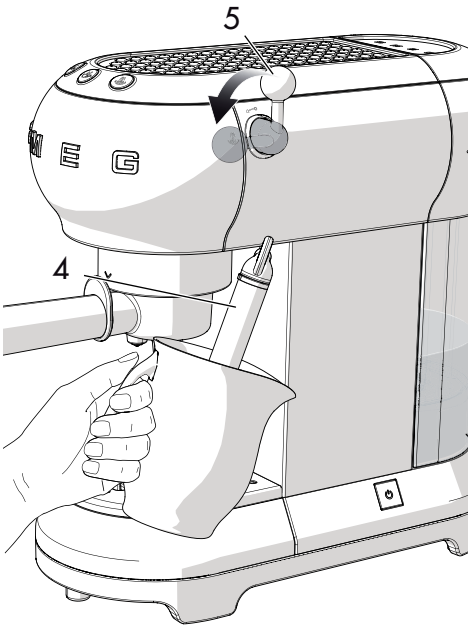


Rinsing of the internal circuits is also recommended when the coffee machine has not been used for a long period of time.

3. Position a container under the hot water/steam nozzle (4).
4. Turn the steam knob (5) to the  position and dispense 100 ml of water.



5. Return the steam knob (5) to the position.

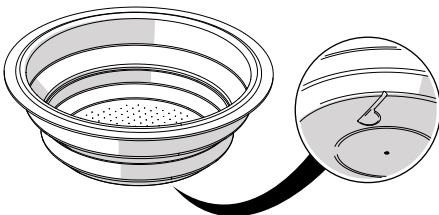


Prepare 4-5 coffees or 4-5 cappuccinos to obtain best results.

Filters

The coffee machine is provided with three filters: one for one cup, one for two cups and one for soft pods.

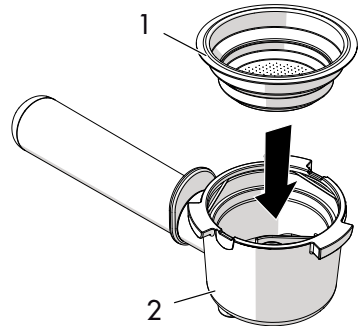
The corresponding symbol is indicated on the bottom of each filter.



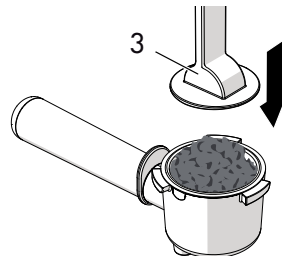
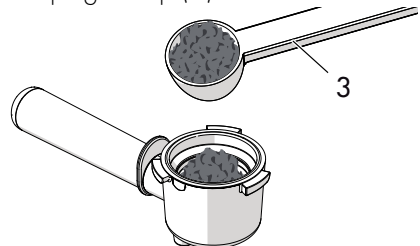
3.3 How to prepare espresso coffee

Ground coffee:

1. Insert the filter for ground coffee (1) in the filter holder (2), choosing between the one-cup filter and two-cup filter .





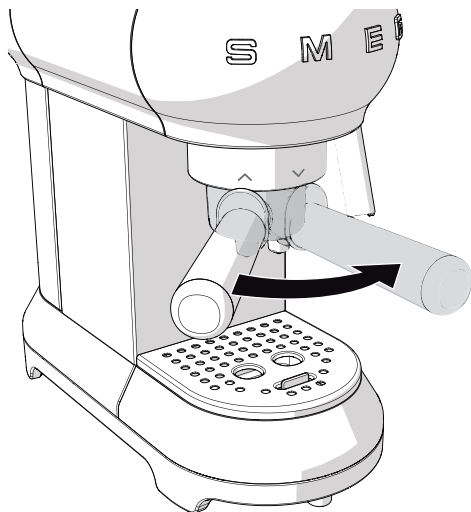
2. Tamp down the ground coffee using the tamping scoop (3).





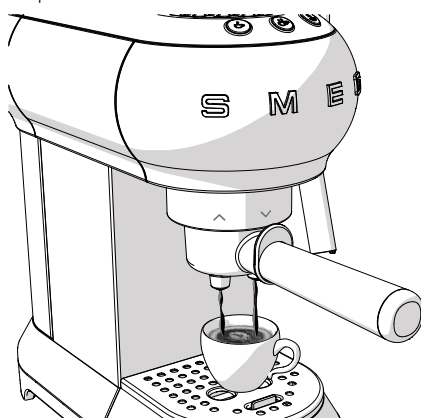


Use

3. Remove any excess coffee from around the edge of the filter holder. Attach the filter holder by lining up the handle with  and turning it to the right up to the  position.



4. Position the cup(s) under the filter holder spouts and press the  or  dispense button.



Danger of burns

- To avoid sprays, do not remove the filter holder while the machine is running; wait for a few seconds after dispensing has stopped.



- For one cup, fill the filter with a level measure of coffee (approx. 7 grams).
- For two cups, fill the filter with two level measures.
- To obtain a strong coffee, tamp down the coffee firmly.
- To obtain a lighter coffee, tamp down the coffee less.




After the machine has not been used for a while (more than 30 minutes) it is normal for the first cups of coffee not to be at the right temperature.

The recommendations for obtaining a hot coffee immediately are shown in section "4.5 What to do if..."



Coffee soft pods:

1. Insert the coffee soft pod filter  in the filter holder.
2. Insert the soft pod in the filter holder, centring it as much as possible.
3. Proceed in the same manner as for ground coffee.




Danger of burns



- To avoid sprays, do not remove the filter holder while the machine is running; wait for a few seconds after dispensing has stopped.




- You can stop the supply of coffee at any moment by pressing the dispense button again.
- To increase the quantity of coffee in the cup, hold down the dispense button.

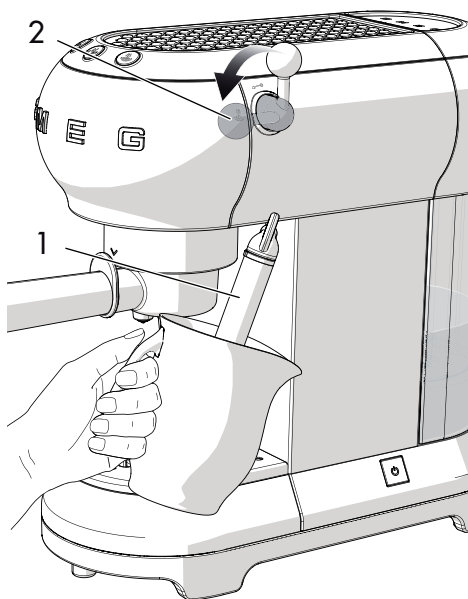
3.4 How to prepare a cappuccino

1. Prepare an espresso coffee in a large cup.
2. Press the  button: the light will flash.
3. Fill a container with 100 ml of semi-skimmed milk for each cappuccino you wish to prepare.

4. When the  light stops flashing and is lit steadily, position an empty container underneath the frothing nozzle for cappuccino (1) and then open the steam knob (2) to the  position to discharge any water present, before closing the knob again.

5. Position the container with milk underneath the frothing nozzle for cappuccino (1) then immerse the frothing nozzle a few millimetres into the milk.

Turn the knob (2) to the  position and slowly move the container upwards to obtain creamier foam.






Use

6. Once the volume of milk has doubled, immerse the frothing nozzle for cappuccino all the way and heat the milk up to 60°C. Stop the steam by turning the steam knob to the right.
7. Pour the milk into the cups with the espresso.



- To prepare more than one cappuccino, first prepare all the necessary cups of espresso, then steam the milk for all the cappuccinos together.
- For reasons of hygiene, it is advisable to clean the frothing nozzle for cappuccino after use.
- Discharge any milk residue by turning the steam nozzle to let the steam out.
- Do not dispense steam for longer than 60 seconds.


3.5 How to dispense hot water

1. Turn the machine on using the ON/OFF switch and wait until the coffee dispensing indicator lights are no longer blinking.
2. Position a container underneath the frothing nozzle for cappuccino.
3. Turn the steam knob to the  position to let out the hot water.




- Do not dispense steam for longer than 60 seconds.










3.6 Accessing the settings menu and changing the settings





1. Ensure that the machine is ready for use, then press and hold the  button for 10 seconds until the three buttons start flashing: the machine is now in settings mode.
2. Adjust the machine settings to your requirements.
3. To exit the menu, just wait 15 seconds without pressing any buttons.



Setting the coffee temperature



- 1. Access the settings menu.
- 2. Press the  button to select the coffee temperature. The lights for the current setting will turn on:

Lights	Temperature setting
  	Low
  	Medium
  	High

- 3. The lights will start flashing in sequence.
- 4. Press the button corresponding to the required temperature: low , medium  or high .
- 5. The  button flashes to indicate that the selection has been stored.


Setting the quantity of coffee










To modify the quantity of coffee dispensed by the machine:

- 1. Position one or two cups under the filter holder spouts.
- 2. Press the button for one cup  or two cups  and hold it down.
- 3. The machine will start dispensing coffee.

- 4. Release the button as soon as the required quantity of coffee is reached.
- 5. The light flashes to indicate that the selected quantity has been stored.

Setting the water hardness

- 1. Access the settings menu.
- 2. Press the  button to select the water hardness. The lights for the current setting will turn on:

Lights	Water setting
  	Soft
  	Medium
  	Hard

- 3. The lights will start flashing in sequence.



Use

4. Press the relative button to select the water hardness:



soft



medium



hard

<10°dH

10°dH -
20°dH

> 20°dH

<18°FH


18°FH - 36°FH

> 36°FH

< 180 mg/l
CaCo3

180-300 mg/l
CaCo3

360 mg/l
CaCo3


5. The  button flashes to indicate that the selection has been stored.

Setting the automatic shut-off time

In order to save energy, the coffee machine will turn itself off when it has not been used for a certain period of time.

To turn the appliance back on, press any button on the control panel.

To set this time:

1. Access the settings menu.
2. Press  to select the auto shut-off time. The lights for the current setting will turn on:

Lights

Time setting







9 minutes



30 minutes






3 hours

3. The lights will start flashing in sequence.
4. Press the button corresponding to the time you wish to set: 9 minutes , 30 minutes  or 3 hours .
5. The  button flashes to indicate that the selection has been stored.



Restoring factory default values

To return the machine to its factory settings:

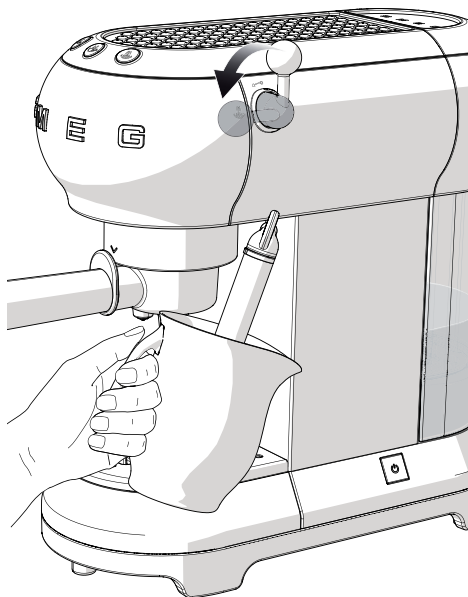
1. Access the settings menu.
2. Turn the steam knob to the  position.
3. Press the  button: the three lights will flash to indicate that the factory defaults have been reset.
4. Return the steam knob to the  position.

3.7 How to cool down the boiler

The boiler must be cooled down if you wish to prepare a coffee immediately after frothing milk.

If this procedure is not performed, the coffee dispensed will taste burnt.

1. Position a container underneath the frothing nozzle for cappuccino and open the steam knob to dispense hot water.



2. Hot water will stop coming out as soon as the boiler has cooled down.
3. Close the steam knob again and prepare the coffee.



Cleaning and care

4 Cleaning and care

4.1 Instructions



Improper use
Danger of electrocution

- Unplug the coffee machine before cleaning it.
- Do not immerse the coffee machine in water or other liquids.
- Let the coffee machine cool down before cleaning.



Improper use
Risk of damage to surfaces

- Do not use steam jets to clean the coffee machine.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia or bleach on parts with metal surface finishes (e.g. anodised, nickel- or chrome-plated).
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. powder products, stain removers and metallic scourers).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.

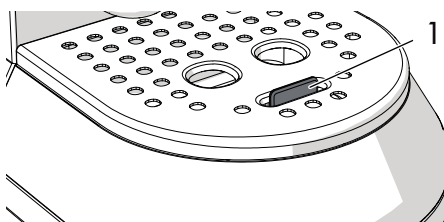
4.2 Cleaning the body of the coffee machine

To keep the outer surface of the coffee machine in good condition, it should be cleaned regularly after use. Let the appliance cool down first. Clean with a soft, damp cloth.

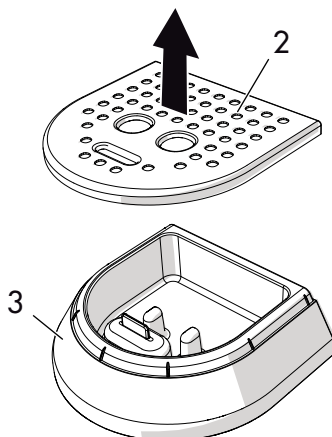
4.3 Cleaning the coffee machine components

Cleaning the drip tray

The drip tray is equipped with a red float (1) which sticks out of the cup holder tray when the maximum liquid level is exceeded.



1. Remove the cup holder tray (2) and then remove the drip tray (3) to empty it.



2. Clean the drip tray with a cloth and then reposition it together with the cup holder tray.

Cleaning the coffee filters

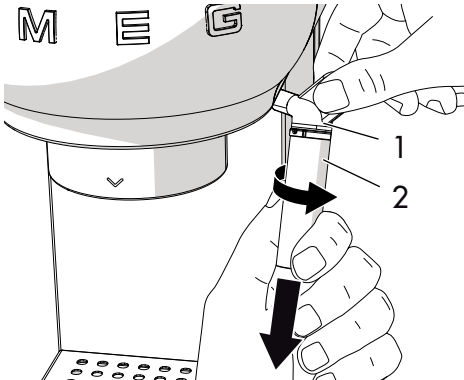
Clean the coffee filters regularly under running water. If the holes are blocked, clean them with a pin or a brush.



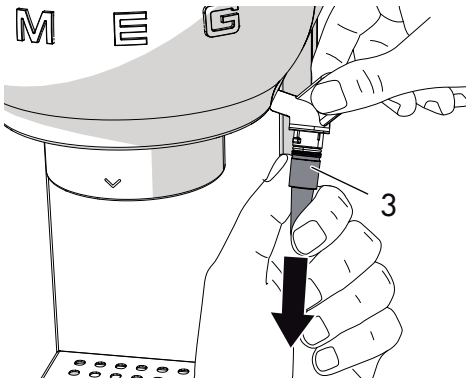
Cleaning the frothing nozzle for cappuccino

Clean the frothing nozzle for cappuccino immediately after use.

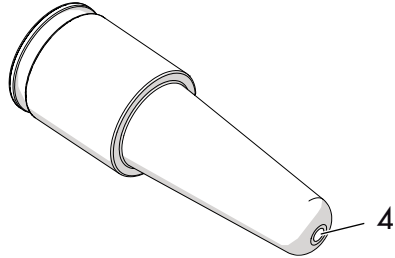
1. Turn the steam knob to let a little steam out and drive out any milk inside the nozzle.
2. Shut off the coffee machine by pressing the **ON/OFF** switch.
3. Hold the tube of the frothing nozzle (1) still with one hand and use the other to rotate the frothing nozzle (2) anticlockwise and pull it off downwards.



4. Remove the rubber connecting nozzle (3) from the frothing nozzle tube by pulling it downwards.



5. Wash the frothing nozzle and rubber connecting nozzle thoroughly with warm water.
6. Check that the hole (4) is not blocked.



7. Insert the rubber connecting nozzle (3) back into the frothing nozzle tube (1) then replace the frothing nozzle (2) by pushing it upwards and rotating it anticlockwise.
8. Refit the frothing nozzle in its housing by following the cleaning instructions in reverse.

Cleaning the boiler outlet

The boiler outlet must be rinsed every 200 coffees made by dispensing approximately 500 ml of water by pressing the coffee dispense button without adding ground coffee or a soft pod.


Cleaning the water tank







Clean the water tank once a month using a moist cloth and mild detergent.






Cleaning and care

4.4 Descaling

The coffee machine needs descaling when the orange light on the  button lights up.

1. Fill the water tank with a solution of water and descaler, following the instructions on the package.
2. Press the **ON/OFF** switch.
3. Remove the filter holder and position a container underneath the frothing nozzle.
4. Wait for the  or  lights to come on steadily.
5. Press the  button and hold for 10 seconds until the three buttons flash in sequence.
6. Turn the steam knob to the  position.
7. Press  to start descaling.
8. The descaling cycle automatically performs a series of rinse cycles at intervals to remove scale from the inside of the coffee machine, continuing until the tank is empty.
9. The descaling cycle will stop and the orange light  will flash.
10. Remove the water tank, empty it and rinse it out.

11. Fill the tank with water to the maximum level mark and insert it into its housing.
12. Position an empty container underneath the frothing nozzle and check that the steam knob is in the  position.
13. Press the steam button again to start the rinse cycle.
14. When the tank is empty it means that the rinse cycle is finished, and the orange light  will turn off.
15. Turn the steam knob to the  position.



Danger of injury

- The descaler contains acid which can irritate the skin and eyes.
- Follow the manufacturer's instructions and safety warnings on the pack to the letter; they will also tell you what to do in the event of contact with skin or eyes.
- Use descaler products recommended by Smeg to avoid damage to the coffee machine.

Descaling and rinsing the boiler outlet

During the descaling cycle, close the steam knob every so often to make some of the descaling solution come out from the boiler outlet.

During the rinse cycle, close the steam knob every so often to rinse off the boiler outlet.



4.5 What to do if...



Problem	Possible causes	Solution
Coffee does not come out	No water in tank.	Fill the tank.
	The filter holes are blocked.	Clean the filter with a brush or pin.
	The tank is not inserted correctly.	Insert the tank correctly in its housing.
	Scale build-up.	Perform a descaling cycle.
The coffee drips out of the filter holder and not the spouts	The filter holder is not inserted correctly, or is dirty.	Insert the filter holder and turn it so it is fully closed. Clean the filter holder.
	The boiler outlet seal is worn.	Have it replaced at an Authorised Service Centre.
	The spout holes are blocked.	Clean the spout holes.
The filter holder will not attach to the coffee machine.	The filter has been overfilled.	Use the supplied measuring scoop and use the correct filter.
The coffee machine does not work and all lights flash.	Possible fault.	Unplug the coffee machine and contact an Authorised Service Centre.



Cleaning and care

Problem	Possible causes	Solution
The “crema” of the coffee is light in colour and comes out of the spout very fast	The ground coffee has not been tamped sufficiently.	Tamp the coffee harder.
	There is insufficient ground coffee.	Use a larger quantity.
	The coffee grind is too coarse.	Use only ground coffee for espresso machines.
The “crema” of the coffee is dark in colour and comes out of the spout slowly	Poor quality ground coffee.	Change type of ground coffee.
	The ground coffee has been tamped too hard.	Tamp the coffee with less force.
	There is too much ground coffee.	Decrease the quantity used.
	The boiler outlet or filter is blocked.	Clean the outlet and the filter.
	The coffee grind is too fine.	Use only ground coffee for espresso machines.
	Scale build-up.	Perform a descaling cycle.



Problem	Possible causes	Solution
The  and  lights flash for a few seconds	Steam knob open.	Close the steam knob.
	Boiler temperature too high.	Cool down the boiler.
	Scale build-up.	Perform a descaling cycle.
	No water in tank.	Fill the tank.
	Boiler outlet or filter blocked.	Clean the boiler outlet and the filter.
Coffee is not hot	The tank is not inserted correctly.	Insert the tank correctly in its housing.
	Machine not used for a long time.	Increase the temperature of the coffee from the programming menu following the instructions in section "Setting the coffee temperature". Dispense hot water into the cup in which the coffee will be prepared in order to heat the cup.



If the problem has not been resolved or in the case of other types of fault, contact your local technical support centre.

고객님께

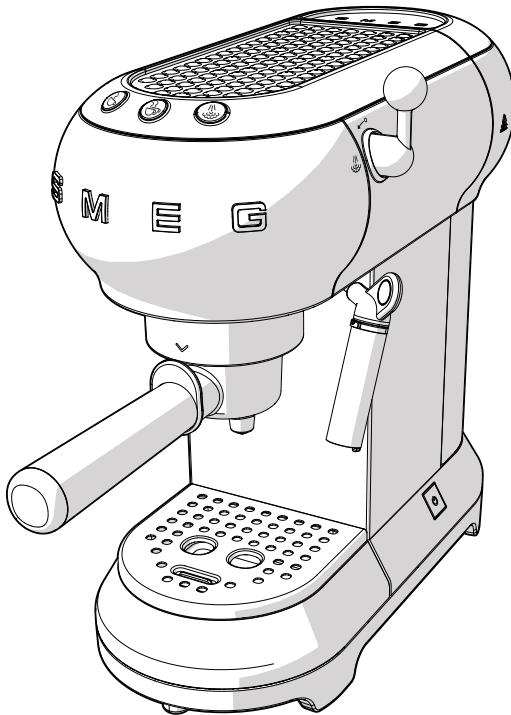
스메그 50년대 스타일 커피 머신을 구매해주셔서 감사합니다.

귀하는 혁신적인 기술 디자인과 세부적인 감각이 돋보이는 스타일을 결합시킨 제품을 선택하셨습니다.

스메그 제품은 다른 스메그 제품들과 호환되며 여러분의 부엌에 있는 독립형 제품과도 잘 어울립니다.

저희의 새로운 제품을 유용하게 사용하시길 바랍니다!

정보에 대한 자세한 정보는 www.smegkorea.com 에서 보시길 바랍니다.



모델 ECF01
커피 머신

목차

1	사용 설명서	26
1.1	소개	26
1.2	본 사용 설명서	26
1.3	사용 목적	26
1.4	일반 안전 설명서	26
1.5	제조사 의 법적 책임	29
1.6	식별 표기판	29
1.7	폐기	29
2	설명	30
2.1	제품 설명	30
3	사용	31
3.1	첫 사용 전에	31
3.2	첫 사용	32
3.3	에스프레소 커피 준비하는 법	33
3.4	카푸치노 준비하는 법	35
3.5	온수 배출 법	36
3.6	설정 메뉴 접근과 설정 변경	36
3.7	보일러 식히는 법	39
4	청소 및 관리	40
4.1	사용 설명서	40
4.2	커피 머신의 본체 청소	40
4.3	커피 머신 구성 요소 청소	40
4.4	물때 제거	42
4.5	만일의 경우...	43

설명서에 기계의 미적이고 기능적인 품질을 유지할 수 있는 모든 설명을 담고 있으므로, 본 설명서를 꼼꼼하게 읽어보는 것이 권장됩니다.
제품에 대한 자세한 정보 www.smegkorea.com



사용 설명서

1 사용 설명서

1.1 소개

사용자를 위한 핵심 정보:

사용 설명서



사용 설명서와 안전 및 폐기물의 최종처리에 있는 일반 정보입니다.

설명



기계 설명.

사용



기계 사용법에 대한 정보입니다.

청소 및 관리



기계의 적절한 청소 및 관리에 대한 정보입니다.



안전 설명서



정보



안내

1.2 본 사용 설명서

본 사용 설명서는 기계의 구성 요소이며 기계가 작동되는 동안 접근이 가능한 곳에 온전히 보관되어야 합니다.

1.3 사용 목적

본 기계는 커피 가루 또는 커피콩을 이용하여 에스프레소와 카푸치노 커피를 준비하는데 사용될 수 있습니다. 이 외의 사용은 부적절한 사용입니다. 사용 목적 이외의 사용을 금기합니다.

1.4 일반 안전 설명서

- 본 기계는 신체적, 감각적 또는 정신적인 문제가 있는 사람이나 관리자의 감독 또는 안전 담당자로부터 기계의 안전한 사용에 대한 안내없이 경험과 지식이 부족한 사람(아이 포함)이 사용하면 안됩니다.
- 아이들이 기계를 가지고 노는 일이 없도록 관리 감독이 필요합니다.
- 기계의 청소 및 관리는 관리 감독이 없는 경우에 아이들이 해서는 안됩니다.



- 기계를 물에 담그면 안됩니다.
- 본 기계는 가정에서 사용되도록 만들어졌습니다. 그리고, 다음과 같은 장소에서 사용될 수 없습니다:
 - 가게에서 직원이 일하는 부엌, 사무실 그리고 다른 작업장;
 - 농장, 농장 안전 시설
 - 호텔, 모텔 그리고 숙박 시설;
 - 민박집
- 전선이 손상된 경우, 발생할 수 있는 위험을 막기 위해서 전선 교체에 관해 기술 지원에 문의하시길 바랍니다.

유럽 시장의 경우:

- 본 기계는 관리 감독 하에 또는 기계의 안전 사용에 대한 설명을 듣고 관련된 위험에 대해 이해하고 있는 8세의 아이가 사용할 수 있습니다.
- 청소 및 관리는 적절한 관리 감독 하에 8세의 아이가 할 수 있습니다.

- 기계와 전선을 8세 이하의 어린 아이의 손에 닿지 않는 곳에 보관합니다.
- 아이들이 기계로 절대 놀지 못하도록 합니다.
- 본 기계는 신체적, 감각적 또는 정신적인 문제가 있든 또는 사람이나 관리자의 감독 또는 안전한 기계의 사용과 관련된 위험에 관한 안내 없이 경험과 지식이 부족한 사람이 사용하면 안됩니다.
- 조립, 해체 그리고 청소 전에 파워 소켓에서 기계의 연결을 뺍습니다.



뜨거운 표면

- 본 부호로 표시된 표면은 사용하는 동안 뜨거워질 것입니다. 본 부호는 일부 모델에서만 표시됩니다.



사용 설명서

기계에 관한 정보

- 기계를 안전하게 사용하기 위해서 모든 안전 설명서를 따릅니다.
- 기계를 사용하기 전에 사용 설명서를 읽습니다.
- 사용이 끝나면 즉시 기계를 끕니다.
- 사용하는 동안 커피 머신의 관리자는 자리를 비우면 안됩니다.
- 관리자가 없는 경우, 그리고 구성요소를 조립/해체 또는 청소를 하는 경우에 파워 소켓을 커피 머신에서 항상 분리합니다.
- 청소하기 전에 커피 머신의 연결을 뽑고 결함을 확인합니다.
- 청소하기 전에 커피 머신이 식도록 둡니다.
- 적절한 탱크없이 또는 탱크에 물이 없는 경우에는 커피 머신을 사용하지 않습니다.
- 커피 머신의 앞이나 뒤와 같이 주위에 있는 벽 사이에 최소한 3cm의 공간을 두고 커피 머신 위에는 15cm의 공간이 있어야 합니다.
- 화상의 위험이 있습니다! 커피 머신은 작동하는 동안 열을 발생시키며 뜨거운 물가 증기가 나옵니다.
- 화상의 위험이 있습니다! 기계가 작동하고 있는 동안 컵 위머 선반에 손대면 안됩니다.
- 커피 머신에 다른 제품의 부품이나 부속물을 사용하면 안됩니다.
- 정품 예비 부품만을 사용합니다. 제조사에서 허가하지 않은 예비 부품의 사용은 화재, 감전 또는 신체적 상해를 일으킬 수 있습니다.
- 커피 머신은 수평적이고 건조한 표면에 배치해야 합니다.
- 커피 머신이 물이 들어가면 안되며 스프레이를 뿌려서도 안됩니다. 기계에 액체가 들어간 경우, 소켓이나 주 차단기에서 전원을 즉시 끄고 기계를 꼼꼼하게 말립니다. 감전의 위험이 있습니다!
- 커피 머신을 청소하는데 강력 세제 또는 날카로운 물체를 사용하면 안됩니다.
- 기계를 마음대로 변형시키면 안됩니다.
- 화재나 연기를 물로 끄려고 하면 절대 안됩니다. 기계를 끄고 소켓에서 플러그를 뽑은 다음에 방화용 모포나 다른 적절한 덮개로 화재 연기를 줄입니다.
- 전선이 날카로운 물체에 노출되지 않도록 합니다.
- 뜨겁거나 사용 중인 가스나 전기 선반 버너 위 그리고 오븐 내 부나 다른 뜨거운 기기 근처에 절대 두면 안됩니다.
- 기계를 싱크대나 수도꼭지 근처에 두지 않습니다.



1.5 제조사의 법적 책임

제조사는 다음으로 인한 상해나 재산 피해에 대한 법적 책임을 지지 않습니다:

- 명시되지 않은 제품의 사용
- 사용자 설명서를 읽지 않음
- 기계의 부품을 함부로 변경
- 정품이 아닌 예비 부품 사용
- 안전 설명서를 읽지 않음.

1.6 식별번호판 (시리얼 번호)

식별번호판에는 제품의 기술적 데이터, 일련 번호 및 브랜드 이름이 적혀 있습니다. 어떤 경우에도 식별번호판을 제거하지 마십시오.

*제조일자 보는 방법

FULL S/N 8번째~12번째 숫자
(Y-MM-DD)

1.7 폐기



기계는 다른 쓰레기와는 별도로 폐기되어야 합니다.(지침 2012/19/EU) 기계에는 유럽 지침에 따라서 건강과 환경에 위험이 될 수 있을 만큼의 물질이 없습니다.



전압
감전사 위험

- 주 전선의 연결을 끊습니다.
- 기계에서 플러그를 뽑습니다.

- 오래된 기계는 생활폐기물에 해당하지 않습니다! 현재 법규를 준수하기 위해서, 더 이상 사용을 할 수 없게 된 오래된 기계는 분류될 수 있는 폐기물 처리 시설로 보내야 합니다. 이를 통하여 오래된 기계의 귀중한 구성 요소들이 재활용되고 환경에 도움을 줄 수 있습니다. 자세한 정보는 현지 정부당국 또는 가장 가까운 폐기물 재활용 센터에 문의하시길 바랍니다.

저희 기계는 무공해성의 재활용이 가능한 재료로 포장되어 있습니다.

- 포장 재료를 해당하는 재활용 센터에 가져가시길 바랍니다.



플라스틱 포장
질식의 위험

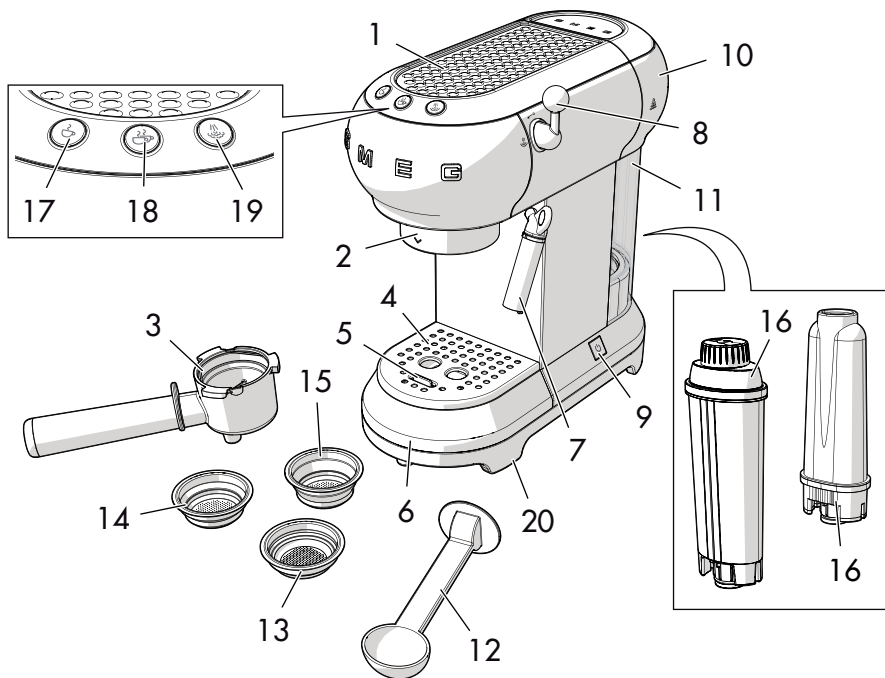
- 관리자가 없는 상태로 포장이나 다른 부품을 그대로 두면 안됩니다.
- 아이들이 비닐봉지로 놀지 않도록 합니다.



설명

2 설명

2.1 제품 설명



모델 ECF01 - 커피 머신

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1 컵 워머 선반 | 11 물 탱크 (1리터) |
| 2 보일러 배출구 | 12 측정/탐핑 스크루프 |
| 3 필터 홀더 | 13 커피 꼬투리 필터 |
| 4 스틸 컵 홀더 트레이 | 14 커피 가루 필터, 1 컵 |
| 5 플로트 | 15 커피 가루 필터, 2 컵 |
| 6 스테인레스 스틸 드립 트레이 | 16 연수기 필터 (옵션) |
| 7 온수/스팀 노즐 그리고 카푸치노를 위한 거품 노즐 | 17 한 컵 커피 버튼 (흰색 조명) |
| 8 스팀 손잡이 | 18 두 컵 커피 버튼 (흰색 조명) |
| 9 켜기/끄기 스위치 | 19 스팀 버튼 (흰색 조명)/ 물때 제거 버튼 (주황색 조명) |
| 10 물 탱크 뚜껑 | 20 미끄럼 방지 |



3 사용

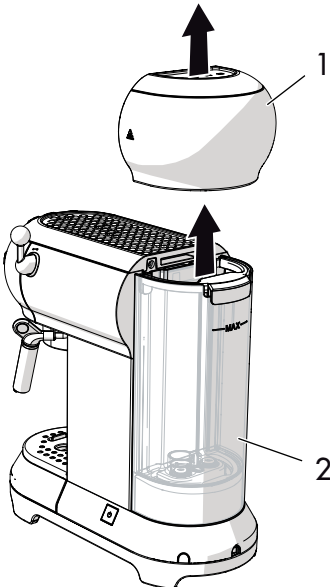


감전사 위험

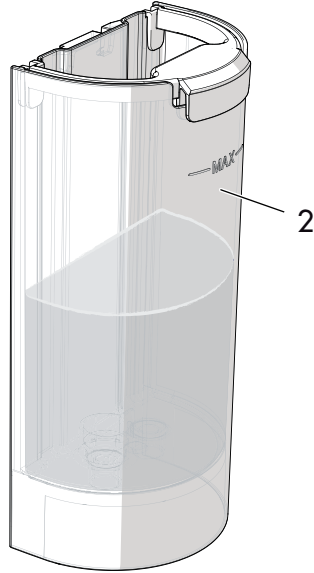
- 접지 3-핀 소켓에 플러그를 연결합니다.
- 접지 핀을 제거하면 안됩니다.
- 어댑터를 사용하면 안됩니다.
- 연장 코드를 사용하면 안됩니다.
- 이러한 경고를 발견하지 못하는 경우, 화재, 감전사 또는 심지어 사망까지 초래할 수 있습니다.

3.1 첫 사용 전에

1. 커피 머신의 모든 라벨과 스티커를 제거합니다.
2. 커피 머신의 구성 요소를 조심스럽게 씻고 말립니다. (보기 "4 청소 및 관리").
3. 뚜껑을 위로 당겨서 (1) 제거한 뒤, 탱크를 제거합니다 (2).



4. 수도꼭지에서 곧바로 (2) 또는 주전자를 사용하여 차갑고 깨끗한 물을 탱크에 채우며, 탱크의 최대 수준을 넘지 않도록 합니다.



고장의 위험

- 적절한 탱크없이 또는 탱크에 물이 없는 경우에는 커피 머신을 사용하지 않습니다.



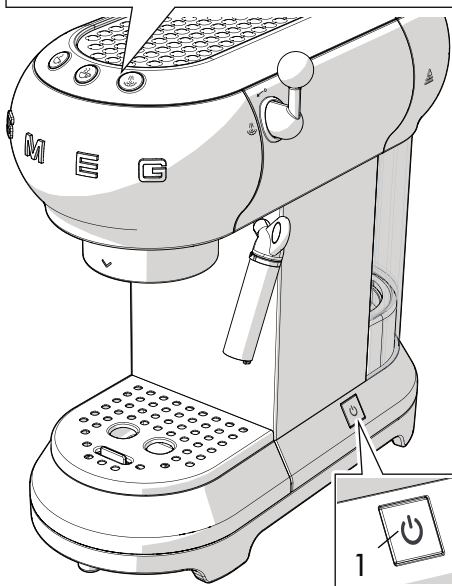
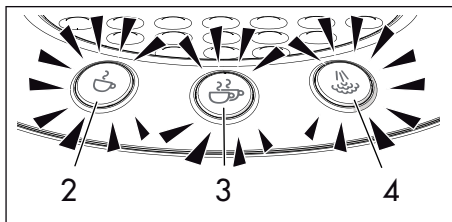
구성 요소는 음식을 처리할 수 있도록 만들어졌으며 현재 법규를 따른 재료로 만들어졌습니다.



사용


3.2 첫 사용

1. 커피 머신을 켜기 위해서 **켜기/끄기** 스위치를 누릅니다 (1): 세 개의 버튼 조명 (2), (3) 그리고 (4) 순서대로 깜빡일 것입니다.




2. 조명은 (2) 그리고 (3) 기계가 온도를 설정하기 위해서 따뜻해지고 있다는 것을 알리기 위해서 깜빡입니다. 조명이 더 이상 깜빡이지 않고 켜져있는 상태로 있으면 커피 머신은 사용할 준비가 된 것입니다.

i 첫 사용에서, 내부 회로를 씻습니다:

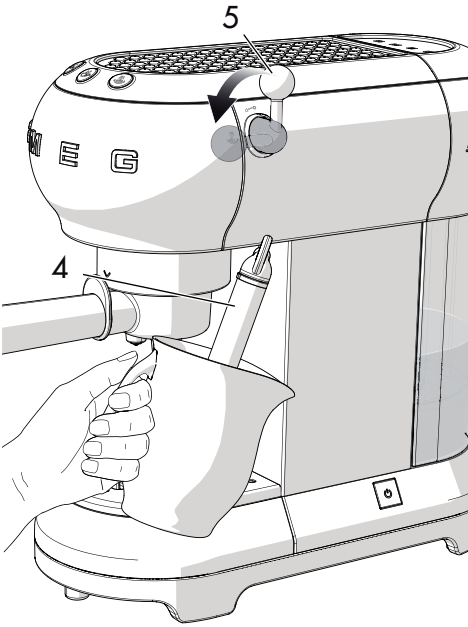
- 필터 홀더를 커피 머신에 부착합니다.
- 커피 배출 스파우트 아래에 용기를 두고  누릅니다.
- 이 과정을 5번 반복합니다.

i 커피 머신이 오랜 시간 동안 사용되지 않는 경우, 내부 회로를 씻는 것 또한 권장됩니다.

3. 온수/스팀 노즐 아래에 용기를 둡니다 (4).
4. 스팀 손잡이를 (5) 돌려서  두고 100ml의 물을 뽑니다.



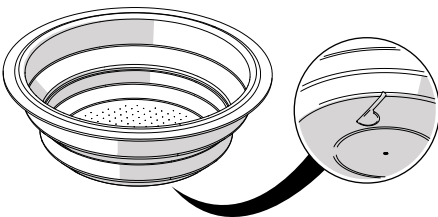
5. 스팀 손잡이를 (5) 돌려서 ◀ 둡니다.



i 최상의 결과물을 위해서 4-5 잔의 커피 또는 4-5잔의 카푸치노를 준비합니다.

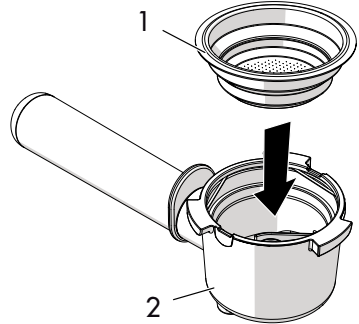
필터

커피 머신은 세 개의 필터와 함께 제공됩니다: 한 잔을 위한 하나의 필터, 두 잔을 위한 하나의 필터 그리고 꼬투리를 위한 하나의 필터
해당하는 부호는 각각의 필터의 아래에서 표시됩니다.

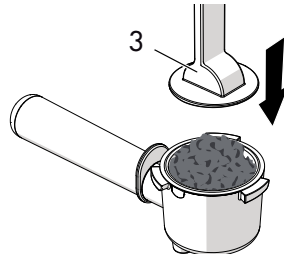
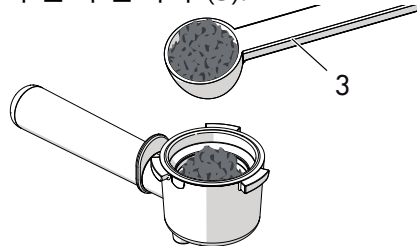


3.3 에스프레소 커피 준비하는 법 커피 가루:

1. 커피 가루를 위한 필터를 (1) 필터 홀더에 넣고 (2), 한 잔 필터와 두 잔 필터 중에서 고릅니다.



2. 탬핑 스쿠프를 이용하여 커피 가루를 누릅니다 (3).

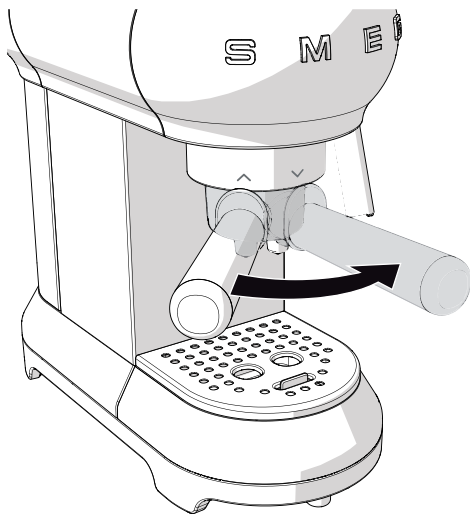




KO

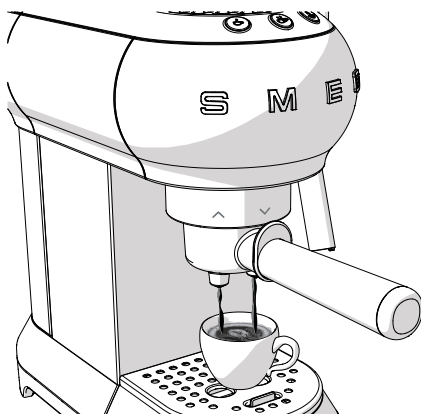


사용

3. 필터 홀더 가장자리에 있는 남은 커피를 제거합니다. 손잡이와 나란히 필터 홀더를 장착하고 **△** 오른쪽으로 돌려서 **▽** 둡니다.



4. 커피를 필터 홀더 스파우트의 아래에 두고  또는  배출 버튼을 누릅니다.



화상의 위험

- 기계가 작동되는 동안 분무되지 않도록, 필터 홀더를 제거하지 않습니다. 배출이 끝난 후 몇 초정도 기다립니다.




한동안 사용하지 않은 (30분 이상) 기계에서 만든 첫번째 커피의 온도가 적절하지 않는 것은 자연스러운 현상입니다. 뜨거운 커피를 만들기 위한 권장사항은 섹션의 바로 다음 부분에서 "4.5 만일의 경우..." 확인하실 수 있습니다.



- 한 잔의 경우, 필터를 커피 (대략 7그램)로 채웁니다.
- 두 잔의 경우, 두 배의 양으로 필터를 채웁니다.
- 진한 커피의 경우, 커피를 세게 탬핑합니다.
- 연한 커피의 경우, 커피를 약하게 탬핑합니다.



커피 꼬투리:

1. 커피 꼬투리 필터를  필터 홀더에 삽입합니다.
2. 최대한 중앙으로 맞춰서 필터 홀더에 꼬투리를 넣습니다.
3. 커피 가루의 경우에도 동일하게 진행합니다.




화상의 위험




- 기계가 작동되는 동안 분무되지 않도록, 필터 홀더를 제거하지 않습니다: 배출이 끝난 후 몇 초 정도 기다립니다.

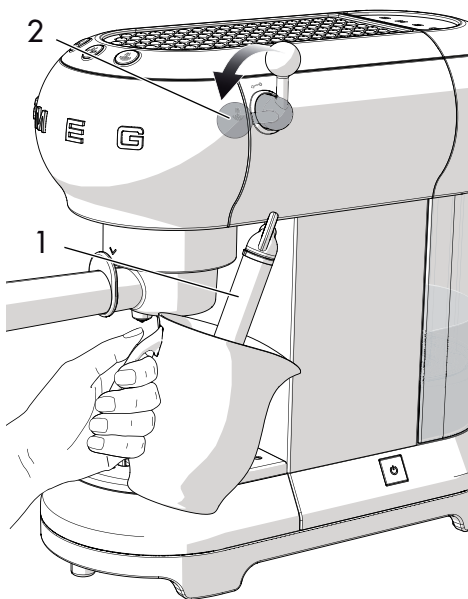


- 배출 버튼을 다시 누르면 언제든지 커피 공급을 중단시킬 수 있습니다.
- 한 잔의 커피 양을 늘리기 위해서, 배출 버튼을 누르고 있습니다.

3.4 카푸치노 준비하는 법

1. 에스프레소 커피를 큰 컵에 준비합니다.
2.  버튼을 누릅니다: 조명이 깜빡일 것입니다.
3. 준비하기를 원하는 카푸치노를 위해서 용기를 100ml의 저지방 우유를 용기에 채웁니다.

4. 조명이  깜빡이는 걸 멈추고 계속 켜져 있을 때, 비어있는 용기를 카푸치노를 위한 거품 노즐의 아래에 두고 (1) 스팀 손잡이를 열어서 (2) 손잡이를  다시 닫기 전에 현재 있는 물을 배출합니다.
5. 카푸치노를 위한 우유가 든 용기를 거품 노즐의 아래에 두고 (1) 거품 노즐의 몇 밀리미터 정도를 우유에 담급니다. 손잡이를 (2) 돌리고  크림이 많이 든 거품을 만들기 위해서 천천히 용기를 위로 듭니다.






사용

- 우유의 부피가 두배로 커졌을 때, 카푸치노를 위한 거품 노즐을 완전히 담구고 우유를 60°C로 가열합니다. 스팀 손잡이를 오른쪽으로 돌리면 스팀이 중단됩니다.
- 에스프레소가 담긴 컵에 우유를 붓습니다.




3.5 온수 배출 법

- 켜기/끄기** 스위치를 이용하여 기계를 켜고 커피 배출 표시기 조명이 더 이상 깜빡거리지 않을 때까지 기다립니다.
- 카푸치노를 위한 스팀 노즐 아래에 용기를 둡니다.
- 온수를 배출하도록  스팀 손잡이를 돌립니다.



- 60초 이상으로 스팀을 배출하면 안됩니다.

3.6 설정 메뉴 접근과 설정 변경


- 기계가 사용 준비되도록 한 뒤, 세 개의 버튼이 깜빡일 때까지  버튼을 10초간 누릅니다: 기계는 이제 설정 모드로 들어갔습니다.
- 기계 설정을 필요에 따라 조정합니다.
- 메뉴를 나가기 위해서, 버튼을 누르지 않고 15초간 기다립니다.







- 한 잔이상의 카푸치노를 준비하기 위해서, 에스프레소에 필요한 컵을 전부 준비하고, 전체 카푸치노에 필요한 우유를 스팀합니다.
- 청결 문제로 인하여, 카푸치노를 위한 거품 노즐을 사용한 후에 청소하는 것이 권장됩니다.
- 스팀 노즐을 돌려서 스팀이 나오면서 남은 우유를 배출하도록 합니다.
- 60초 이상으로 스팀을 배출하면 안됩니다.





커피 온도 설정

1. 설정 메뉴 접근
2. 커피 온도를 선택하기 위해서  버튼을 선택합니다. 현재 설정의 조명이 켜질 것입니다:

조명	온도 설정
  	낮음
  	중간
  	높음


3. 조명이 차례로 깜빡일 것입니다.
4. 필요한 온도에 해당하는 버튼을 누릅니다: 낮음 , 중간  또는 높음 .
5. 버튼이  깜빡이면서 선택한 온도가 저장된 것을 알립니다.

커피 수량 설정

- 기계에서 배출되는 커피 수량을 조절하는 법:
1. 하나 또는 두 개의 컵을 필터 홀더 스파우트 아래에 둡니다.
 2. 한 잔  또는 두 잔을  누르고 있습니다.
 3. 기계는 커피를 배출하기 시작할 것입니다.

4. 원하는 수량의 커피가 나오는 순간 버튼에서 손을 뗍니다.
5. 조명이 깜빡이면서 선택한 수량이 저장된 것을 알립니다.

물 강도 조절

1. 설정 메뉴 접근
2. 물 강도를 선택하기 위해서  버튼을 누릅니다. 현재 설정의 조명이 켜질 것입니다:

조명	물 설정
  	부드러움
  	중간
  	강함

3. 조명이 차례로 깜빡일 것입니다.



사용


4. 물 강도를 선택하기 위해서 해당하는 버튼을 누릅니다.



<10°dH 10°dH - 20°dH > 20°dH

<18°FH 18°FH - 36°FH > 36°FH


< 180 mg/l 180-300 mg/l 360 mg/l
CaCo3 CaCo3 CaCo3

5. 버튼이  깜빡이면서 선택한 온도가 저장된 것을 알립니다.





자동 정지 시간 설정

에너지를 아끼기 위해서, 커피 머신은 어느 정도의 시간 동안 사용되지 않는 경우 자체적으로 꺼집니다. 기계를 다시 켜기 위해서, 제어반에 있는 아무 버튼이나 누릅니다.

시간 설정 법:




1. 설정 메뉴 접근
2. 자동 정지 시간을 선택하기 위해서  누릅니다. 현재 설정의 조명이 켜질 것입니다:

조명	시간 설정
  	9 분
  	30 분
  	3 시간

3. 조명이 차례로 깜빡일 것입니다.
4. 설정하기를 원하는 시간에 해당하는 버튼을 누릅니다: 9 분 , 30 분  또는 3 시간 .
5. 버튼이  깜빡이면서 선택한 온도가 저장된 것을 알립니다.

공장 기본 값으로 되돌리기

기계를 공장 설정으로 되돌리는 법:

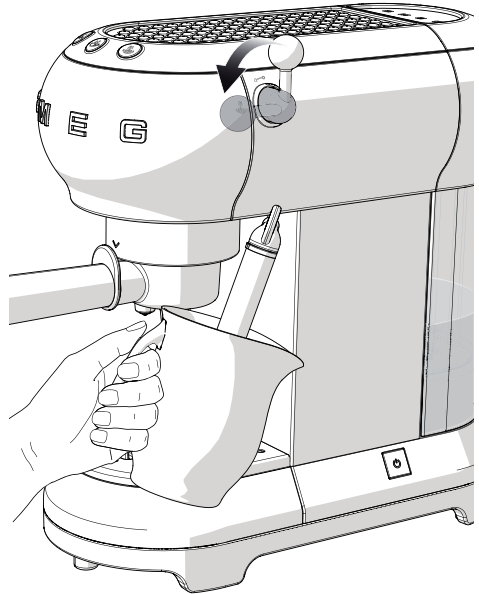
1. 설정 메뉴 접근
2. 스팀 손잡이를  위치로 돌립니다.
3.  버튼을 누릅니다: 세 개의 조명이 깜빡이면서 공장 설정으로 리셋되었다고 알릴 것입니다.
4. 스팀 손잡이를  위치로 되돌립니다.

3.7 보일러 식히는 법

우유를 스팀한 다음에 즉시 커피를 준비하기 위해서는 보일러를 식혀야 합니다.

본 절차가 진행되지 않는 경우, 배출된 커피에서 탄 맛이 날 것입니다.

1. 카푸치노를 위한 스팀 노즐 아래에 용기를 두고 스팀 손잡이를 열어서 온수를 배출합니다.



2. 보일러가 식으면서 온수는 더 이상 나오지 않을 것입니다.
3. 스팀 손잡이를 다시 돌려서 커피를 준비합니다.



청소 및 관리

4 청소 및 관리

4.1 사용 설명서



**부적절한 사용
감전사 위험**

- 청소하기 전에 커피 머신의 플러그를 뽑습니다.
- 커피 머신을 물이나 다른 액체에 담그면 안됩니다.
- 청소하기 전에 커피 머신이 식도록 둡니다.



**부적절한 사용
표면의 손상으로 인한 위험**

- 증기 분사를 이용하여 커피 머신을 청소하면 안됩니다.
- 염소 또는 암모니아가 있는 제품으로 청소하거나 표백제로 금속 표면으로 마감된 부품을 청소하면 안됩니다.
- 연마재 또는 부식성 세척제를 사용하면 안됩니다(예. 가루 제품, 얼룩 제거제 그리고 금속 수세미).
- 거칠거나 연마재의 재료 혹은 날카로운 금속 긁개를 사용하면 안됩니다.

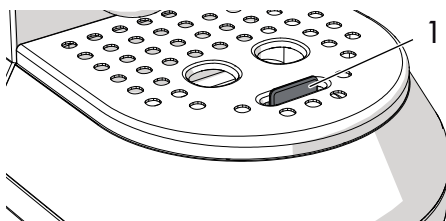
4.2 커피 머신의 본체 청소

커피 머신의 외부를 좋은 상태로 유지하기 위해서, 사용 후에 정기적으로 청소해야 합니다. 먼저, 기계가 식도록 놔둡니다. 부드럽고 젖은 천으로 청소합니다.

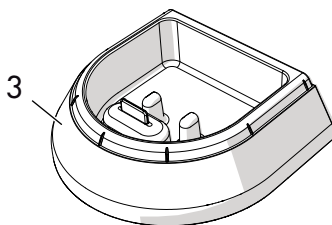
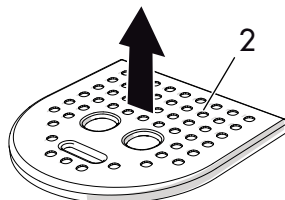
4.3 커피 머신 구성 요소 청소

드립 트레이 청소

드립 트레이는 빨간색의 플로트를 장착하고 있으며 (1) 최대 액체 수준이 초과되었을 때 컵 홀더 트레이에서 나옵니다.



1. 컵 홀더 트레이를 제거하고 (2) 비우기 위해서 (3) 드립 트레이를 제거합니다.



2. 드립 트레이를 천으로 청소하며 컵 홀더 트레이도 재배치합니다.

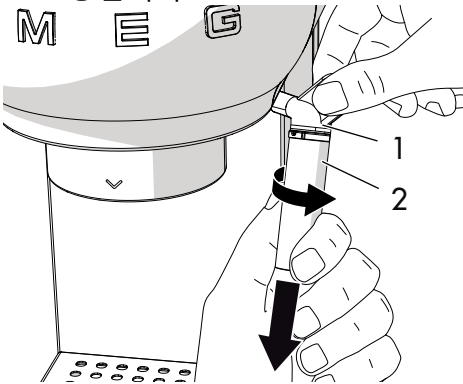
커피 필터를 청소합니다

커피 필터를 흐르는 물에 정기적으로 청소합니다. 구멍이 막힌 경우, 핀이나 브러시로 청소합니다.

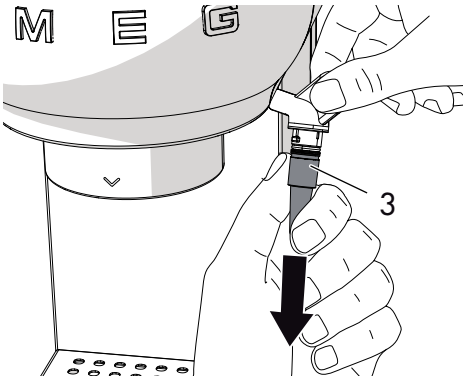
카푸치노를 위한 스팀 노즐 청소

사용 후에 카푸치노를 위한 스팀 노즐을 청소합니다.

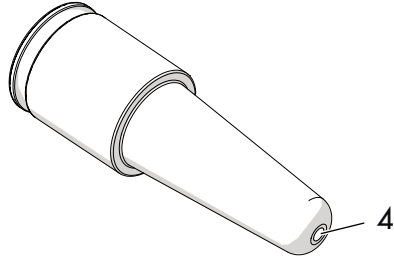
1. 스팀 손잡이를 돌려서 스팀이 나오게 하고 노즐 내부에 있는 우유가 나오도록 합니다.
2. 커피 머신을 끄기 위해서는 **켜기/끄기** 스위치를 누릅니다.
3. 스팀 노즐의 관(1)을 한 손으로 잡고 다른 손으로 스팀 노즐(2)을 시계 반대 방향으로 돌려서 아래로 당깁니다.



4. 노즐을 연결하는 고무를 (3) 아래로 당겨 스팀 노즐 관에서 제거합니다.



5. 스팀 노즐과 노즐을 연결하는 고무를 미온수로 꼼꼼하게 청소합니다.
6. 구멍이 (4) 막혀있지 않은지 확인합니다.



7. 노즐을 연결하는 고무를 (3) 스팀 노즐 관으로 다시 삽입하고 (1) 위로 올리면서 (2) 시계 반대방향으로 돌리면서 스팀 노즐을 교체합니다.
8. 다음의 청소 설명서에 나오는 방법을 반대로 하여 스팀 노즐을 다시 맞춥니다.

보일러 배출구 청소

보일러 배출구는 커피 가루 또는 꼬투리를 추가하지 않고 커피 배출 버튼을 눌러서 대략 500ml의 물로 배출된 200잔의 커피를 만들 때마다 청소해야 합니다.


물 탱크 청소







젖은 천과 약한 세척제로 한 달에 한 번 물탱크를 청소합니다.






청소 및 관리

4.4 물때 제거

커피 머신의 물때를 제거해야 하며, 버튼에 주황색 조명이  켜졌을 때 해야 합니다.

1. 포장에 있는 다음의 설명서를 따라서, 물 용액과 물때 제거제로 탱크를 채웁니다.
2. **켜기/끄기** 스위치를 누릅니다.
3. 필터 홀더를 제거하고 스팀 노즐 아래에 용기를 둡니다.
4.  또는  조명이 계속 켜질 때까지 기다립니다.
5. 세 개의 버튼이 차례로 켜질 때까지  버튼을 10초간 누릅니다.
6. 스팀 손잡이를  위치로 돌립니다.
7.  눌러서 물때 제거를 시작합니다.
8. 물때 제거 사이클은 자동적으로 탱크가 비워질 때까지 계속해서 커피 머신의 내부에서 물때를 제거하는 것에 대한 간격을 두고 일련의 청소 주기에 따라서 시행됩니다.
9. 물때 제거 사이클은 종료되고 주황색 조명이  깜빡일 것입니다.
10. 물 탱크를 제거하고, 비운 다음에 청소합니다.

11. 탱크에 물을 가장 높은 레벨까지 채우고 하우징에 삽입합니다.
12. 비우기 용기를 스팀 노즐 아래에 두고 스팀 손잡이를  둡니다.
13. 스팀 버튼을 다시 눌러 행굼 사이클을 시작합니다.
14. 탱크가 비워졌다는 것은 청소 사이클이 완료되고 주황색 조명이 꺼질 것이라는  겁니다.
15. 스팀 손잡이를  위치로 돌립니다.



상해의 위험

- 물때 제거는 산을 포함하고 있으므로 피부와 눈을 자극할 수 있습니다.
- 제조사의 설명서와 포장에 글로 쓰여있는 안전 경고에 따르시길 바랍니다; 눈이나 피부에 접촉된 경우의 대처법에 대해서도 나와 있습니다.
- 커피 머신에 손상을 피하기 위해서 스메그에서 권장하는 물때 제거 제품을 사용합니다.

보일러 배출구의 물때 제거 및 청소

물때 제거 사이클 동안, 물때 제거 용액이 보일러 배출구에서 나올 수 있도록 매번 스팀 손잡이를 청소합니다.

청소 사이클 동안, 스팀 손잡이를 매번 닫아서 세척제가 보일러 배출구로 나가도록 합니다.



4.5 만일의 경우...

문제	가능성 있는 원인	해결
커피가 나오지 않습니다	탱크에 물이 없습니다.	탱크를 채웁니다.
	필터 구멍이 막혔습니다.	브러시나 핀으로 필터를 청소합니다.
	탱크가 올바르게 삽입되지 않았습니다.	하우징에서 탱크를 올바르게 삽입합니다.
	물때가 쌓였습니다.	물때 제거 사이클을 실행합니다.
커피가 필터에서 흐르지 않고 뚝뚝 떨어집니다	필터 홀더가 올바르게 삽입되지 않았거나 더럽습니다.	필터 홀더를 삽입하고 완전히 닫히도록 돌립니다. 필터 홀더를 청소합니다.
	보일러 배출구 마개가 마모되었습니다.	공인된 서비스 센터에서 교체합니다.
	스파우트 구멍이 막혔습니다.	스파우트 구멍을 청소합니다.
필터 홀더가 커피 머신에 장착되지 않을 것입니다	필터가 넘쳤습니다.	제공된 측정 스크립와 올바른 필터를 사용합니다.
커피 머신이 작동하지 않고 모든 조명이 깜빡입니다	고장인 것 같습니다.	커피 머신의 플러그를 뽑고 공인된 서비스 센터에 문의합니다.





청소 및 관리

문제	가능성 있는 원인	해결
커피의 “크레마”의 색 깔이 연하며 스파우트 에서 매우 빠르게 나옵 니다	커피 가루가 충분히 탬핑되 지 않았습니다.	커피를 더욱 세게 탬핑 합니다.
	커피 가루가 충분하지 않습 니다.	더 많은 양을 사용합니 다.
	커피 가루가 너무 거칩니다.	에스프레소 기계 전용 커피 가루를 사용합니 다.
커피의 “크레마”의 색 깔이 진하고 스파우트 에서 천천히 나옵니다	저품질의 커피 가루입니다.	커피 가루의 타입을 변 경합니다.
	커피 가루가 너무 심하게 탬 핑되었습니다.	커피를 좀 더 약하게 탬 핑합니다.
	너무 많은 커피 가루가 있습 니다.	사용하는 양을 감소합 니다.
	보일러 배출구 또는 필터가 막혔습니다.	배출구와 필터를 청소 합니다.
	커피 가루가 너무 미세합니 다.	에스프레소 기계 전용 커피 가루를 사용합니 다.
	물때가 쌓였습니다.	물때 제거 사이클을 시 행합니다.

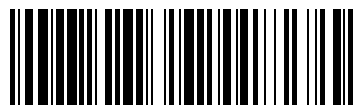
청소 및 관리



문제	가능성 있는 원인	해결
 그리고  조명이 몇 초간 깜빡입니다	스팀 손잡이를 엽니다.	스팀 손잡이를 닫습니다.
	보일러 온도가 너무 높습니다.	보일러를 식힙니다.
	물때가 쌓였습니다.	물때 제거 사이클을 실행합니다.
	탱크에 물이 없습니다.	탱크를 채웁니다.
	보일러 배출구 또는 필터가 막혔습니다.	보일러 배출구와 필터를 청소합니다.
커피가 뜨겁지 않습니다	탱크가 올바르게 삽입되지 않았습니다.	하우징에서 탱크를 올바르게 삽입합니다.
	기계를 오랜 시간 사용하지 않은 상태입니다.	<p>섹션에 나와있는 "커피 온도 설정" 안내 사항에 따라 프로그래밍 메뉴에서 커피의 온도를 올립니다.</p> <p>커피를 담을 컵에 뜨거운 물을 부어 컵을 데웁니다.</p>



문제가 해결되지 않았거나,
다른 종류의 결함이라면 현지
기술 지원 센터에 문의합니다



914777673/C

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

제품의 성능 향상을 위해 별도의 고지 없이 서비스 및 품질이 변경될 수 있습니다. 삽화나 재질은 매뉴얼상과 상이할 수 있음을 고지합니다.



5713235301_02_0619



914777673/C