

슈퍼 자동 에스프레소 커피 머신  
4000 시리즈

25

## 사용 설명서

HD8841  
HD8842

한국  
판

커피 머신을 사용하기 전에 자세히 읽어 보시기 바랍니다.



KOR

25

CE

제품 등록 및 지원:

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

**PHILIPS**

CoffeeSwitch 기능과 클래식 우유 거품기가 모두 포함된 필립스 슈퍼 자동 에스프레소 커피 머신을 구매하신 것을 축하드립니다!

필립스에서 제공하는 지원 서비스를 최대한 활용하려면 제품을 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)에 등록하십시오.

이 커피 머신은 커피 원두를 이용하여 에스프레소 커피와 클래식 커피(Classic Coffee)를 만들거나 스팀이나 뜨거운 물을 추출할 수 있도록 제작되었습니다. 이 사용 설명서에서는 커피 머신을 설치, 사용 및 세척하고 스케일을 제거하는 데 필요한 모든 정보를 찾을 수 있습니다.

## 목차

<b>중요 사항</b> .....	<b>4</b>
안전 지침.....	4
경고.....	4
주의사항.....	6
전자기장.....	7
커피 머신 처리.....	7
<b>설치</b> .....	<b>8</b>
제품 개요.....	8
일반 설명.....	9
<b>사용 준비</b> .....	<b>10</b>
커피 머신 포장.....	10
커피 머신 설치.....	10
데모 모드 기능.....	12
<b>커피 머신을 처음 사용할 때</b> .....	<b>13</b>
통로 프라이밍.....	13
자동 행굼/자체 세척 과정.....	14
수동 행굼 과정.....	14
<b>물 경도 측정 및 프로그래밍</b> .....	<b>17</b>
<b>"INTENZA+" 정수 필터</b> .....	<b>19</b>
"INTENZA+" 정수 필터 설치.....	19
"INTENZA+" 정수 필터 교체.....	21
<b>조절</b> .....	<b>22</b>
CoffeeSwitch - "ESPRESSO" 또는 "COFFEE" 선택 레버.....	22
세코 맞춤 시스템(SAS).....	24
세라믹 커피 분쇄기 조절.....	24

아로마(커피 농도) 조절 .....	26
커피 추출구 조절.....	27
커피 추출 시간 조절 .....	28
<b>에스프레소 및 롱 에스프레소 추출.....</b>	<b>29</b>
커피 원두를 사용하여 에스프레소 및 롱 에스프레소 추출.....	29
분쇄 커피를 사용하여 에스프레소 및 롱 에스프레소 추출.....	30
<b>클래식 커피(CLASSIC COFFEE) 추출 .....</b>	<b>31</b>
커피 원두를 사용하여 클래식 커피(Classic Coffee) 추출.....	31
분쇄 커피를 사용하여 클래식 커피(Classic Coffee) 추출.....	32
<b>우유 거품 만들기 및 카푸치노 만들기.....</b>	<b>34</b>
우유 거품 만들기.....	34
카푸치노 만들기.....	36
<b>뜨거운 물 추출.....</b>	<b>36</b>
<b>세척 및 유지관리.....</b>	<b>38</b>
커피 머신 일일 세척.....	38
커피 머신 주간 세척.....	39
물 탱크 세척.....	40
클래식 우유 거품기 일일 세척.....	40
클래식 우유 거품기 주간 세척.....	40
추출 그룹 주간 세척.....	41
추출 그룹 월간 윤활.....	45
"커피 오일 리무버"를 사용하여 추출 그룹 월간 세척 .....	46
원두 투입구 월간 세척.....	48
<b>스케일 제거.....</b>	<b>49</b>
준비 단계.....	49
스케일 제거 단계.....	51
행궁 단계.....	52
스케일 제거 과정 중단.....	54
<b>프로그래밍.....</b>	<b>54</b>
조절 가능한 설정.....	54
커피 머신 프로그래밍 방법.....	56
<b>제어판 아이콘 의미.....</b>	<b>58</b>
<b>문제해결.....</b>	<b>62</b>
<b>에너지 절약.....</b>	<b>65</b>
Stand-by(대기).....	65
<b>기술 사양.....</b>	<b>65</b>
<b>공장 초기 설정.....</b>	<b>66</b>
<b>보증 및 서비스.....</b>	<b>66</b>
보증.....	66
서비스.....	66
<b>유지관리 제품 주문.....</b>	<b>67</b>

## 중요 사항

### 안전 지침



이 커피 머신에는 안전 장치가 설치되어 있습니다. 그럼에도 불구하고 커피 머신을 잘못 사용함에 따라 발생하는 우발적인 부상 또는 손상을 방지하려면 안전 지침을 자세히 읽고 지침에 설명된 대로만 커피 머신을 올바르게 사용하십시오. 본 안내서는 차후 참고를 위해 잘 보관하시기 바랍니다.



**경고**라는 용어와 이 아이콘은 발생할 수 있는 심각한 부상, 생명의 위험 및/또는 커피 머신에 대한 손상을 경고합니다.

**주의 사항**이라는 용어와 이 아이콘은 경미한 수준의 부상 및/또는 커피 머신 손상을 경고합니다.

### 경고

- 커피 머신을 기술 사양에 알맞는 전압이 공급되는 벽면 콘센트에 연결합니다.
- 커피 머신을 접지 벽면 콘센트에 연결합니다.
- 탁자 또는 카운터의 가장자리에 전원 코드를 걸어 두거나 전원 코드가 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 커피 머신, 메인 플러그 또는 전원 코드가 물에 잠기지 않도록 하십시오. 감전의 위험이 있습니다.
- 전원 코드 커넥터에 액체를 쏟지 마십시오.
- 뜨거운 물을 인체 방향으로 분사하지 마

십시오. 화상의 위험이 있습니다!

- 뜨거운 표면을 만지지 마시고 핸들과 손잡이를 사용하십시오.
- 다음과 같은 경우에는 커피 머신 뒷면에 있는 전원 버튼을 눌러 커피 머신을 끈 후 벽면 콘센트에서 메인 플러그를 뽑으십시오.
  - 오작동이 발생한 경우
  - 커피 머신을 장기간 사용하지 않는 경우
  - 커피 머신을 청소하기 전
- 전원 코드가 아닌 메인 플러그를 당기십시오.
- 젖은 손으로 메인 플러그를 만지지 마십시오.
- 메인 플러그, 메인 코드 또는 커피 머신 자체가 손상된 경우 커피 머신을 만지지 마십시오.
- 커피 머신 또는 전원 코드를 개조하지 마십시오. 위험한 상황이 발생하지 않도록 필립스 공식 서비스 센터를 통해서만 수리를 받으십시오.
- 8세 미만의 어린이들은 커피 머신을 사용할 수 없습니다.
- 8세 이상의 어린이들은 커피 머신의 올바른 사용 방법을 숙지하고 관련된 위험을 인식하고 있는 경우 또는 성인의 감독을 받고 있는 경우 사용할 수 있습니다.
- 8세 이상이 아니거나 성인의 감독을 받고 있지 않는 어린이는 세척 및 유지관리를 수행할 수 없습니다.
- 8세 미만의 어린이의 손에 커피 머신의

전원 코드가 달지 않도록 주의하십시오.

- 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 떨어지거나 경험이나 지식이 부족한 사람들은 이전에 기기의 올바른 사용에 대한 지시를 받았으며 관련 위험을 인식하고 있거나 성인의 감독 아래에 이 제품을 사용해야 합니다.
- 어린이가 이 커피 머신을 가지고 장난을 치지 않도록 감독하여야 합니다
- 커피 분쇄기에 절대 손이나 다른 물체를 넣지 마십시오.

### 주의사항

- 이 커피 머신은 가정용입니다. 구내식당, 매장, 사무실, 공장의 주방 또는 다른 근무 환경에서 이 기기를 사용하지 마십시오.
- 커피 머신은 항상 안정된 평면 위에 두십시오.
- 뜨거운 표면 위, 뜨거운 오븐, 히터 바로 옆에 두거나 유사한 열 발생원에 근접한 장소에 커피 머신을 두지 마십시오.
- 원두 투입구 칸에는 로스팅된 커피 원두만 사용하십시오. 분쇄 커피, 인스턴트 커피, 생원두 또는 기타 물질을 원두 투입구에 넣으면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
- 부품을 삽입하거나 분리하기 전에 커피 머신을 식하십시오. 사용 후 가열된 표면에는 열기가 남아있을 수 있습니다.
- 물 탱크를 채울 때 따뜻한 물이나 뜨거운 물을 사용하지 마십시오. 가스가 없

는 차가운 식수만 사용하십시오.

- 세척에는 연마용 분말이나 강력한 세제가 아닌 물에 적신 부드러운 천만 사용하십시오.
- 커피 머신의 스케일을 정기적으로 제거하십시오. 이 절차를 수행하지 않으면 커피 머신이 제대로 작동하지 않게 되며 이런 경우 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.
- 커피 머신을 0°C 이하의 온도에 두지 마십시오. 가열 시스템에 남아 있는 물이 얼거나 기기를 손상시킬 수 있습니다.
- 커피 머신을 장기간 사용하지 않을 때는 물 탱크에서 물을 비우십시오. 물이 오염될 수 있습니다. 커피 머신을 사용할 때마다 깨끗한 물을 사용하십시오.

## 전자기장

이 가전제품은 전자기장 노출과 관련하여 적용될 수 있는 모든 표준과 규정을 준수합니다.

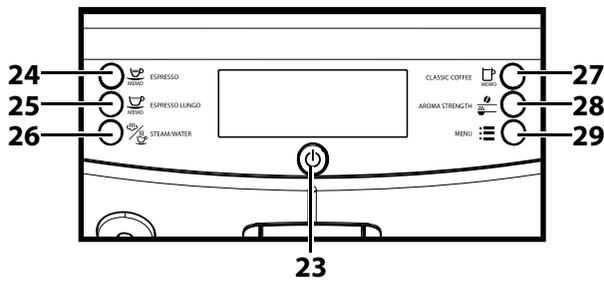
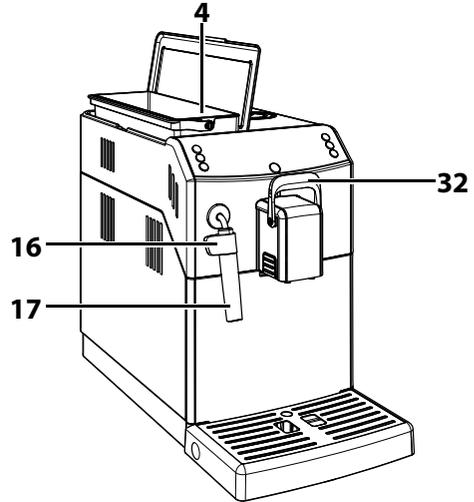
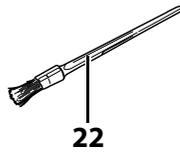
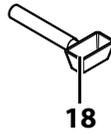
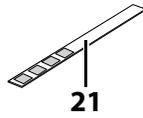
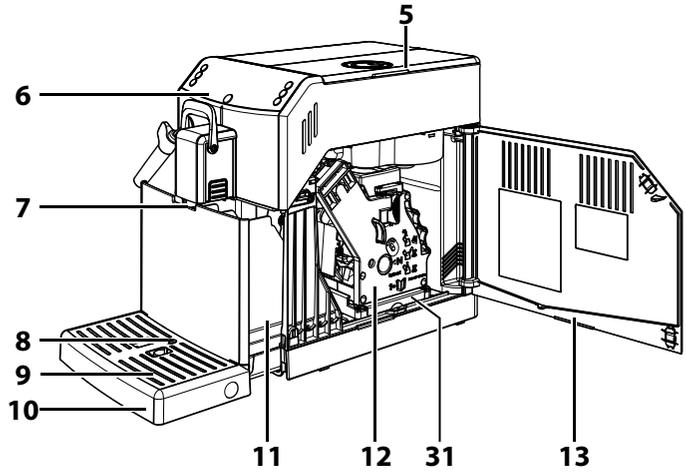
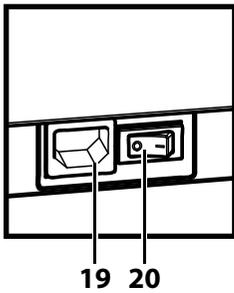
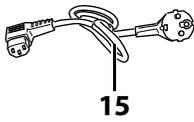
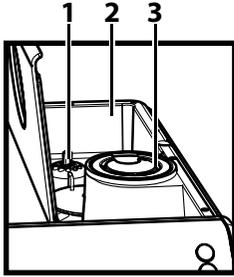
## 커피 머신 처리



제품에 이 기호가 있는 경우 EU 지침(EU Directive) 2012/19/EU에 따라 본 제품을 처리해야 합니다. 현지에서 별도로 운영되는 전기 전자 제품 수거 시스템을 숙지해 두십시오. 현지 규정을 준수해야 하며 본 제품을 생활 폐기물로 처리하지 마십시오. 폐가전제품을 적절히 처리해야 인체와 환경에 부정적인 영향을 주지 않습니다.

설치

제품 개요



## 일반 설명

1. 분쇄 조절기 손잡이
2. 원두 투입구
3. 분쇄 커피 칸
4. 물 탱크 + 커버
5. 원두 투입구 커버
6. 제어판
7. 커피 추출구
8. 물받이 비움 표시기
9. 잔 받침대
10. 물받이
11. 커피 찌꺼기통
12. 추출 그룹
13. 서비스 도어
14. 추출 그룹용 윤활유 - (옵션)
15. 전원 코드
16. 봉 보호 그리퍼
17. 클래식 우유 거품기(뜨거운 물/스팀 용)
18. 커피 분쇄기 조절 키 + 분쇄 커피 계량 스푼  
커피 배출구 덕트 세척 도구
19. 전원 코드 콘센트
20. 전원 버튼
21. 물 경도 검사지
22. 청소용 브러시 - (옵션)
23. ON/OFF 버튼
24. 에스프레소 추출 버튼
25. 롱 에스프레소 추출 버튼
26. 뜨거운 물/스팀 버튼
27. 클래식 커피(Classic Coffee) 추출 버튼
28. "Aroma"(아로마) - 분쇄 커피 버튼
29. MENU 버튼
30. 스케일 제거 용액 - 별도 판매
31. 커피 잔류물통
32. 에스프레소/커피 선택 레버

## 사용 준비

### 커피 머신 포장

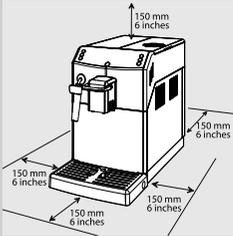
포장은 커피 머신을 운송 중에 보호할 수 있도록 설계 및 제작되었습니다. 향후 운송을 위해 포장재를 보관해 두는 것이 좋습니다.

### 커피 머신 설치

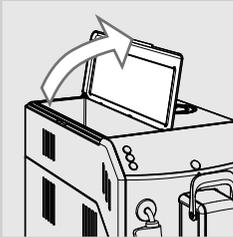
**1** 커피 머신을 포장 상자에서 꺼냅니다.

**2** 커피 머신을 가장 효율적으로 사용하려면 다음을 따르는 것이 좋습니다.

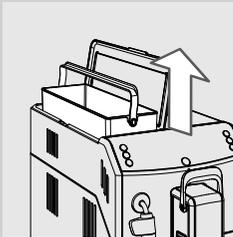
- 커피 머신이 뒤집히거나 사람이 부상을 입을 염려가 없는 안전하고 평평한 표면을 선택합니다.
- 충분하고 효율적인 조명이 가능하고 위생적이며 콘센트가 쉽게 닿을 수 있는 위치를 선택합니다.
- 그림에 나와 있는 것처럼 커피 머신 측면에 최소한의 거리를 확보합니다.

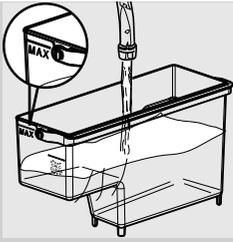


**3** 물 탱크 커버를 엽니다.



**4** 핸들을 사용하여 물 탱크를 빼 냅니다.



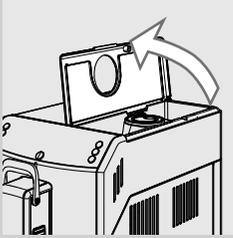


**5** 깨끗한 물로 물 탱크를 헹굽니다.

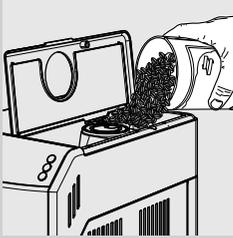
**6** 물 탱크에 물을 MAX 선까지 채우고 커피 머신에 다시 끼워 넣습니다. 완전히 끼워야 합니다.

**!** 주의 사항:

물 탱크에 따뜻한 물, 뜨거운 물, 탄산수 또는 기타 액체를 채우지 마십시오. 물 탱크나 커피 머신이 손상될 수 있습니다.



**7** 원두 투입구 커버를 들어 올립니다.



**8** 커피 원두를 원두 투입구에 천천히 붓습니다.

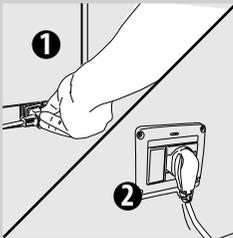
**☰** 참고:

원두 투입구에 너무 많은 양을 넣을 경우 분쇄 성능이 저하될 수 있으므로 적당량만 넣어야 합니다.

**!** 주의 사항:

원두 투입구에는 커피 원두만 넣어야 합니다. 분쇄 커피, 인스턴트 커피, 캐러멜화된 커피, 생원두 또는 기타 물질을 원두 투입구에 넣으면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.

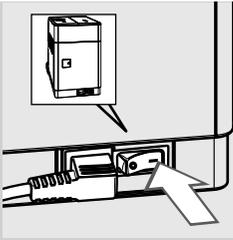
**9** 원두 투입구 커버를 닫습니다.



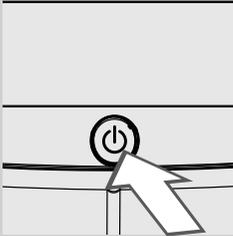
**10** 커피 머신 뒷면에 있는 콘센트에 플러그를 꽂습니다.

**11** 전원 코드의 다른 쪽 끝에 있는 플러그를 알맞은 전압이 공급되는 벽면 콘센트에 꽂습니다.

## 12 한국어



**12** 전원 버튼을 "1"로 변경합니다. "⏻" 버튼이 깜박거립니다.

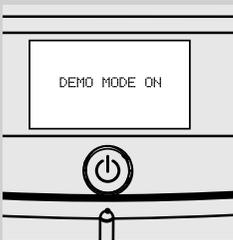


**13** "⏻" 버튼을 눌러 커피 머신을 켭니다.



**14** 통로를 프라임해야 한다는 메시지가 제어판에 표시됩니다.

### 데모 모드 기능



이 커피 머신은 데모 프로그램 상태로 제공됩니다.  
"⏻" 버튼을 8초 이상 길게 누르면 이 커피 머신은 데모 프로그램으로 변경됩니다. 전원 버튼을 눌러 커피 머신을 켜다가 다시 켜면 이 기능을 종료할 수 있습니다.

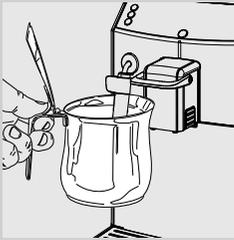
## 커피 머신을 처음 사용할 때

커피 머신을 처음 사용하는 경우 다음 작업을 해야 합니다.

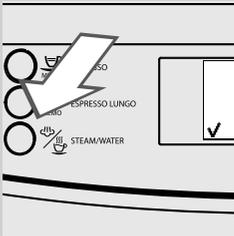
- 1) 통로를 프라이밍해야 합니다.
- 2) 커피 머신이 자동 헹굼/자체 세척 과정을 수행합니다.
- 3) 수동 헹굼 과정을 수행해야 합니다.

### 통로 프라이밍

이 과정에서는 깨끗한 물이 커피 머신의 내부 통로를 통과하고 커피 머신이 예열됩니다. 이 과정에는 몇 분이 소요됩니다.



- 1 용기를 클래식 우유 거품기 아래에 놓습니다.

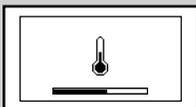


- 2 “” 버튼을 눌러 통로 프라이밍 과정을 시작합니다.



커피 머  
신

- 3 아이콘 아래의 막대는 작동 진행률을 표시합니다. 과정이 완료되면 커피 머신에서 추출이 자동으로 중단됩니다.



커피 머  
신

- 4 그 후 제어판에 커피 머신 예열 아이콘이 표시됩니다.

### 자동 행굼/자체 세척 과정

예열 단계가 완료되면 기기가 내부 통로를 깨끗한 물로 자동으로 행굼/자체 세척 과정을 실행합니다. 이 과정은 1분 이내에 완료됩니다.



- 5** 흘러나오는 적은 양의 물을 받기 위해 커피 추출구 아래에 용기를 놓습니다.



커피  
관련  
화면

- 6** 커피 머신에서 자동 행굼 과정을 수행합니다. 과정이 자동으로 완료될 때까지 기다리십시오.



**참고:**

필요에 따라 “☞” 버튼을 누르면 이 과정을 중지할 수 있습니다.



커피



커피

- 7** 위에서 설명한 작동이 완료되면 커피 머신에 이 화면이 표시됩니다. 이제 수동 행굼 과정을 수행할 수 있습니다.

### 수동 행굼 과정

이 과정에서는 커피 추출 과정을 활성화하고 깨끗한 물이 스팀/뜨거운 물 통로를 통과합니다. 이 과정에는 몇 분이 소요됩니다.



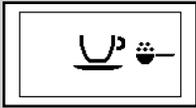
- 1** 커피 추출구 아래에 용기를 놓습니다.



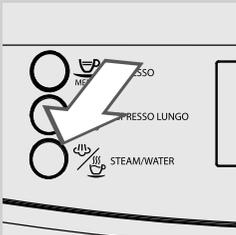
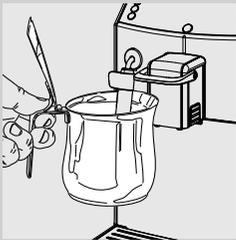
커피



커피



커피



커피

2 기기 제어판에 이 화면이 표시되는지 확인합니다.

3 “☕” 버튼을 눌러 분쇄 커피 추출 기능을 선택합니다. 커피 머신에 이 화면이 표시됩니다.

**참고:**

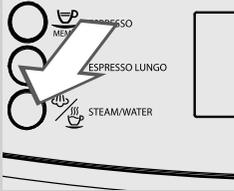
원두 투입구나 분쇄 커피 투입구에 분쇄 커피를 넣지 마십시오.

4 레버가 “ESPRESSO”로 설정되었는지 확인합니다. “MEMO” 버튼을 누릅니다. 커피 머신의 커피 추출구에서 물을 배출하기 시작합니다.

5 추출 작업이 완료되면 해당 용기를 비웁니다. 1~4단계를 2회 반복한 다음 6단계를 계속 진행합니다.

6 용기를 클래식 우유 거품기 아래에 놓습니다.

7 이 아이콘이 표시될 때까지 “☕” 버튼을 누릅니다.



발간 펠

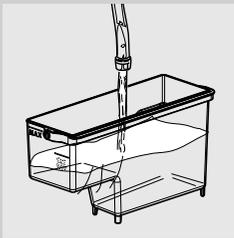
**8** “☕” 버튼을 눌러 뜨거운 물 추출을 시작합니다.

**9** 물 아이콘이 사라질 때까지 물을 공급합니다.



**참고:**

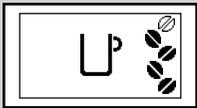
필요에 따라 “☕” 버튼을 누르면 이 과정을 중지할 수 있습니다.



**10** 작업이 끝나면 물 탱크 MAX 선까지 물을 다시 채웁니다.



커피



커피

**11** 이제 커피 머신에서 커피를 추출할 수 있습니다.  
왼쪽에 있는 화면이 표시됩니다.



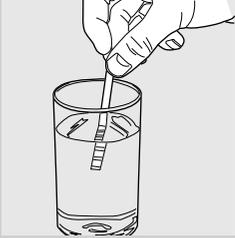
**참고:**

커피 머신이 15분 이상 동안 대기 모드이거나 전원이 꺼져 있으면 자동 행궁/자체 세척 과정이 시작됩니다.  
2주 이상 커피 머신을 사용하지 않으면 수동 행궁 과정을 수행해야 합니다.  
과정이 끝나면 커피를 추출할 수 있습니다.

**물 경도 측정 및 프로그래밍**

스케일 제거 빈도를 정하고 “INTENZA+” 정수 필터(정수 필터에 대한 자세한 내용은 다음 장을 참조)를 설치하기 위해서는 물 경도 측정이 매우 중요합니다.

물 경도를 측정하려면 아래와 같은 단계를 따르면 됩니다.



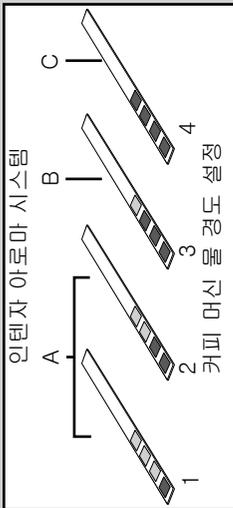
- 1** 커피 머신과 함께 제공된 물 경도 검사지를 물에 1초 동안 담급니다.



**참고:**

검사지 한 장당 경도를 한 번씩만 측정할 수 있습니다.

- 2** 1분 동안 기다립니다.



- 3** 빨간색으로 색이 변하는 네모 칸이 몇 개인지 확인하고 아래 표를 참조하십시오.



**참고:**

물 경도 검사지의 숫자는 물 경도 조절 설정에 해당합니다. 각 숫자의 정확한 설명은 다음과 같습니다.

- 1 = 1(극연수)
- 2 = 2(연수)
- 3 = 3(경수)
- 4 = 4(극경수)

표에 나와 있는 문자는 “INTENZA+” 정수 필터 베이스에 있는 참조 문자에 해당합니다(다음 장을 참조하십시오).

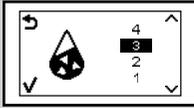


- 4** “☰” 버튼을 누르고 옵션을 스크롤합니다. 이 때 이 아이콘이 표시될 때까지 “☰” 버튼을 누릅니다. “☞” 버튼을 눌러 이 기능을 사용합니다.



**참고:**

커피 머신은 대부분의 물 종류에 적합한 표준 물 경도 설정 상태로 제공됩니다.



커피  
기

**5** “MEMO” 버튼을 눌러 값을 늘리거나 “:≡” 버튼을 눌러 값을 줄입니다.

**6** “☕” 버튼을 눌러 설정을 완료합니다.



커피  
기

**7** “MEMO” 버튼을 눌러 프로그래밍 메뉴에서 나갑니다.



커피  
기

**8** 커피 머신에 이와 같이 표시되며 이제 추출할 수 있습니다.



커피  
기

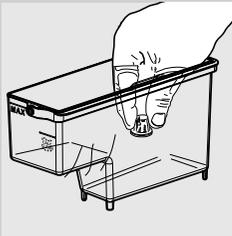
## "INTENZA+" 정수 필터

"INTENZA+" 정수 필터는 커피 머신 내부에 스케일이 축적되는 것을 방지하고 커피의 아로마를 더욱 진하게 보존하는 효과를 가져다 주므로 이 정수 필터를 설치하도록 권장합니다.



"INTENZA+" 정수 필터는 별도로 구매하실 수 있습니다. 보다 자세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 유지관리 제품 페이지를 참조하십시오.  
물은 모든 커피의 중요한 부분이므로 항상 전문적으로 필터링하는 것이 가장 중요합니다. "INTENZA+" 정수 필터를 사용하면 광상이 축적되는 것을 방지하여 수질을 향상시켜 줍니다.

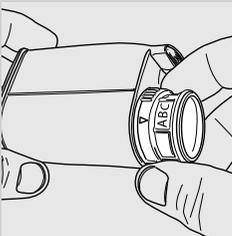
## "INTENZA+" 정수 필터 설치



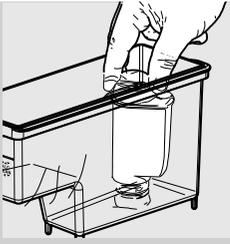
**1** 물 탱크에서 작은 흰색 필터를 제거하여 건조한 곳에 보관합니다.



**2** "INTENZA+" 정수 필터를 포장 상자에서 꺼낸 후 입구가 위로 가도록 하여 냉수에 세로로 담근 상태로 양옆을 살짝 눌러 기포를 빼냅니다.



**3** 값을 측정한 후(이전 장 참조) 필터 바닥에 표시한 측정값에 따라 "INTENZA+" 정수 필터를 설정합니다.  
A = 연수 - 검사지의 1 또는 2에 해당  
B = 경수(표준) - 검사지의 3에 해당  
C = 극경수 - 검사지의 4에 해당



**4** 빈 물 탱크에 "INTENZA+" 정수 필터를 끼웁니다. 더 이상 들어가지 않을 때까지 누릅니다.

**5** 깨끗한 물을 채운 물 탱크를 커피 머신에 다시 장착합니다.

**6** 뜨거운 물 기능을 사용하여 물 탱크에서 모든 물을 추출합니다("뜨거운 물 추출" 장 참조).

**7** 물 탱크를 다시 채웁니다.



커피  
화면

**8** "☰" 버튼을 누르고 페이지를 스크롤합니다. 이 때 이 화면이 나타날 때까지 "☰" 버튼을 누릅니다.



커피  
화면

**9** "☞" 버튼을 눌러 이 기능을 사용합니다.



커피  
화면

**10** "☞" 버튼을 눌러 "ON"을 선택하고 "☞" 버튼을 눌러 확인합니다.



커피  
화면

**11** 종료하려면 "MEMO" 버튼을 누릅니다.



커피  
화면

**12** 커피 머신에 이와 같이 표시되며 이제 추출할 수 있습니다.



커피  
화면

이렇게 하면 "INTENZA+" 정수 필터 교체 시기에 알림 메시지가 표시되도록 커피 머신이 프로그래밍됩니다.

## "INTENZA+" 정수 필터 교체



커피관  
하



커피관  
하

"INTENZA+" 정수 필터를 새 필터로 교체해야 하는 경우 이 아이콘이 표시됩니다.

**1** 이전 장에서 설명한 대로 "INTENZA+" 정수 필터를 교체합니다.



커피관  
하

**2** "☰" 버튼을 누르고 옵션을 스크롤합니다. 이 때 이 아이콘이 표시 될 때까지 "☰" 버튼을 누릅니다.



커피관  
하

**3** "☰" 버튼을 눌러 이 기능을 사용합니다.



커피관  
하

**4** "☰" 버튼을 눌러 "RESET" 옵션을 선택합니다. "☰" 버튼을 눌러 확인합니다.



커피관  
하

**5** 종료하려면 "MEMO" 버튼을 누릅니다.



커피  
상

**6** 커피 머신에 이와 같이 표시되며 이제 추출할 수 있습니다.



커피  
상

이제 새로운 "INTENZA+" 정수 필터를 관리할 수 있도록 커피 머신이 프로그래밍됩니다.



커피  
머신



**참고:**

이미 설치되어 있는 "INTENZA+" 정수 필터를 교체하지 않고 제거하려면 "OFF" 옵션을 선택합니다.

"INTENZA+" 정수 필터가 없는 경우 앞서 제거했던 작은 흰색 필터를 물 탱크에 끼웁니다.

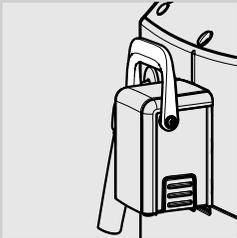
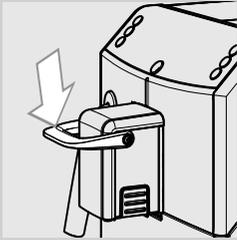
**조절**

가장 맛있는 커피를 추출할 수 있도록 조절할 수 있는 기능이 있습니다.

**CoffeeSwitch - "ESPRESSO" 또는 "COFFEE" 선택 레버**

이 커피 머신에 혁신적인 CoffeeSwitch 기능이 추가됨에 따라 이제 레버의 플립에서 추출 압력을 변경하여 두 가지 커피 유형을 추출할 수 있게 되었습니다.

압력을 올리면 에스프레소를 완벽하게 추출할 수 있고 압력을 내리면 클래식 커피(Classic Coffee)를 추출할 수 있습니다.



아래 설명에 따라 음료를 추출하기 전에 레버를 올바른 위치로 돌려야 합니다.



**1** 레버를 아래로 밀면 “ESPRESSO” 기능이 선택됩니다.

이 위치에서 “☺” 버튼을 누르면 에스프레소를 추출할 수 있고 “MEMO” 버튼을 누르면 롱 에스프레소를 추출할 수 있습니다.



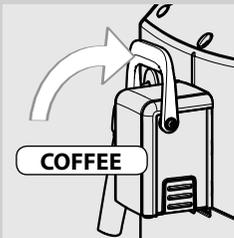
백간 펄



백간 펄

**참고:**

레버의 위치가 잘못된 상태에서 에스프레소 또는 롱 에스프레소를 선택하면 이 아이콘이 표시되기 때문에 30초 이내에 올바른 위치로 레버를 다시 설정한 후 추출을 완료할 수 있습니다. 정해진 시간에 레버를 올바른 위치로 돌려놓지 않으면 선택한 커피가 커피 머신에서 추출되지 않습니다.



**2** 레버를 위로 밀면 “COFFEE” 기능이 선택됩니다.

이 위치에서 “☺” 버튼을 눌러 클래식 커피(Classic Coffee)를 추출할 수 있습니다.



백간 펄



백간 펄

**참고:**

레버의 위치가 잘못된 상태에서 클래식 커피(Classic Coffee)를 선택하면 이 아이콘이 표시되기 때문에 30초 이내에 올바른 위치로 레버를 다시 설정한 후 추출을 완료할 수 있습니다. 정해진 시간에 레버를 올바른 위치로 돌려놓지 않으면 선택한 커피가 커피 머신에서 추출되지 않습니다.

## 세코 맞춤 시스템(SAS)

천연 식품인 커피는 원산지, 블렌딩 및 로스팅 방법에 따라 특성이 달라질 수 있습니다. 이 커피 머신은 캐러멜화되고 풍미를 가미한 커피 원두를 제외하고 시중에서 구할 수 있는 모든 종류의 커피 원두를 사용할 수 있는 자체 조절 시스템을 갖추고 있습니다.

여러 잔의 커피를 추출한 후 자동으로 자체 조절하여 커피 추출을 최적화합니다.

## 세라믹 커피 분쇄기 조절

세라믹 커피 분쇄기는 모든 커피 특제품에 대해서 정확하고 완벽한 분쇄와 분쇄물의 굵기를 보장합니다.

이 기술로 풍부한 커피 아로마를 보존할 수 있으므로 언제나 맛있는 커피의 맛을 낼 수 있습니다.



**경고:**

세라믹 커피 분쇄기에는 움직이는 부품이 포함되어 있어 위험할 수 있습니다. 손가락 또는 다른 물질을 넣어서는 안 됩니다. 분쇄 조절기 키를 사용해서만 세라믹 커피 분쇄기를 조절하십시오.

세라믹 분쇄기를 조절하여 개인 취향에 맞게 커피 분쇄를 설정할 수 있습니다.

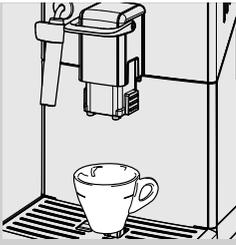


**경고:**

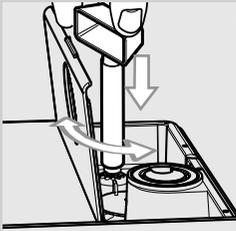
커피 머신이 커피 원두를 분쇄하고 있을 때에만 분쇄기를 조절할 수 있습니다.

**1** 레버가 “ESPRESSO”로 설정되었는지 확인합니다.

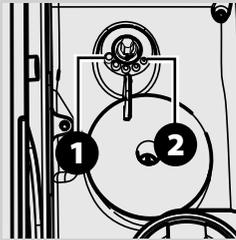




- 2** 추출구 아래에 컵을 놓습니다.  
 “☺” 버튼을 눌러 에스프레소를 추출합니다.



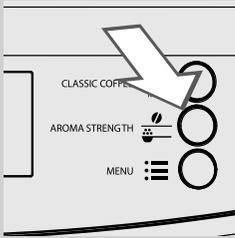
- 3** 커피 머신에서 원두를 분쇄하는 동안 원두 투입구 안에 있는 분쇄 조절기 손잡이 다이얼을 한 번에 눈금 한 개씩 눌러 돌립니다. 제공된 특수 커피 분쇄기 조절 키를 사용합니다. 2~3잔의 커피를 추출해보면 그 차이를 느낄 수 있을 것입니다.



- 4** 원두 투입구 안의 참조 표시는 분쇄 설정을 나타냅니다. 굵게 분쇄 (연한 맛)를 위한 1단계(●)부터 곱게 분쇄(더 강한 맛)를 위한 2단계(●)까지 선택할 수 있는 5가지의 서로 다른 분쇄 설정이 있습니다. 커피가 연하거나 천천히 추출되면 커피 분쇄기 설정을 변경합니다.

### 아로마(커피 농도) 조절

원하는 커피 블렌드를 선택하고 자신의 취향에 맞게 커피 분쇄 분량을 조절할 수 있습니다. 분쇄 커피 기능도 선택할 수 있습니다.



#### 참고:

커피를 선택하기 전에 반드시 이 옵션을 선택해야 합니다.



커피



커피



커피



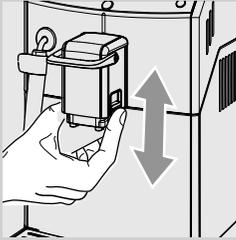
커피

“” 버튼을 누르면 5가지 옵션 중에서 선택할 수 있습니다. 버튼을 누를 때마다 선택한 분량에 맞춰 아로마가 한 단계씩 바뀝니다.

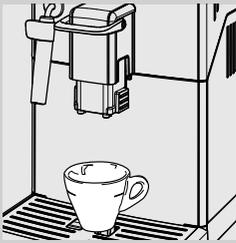
-  = 매우 연한 아로마
-  = 연한 아로마
-  = 중간 아로마
-  = 강한 아로마
-  = 가장 강한 아로마
-  = 분쇄 커피

### 커피 추출구 조절

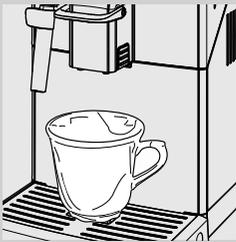
사용하려는 컵의 크기에 맞도록 커피 추출구의 길이를 조절할 수 있습니다.



그림과 같이 손가락으로 음료 추출구를 직접 위아래로 움직여 높이를 조절합니다.



권장 위치는 그림과 같습니다.  
작은 컵을 사용하는 경우



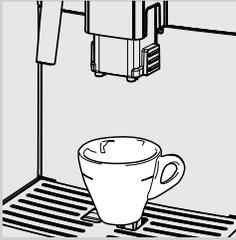
큰 컵을 사용하는 경우



두 잔의 에스프레소 또는 롱 에스프레소를 동시에 추출하기 위해서 추출구 아래에 2개의 컵을 놓을 수도 있습니다.

### 커피 추출 시간 조절

이 커피 머신에서는 개인의 취향과 "공장 초기 설정" 장에 설명된 음료 설정 범위에 따라 추출되는 커피의 양을 조절할 수 있습니다. 커피의 양을 줄이면 더 강한 맛을 즐길 수 있고 커피의 양을 늘리면 더 연한 맛을 즐길 수 있습니다. 각 버튼을 개별적으로 프로그래밍하여 특정 추출 설정을 적용할 수 있습니다.



**1** 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.



커피

**2** "MEMO" 아이콘이 표시될 때까지 "MEMO", "MEMO" 또는 "MEMO" 버튼을 길게 누릅니다. 그런 다음 버튼을 누릅니다. 커피 머신이 프로그래밍 모드이고 선택한 음료가 추출되기 시작합니다.

#### 참고:

프로그래밍을 종료하려면 "MEMO" 표시가 나타난 후에 "MEMO" 버튼을 누릅니다. 이때 음료의 양은 저장되지 않습니다.



커피

**3** 디스플레이 왼쪽 상단 구석에 "V" 아이콘이 표시되면 음료의 양을 저장할 수 있습니다.



커피

**4** 커피가 원하는 만큼 나왔을 때 "MEMO" 버튼을 누릅니다. 왼쪽에 있는 아이콘이 표시됩니다.

#### 참고:

이 아이콘은 설정된 분량이 모두 채워지는 경우에도 표시됩니다.

이전에 선택한 "MEMO", "MEMO" 또는 "MEMO" 버튼이 프로그래밍됩니다. 이 버튼을 누를 때마다 커피 머신에서 항상 프로그래밍한 것과 같은 분량의 음료가 추출됩니다.

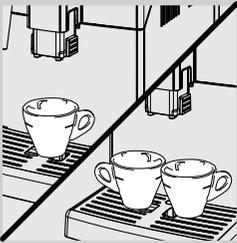
#### 참고:

이 그림들은 "MEMO" 버튼 프로그래밍과 관련이 있습니다.

## 에스프레소 및 롱 에스프레소 추출

커피를 추출하기 전에 제어판에 경고 표시가 없고 물 탱크와 원두 투입구가 채워져 있는지 확인해야 합니다.

### 커피 원두를 사용하여 에스프레소 및 롱 에스프레소 추출



**1** 음료 추출구 아래에 컵 1개 또는 2개를 놓습니다.



**2** 레버를 아래로 밀면 “ESPRESSO” 기능이 선택됩니다.

**3** 에스프레소 또는 롱 에스프레소를 추출하려면 “☕” 버튼을 눌러 원하는 아로마를 선택합니다.



커피

**4** 에스프레소는 “☕ MEMO” 버튼, 롱 에스프레소는 “☕ MEMO” 버튼을 누릅니다.

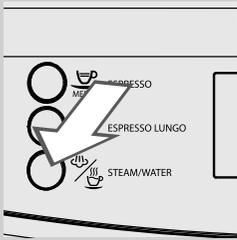


커피

**5** 에스프레소 또는 롱 에스프레소 두 잔을 추출하려면 원하는 버튼을 연속해서 두 번 누릅니다. 이 아이콘이 표시됩니다.

#### 참고:

이 작동 모드에서 커피 머신은 정확한 양의 커피를 자동으로 분쇄하고 투입합니다. 두 잔의 에스프레소 또는 롱 에스프레소를 추출하는 경우 두 번의 분쇄 및 추출 과정이 필요하며 이 과정은 커피 머신에서 자동적으로 수행됩니다.



**6** 사전 추출 과정 후 추출구에서 커피가 나오기 시작합니다.

**7** 설정된 분량이 채워지면 커피 추출이 자동으로 중지됩니다. 그러나 “☕” 버튼을 눌러 커피 추출을 더 일찍 중단할 수 있습니다.

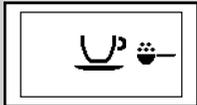
**분쇄 커피를 사용하여 에스프레소 및 롱 에스프레소 추출**

이 기능에서는 분쇄 커피를 사용할 수 있습니다.

이 분쇄 커피 기능을 사용하면 한 번에 커피 한 잔만 추출할 수 있습니다.

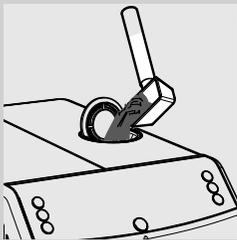


**1** 레버를 아래로 밀면 “ESPRESSO” 기능이 선택됩니다.



커피

**2** “☕” 버튼을 눌러 분쇄 커피 기능을 선택합니다.



**3** 분쇄 커피 칸 커버를 들어 올려 분쇄 커피 한 스푼(계량스푼)을 넣습니다.  
커피 머신과 함께 제공된 계량스푼만을 사용합니다. 그 후 분쇄 커피 칸 커버를 닫습니다.



**경고:**

분쇄 커피 칸에는 분쇄 커피만 넣어야 합니다. 다른 물질을 넣으면 커피 머신이 심각하게 손상될 수 있습니다. 이러한 손상에는 보증이 적용되지 않습니다.

**4** 에스프레소는 “☺” 버튼을, 롱 에스프레소는 “☺ MEMO” 버튼을 누릅니다. 추출 과정이 시작됩니다.

**5** 사전 추출 과정 후 커피 추출구에서 커피가 나오기 시작합니다.

**6** 설정된 분량이 채워지면 커피 추출이 자동으로 중지됩니다. 그러나 “☺” 버튼을 눌러 커피 추출을 더 일찍 중단할 수 있습니다.

추출 후에는 커피 머신이 기본 메뉴 상태로 돌아갑니다.

분쇄 커피를 사용해 커피를 여러 잔 더 추출하려면 위에서 설명한 단계를 반복합니다.



**참고:**

분쇄 커피를 분쇄 커피 칸에 넣지 않으면 물만 추출될 것입니다. 분쇄 커피의 양이 너무 많거나 커피 스푼으로 커피를 2스푼 이상 넣으면 커피 머신에서 음료가 추출되지 않고 커피 찌꺼기가 커피 찌꺼기통으로 배출됩니다.

**클래식 커피(CLASSIC COFFEE) 추출**

커피를 추출하기 전에 제어판에 경고 표시가 없고 물 탱크와 원두 투입구가 채워져 있는지 확인해야 합니다.

**커피 원두를 사용하여 클래식 커피(Classic Coffee) 추출**

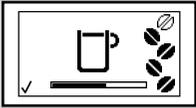
**1** 커피 추출구 아래에 큰 컵을 놓습니다.





2 레버를 위로 밀면 “COFFEE” 기능이 선택됩니다.

3 음료를 추출하려면 “☕” 버튼을 눌러 원하는 아로마를 선택합니다.



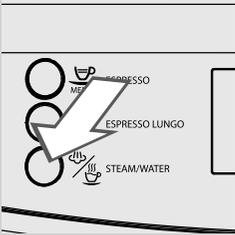
커피

4 클래식 커피(Classic Coffee) 한 잔을 추출하려면 “☕” 버튼을 한번 누릅니다. 이 아이콘이 표시됩니다.



**참고:**

이 작동 모드에서 커피 머신은 정확한 양의 커피를 자동으로 분쇄하고 투입합니다.



5 사전 설정된 수준에 도달하면 음료 추출이 자동으로 멈춥니다. 추출을 더 일찍 중단하려면 “☕” 버튼을 누르십시오.

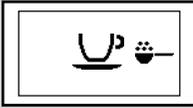
**분쇄 커피를 사용하여 클래식 커피(Classic Coffee) 추출**

이 기능에서는 분쇄 커피를 사용할 수 있습니다.

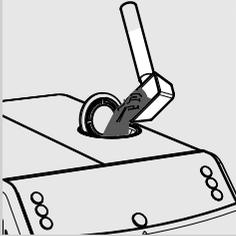
이 분쇄 커피 기능을 사용하면 한 번에 음료 한 잔만 추출할 수 있습니다.



1 레버를 위로 밀면 “COFFEE” 기능이 선택됩니다.



커피



**2** “☕” 버튼을 눌러 분쇄 커피 기능을 선택합니다.

**3** 분쇄 커피 칸 커버를 들어 올려 분쇄 커피 한 스푼(계량스푼)을 넣습니다. 커피 머신과 함께 제공된 계량스푼만을 사용합니다. 그 후 분쇄 커피 칸 커버를 닫습니다.



**경고:**

분쇄 커피 칸에는 분쇄 커피만 넣어야 합니다. 다른 물질을 넣으면 커피 머신이 심각하게 손상될 수 있습니다. 이러한 손상에는 보증이 적용되지 않습니다.

**4** “☕” 버튼을 눌러 클래식 커피(Classic Coffee)를 추출합니다. 추출 과정이 시작됩니다.

**5** 사전 설정된 수준에 도달하면 커피 추출이 자동으로 멈춥니다. 추출을 더 일찍 중단하려면 “☕” 버튼을 누르십시오.

추출 후에는 커피 머신이 기본 메뉴 상태로 돌아갑니다.

분쇄 커피를 사용해 커피를 여러 잔 더 추출하려면 위에서 설명한 단계를 반복합니다.



**참고:**

분쇄 커피를 분쇄 커피 칸에 넣지 않으면 물만 추출될 것입니다. 계량스푼을 더 추가하면 커피 머신에서 음료가 추출되지 않으며 칸에 있는 분쇄 커피가 커피 찌꺼기통으로 배출됩니다.

우유 거품 만들기 및 카푸치노 만들기

우유 거품 만들기



**경고:**  
 화상의 위험이 있습니다! 물이 나오기 전에 뜨거운 물이 약간 분사될 수 있습니다. 클래식 우유 거품기가 높은 온도에 도달했을 수 있습니다. 절대 맨손으로 만지지 마십시오. 해당 보호 손잡이만 사용하십시오.



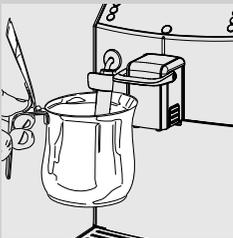
**1** 우유통의 1/3만큼 차가운 우유를 채웁니다.



**참고:**  
 가장 맛있는 카푸치노를 만들려면 단백질 함량이 3% 이상인 차가운 (~5°C/41°F) 우유를 사용하십시오. 개인 취향에 따라 전유, 저지방 우유, 두유 또는 무유당(lactose-free) 우유를 사용할 수도 있습니다.



**참고:**  
 커피 머신을 켜 후 또는 커피를 추출한 후에 바로 스팀을 분사하려면 통로에 남아 있을 수 있는 물을 우선 추출해야 합니다. 이를 수행하려면 “☕” 버튼, “☕☕” 버튼 및 “☕☕☕” 버튼을 순서대로 눌러서 몇 초 동안 스팀을 추출합니다. 그런 다음 “☕☕☕” 버튼을 눌러 분사를 중단하고 2단계로 이동합니다.



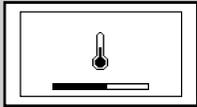
**2** 클래식 우유 거품기를 우유에 담급니다.



커피



커피



커피



커피

**3** 이 아이콘이 표시될 때까지 “☕” 버튼을 누릅니다.

**4** 이 아이콘이 표시될 때까지 “☰” 버튼을 누릅니다.

**5** “☕” 버튼을 눌러 스팀 분사를 시작합니다.

**6** 커피 머신에서 필요한 예열 시간 동안 이 아이콘이 표시됩니다.

**7** 용기를 부드럽게 휘저어 섞고 위/아래로 흔들여 우유 거품을 뱉니다.

**8** 우유 거품의 농도가 원하는 수준에 이르면 “☕” 버튼을 눌러 스팀 분사를 중단합니다.



**참고:**

커피 머신에서 스팀 분사가 완전히 중단되려면 몇 초가 걸립니다.



**참고:**

3분 후 스팀 분사가 중단됩니다. “☕” 버튼을 눌러 스팀 추출을 다시 시작합니다.

**!** 주의 사항:  
우유 거품을 만든 후 약간의 뜨거운 물을 용기에 추출해야 합니다. 클래식 우유 거품기의 외부를 분리해서 미지근한 물로 닦습니다.

**☰** 참고:  
스팀을 추출하자마자 에스프레소나 뜨거운 물을 추출할 수 있습니다.

### 카푸치노 만들기

카푸치노를 만들려면 거품을 낸 우유가 담긴 컵을 커피 추출구 아래에 놓고 에스프레소를 추출합니다.

### 뜨거운 물 추출

**!** 경고:  
화상의 위험이 있습니다! 물이 나오기 전에 뜨거운 물이 약간 분사될 수 있습니다. 클래식 우유 거품기가 높은 온도에 도달할 수 있으므로 맨손으로 만지지 마십시오. 해당 보호 손잡이만 사용하십시오.

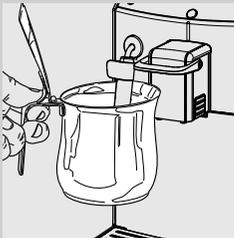
뜨거운 물을 추출하기 전에 커피 머신이 사용할 준비가 되었으며 물 탱크가 채워져 있는지 확인합니다.



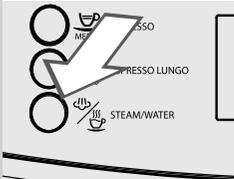
커피



커피



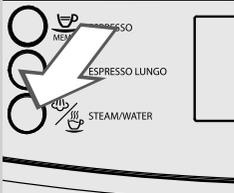
**1** 용기를 클래식 우유 거품기 아래에 놓습니다.



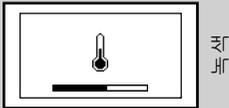
**2** 이 아이콘이 표시될 때까지 “☕” 버튼을 누릅니다.



**3** “☕” 버튼을 눌러 뜨거운 물 추출을 시작합니다.



**4** 커피 머신에서 필요한 예열 시간 동안 이 아이콘이 표시됩니다.



**5** 뜨거운 물을 원하는 만큼 붓습니다. 뜨거운 물 추출을 중단하려면 “☕” 버튼을 누릅니다.

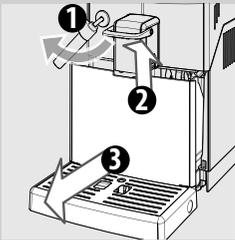


**세척 및 유지관리**

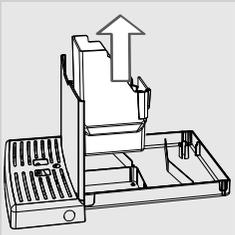
**커피 머신 일일 세척**

**!** 주의 사항:  
 커피 머신의 수명을 연장하기 위해서는 적절한 시기에 세척 및 유지관리하는 것이 매우 중요합니다. 커피 머신은 습기, 커피와 스케일 축적에 계속 노출됩니다. 수행해야 할 작업과 그 주기는 이 장에 자세히 설명되어 있습니다. 스케일을 제거하지 않으면 커피 머신이 정상적인 작동을 멈추게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.

- ☰** 참고:
- 부드러운 젖은 천으로 커피 머신을 세척합니다.
  - 잔 받침대만 식기세척기를 사용하여 세척할 수 있습니다. 나머지 모든 부품은 미지근한 물로만 씻어야 합니다.
  - 커피 머신을 물에 담그지 마십시오.
  - 커피 머신을 세척하는 데 알코올, 용매 및/또는 연마재를 사용하지 마십시오.
  - 전자레인지 및/또는 일반 오븐을 사용하여 커피 머신 또는 구성품을 건조시키지 마십시오.

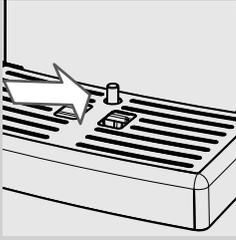


**1** 커피 머신을 켜둔 상태에서 매일 커피 찌꺼기통과 물받이를 비우고 세척합니다.



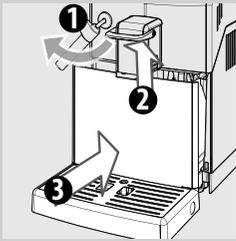
**2** 커피 찌꺼기통을 분리해서 비웁니다.

**3** 물받이를 비우고 세척합니다.



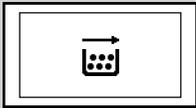
**참고:**

물받이 비움 표시기가 올라오면 물받이를 비우고 세척합니다.



**4**

커피 찌꺼기통을 물받이에 다시 끼우고 물받이를 커피 머신에 다시 끼웁니다.



주간  
빨리  
깨끗



**참고:**

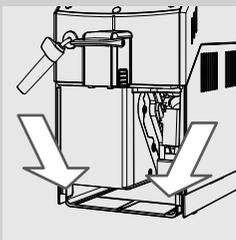
커피 머신이 꺼진 상태에서 이 작동을 수행하면 커피 머신을 다시 켤 때 커피 머신에서 경고가 다시 설정되지 않습니다.



**참고:**

커피 머신이 꺼져 있고 플러그를 뽑은 상태에서만 다른 유지관리 및 세척 작업을 수행할 수 있습니다.

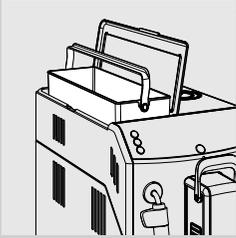
**커피 머신 주간 세척**



**1**

물받이 시트를 세척합니다.

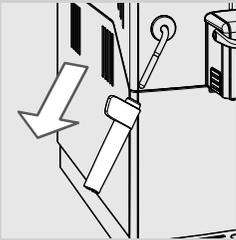
### 물 탱크 세척



- 1** 물 탱크에서 작은 흰색 필터 또는 INTENZA+ 정수 필터(설치된 경우)를 제거하고 깨끗한 물로 세척합니다.
- 2** 작은 흰색 필터나 "INTENZA+" 정수 필터(설치된 경우)를 부드럽게 누르면서 돌려 장착부에 넣습니다.
- 3** 깨끗한 물로 물 탱크를 채웁니다.

### 클래식 우유 거품기 일일 세척

클래식 우유 거품기가 위생을 유지하고 항상 완벽한 우유 거품을 만들 수 있도록 매일 또는 사용한 후 매번 세척하는 것이 중요합니다.



우유 거품을 만든 후 약간의 뜨거운 물을 용기에 추출해야 합니다.

클래식 우유 거품기의 외부를 분리해서 미지근한 물로 닦습니다.

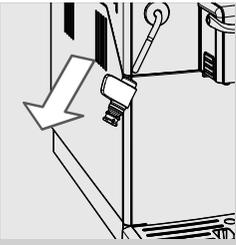
### 클래식 우유 거품기 주간 세척

주간 세척은 클래식 우유 거품기의 모든 부품을 분해해야 하기 때문에 더욱 철저하게 세척할 수 있습니다.

다음과 같은 세척 작업이 필요합니다.



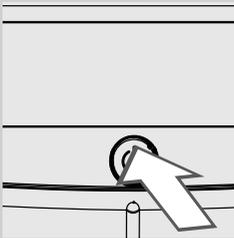
- 1** 클래식 우유 거품기의 외부를 분리합니다. 미지근한 물로 헹굽니다.



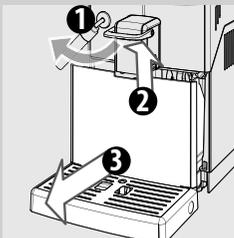
- 2 스팀/뜨거운 물 봉에서 클래식 우유 거품기의 상단 부분을 분리합니다.
- 3 클래식 우유 거품기의 상단 부분을 깨끗한 물로 씻습니다.
- 4 우유 잔류물을 제거하기 위해서 젖은 천으로 클래식 우유 거품기의 스팀/뜨거운 물 봉을 닦습니다.
- 5 뜨거운 스팀/뜨거운 물 봉에 상단 부분을 다시 끼워 넣습니다(제대로 삽입되었는지 확인).
- 6 클래식 우유 거품기의 외부를 다시 조립합니다.

### 추출 그룹 주간 세척

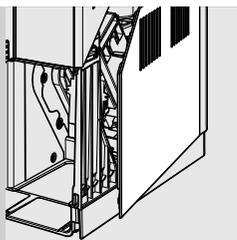
추출 그룹은 매주 1회 이상 세척하십시오.



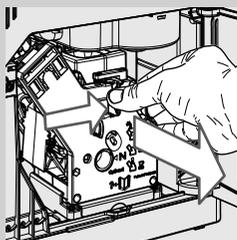
- 1 "⏻" 버튼을 눌러 커피 머신을 끕니다. "⏻" 버튼이 깜박일 때까지 기다린 후 커피 머신 전원을 끄고 전원 코드를 뽑습니다.



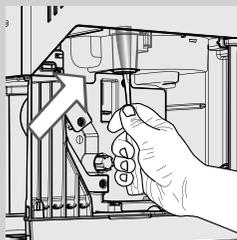
- 2 물받이와 커피 찌꺼기통을 분리합니다.



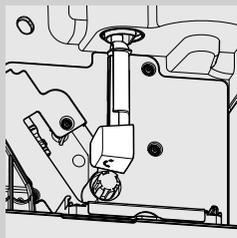
**3** 서비스 도어를 엽니다.



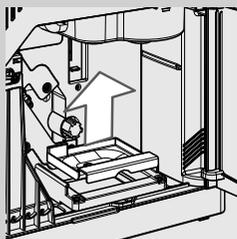
**4** 추출 그룹을 제거하려면 «PUSH» 버튼을 누르고 손잡이로 당깁니다. 돌리지 말고 수평으로 잡아 당깁니다.

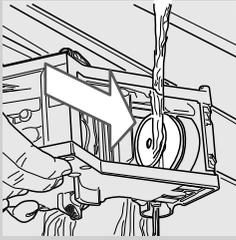


**5** 커피 배출구 덕트를 커피 머신과 함께 제공된 특수 청소용 도구 또는 손가락 손잡이로 꼼꼼히 청소합니다. 그림에 표시된 것처럼 청소용 도구가 완전히 삽입되었는지 확인합니다.



**6** 커피 잔류물통을 분리해 깨끗하게 씻습니다.



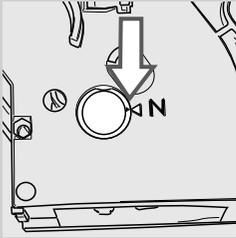


**7** 추출 그룹을 미지근한 물로 꼼꼼히 씻고 위쪽 필터를 조심해서 세척합니다.

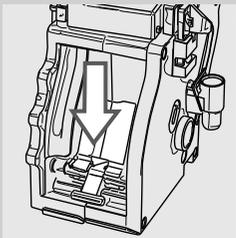
**!** 주의 사항:  
세제 또는 비누를 사용하여 추출 그룹을 세척하지 마십시오.

**8** 추출 그룹을 널어서 물기를 완전히 말립니다.

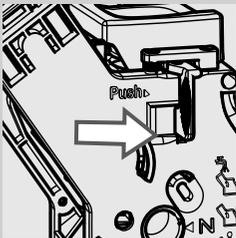
**9** 부드러운 천을 적셔서 커피 머신 안쪽을 깨끗하게 닦습니다.



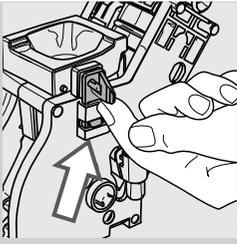
**10** 추출 그룹이 OFF 위치에 있는지 확인하십시오. 두 참조 표시가 서로 맞아야 합니다. 두 참조 표시가 맞지 않으면 11단계의 설명에 따라 진행합니다.



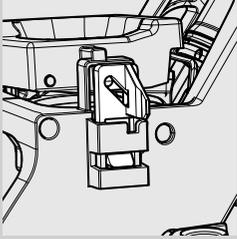
**11** 레버가 추출 그룹 베이스에 닿고 추출 그룹 옆의 참조 표시가 서로 맞을 때까지 레버를 살며시 아래로 내립니다.



**12** "PUSH" 버튼을 강하게 누릅니다.



- 13** 추출 그룹을 고정시키는 후크가 올바른 위치에 있는지 확인합니다. 후크가 여전히 아래쪽에 있으면 제자리에 올바르게 잠길 때까지 위로 밀어 올립니다.

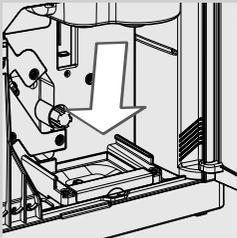


- 14** 커피 잔류물통을 제자리에 끼우고 올바르게 배치되었는지 확인합니다.

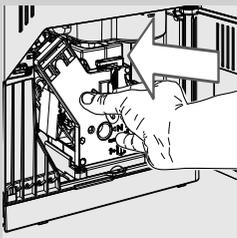


**참고:**

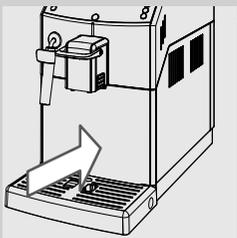
커피 잔류물통이 제대로 위치하지 않는 경우 추출 그룹이 커피 머신에 맞지 않을 수 있습니다.



- 15** "PUSH" 버튼을 누르지 말고 추출 그룹이 제자리에 고정될 때까지 추출 그룹을 제자리에 다시 끼웁니다.



- 16** 물받이와 함께 커피 찌꺼기통을 다시 커피 머신에 끼우고 서비스 도어를 닫습니다.



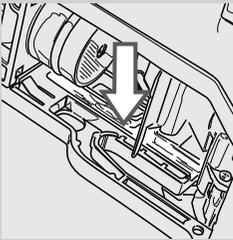
**추출 그룹 월간 윤활**



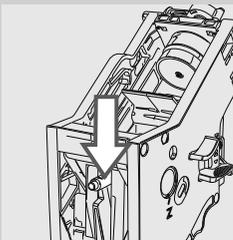
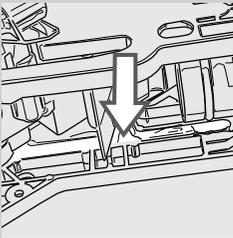
커피를 약 500잔 추출한 후에 또는 매달 한 번씩 추출 그룹에 윤활유를 발라야 합니다.  
추출 그룹을 윤활하는 윤활유는 별도로 구입할 수 있습니다. 보다 자세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 유지관리 제품 페이지를 참조하십시오.

**! 주의 사항:**

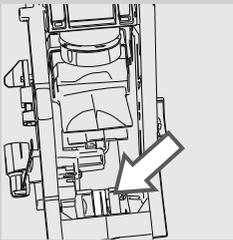
추출 그룹에 윤활유를 바르기 전에 먼저 "추출 그룹 주간 세척" 장에 설명된 대로 추출 그룹을 미지근한 물로 세척해서 건조시켜야 합니다.

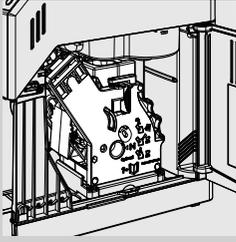


**1** 양쪽 가이드에 윤활유를 골고루 바릅니다.



**2** 축에도 윤활유를 바릅니다.





**3** 추출 그룹이 제자리에 고정될 때까지 해당 자리에 장착합니다("추출 그룹 주간 세척" 장 참조).

**4** 서비스 도어를 닫고 물받이와 커피 찌꺼기통을 끼워 넣습니다.

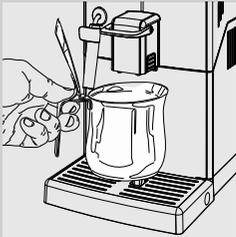
### "커피 오일 리무버"를 사용하여 추출 그룹 월간 세척



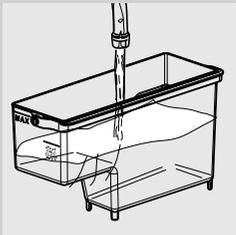
주간 세척 외에도 커피를 약 500잔 추출한 후에 또는 매달 한 번씩은 "커피 오일 리무버"를 사용하여 세척 과정을 실행하는 것이 좋습니다. 이 작업을 통해 추출 그룹의 유지관리 과정을 완료할 수 있습니다. "커피 오일 리무버"는 별도로 구매할 수 있습니다. 보다 자세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 유지관리 제품 페이지를 참조하십시오.

#### **!** 주의 사항:

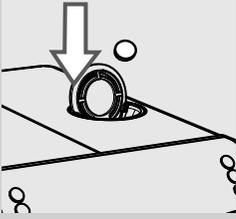
"커피 오일 리무버" 정제는 세척용으로만 사용해야 하며 스케일 제거 기능이 없습니다. 스케일을 제거하려면 세코 스케일 제거 용액을 사용합니다. "스케일 제거" 장에 설명된 절차를 따르십시오.



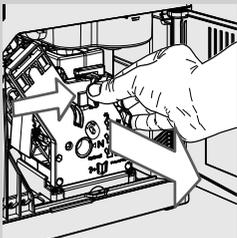
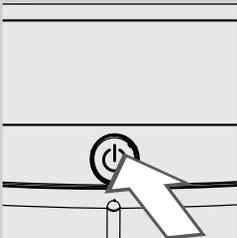
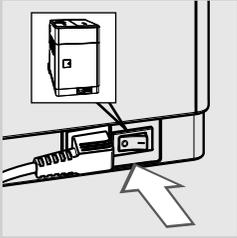
**1** 음료 추출구 아래에 용기를 놓습니다.



**2** 물 탱크가 "MAX" 선까지 깨끗한 물로 채워졌는지 확인합니다.



커피



**3** "커피 오일 리무버" 정제를 분쇄 커피 칸에 넣습니다.

**4** 분쇄 커피를 칸에 추가하지 않은 상태에서 “☕” 버튼을 눌러 분쇄 커피 기능을 선택합니다.

**5** 레버를 아래로 밀면 “ESPRESSO” 기능이 선택됩니다.

**6** “MEMO” 버튼을 눌러 커피 추출 과정을 시작합니다.

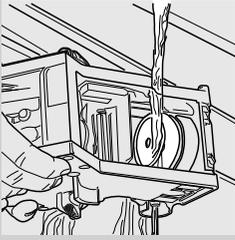
**7** 커피 머신에서 물 반 컵이 추출될 때까지 기다립니다.

**8** 커피 머신 뒷면에 있는 전원 버튼을 “0”로 누릅니다.

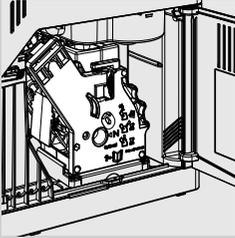
**9** 용액이 작용하도록 약 15분 정도 둡니다. 추출된 물은 반드시 버려야 합니다.

**10** 커피 머신 뒷면에 있는 전원 버튼을 “1”로 누릅니다. 커피 머신을 켜려면 “☎” 버튼을 누릅니다. 자동 행굼 과정이 끝날 때까지 기다립니다.

**11** 물받이와 커피 찌꺼기통을 분리하고 서비스 도어를 엽니다. 추출 그룹을 분리합니다.



**12** 추출 그룹을 깨끗한 물로 완전히 세척합니다.



**13** 추출 그룹을 행군 다음 추출 그룹이 제자리에 고정될 때까지 해당 자리에 장착합니다("추출 그룹 주간 세척" 장 참조). 물받이와 커피 찌꺼기통을 끼웁니다. 서비스 도어를 닫습니다.

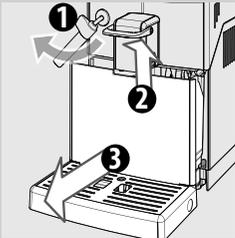


커피

**14** 분쇄 커피를 칸에 추가하지 않은 상태에서 "☕" 버튼을 눌러 분쇄 커피 기능을 선택합니다.

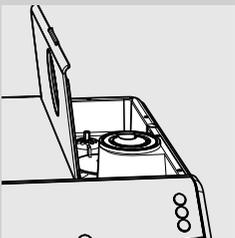
**15** "MEMO" 버튼을 눌러 커피 추출 과정을 시작합니다.

**16** 14~15단계를 2회 반복합니다. 추출된 물은 반드시 버려야 합니다.



**17** 물받이를 세척하려면 내부에 "커피 오일 리우버" 정제를 넣고 뜨거운 물을 물받이의 2/3를 채웁니다. 세척제가 작용하도록 30분 정도 두었다가 충분히 행굽니다.

### 원두 투입구 월간 세척



한 달에 한 번 정도 원두 투입구가 비었을 때 젖은 행주로 그 속의 커피 기름을 닦아야 합니다. 그런 후에 커피 원두를 다시 채워 넣습니다.

## 스케일 제거



커피  
머신

“START CALC CLEAN” 아이콘이 표시되면 커피 머신의 스케일을 제거해야 합니다.

스케일 제거 과정은 약 30분이 소요됩니다.



### 주의 사항:

스케일을 제거하지 않으면 커피 머신이 정상적인 작동을 멈추게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.



### 경고:

세코 스케일 제거 용액은 별도로 구매하십시오. 이 제품은 커피 머신 성능을 향상시키도록 제조되어 있습니다. 다른 제품을 사용하면 커피 머신이 손상되고 물에 잔여물이 남을 수 있습니다.



세코 스케일 제거 용액은 별도로 구매할 수 있습니다. 이러한 제품은 귀하의 국가에서 필립스 온라인 상점 [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) 또는 현지 딜러 또는 공식 서비스 센터를 이용할 수 있는 경우 해당 장소에서 구입하실 수 있습니다.



### 경고:

과정이 끝까지 수행될 때까지 스케일 제거 용액이나 공급된 음료를 마시지 마십시오. 또한 식초를 스케일 제거 용액으로 사용하지 마십시오.

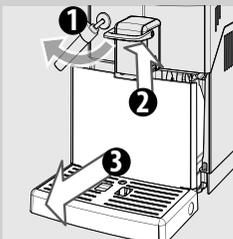


### 참고:

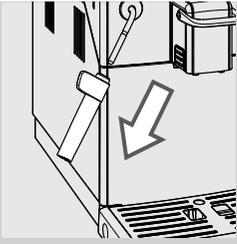
스케일 제거 과정 중에 추출 그룹을 빼지 마십시오.

## 준비 단계

스케일 제거 과정을 수행하려면 아래와 같은 단계를 따르면 됩니다. 스케일 제거를 수행하기 전에 다음을 수행합니다.



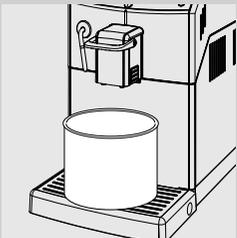
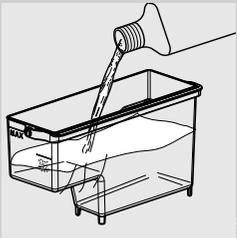
- 1 - 커피 추출구를 올립니다.
- 2 - 클래식 우유 거품기를 회전시킵니다.
- 3 - 물받이와 커피 찌꺼기통을 빼내서 비운 후 다시 끼웁니다.



좌판  
화면



좌판  
화면



**2** 스팀/뜨거운 물 봉에서 클래식 우유 거품기를 분리합니다.

**3** 이 화면이 표시될 때까지 “” 버튼을 누릅니다.

**4** “” 버튼을 눌러 스케일 제거 기능을 선택합니다.

**참고:**

실수로 “” 버튼을 누른 경우 “” 버튼을 누르면 동작이 중지됩니다.

**5** "INTENZA+" 정수 필터가 있는 모델인 경우 이 정수 필터를 물 탱크에서 분리한 후 작은 흰색 오리지널 필터로 교체합니다.

**6** 물 탱크에 스케일 제거 용액을 모두 붓습니다. 그 다음에 물 탱크의 CALC CLEAN 선까지 깨끗한 물을 채웁니다.

**7** 물 탱크를 다시 커피 머신에 끼웁니다.

**8** 큰 용기(1.5리터)를 스팀/뜨거운 물 봉과 커피 추출구 아래에 놓습니다.

스케일 제거 단계



제어판

**9** “☕” 버튼을 눌러 스케일 제거 과정을 시작합니다.



제어판

**10** 커피 머신에서는 약 20분 간격으로 일정하게 스케일 제거 용액 배출이 시작됩니다. 제어판에 나타나는 막대는 과정 진행 상태를 표시합니다.



제어판

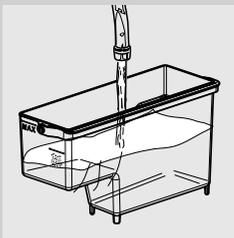
**참고:**

“MEMO” 버튼을 누르면 스케일 제거 과정을 일시 정지할 수 있습니다. 이 과정을 다시 시작하려면 “☕” 버튼을 누르십시오. 그리고 나면 용기를 비우는 일을 하거나 잠시 자리를 비울 수도 있습니다.



제어판

**11** 물 탱크에 물이 없으면 이 아이콘이 표시됩니다.



**12** 물 탱크를 빼내서 헹군 후 CALC CLEAN 선까지 깨끗한 물로 채웁니다. 커피 머신에 물 탱크를 다시 넣습니다.

**13** 물받이와 커피 찌꺼기통을 비우고 제자리에 놓습니다.

**14** 용기를 비우고 다시 스팀/뜨거운 물 봉과 커피 추출구 아래에 놓습니다.

**행궁 단계**



커피  
머신

**15** “☕” 버튼을 눌러 행궁 과정을 시작합니다.



**참고:**

“MEMO” 버튼을 누르면 행궁 과정을 일시 정지할 수 있습니다. 이 과정을 다시 시작하려면 “☕” 버튼을 누르십시오. 그리고 나면 용기를 비우는 일을 하거나 잠시 자리를 비울 수도 있습니다.



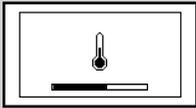
커피  
머신

**16** 행궁 과정에 필요한 물 분량이 모두 분사되면 이 아이콘이 표시됩니다. 스케일 제거 과정을 중지하려면 “☕” 버튼을 누르십시오.



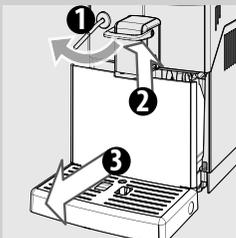
**참고:**

물 탱크가 CALC CLEAN 선까지 채워져 있지 않은 경우 커피 머신은 행궁 과정을 한 번 더 수행해야 할 수도 있습니다. 물 탱크에 물을 채워 다시 커피 머신에 장착합니다.  
15단계부터 반복합니다.



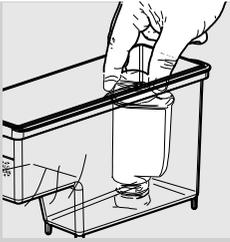
커피  
머신

**17** 커피 머신이 예열되고 자동 행궁 과정이 수행됩니다.

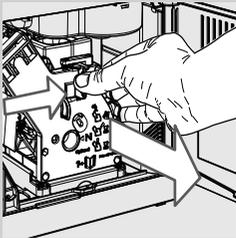


**18** 용기를 꺼내서 비웁니다.

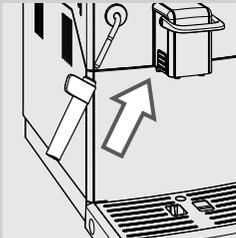
**19** 물받이와 커피 찌꺼기통을 비우고 제자리에 놓습니다.



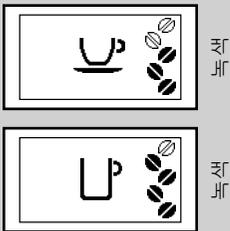
**20** 소형 흰색 필터를 제거하고 INTENZA+ 정수 필터가 물 탱크에 설치되어 있으면 이 정수 필터를 교체합니다. 행구고 MAX 선까지 깨끗한 물을 채웁니다. 커피 머신에 물 탱크를 다시 넣습니다.



**21** 스케일 제거 과정의 마지막에 "추출 그룹 주간 세척" 장에 나타나 있는 바와 같이 추출 그룹을 세척합니다.



**22** 클래식 우유 거품기를 다시 끼웁니다.



**23** 커피 머신에서 커피를 추출할 수 있습니다.

### 스케일 제거 과정 중단

스케일 제거 과정을 시작한 후에는 커피 머신을 끄지 않고는 완료될 때까지 종료할 수 없습니다.

이 과정을 수행하는 도중에 멈춘 경우 ON/OFF 버튼을 눌러 종료할 수 있습니다.

이런 일이 발생하면 물 탱크를 비우고 행군 후 CALC CLEAN 선까지 다시 채웁니다.

음료를 추출하기 전에 "수동 행군 과정" 장에 설명된 지침을 따릅니다.

이 과정이 완료되지 않으면 가급적 빨리 커피 머신에서 스케일 제거 과정을 다시 진행해야 합니다.

### 프로그래밍

프로그래밍 메뉴를 통해 커피 머신의 기능을 원하는 대로 설정할 수 있습니다.

### 조절 가능한 설정



커피 온도

#### 커피 온도

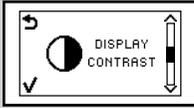
이 기능을 사용하면 커피 추출 온도를 조절할 수 있습니다.



타이머(대기)

#### 타이머(대기)

이 기능을 사용하면 마지막 추출 후 커피 머신이 대기 모드로 설정될 때까지 걸리는 시간을 조절할 수 있습니다.



컨트롤 패널

**선명도**

이 기능을 사용하면 메시지를 보다 잘 볼 수 있도록 제어판 선명도를 조절할 수 있습니다.



컨트롤 패널

**물 경도**

이 기능을 사용하면 사용자의 거주 지역에 맞게 물 경도를 조절할 수 있습니다.

- 1 = 극연수
- 2 = 연수
- 3 = 경수
- 4 = 극경수

자세한 내용은 "물 경도 측정 및 프로그래밍" 장을 참조하십시오.



컨트롤 패널

**"INTENZA+" 정수 필터**

이 기능을 사용하면 "INTENZA+" 정수 필터를 관리할 수 있습니다. 자세한 내용은 필터 처리 관련 장을 참조하십시오.



컨트롤 패널

**스케일 제거 과정**

이 기능을 사용하면 스케일 제거 과정을 실행할 수 있습니다.



컨트롤 패널

**공장 초기 설정**

이 기능을 사용하면 모든 기본값을 재설정할 수 있습니다.

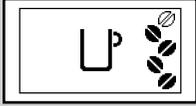
### 커피 머신 프로그래밍 방법

이 예는 타이머를 프로그래밍하는 방법을 보여줍니다. 다른 기능도 동일한 방식으로 프로그래밍하면 됩니다.

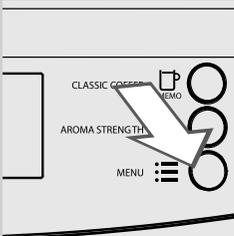
커피 머신이 켜져 있고 이 화면이 제어판에 나타나는 경우에만 프로그래밍 메뉴에 액세스할 수 있습니다.



커피



커피

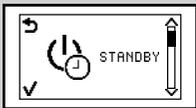


**1** 프로그래밍 메뉴에 액세스하려면 “☰” 버튼을 누릅니다.



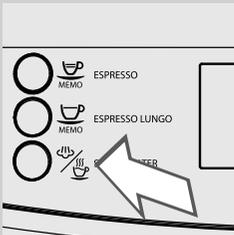
커피

**2** 메인 화면이 표시됩니다.

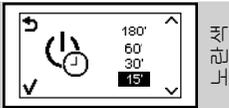


커피

**3** 타이머 기능이 표시될 때까지 “☰” 버튼을 누르고 옵션을 스크롤합니다.

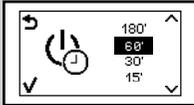
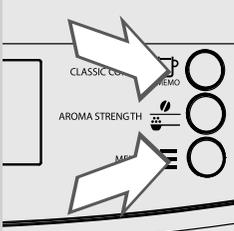


**4** “☰” 버튼을 눌러 이 기능을 사용합니다.



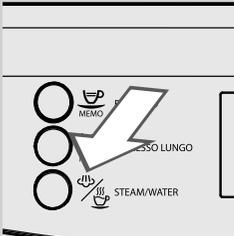
노란색

**5** “MEMO” 및 “MEMO” 버튼을 눌러 기능의 값을 조절합니다.

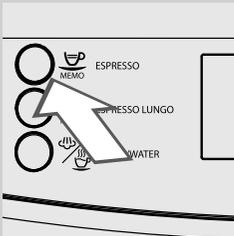


노란색

**6** 값이 변경되면 “MEMO” 버튼을 눌러 변경된 내용을 저장합니다.



**7** 프로그래밍 메뉴를 종료하려면 “MEMO” 버튼을 누릅니다.



**참고:** 3분 동안 아무 버튼도 누르지 않으면 커피 머신은 자동으로 프로그래밍 모드를 종료합니다. 변경했지만, 확인하지 않은 값은 저장되지 않습니다.

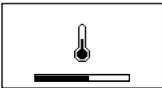
**제어판 아이콘 의미**

본 커피 머신에는 사용자가 제어판을 더 쉽게 이해할 수 있도록 색상으로 구분된 시스템이 장착되어 있습니다. 아이콘은 신호등 원리에 따라 색상으로 구분되어 있습니다.

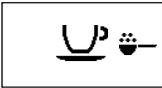
**준비 신호(녹색)**



커피 머신이 음료를 추출할 준비가 되었습니다.



커피 머신이 커피 음료를 추출하고 뜨거운 물과 스팀을 공급하기 위해 예열되는 중입니다.



커피 머신이 분쇄 커피를 추출할 준비가 되었습니다.



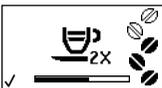
커피 머신이 에스프레소 커피 한 잔을 추출하고 있습니다.



커피 머신에서 롱 에스프레소 한 잔이 추출되고 있습니다.



커피 머신에서 클래식 커피(Classic Coffee) 한 잔이 추출되고 있습니다.



커피 머신이 에스프레소 커피 두 잔을 추출하고 있습니다.

준비 신호(녹색)



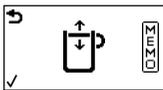
커피 머신에서 롱 에스프레소 두 잔이 추출되고 있습니다.



커피 머신에서 추출할 에스프레소의 양을 프로그래밍하고 있습니다.



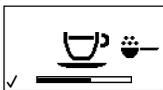
커피 머신에서 추출할 롱 에스프레소의 양이 프로그래밍되고 있습니다.



커피 머신에서 추출할 클래식 커피(Classic Coffee)의 양이 프로그래밍되고 있습니다.



분쇄 커피를 사용한 에스프레소 추출이 진행 중입니다.



분쇄 커피를 사용한 롱 에스프레소 추출이 진행 중입니다.



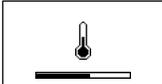
분쇄 커피를 사용한 클래식 커피(Classic Coffee) 추출이 진행 중입니다.



물이 추출됩니다.



스팀을 추출하고 있습니다.

경고 신호(노란색)	
	<p>커피 머신이 예열되는 중입니다.</p>
	<p>커피 머신에서 행공 과정이 수행되고 있습니다. 커피 머신이 이 과정을 완료할 때까지 기다리십시오.</p>
	<p>커피 머신에서 "INTENZA+" 정수 필터를 교체해야 합니다.</p>
	<p>커피 머신이 재설정되어 추출 그룹을 재설정하는 중입니다.</p>
	<p>원두 투입구에 커피 원두를 채우고 이 과정을 다시 시작합니다.</p>
	<p>통로를 프라이밍합니다.</p>
	<p>커피 머신의 스케일을 제거해야 합니다. "☕" 버튼을 눌러 스케일 제거 과정을 시작합니다. 이 설명서의 "스케일 제거" 장에 나와 있는 절차를 따릅니다.                  커피 머신에서 스케일을 나중에 제거하려면 "MEMO" 버튼을 눌러 커피 머신을 계속 사용합니다.</p>
	<p>스케일을 제거하지 않으면 커피 머신이 정상적인 작동을 멈추게 됨을 유념하십시오. 이런 경우 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.</p>

경고 신호(빨간색)



물받이를 커피 찌꺼기통과 함께 커피 머신에 완전히 끼우고 서비스 도어를 닫습니다.



원두 투입구를 채웁니다.



추출 그룹을 커피 머신에 삽입해야 합니다.



커피 찌꺼기통을 비웁니다. 다시 삽입하기 전에 5초 정도 기다립니다.



물 탱크에 물을 채우십시오.



“ESPRESSO” 또는 “COFFEE” 선택 레버를 “COFFEE”로 설정하되, 30초 이내에 설정해야 추출이 완료됩니다.



30



30

“ESPRESSO” 또는 “COFFEE” 선택 레버를 “ESPRESSO”로 설정하되, 30초 이내에 설정해야 추출이 완료됩니다.

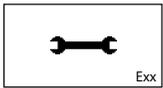


30



30

커피 머신이 작동하지 않습니다. 오른쪽 하단에 오류 코드가 표시됩니다. 커피 머신을 끄고 30초 후에 다시 켜니다. 2~3회 시도해 보십시오. 오류 코드가 1 - 3 - 4 - 5인 경우 "문제해결" 장도 함께 참조하십시오.



Exx

커피 머신이 시작되지 않으면 해당 국가의 필립스 직통 전화로 연락하여 화면에 표시된 오류 코드를 알려주십시오. 별도로 포장된 보증 책자 또는 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)에 자세한 연락처 정보가 나와 있습니다.

## 문제해결

이 장에서는 커피 머신에서 발생할 수 있는 가장 일반적인 문제에 대해 요약 설명합니다.

아래 정보로 문제를 해결할 수 없는 경우 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)에서 자주 묻는 질문 목록을 확인하거나 해당 국가의 필립스 직통 전화로 문의하십시오.

별도로 제공된 보증 책자 또는 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)에 자세한 연락처 정보가 나와 있습니다.

증상	원인	해결 방법
오류 코드 1 커피 분쇄기가 막혔습니다.	커피 배출구 덕트가 막혔습니다.	"추출 그룹 주간 세척" 장에 설명되어 있는 바와 같이 커피 배출구 덕트를 깨끗이 세척합니다.
오류 3-4 추출 그룹이 막혀서 빼낼 수 없습니다.	추출 그룹이 잘못 장착되어 있습니다.	서비스 도어를 닫습니다. 커피 머신을 끄고 다시 켜니다. 그러면 추출 그룹이 자동으로 초기 위치로 돌아갑니다.
오류 코드 5 물 통로 오류입니다.	물 통로에 공기가 있습니다.	물 탱크를 여러 번 분리한 다음 다시 끼우면서 올바르게 다시 끼워졌는지 확인합니다. 물 탱크 칸이 깨끗한지 확인합니다.  Intenza+ 필터가 설치되어 있으면 분리합니다. 커피 머신을 끄고 다시 켜니다. 커피 머신이 사용할 준비가 되면 필터를 다시 넣습니다.

증상	원인	해결 방법
커피 머신이 켜지지 않습니다.	커피 머신이 전기 회로망에 연결되지 않았거나 전원 버튼이 "O"에 있습니다.	커피 머신을 전기 회로망에 연결하고 전원 버튼을 "I"로 켭니다.
커피 머신이 데모 모드입니다.	"  " 버튼을 8초 이상 길게 눌렀습니다.	전원 버튼으로 커피 머신을 끈 후 다시 켜십시오.
빠낸 물이 없는데도 물받이가 가득 차 있습니다.	커피 머신의 상태를 최적으로 유지하고 관을 깨끗하게 행구기 위한 목적으로 커피 머신이 자동으로 물을 물받이로 빼내기도 합니다.	이는 정상적인 작동입니다.
빨간색  아이콘으로 표시된 등은 꺼지지 않습니다.	기기가 꺼진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비웠습니다.	커피 찌꺼기통은 항상 커피 머신이 켜진 상태에서 비워야 합니다.  아이콘에 불이 들어온 후 통을 다시 끼웁니다.
	커피 찌꺼기통을 다시 끼우기 전에 최소 5초 동안 기다리지 않고 커피 머신을 켜 상태에서 커피 찌꺼기통을 비웠습니다.	 아이콘에 불이 들어온 후 통을 다시 끼웁니다.
추출 그룹을 제거할 수 없습니다.	추출 그룹이 잘못 장착되어 있습니다.	커피 머신을 켭니다. 서비스 도어를 닫습니다. 그러면 추출 그룹이 자동으로 초기 위치로 돌아갑니다.
	커피 찌꺼기통이 삽입되어 있습니다.	추출 그룹을 제거하기 전에 커피 찌꺼기통을 제거하십시오.
추출 그룹을 끼울 수 없습니다.	추출 그룹이 OFF 위치에 있지 않습니다.	"추출 그룹 중간 세척" 장에 설명된 내용을 참조하여 추출 그룹이 OFF 위치에 있는지 확인합니다.
	기어모터가 올바른 위치에 있지 않습니다.	물받이와 커피 찌꺼기통을 끼웁니다. 서비스 도어를 닫습니다. 추출 그룹을 설치하지 않은 상태로 커피 머신을 켭니다. 기어모터를 올바른 위치로 옮깁니다. "추출 그룹 중간 세척" 장에 설명된 대로 커피 머신을 끄고 추출 그룹을 다시 끼웁니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	컵이 차가운 상태입니다.	뜨거운 물로 컵을 데워 두십시오.
	온도가 잘못 설정되어 있습니다.	"프로그래밍" 장에서 설명한 대로 온도를 설정합니다.
커피가 너무 연합니다(참고 사항 참조).	커피 머신이 분량을 자동 조절할 때 가끔 제대로 작동하지 않을 수도 있습니다.	"세코 맞춤 시스템(SAS)" 장에 따라 커피를 몇 잔 추출해 보십시오.
	커피가 너무 굵습니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 장의 설명에 따라 분쇄를 조절하십시오.
커피의 향이 풍부하지 않습니다(참고 사항 참조).	블렌드가 부적절하거나, 갓 로스팅한 커피가 아니거나, 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 장의 설명에 따라 분쇄 설정을 조절하십시오.

증상	원인	해결 방법
커피가 추출되지 않았거나 커피가 천천히 추출되거나 한 방울씩 추출되고 있습니다(참고 사항 참조).	커피가 너무 곱게 분쇄됩니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 장의 설명에 따라 분쇄를 조절하십시오.
	통로가 프라이밍되지 않습니다.	통로를 프라이밍하십시오("커피 머신을 처음 사용할 때" 장 참조).
	추출 그룹이 지지분합니다.	추출 그룹을 세척하십시오("추출 그룹 주간 세척" 장 참조).
	음료 추출구가 지지분합니다.	음료 추출구와 구멍을 세척하십시오.
	커피 머신의 통로가 물때로 막혀 있습니다.	커피 머신의 스케일을 제거하십시오.
커피가 음료 추출구에서 새어 나옵니다.	음료 추출구가 막혀 있습니다.	음료 추출구와 구멍을 세척하십시오.
뜨거운 물이나 스팀이 나오지 않습니다.	스팀/뜨거운 물 봉의 구멍이 막혔습니다.	핀으로 스팀 봉의 구멍을 청소하십시오. <b>이 작업을 수행하기 전에 커피 머신이 꺼져 있으며 식은 상태인지 확인하십시오.</b>
	클래식 우유 거품기가 지지분합니다.	클래식 우유 거품기를 세척하십시오.
	통로가 프라이밍되지 않습니다.	통로를 프라이밍하십시오("커피 머신을 처음 사용할 때" 장 참조).
	커피 머신의 통로가 물때로 막혀 있습니다.	커피 머신의 스케일을 제거하십시오.
	스케일 제거 과정을 완료할 수 없습니다.	물이 충분히 추출되지 않아서 행궁 과정을 수행할 수 없습니다.
선택한 음료가 저장되지 않았습니다.	 아이콘으로 음료 설정을 종료했습니다.	 아이콘으로 원하는 음료의 양을 확인하고 저장해야 합니다.



#### 참고:

커피 블렌드가 바뀌었거나 커피 머신을 설치한 지 얼마 안 된 경우 위의 문제는 정상으로 볼 수도 있습니다. 이 경우에는 "세교 맞춤 시스템(SAS)" 장에 설명된 대로 커피 머신에서 자체 조절 작업을 수행하는 동안 기다리십시오.

## 에너지 절약

## Stand-by(대기)



필립스 슈퍼 자동 에스프레소 커피 머신은 A등급 에너지 레이블로 검증된 에너지 절약형으로 설계되어 있습니다.

대기 시간을 다르게 프로그래밍 하지 않은 이상 15분 동안 아무런 작업을 하지 않으면 커피 머신이 자동으로 꺼집니다. 커피를 추출하고 나면 커피 머신이 행궁 과정을 시작합니다.

대기 모드에서의 에너지 소비량은 1Wh 미만입니다. 커피 머신을 켜려면 “**⏻**” 버튼을 누릅니다(기기 뒷면에 있는 전원 버튼이 “I”로 눌러져 있는 경우). 기기의 보일러가 냉각되면 행궁 과정을 수행합니다.

## 기술 사양

필립스 세코는 제품의 기술 사양을 변경할 권리를 보유합니다.

정격 전압 - 정격 전력 - 전력 공급장치	서비스 도어 안쪽의 데이터 플레이트 참조
외장재	열가소성 소재
크기(가로 x 세로 x 높이)	215 x 330 x 429mm
무게	6.7kg
전원 코드 길이	800~1200mm
제어판	전면 패널
클래식 우유 거품기	카푸치노 전용
컵 크기	최대 152mm
물 탱크	1.8리터 - 탈착 가능
원두 투입구 용량	250g
커피 찌꺼기통 용량	15
펌프 압력	15bar
보일러	스테인리스 스틸 유형
안전 장치	열 퓨즈

## 공장 초기 설정

### 음료 설정

음료	사전 설정된 양	아로마 강도	조절 가능:
에스프레소	40ml	3	20ml~140ml
에스프레소 롱고	120ml	3	20ml~140ml
클래식 커피(Classic Coffee)	170ml	4	140ml~200ml

참고: 표시된 값은 변경될 수 있음

## 보증 및 서비스

### 보증

보증 및 관련 조건에 대한 자세한 내용은 별도로 제공된 보증 책자를 참조하십시오.

### 서비스

저희는 고객님의 이 커피 머신을 사용하는 데 불만이 없으시기를 희망합니다.

아직 제품 등록을 하지 않으셨으면 구매한 제품을 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)에서 등록하십시오. 등록을 하시면 저희가 귀하에게 연락할 수 있고 세척 및 스케일 제거 알림 메시지를 보내드릴 수 있습니다.

서비스 또는 지원이 필요한 경우 필립스 웹 사이트([www.philips.com/support](http://www.philips.com/support))를 방문하거나 해당 국가의 필립스 직통 전화로 문의하십시오. 별도로 제공된 보증 책자 또는 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)에 자세한 연락처 정보가 나와 있습니다.

## 유지관리 제품 주문

세척 및 스케일 제거 시에는 세코 유지관리 제품만 사용하십시오. 유지관리 제품은 필립스 온라인 상점([www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service))이나 현지 딜러 또는 공식 서비스 센터에서 구입하실 수 있습니다.

커피 머신 유지관리 제품을 구입하기 어려운 경우 해당 국가의 필립스 직통 전화로 문의하십시오.

별도로 포장된 보증 책자 또는 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)에 자세한 연락처 정보가 나와 있습니다.

유지관리 제품 개요



- 스케일 제거 용액 CA6700



- INTENZA+ 정수 필터 카트리지 CA6702



- 윤활제 HD5061



- 커피 오일 리무버 CA6704



- 유지관리 키트 CA6706









421946023591

제조사는 사전 통지 없이 설명서를 변경할 수 있습니다.



[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)