

Gran Baristo

사용 설명서 Type HD8964 커피 머신을 사용하기 전에 자세히 읽어 보시기 바랍니다.





KOR

25



희 게 오

세코 GranBaristo 슈퍼 자동 커피 머신 구입을 축하합니다!

세코에서 제공하는 지원 서비스를 최대한 활용하려면 제품을 www.saeco. com/welcome에 등록해야 합니다.

이 사용 설명서는 HD8964 모델에 적용됩니다.

이 커피 머신은 커피 원두를 사용한 에스프레소 커피 제조용이며 우유통이 장착되어 있어 빠르고 쉬운 방식으로 완벽한 카푸치노 또는 라떼 마끼아또 를 준비할 수 있습니다. 이 사용 설명서에서는 커피 머신을 설치, 사용 및 세척하고 스케일을 제거하는 데 필요한 모든 정보를 찾을 수 있습니다.

목차

중요 사항 안전 지침 경고 주의 사항 전자기장 커피 머신 처리	4 4 6 7 7
설치	8
제품 개요	8
일반 설명	9
사용 준비	10
커피 머신 포장	.10
커피 머신 설치	.10
데모 모드 기능	.12
커피 머신을 처음 사용할 때	13
언어 선택	.13
자동 헹굼/세척 과정	.14
수동 헹굼 과정	.15
물 경도 측정 및 프로그래밍	.18
"INTENZA+" 정수 필터 설치	.20
"INTENZA+" 정수 필터 교체	.24
조절 커피 프로필 새 프로필 활성화 사용자 프로필 비활성화 세코 맞춤 시스템(SAS) 세라믹 커피 분쇄기 조절 아로마(커피 농도) 조절 음료 추출구 조절 커피 양 조절	25 .25 .26 .28 .28 .29 .30 .32
커피 추출	33
커피 원두로 커피 추출	.33
분쇄 커피로 커피 추출	.34
우유통	36
우유통 채우기	.36
우유통 삽입	.37
우유통 제거	.37

우유통 비우기	38
우유 첨가 음료 추출 간략 우유통 자동 세척 과정 우유 첨가 음료량 조절	. 39 42 43
특별 음료. 뜨거운 물 뜨거운 물 추출 조절 기타 음료 추출을 위한 특별 음료 메뉴	.45 45 47 48
그 외 "특별 음료" 메뉴 음료량 조절 음료 프로그래밍 아로마	49 50
커피 양 온도 풍미 우유 양	51 51 52 52
뜨거운 물 프로그래밍 물 양	.52 53
음료 매개변수 복원	. 53
커피 머신 프로그래밍 물 설정	.54
인이 일정 대기 설정 버튼 소리	55
포기 글 8 토게	56
ובא ודס ובא ודס	57
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	57
세청 및 으피과기	50
커피 머신 일일 세척	
불 탱크 일일 세적 우유통 일일 세척	61
우유통 주간 세척	64
우굴 그룹 우긴 세적 원두 투입구 및 커피 받침(있는 경우) 주간 세척	
우유통 월간 세척 츠축 그류 월가 유화	73
"커피 오일 리무버"를 사용하여 추출 그룹 월간 세척	78
스케일 제거	. 81
예상치 못한 스케일 제거 과정 중단	. 86
메시지 표시	. 87
문제 해결	. 89
에너지 절약 Stand-by(대기)	.92 92
기술 사양	. 93
보증 및 서비스	. 93
보증 서비스	93
유지관리 제품 주문	.94
개국 실험	06
세축 실성	. 90

중요 사항 안전 지침 이 커피 머신에는 안전 장치가 설치되어 있 습니다. 그럼에도 불구하고 커피 머신을 잘 못 사용함에 따라 발생하는 우발적인 부상 또는 손상을 방지하려면 안전 지침을 자세 히 읽고 지침에서 설명된 대로만 커피 머신 을 올바르게 사용하십시오. 본 안내서는 차 후 참고를 위해 잘 보관하시기 바랍니다. 경고라는 용어와 이 아이콘은 발생할 수 있는 심각한 부상, 생명의 위험 및/또는 커 피 머신에 대한 손상을 경고합니다. 주의 사항이라는 용어와 이 아이콘은 경미 한 수준의 부상 및/또는 커피 머신 손상을 경고합니다. 이 아이콘은 사용 또는 유지관리 작업을 수행하기 전에 이 설명서를 자세히 읽어야 함을 알립니다. 경고 • 커피 머신을 기술 사양에 알맞는 전압이 공급되는 벽면 콘센트에 연결합니다. • 커피 머신을 접지 벽면 콘센트에 연결합 LIC. • 탁자 또는 카운터의 가장자리에 전원 코 드를 걸어 두거나 전원 코드가 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오. • 커피 머신, 본체 플러그 또는 전원 코드 가 물에 잠기지 않도록 하십시오. 감전 의 위험이 있습니다. • 전원 코드 커넥터에 액체를 쏟지 마십시오.

- 뜨거운 물을 인체 방향으로 분사하지 마 십시오. 화상의 위험이 있습니다!
- 뜨거운 표면을 만지지 마시고 핸들과 손 잡이를 사용하십시오.
- 다음과 같은 경우에는 커피 머신 뒷면에 있는 전원 버튼을 눌러 커피 머신을 끈 후 벽면 콘센트에서 메인 플러그를 뽑으 십시오.
 - 오작동이 발생한 경우
 - 커피 머신을 장기간 사용하지 않는 경 우
 - 커피 머신을 청소하기 전
- 전원 코드가 아닌 메인 플러그를 당기십 시오.
- 젖은 손으로 메인 플러그를 만지지 마십 시오.
- 본체 플러그, 전원 코드 또는 커피 머신 자체가 손상된 경우 커피 머신을 만지지 마십시오.
- 커피 머신 또는 전원 코드를 개조하지 마십시오. 위험한 상황이 발생하지 않도 록 필립스 공식 서비스 센터를 통해서만 수리를 받으십시오.
- 8세 미만의 어린이가 커피 머신을 사용 하지 않도록 하십시오.
- 8세 이상의 어린이들은 커피 머신의 올바 른 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 청소 및 유지관 리를 수행할 수 없습니다.
- 8세 미만의 어린이의 손에 커피 머신의

전원 코드가 닿지 않도록 주의하십시오.

- 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 떨어지거나 경험이나 지식이 부족한 사람들은 이전에 기기의 올바른 사용에 대한지시를 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.

주의 사항

- 이 커피 머신은 가정용입니다. 구내식 당, 매장, 사무실, 공장의 주방 또는 다 른 근무 환경에서 이 기기를 사용하지 마십시오.
- 커피 머신은 항상 안정된 평면 위에 두 십시오.
- 뜨거운 표면 위, 뜨거운 오븐, 히터 바로 옆에 두거나 유사한 열 발생원에 근접한 장소에 커피 머신을 두지 마십시오.
- 원두 투입구 칸에는 로스팅된 커피 원두 만 사용하십시오. 분쇄 커피, 인스턴트 커피, 생원두 또는 기타 물질을 원두 투 입구에 넣으면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
- 커피 머신의 부품을 삽입하거나 제거하 기 전에 식히십시오. 사용 후 가열된 표 면에는 열기가 남아있을 수 있습니다.
- 물 탱크를 채울 때 따뜻한 물이나 뜨거 운 물을 사용하지 마십시오. 가스가 없 는 차가운 식수만 사용하십시오.

- 세척 시 연마용 분말이나 강력한 세제가 아닌 물에 적신 부드러운 천만 사용하십 시오.
- 커피 머신의 스케일을 정기적으로 제거 하십시오. 이 절차를 수행하지 않으면 커피 머신이 제대로 작동하지 않게 되며 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.
- 커피 머신을 0°C 이하의 온도에 두지 마 십시오. 가열 시스템에 남아 있는 물이 얼거나 기기를 손상시킬 수 있습니다.
- 커피 머신을 장기간 사용하지 않을 때는 물 탱크에서 물을 비우십시오. 물이 오 염될 수 있습니다. 커피 머신을 사용할 때마다 깨끗한 물을 사용하십시오.

전자기장

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

커피 머신 처리



제품에 이 기호가 있는 경우 EU 지침(EU Directive) 2012/19/EU에 따라 본 제품을 처리해야 합니다. 현지에서 별도로 운영되 는 전기 전자 제품 수거 시스템을 숙지해 두십시오. 현지 규정을 준수해야 하며 본 제품을 생활 폐기물로 처리하지 마십시오. 폐가전제품을 적절히 처리해야 인체와 환 경에 부정적인 영향을 주지 않습니다. 3

설치

34

35

36 37

38

39 40 41

42

43

제품 개요



일반 설명

1. 원두 투입구 커버 및 원두 투입구	
 컵 예열 표면 	
 물 탱크 + 커버 	
4. "INTENZA+" 정수 필터(옵션)	
5. 분쇄 커피 칸	
6. 서비스 도어 버튼	
7. 제어판	
8. 탈착형 커피 추출구	
9. 서비스 도어	
10. 추출 그룹 잠금/탈착형 핸들	
11. 물받이(내부)	
12. 커피 찌꺼기통	
13. 추출 그룹	
14. 물받이 비움 표시기	
15. 잔 받침대	
16. 물받이(외부)	
17. 보호 커버(옵션)	
18.물 주줄구(탈작형)	
19. 우유통	
20. 전원 코드 콘센트	
21. 선원 버튼	
22. 문쇄 커피 계량 스푼/문쇄 소설기 키	
23. 선원 코드	
24. 성소풍 드러시(곱선)	
25.수물 그룹용 눈왈유(놉선) 06 모 거도 거나지	
20. 굴 경도 김사지 27. 에스포페스 미페이트 비트	
27.에스프데소 마까아오 머근	
20. パーヘエ UIC 20. "EQO" HE	
29. 230 비근 30 I CD 페이파	
31 "위근" 버트	
32 에스프레스 버트	
33 롱 에스프레소 버튼	
34. 라떼 마끼아또 버튼	
35. 뜨거운 우유 버튼	
36. "MENU" 버튼	
37 . "OK" 버튼	
38. "특별 음료" 버튼	
39. "Aroma"(아로마) - 분쇄 커피 버튼	
40. "아래로" 버튼	
41. 대기(Stand-by) 버튼	
42. 커피 버튼	
43. 아메리카노 커피 버튼	
44. 보호 커버(옵션)	
45. 커피 오일 리무버(옵션)	
46. 스케일 제거 용액(옵션)	

사용 준비

커피 머신 포장

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

커피 머신 설치

1 물받이와 잔 받침대, 우유통을 포장 상자에서 꺼냅니다.

2 커피 머신을 포장 상자에서 꺼냅니다.

- 3 커피 머신을 가장 효율적으로 사용하려면 다음을 따르는 것이 좋 습니다.
 - 커피 머신이 뒤집히거나 사람이 부상을 입을 염려가 없는 안전 하고 평평한 표면을 선택합니다.
 - 충분하고 효율적인 조명이 가능하고 위생적이며 콘센트가 쉽 게 닿을 수 있는 위치를 선택합니다.
 - 그림에 나와 있는 것처럼 커피 머신 측면에 최소한의 거리를 확보합니다.
- 4 물받이(외부)와 잔 받침대를 커피 머신 끝까지 끼웁니다. 고정할 때 "딸깍" 소리가 나면 정확하게 설치된 것입니다.

- 참고:

물받이에는 헹굼/자체 세척 과정 중에 음료 추출구 밖으로 나오는 물 과 음료 추출 중에 흘러나올 수 있는 커피가 모입니다. 물받이는 매일 세척하고 물받이 비움 표시기가 올라올 때마다 비우고 세척합니다.



주의 사항:

커피 머신이 막 켜진 상태에서는 물받이를 제거하지 마십시오. 커피 머신에서 헹굼/자체 세척 과정이 진행되도록 몇 분 동안 기다려야 합 니다.





5 왼쪽 외부 커버를 들어 올립니다.



6 안쪽 커버에 있는 핸들을 사용하여 물 탱크를 빼냅니다.





- 7 깨끗한 물로 물 탱크를 헹굽니다.
- 8 물 탱크에 깨끗한 식수를 MAX 선까지 채우고 커피 머신에 다시 넣 습니다. 완전히 끼워졌는지 확인합니다.

주의 사항: 물 탱크에 따뜻한 물, 뜨거운 물, 탄산수 또는 기타 액체를 채우지 마 십시오. 물 탱크나 커피 머신이 손상될 수 있습니다.



9 원두 투입구 커버를 제거합니다. 천천히 커피 원두를 넣습니다.

- 참고:

원두 투입구에는 분쇄 과정에서 원두를 잘 흔들어 원두가 커피 분쇄기 로 운반되도록 하는 받침이 있습니다.

주의 사항:

원두 투입구에는 커피 원두만 넣어야 합니다. 분쇄 커피, 인스턴트 커 피, 캐러멜화된 커피 또는 기타 물질을 넣으면 커피 머신에 손상을 줄 수 있습니다.

10 원두 투입구 커버를 닫습니다.





- 11 커피 머신 뒷면에 있는 콘센트에 플러그를 꽂습니다.
- 12 전원 코드의 다른 쪽 끝에 있는 플러그를 알맞은 전압이 공급되는 벽면 콘센트에 꽂습니다.

13 커피 머신 뒷편에 있는 전원 버튼을 "I"로 눌러 전원을 켭니다.

데모 모드 기능



이 커피 머신에는 작동 시뮬레이션 기능이 포함되어 있습니다.

" 💇 " 버튼을 8초 이상 길게 누르면 커피 머신은 데모 모드로 변경됩 니다. 데모를 종료하려면 전원 코드를 뽑고 커피 머신을 다시 켜십시 오.

커피 머신을 처음 사용할 때

처음으로 커피 머신을 사용하는 경우 다음 작업을 해야 합니다. 1) 언어를 선택합니다.

2) 커피 머신이 자동 헹굼/세척 과정을 수행합니다.

3) 수동 헹굼 과정을 수행해야 합니다.

언어 선택

처음 시작할 때 언어를 선택해야 합니다.



LINGUA ITALIANO ENGLISH DEUTSCH FRANÇAIS ■ 다음과 같이 표시됩니다. "♥" 또는 "▲" 스크롤 버튼을 눌러 원 하는 언어를 선택합니다.

2 "√" 버튼을 눌러 확인합니다.

3 커피 머신은 현재 예열 단계입니다.



WATER CIRCUIT PRIMING 4 예열 단계가 완료되면 커피 머신에서는 물 통로 프라이밍이 자동 으로 수행됩니다.

PROFILE SAECO

자동 헹굼/세척 과정 예열 단계가 완료되면 기기가 내부 통로를 깨끗한 물로 자동으로 헹 궁/자체 세척 과정을 실행합니다. 이 과정은 1분 이내에 완료됩니다. 1 흘러나오는 적은 양의 물을 받기 위해 커피 추출구 아래에 용기를 놓습니다. 2 다음과 같이 표시됩니다. 과정이 자동으로 완료될 때까지 기다리 십시오. RINSING 참고: 분사를 중지하려면 "╋┓" 버튼을 누릅니다. ≣ ♥ 0

3 위에서 설명한 작동이 완료되면 커피 머신에 다음 화면이 표시됩니다. 이제 수동 헹굼 과정을 진행할 수 있습니다.





 6 음료를 선택할 때 분쇄 커피가 삽입되었음을 확인하는 메시지가 표시됩니다.
 "✓" 버튼을 누릅니다. 커피 머신의 커피 추출구에서 물을 배출하 기 시작합니다. 추출 작업이 완료되면 해당 용기를 비웁니다.

7 보호 커버(있는 경우)를 분리합니다.

참고: 커버를 잘 보관합니다.

8 물 추출구를 살짝 기울여서 커피 머신의 가이드 끝까지 끼웁니다. 그림에 표시된 것처럼 커피 머신에 잠길 때까지 물 추출구를 아래 방향으로 눌러 돌립니다.





9 뜨거운 물 추출구 아래에 빈 용기를 놓습니다.

10 " 💇 " 버튼을 누릅니다.

11 "✔" 버튼을 누릅니다.

- 12 "✓" 버튼을 누릅니다. 예열 단계가 끝나면 기기에서 물 추출이 시 작됩니다.
- 13 물을 추출한 후 용기를 꺼내서 비웁니다.

14 물 탱크가 비워질 때까지 10~13단계를 반복한 후 15단계로 갑니 다.



SPECIAL BEVERAGES

HOT WATER

INSERT WATER SPOUT

()

1

HOT WATER RISTRETTO ESPRESSO MILD ESPRESSO INTENSE

*

Ð

Ð



T5 작업이 끝나면 물 탱크 최고(MAX) 수위까지 물을 다시 채웁니다. 이제 커피 머신에서 커피를 추출할 수 있습니다. 이 아이콘이 표시됩니다.



2주 이상 커피 머신을 사용하지 않은 경우 커피 머신의 스위치를 켜면 자동으로 헹굼/자체 세척 과정이 이루어집니다. 이어서 위에 설명된 대로 수동 헹굼 과정을 수행해야 합니다.

커피 머신이 15분 이상 동안 대기 모드이거나 전원이 꺼져 있으면 자동 헹굼/자체 세척 과정도 시작됩니다. 과정이 끝나면 음료를 추출할 수 있습니다.





"INTENZA+" 정수 필터 설치

"INTENZA+" 정수 필터는 커피 머신 내부에 스케일이 축적되는 것을 방지하고 커피의 아로마를 더욱 진하게 보존하는 효과를 가져다주므 로 이 정수 필터를 설치하도록 권합니다. 물은 모든 커피의 중요한 부분이므로 항상 전문적으로 필터링하는 것 이 매우 중요합니다. "INTENZA+" 정수 필터를 사용하면 광상이 축적 되는 것을 방지하여 수질을 향상시켜 줍니다.

1 "INTENZA+" 정수 필터를 포장 상자에서 꺼낸 다음 입구가 위로 가 도록 하여 냉수에 세로로 담근 상태로 양옆을 살짝 눌러 기포를 빼 냅니다.

- 2 수행한 측정값(이전 장 참조) 및 필터의 바닥에 기재되어 있는 표시에 따라 "INTENZA+" 정수 필터를 설정합니다.
 A = 연수 검사지의 1 또는 2에 해당
 B = 경수(표준) 검사지의 3에 해당
 C = 극경수 검사지의 4에 해당
- 3 " " 버튼을 눌러 기기의 기본 메뉴로 들어갑니다.

▲ "❤" 버튼을 눌러 "SETTINGS"를 선택합니다.



MENU EDIT PROFILES MAINTENANCE SETTINGS STATISTICS









10 물 탱크에서 작은 흰색 필터를 제거하여 건조한 곳에 보관합니다.



ACTIVATE FILTER INSERT FILTER. FILL WATER TANK

- 11 빈 물 탱크에 "INTENZA+" 정수 필터를 끼웁니다. 더 이상 아래로 들어가지 않을 때까지 누릅니다.
- 12 물 탱크에 깨끗한 물을 MAX 선까지 채우고 커피 머신에 다시 넣습 니다.
- 13 "√" 버튼을 눌러 확인합니다.



14 물 추출구가 올바르게 설치되어 있는지 확인하십시오.



15 "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.



16 뜨거운 물 추출구 아래에 용기를 놓습니다.



ACTIVATE FILTER

PLACE A CONTAINER UNDER THE WATER SPOUT

()

t

5

18 커피 머신이 물을 추출하기 시작합니다. 이 화면이 표시됩니다.

HEATING UP...

19 커피 머신이 예열되고 있습니다.



20 기기에서 물 공급이 완료되면 용기를 꺼내 비웁니다. 이제 추출할 준비가 되었습니다.

이렇게 하면 "INTENZA+" 정수 필터 교체 시기에 알림 메시지가 표시 되도록커피 머신이 프로그래밍됩니다.

♥

()



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

중료하려면 "┋═ " 버튼을 한 번 이상 누릅니다.



새 프로필 활성화

조절

1 "━━" 버튼을 눌러 기기의 기본 메뉴로 들어갑니다.









3 필요한 경우 "✔" 버튼을 눌러 "ENABLE NEW PROFILE"을 선택 합니다.





4 "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.

5 "✔" 버튼을 누르거나 "▲" 버튼을 눌러 구분되는 아이콘으로 표 시되도록 원하는 프로필을 선택합니다.

- 참고:

이미 프로필이 활성화되어 있으면 가능한 옵션에 표시되지 않습니다.

6 "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.



7 이제 개인 취향에 맞게 음료를 설정할 수 있습니다("음료 프로그래 밍" 장 참조).

사용자 프로필 비활성화

이미 활성화된 사용자 프로필은 비활성화할 수 있지만, 사전 설정된 프로필은 비활성화할 수 없습니다.

참고:

이러한 경우에 모든 프로필 설정은 메모리에 저장되지만 표시되지는 않습니다. 활성화 옵션에서 각각의 아이콘을 다시 사용할 수 있습니 다. 프로필을 다시 활성화하려면 "**새 프로필 활성화**" 섹션을 참조하십 시오.



1 "==" 버튼을 눌러 기기의 기본 메뉴로 들어갑니다.





[6] ": ➡ " 버튼을 눌러 프로그래밍 메뉴에서 나갑니다. 이제 추출할 준 비가 되었습니다.

세코 맞춤 시스템(SAS)

천연 식품인 커피는 원산지, 블렌딩 및 로스팅 방법에 따라 특성이 달 라질 수 있습니다. 이 커피 머신은 캐러멜화되고 풍미를 가미한 커피 원두를 제외하고 시중에서 구할 수 있는 모든 종류의 커피 원두를 사 용할 수 있는 자체 조절 시스템을 갖추고 있습니다. 여러 잔의 커피를 추출한 후 자동으로 자체 조절하여 커피 추출을 최 적화합니다.

<u>세라믹 커피 분쇄기 조절</u>

세라믹 커피 분쇄기는 모든 커피 특제품에 대해서 정확하고 완벽한 분 쇄와 분쇄물의 특정 굵기를 보장합니다. 이 기술을 통해 풍부한 커피 아로마를 보존하여 언제나 진정한 이탈리 아 커피의 맛을 낼 수 있습니다.

/ 경고:

세라믹 커피 분쇄기에는 움직이는 부품이 포함되어 있어 위험할 수 있 습니다. 손가락 또는 다른 물질을 넣어서는 안 됩니다. 분쇄 조절기 키 를 사용해서만 세라믹 커피 분쇄기를 조절하십시오.

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

1 원두 투입구 커버를 제거합니다.





2 원두 투입구 아래에 있는 분쇄 조절기 손잡이 다이얼을 한 번에 눈 금 한 개씩 눌러 돌립니다. 커피 머신과 함께 제공된 커피 분쇄기 조절 키를 사용하십시오. 2~3잔의 커피를 추출해보면 그 차이를 느낄 수 있을 것입니다.

\Lambda ਤੁਹ:

손상을 방지하기 위해 커피 분쇄기 눈금을 한 번에 한 개 이상 돌리지 마십시오.



3 원두 투입구 칸의 참조 표시는 분쇄 설정을 나타냅니다. 굵게 분쇄 (연한 맛)를 위한 1단계부터 곱게 분쇄(더 강한 맛)를 위한 2단계 까지 선택할 수 있는 5가지의 서로 다른 분쇄 설정이 있습니다.

세라믹 커피 분쇄기를 곱게 분쇄 설정으로 조절할수록 커피 맛이 진해 집니다. 연한 커피 맛을 원하면 세라믹 커피 분쇄기를 굵게 분쇄 설정 으로 조절하십시오.

아로마(커피 농도) 조절

이 기기에서는 각 음료에 적합한 분쇄 커피 분쇄량을 조절할 수 있습니다. 각 음료의 기본 설정값 조절은 "EDIT PROFILES"에서 설정할 수 있습니다("음료 프로그래밍" 장, "STRENGTH" 옵션 참조).

 분쇄 커피의 분량을 일시적으로 변경하려면 제어판에서 "♥ " 버튼 을 누르십시오.

커피를 선택하기 전에 반드시 이 옵션을 선택해야 합니다.

2 원하는 아로마가 표시될 때까지 "♥" 또는 "▲" 스크롤 버튼을 누 릅니다. 그런 다음 음료를 선택합니다.



- ∅∅∅∅∅∅ = 매우 강한 아로마
- ●●●●●●● = 가장 강한 아로마
- ♣━━ = 분쇄 커피

참고:

이 기능은 30초 동안 활성 상태로 유지됩니다. 그런 다음 커피 머신이 선택을 재설정하고 이전 상태로 돌아갑니다.



"에너지 커피", "진한 에스프레소" 및 "연한 에스프레소" 특별 음료에 대해서는 아로마를 선택할 수 없습니다.

응료 추출구 조절 사용하려는 컵의 크기에 잘 맞도록 커피 추출구의 높이를 조절할 수 있습니다. 그림과 같이 손가락으로 커피 추출구를 직접 위아래로 움직여 높이를 조절합니다. 그림과 같이 손가락으로 커피 추출구를 직접 위아래로 움직여 높이를 조절합니다. 한 왕고: 큰 용기를 사용하거나 세척하기 위해 추출구를 빼는 경우 다시 조립할 때 추출구가 올바른 방향으로 끼워졌는지 확인합니다. 이 삼각형이 보이면 추출구가 잘못 끼워진 것입니다.



권장 위치는 그림과 같습니다. 작은 컵을 사용하는 경우

큰 컵을 사용하는 경우



라떼 마끼아또를 위해 유리컵을 사용하는 경우

➡ 참고: 음료 추출구를 커피 머신쪽으로 이동하여 조절할 수 있습니다.



커피 두 잔을 동시에 추출하려면 컵 두 개를 커피 추출구 아래에 놓으 면 됩니다.

커피 양 조절

이 커피 머신에서는 개인의 취향 및 컵 크기에 따라 추출되는 커피 또 는 우유의 양을 조절할 수 있습니다. 에스프레소 "♥♥", 카페 크레마 "♥♥", 커피 "♥♥" 및 아메리카노 커 피 "♥" 버튼을 누를 때마다 기기는 미리 설정된 분량의 커피를 추출 합니다. 각 버튼을 개별적으로 프로그래밍하여 특정 추출 설정을 적용 할 수 있습니다.

다음 절차는 에스프레소 "♥♥ 버튼 프로그래밍 과정을 설명합니다.

1 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.





2 "MEMO" 아이콘이 표시될 때까지 에스프레소 "♥♥" 버튼을 길게 눌렀다 놓습니다. 이제 커피 머신은 프로그래밍 모드에 있습니다. 커피 추출 과정이 시작됩니다.



3 커피가 원하는 만큼 나왔을 때 "_♥♥ 버튼을 누릅니다.

이제 에스프레소 "♥ " 버튼이 프로그래밍됩니다. 이 버튼을 누를 때 마다 커피 머신에서 방금 프로그래밍한 것과 같은 분량의 에스프레소 가 추출됩니다.

- 참고:

같은 절차를 따라 카페 크레마 "♥♥", 커피 "♥♥" 및 아메리카노 커피 "♥" 버튼을 프로그래밍합니다. 원하는 양의 커피가 나오면 선택한 추출 버튼을 다시 눌러 추출을 멈 춥니다.

음료 추출 시간은 "EDIT PROFILES"에서 조절할 수 있습니다("음료 프 로그래밍" 장, "COFFEE AMOUNT" 옵션 참조).

Э	Π	X	j.
-			ĺ

커피를 추출하기 전에 제어판에 경고 표시가 나타나지 않도록 하고 물 탱크와 원두 투입구가 차 있는지 확인하십시오.

커피 원두로 커피 추출

참고:

1 커피 추출구 아래에 컵 1개 또는 2개를 놓습니다.

- 2 에스프레소 한 잔은 "♥ 버튼, 카페 크레마 한 잔은 "♥" 버튼, 커피 한 잔은 "♥" 버튼, 아메리카노 커피 한 잔은 "♥" 버튼을 누릅니다.
- 3 커피 한 잔을 추출하려면 원하는 버튼을 한 번 누르십시오. 다음과 같이 표시됩니다.

- 2 x ESPRESSO
- 4 커피 두 잔을 추출하려면 원하는 버튼을 연속 두 번 누르십시오. 다음과 같이 표시됩니다.

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



5 사전 추출 과정 후 커피 추출구에서 커피가 나오기 시작합니다.

6 사전 설정된 수준에 도달하면 커피 추출이 자동으로 멈춥니다. 추 출을 더 일찍 중단하려면 추출을 시작할 때 눌렀던 버튼을 다시 누 르십시오.







	분쇄 커피로 커피 추출
	이 기능을 통해 분쇄 커피와 카페인 없는 커피를 사용할 수 있습니다. 이 분쇄 커피 기능을 사용하면 한 번에 커피 한 잔만 추출할 수 있습 니다.
	1 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
VERY STRONG	2 "ᡣ 버튼을 눌러 아로마 선택 메뉴로 들어갑니다.
GROUND COFFEE	3 분쇄 커피 추출 기능을 선택하려면 "╈━━" 아이콘이 표시될 때까지 "✔ 또는 "▲" 스크롤 버튼을 누릅니다.
	4 에스프레소는 "♥♥" 버튼, 카페 크레마는 "♥♥" 버튼, 커피는 "♥" 버튼을 누릅니다.
INSERT PREGROUND COFFEE AND PRESS OK	5 음료를 선택할 때 분쇄 커피가 삽입되었음을 확인하는 메시지가 표시됩니다.



6 분쇄 커피 칸 커버를 엽니다.

7 분쇄 커피 1 계량 스푼을 커피 칸에 넣습니다. 커피 머신과 함께 제공된 계랑 스푼만을 사용합니다. 그 후 분쇄 커피 칸 커버를 닫 습니다.

\Lambda 경고:

분쇄 커피 칸에는 분쇄 커피만 넣어야 합니다. 다른 물질을 넣으면 커 피 머신이 심각하게 손상될 수 있습니다. 이런 경우의 수리에는 보증 이 적용되지 않습니다.

⑧ "✓" 버튼을 누릅니다. 사전 추출 과정 후 커피 추출구에서 커피가 나오기 시작합니다.

INSERT PREGROUND COFFE AND PRESS OK

Ð

9 사전 설정된 수준에 도달하면 커피 추출이 자동으로 멈춥니다. 추 출을 더 일찍 중단하려면 선택한 음료 버튼을 다시 누르십시오.



추출 후에는 커피 머신이 기본 메뉴 상태로 돌아갑니다.

분쇄 커피를 사용해 커피를 추가로 추출하려면 위에서 설명한 단계를 반복합니다.

참고:

분쇄 커피를 커피 칸에 붓지 않으면 물만 공급됩니다. 분쇄 커피의 양이 너무 많거나 커피를 2 계량 스푼 이상 추가하면 초 과한 분쇄 커피가 커피 찌꺼기통으로 배출됩니다. 분쇄 커피의 경우 추출 시간을 저장할 수 없습니다.



이 기능은 30초 동안 활성 상태로 유지됩니다. 그런 다음 커피 머신이 선택을 재설정하고 이전 상태로 돌아갑니다.



우유통

이 장에서는 우유 첨가 음료를 준비할 때 우유통을 사용하는 방법에 대해 설명합니다.

____ 참고:

우유통을 사용하기 전에 "세척 및 유지관리" 장의 설명에 따라 우유통 을 깨끗하게 씻습니다. 우유통에는 차가운 우유(약 5°C)를 채우는 것이 좋습니다.

🚹 경고:

우유통에는 음료를 준비할 때 우유를 담고 세척에 사용할 때는 식수 만 담습니다.

우유통 채우기

우유통은 사용 전 또는 사용 중에 채울 수 있습니다.

1 그림에서와 같이 우유통의 커버를 들어올립니다.



3 이제 우유통을 사용할 준비가 되었습니다.


우유통 삽입

- 1 이미 설치되어 있는 물 추출구는 그림에 표시된 것처럼 분리합니
 - 다. - 측면에 있는 두 개의 버튼을 눌러 잠금을 해제하고 살짝 들어 올립니다.
 - 뜨거운 물 추출구를 당겨 빼냅니다.



2 우유통을 살짝 엽니다. 커피 머신의 가이드 끝까지 추출구를 삽입 해야 합니다.



3 물받이에 잠길 때까지 우유통을 아래 방향으로 누르면서 돌립니 다. 우유통을 끼울 때 억지로 끼우지 마십시오.



1 물받이의 삽입 위치에서 분리될 때까지 우유통을 위쪽으로 돌립니 다. 그런 다음 우유통을 빼냅니다.







1 그림(A 또는 B)에 설명된 대로 우유통 상단을 분리하려면 풀기 버 튼을 누릅니다.

2 우유통의 상단을 들어올립니다. 우유통을 비우고 적절히 세척합니 다.



참고:

우유통은 사용한 후에 항상 "세척 및 유지관리" 장에 나와 있는 대로 세척합니다.

우유 첨가 음료 추출

🚹 ਕੁਹ:

화상의 위험이 있습니다! 뜨거운 우유가 추출되기 전에 우유와 스팀이 분사될 수 있습니다. 우유통을 분리하기 전에 먼저 과정이 완료될 때 까지 기다립니다.

자동으로 에스프레소 마끼아또 "ऺॖॖॖॖॖॖॖॖॖॖॖॖ ", 카푸치노 "ॖॖॖॖ ", 라떼 마끼아또 "ॖॖॖ]" 및 뜨거운 우유 ",]] "를 준비할 수 있는 버튼이 제어판에 표시됩니다.

카푸치노 "♥"를 프로그래밍하는 과정을 한 예로 설명하였습니다.

1 우유통에 우유를 채웁니다. 우유량은 우유통에 표시된 MIN 수위 표시선과 MAX 수위 표시선 사이여야 합니다. 우유통 커버를 다시 끼웁니다.



- 참고:

가장 좋은 맛의 카푸치노를 위해서는 단백질 함량이 3% 이상인 차가 운(~5 °C/41°F) 우유를 사용하십시오. 개인 취향에 따라 전유 또는 무 지방 우유도 사용할 수 있습니다.

2 우유통을 커피 머신에 끼웁니다.





3 " ▲ " 아이콘까지 오른쪽으로 우유통 추출기를 빼냅니다. 추출구 손잡이가 " ▲ " 아이콘에 맞춰 정확하게 정렬되었는지 확인합니다.



4 우유통 추출기가 제대로 끼워지면 딸깍! 소리가 들립니다.

참고:

우유통 추출기가 완전히 빠지지 않으면 스팀이 새어나와 우유 거품이 제대로 만들어지지 않을 수 있습니다.

5 컵을 우유통 추출기 아래에 놓습니다.





[6] 카푸치노 ", 💇 " 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.



우유 첨가 음료를 추출할 때 "🍗" ESC 버튼을 누르면 추출 과정을 중 단할 수 있습니다.



7 우유통을 삽입하고 우유통 추출기를 빼내라는 알림이 커피 머신에 표시됩니다.



8 커피 머신이 사전 정의된 커피량을 분쇄합니다.





CAPPUCCINO <u>\$\$\$</u>

♥

()

10 커피 머신에서 우유가 분사되기 시작합니다. 분사 과정을 중단하 려면 선택했던 음료 버튼을 다시 누릅니다. 몇 초 안에 분사가 중 단됩니다.



11 거품을 낸 우유가 모두 추출되고 나면 커피 추출이 시작됩니다. 추 출을 중단하려면 선택했던 음료 버튼을 다시 누릅니다.



참고:

우유통을 사용한 후에 "세척 및 유지관리" 장의 설명에 따라 우유통을 깨끗하게 씻습니다.



같은 절차를 따라 에스프레소 마끼아또 "🕏", 라떼 마끼아또 "🗊" 또는 뜨거운 우유 "")"를 준비할 수 있습니다. 5단계에 이르면, 원하는 음료 버튼을 누릅니다.



우유 첨가 음료량 조절

에스프레소 마끼아또 " 🕏 ", 카푸치노 " 호 ", 라떼 마끼아또 " 🗊 및 뜨 거운 우유 "🗊 " 버튼을 누를 때마다 커피 머신은 미리 설정된 분량의 음 료를 추출합니다.

이 커피 머신으로는 개인의 취향 및 컵 크기에 따라 음료의 양을 조절 할 수 있습니다.

카푸치노 "宁 "를 프로그래밍하는 과정을 한 예로 설명하였습니다.

1 우유를 채운 우유통을 커피 머신에 장착합니다.

2 "▲ " 아이콘까지 오른쪽으로 우유통 추출기를 빼냅니다. 컵을 우 유통 추출기 아래에 놓습니다.







3 다음 화면이 표시될 때까지 카푸치노 " → " 버튼을 길게 눌렀다 놓 습니다. 우유통을 삽입하고 우유통 추출기를 빼내라는 알림이 커 피 머신에 표시됩니다. 이제 커피 머신은 프로그래밍 모드에 있습 니다.



4 커피 머신이 사전 정의된 커피량을 분쇄합니다.







5 커피 머신에서 필요한 예열 시간 동안 이 아이콘이 표시됩니다.

6 이 아이콘이 표시되면 커피 머신에서는 거품을 낸 우유가 컵으로 추출되기 시작합니다. 거품을 낸 우유가 원하는 만큼 나오면 선택 했던 음료 버튼을 다시 누릅니다. 몇 초 안에 분사가 중단됩니다.





7 거품을 낸 우유가 모두 추출되고 나면 커피 추출이 시작됩니다. 원 하는 만큼 나오면 선택했던 음료 버튼을 다시 누릅니다.

이제 카푸치노 "한" 버튼이 프로그래밍되었습니다. 이 버튼을 누를 때마다 이 기기는 프로그래밍된 카푸치노 양만큼 추출을 하게 될 것 입니다.





뜨거운 물

🛕 ਰੁਹ:

화상의 위험이 있습니다! 추출되기 전에 뜨거운 물과 스팀이 약간 분 사될 수 있습니다. 물 추출구를 분리하기 전에 먼저 과정이 완료될 때 까지 기다립니다.

1 우유통이 삽입된 경우 제거하십시오. 물 추출구를 살짝 열고 커피 머신의 가이드 끝까지 끼웁니다.







3 뜨거운 물 추출구 아래에 용기를 놓습니다.

- 4 "♥ 버튼을 눌러 "SPECIAL BEVERAGES" 메뉴로 들어갑니다.
- 5 "✔" 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.
- 6 이 아이콘이 표시됩니다. 기기에 물 추출구를 설치하라는 메시지 가 표시됩니다. 물 추출구가 올바르게 설치되어 있는지 확인하십 시오. "√" 버튼을 눌러 확인합니다. 커피 머신이 뜨거운 물을 추 출하기 시작합니다.

7 커피 머신에서 필요한 예열 시간 동안 이 아이콘이 표시됩니다.

- 8 뜨거운 물을 원하는 만큼 추출합니다. 뜨거운 물 추출을 중단하려면 "♪" 버튼을 누릅니다.









뜨거운 물 추출 조절

화상의 위험이 있습니다! 추출되기 전에 뜨거운 물과 스팀이 약간 분 사될 수 있습니다. 물 추출구를 분리하기 전에 먼저 과정이 완료될 때



기타 음료 추출을 위한 특별 음료 메뉴

이 메뉴로 개인의 취향에 따른 다른 음료를 추출할 수 있습니다.

진한 커피를 프로그래밍하는 과정을 한 예로 설명하였습니다.

- 참고:

같은 절차를 따라 기타 메뉴 음료를 추출합니다. 단, "플랫 화이트"를 추출할 때는 커피 머신을 카푸치노 추출로 변경해야 합니다.

1 커피 추출구 아래에 컵 1개를 놓습니다.



EVERAGES	
VATER	
ETTO	
SO MILD	
DINTENSE	
"	(
	VERAGES VATER ETTO O MILD O INTENSE

- 2 "♥♥ 버튼을 눌러 "SPECIAL BEVERAGES" 메뉴로 들어갑니다.
- 3 "RISTRETTO" 옵션이 나올 때까지 "✔" 버튼을 눌러 음료를 선택 합니다.
- 4 "✔" 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.
- 5 사전 설정된 수준에 도달하면 커피 추출이 자동으로 멈춥니다. 추 출을 더 일찍 중단하려면 "Special beverages" "♥♥ 버튼을 다시 누르십시오.

그 외 "특별 음료" 메뉴 음료량 조절

이 절차로 개인 취향에 따라 메뉴에 표시되는 다른 음료의 양을 조정 할 수 있습니다.

진한 커피를 프로그래밍하는 과정을 한 예로 설명하였습니다.



참고:

같은 절차를 따라 기타 메뉴 음료를 추출합니다. 단, "플랫 화이트"를 추출할 때는 커피 머신을 카푸치노 추출로 변경해야 합니다.

1 커피 추출구 아래에 컵 1개를 놓습니다.







- 2 "♥♥ 버튼을 눌러 "SPECIAL BEVERAGES" 메뉴로 들어갑니다.
- 3 "RISTRETTO" 옵션이 나올 때까지 "✔" 버튼을 눌러 음료를 선택 합니다.
- 4 "MEMO" 아이콘이 표시될 때까지 "✔" 버튼을 길게 눌렀다 놓습니 다. 이제 커피 머신은 프로그래밍 모드에 있습니다. 커피 추출 과정이 시작됩니다.

5 커피가 원하는 만큼 나왔을 때 "♥♥ 버튼을 누릅니다.

이제 음료가 프로그래밍됩니다. 이 버튼을 선택할 때마다 커피 머신에 서 방금 프로그래밍한 것과 같은 분량의 에스프레소가 추출됩니다.

참고:

단, "플랫 화이트"를 추출할 때는 카푸치노 추출로 표시되는 우유 및 커피 양으로 프로그래밍해야 합니다.

50 한국어

COFFEE AMERICAN COFFEE CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO



6 "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.

CAPPUCCINO STRENGTH COFFEE AMOUNT TEMPERATURE TASTE	조절할 매개변수가 표시됩니다. "▶" 또는 "▶" 스크롤 버튼을 눌러 선택합니다. 접근하려면 "▶" 버튼을 누릅니다. 이전 화면으로 돌아가려면 "▶" 버튼을 누르십시오. 시작 화면으로 돌아가려면 "▶" 버튼을 누르십시오.
	아로마
STRENGTH VERY STRONG	이 설정은 분쇄될 커피의 양을 조절합니다. ////////////////////////////////////
	"✔" 또는 "▲" 스크롤 버튼을 눌러 선택한 다음 "√" 버튼을 눌러 확 인합니다.
	커피 양
COFFEE AMOUNT	"❤" 또는 "▲" 스크롤 버튼으로 제어판의 막대를 조절하여 커피 추 출에 사용하는 물의 양을 선택할 수 있습니다. "✔" 버튼을 눌러 조절을 확인합니다.
	온도
TEMPERATURE HIGH NORMAL LOW	이 설정을 사용하면 커피 추출 온도를 조절할 수 있습니다. LOW: 저온 NORMAL: 표준 온도 HIGH: 고온 "❤" 또는 "▲" 스크롤 버튼을 눌러 선택한 다음 "√" 버튼을 눌러 확 인합니다.

풍미 이 설정은 사전 추출 전 처리 기능을 활성화합니다. 사전 추출 전 처리 TASTE 과정에서는 풍부한 커피 아로마를 추출하기 위해 커피를 미리 약간 적 DELICATE BALANCED 십니다. FULL BODY DELICATE: 사전 추출 전 처리 기능을 사용하지 않습니다. BALANCED: 사전 추출 전 처리 기능이 활성 상태입니다. FULL BODY: 커피의 풍미를 향상시키기 위해 사전 추출 전 처리 기 능을 더 오래 진행합니다. "✔" 또는 "▲" 스크롤 버튼을 눌러 선택한 다음 "✔" 버튼을 눌러 확 인합니다. 우유 양 MILK AMOUNT "✔" 또는 "∧" 스크롤 버튼으로 제어판의 막대를 조절하여 선택된 음료에 사용하는 우유의 양을 선택할 수 있습니다. "✔" 버튼을 눌러 조절을 확인합니다. 10 SEC 50 SEC 참고: 우유 조절 옵션은 우유 첨가 음료에만 사용할 수 있습니다. 뜨거운 물 프로그래밍 다음 절차는 뜨거운 물을 프로그래밍하는 과정을 설명합니다. 1 "✔" 버튼을 눌러 "HOT WATER"를 선택합니다. PROFILE 1 ESPRESSO MACCHIATO FROTHED MILK HOT WATER RISTRETTO 2 "✓" 버튼을 눌러 확인합니다. PROFILE 1 Ð ESPRESSO MACCHIATO FROTHED MILK HOT WATER RISTRETTO



물 양

"♥" 또는 "▲" 스크롤 버튼으로 제어판의 막대를 조절하여 분사할 물의 양을 선택할 수 있습니다. "√" 버튼을 눌러 조절을 확인합니다.

음료 매개변수 복원

모든 음료의 공장 출하 시 설정값은 각 프로필에 대해 복원할 수 있습 니다.

"♥" 버튼을 눌러 "RESTORE TO DEFAULT"를 선택합니다.

2 "✓" 버튼을 두 번 눌러 확인합니다. 모든 매개 변수가 공장 출하 시 설정으로 복원됩니다.

- 참고:

이 옵션을 통해 사용자가 프로그램한 모든 사용자 정의 설정이 삭제 됩니다.



모든 음료의 공장 출하 시 설정값은 각 매개 변수에 대해 복원할 수 있 습니다.

1 원하는 음료를 선택했으면 "✔ " 버튼을 눌러 "RESTORE TO DEFAULT"를 선택합니다.

2 "✓" 버튼을 두 번 눌러 확인합니다. 모든 매개 변수가 공장 출하 시 설정으로 복원됩니다.



이 옵션을 통해 사용자가 선택한 음료에 대해 프로그램한 모든 사용자 정의 설정이 삭제됩니다.



54 한국어





STAND-BY 설정은 마지막 추출 후 기기가 대기 모드로 설정될 때까지 의 시간 간격을 설정합니다. 대기 시간은 15, 30, 60 및 180분입니다. 기본값은 15분입니다.

WATER

LANGUAGE STAND-BY TIME BUTTON SOUND

음료 몇 잔을 추출했는지 커피 머신에서 볼 수 있습니다. 이를 통해 사 용 설명서에 표시된 다양한 유지관리 작업 일정을 계획할 수 있습니 다.

수 있

1 "= " 버튼을 눌러 기기의 기본 메뉴로 들어갑니다.





2 "✔" 버튼을 눌러 "STATISTICS"을 선택합니다.

3 "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.

각 옵션 별로 추출된 음료의 양이 표시됩니다.



♥

1)

58 한국어



세척 및 유지관리

커피 머신 일일 세척

주의 사항:

커피 머신의 수명을 연장하기 위해서는 적절한 시기에 세척 및 유지관 리하는 것이 매우 중요합니다. 커피 머신은 습기, 커피와 스케일 축적 에 계속 노출됩니다.

수행해야 할 작업과 그 주기는 이 장에 자세히 설명되어 있습니다. 스 케일을 제거하지 않으면 커피 머신이 정상적인 작동을 멈추게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.

- _{참고}:

- 부드러운 젖은 천으로 커피 머신을 세척합니다.
- "우유통 주간 세척" 섹션에서 설명된 대로 잔 받침대, 내부 물받이, 커피 찌꺼기통 및 우유통의 모든 부품만 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 구성품
 월 건조시키지 마십시오.

커피 머신을 켠 상태로 커피 찌꺼기통 및 물받이(내부)를 매일 비운 다 음 세척합니다. 아래 설명된 단계를 따르십시오.

1 프레임에서 버튼을 누르고 서비스 도어를 엽니다.



2 물받이(내부)와 커피 찌꺼기통을 분리합니다.



3 커피 찌꺼기통을 비우고 깨끗한 물로 씻습니다.

4 물받이(내부)를 비우고 커버와 함께 세척하고 깨끗한 물로 헹굽니 다.





5 모든 구성품을 올바르게 다시 장착합니다.



6 물받이와 커피 찌꺼기통을 끼우고 서비스 도어를 닫습니다.



7 하단의 레버를 누르고 물받이(외부)를 분리한 후 비우고 세척합니 다.



참고: 물받이 비움 표시기가 올라올 때도 이 작업을 수행하십시오.

물 탱크 일일 세척



- 물 탱크에서 작은 흰색 필터 또는 INTENZA+ 정수 필터(설치된 경 우)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.

우유통 일일 세척

간략 우유통 헹굼 과정 이외에도 아래 설명된 대로 우유통을 매일 세 척하는 것이 좋습니다. 이렇게 하면 위생을 지킬 수 있으며 거품을 낸 우유의 완벽한 농도도 만들어낼 수 있습니다.



 그림(A 또는 B)에 설명된 대로 우유통 상단을 분리하려면 풀기 버 튼을 누릅니다.

2 커버를 제거합니다.

3 우유통 추출기를 들어 올려 우유통의 상단에서 제거합니다.



4 우유 거품기에서 흡입 튜브와 연결 피팅 (A)를 제거합니다.



5 흡입 튜브와 피팅을 깨끗한 물로 깨끗이 세척합니다.

6 연결 피팅으로 흡입 튜브를 설치한 후 우유통 추출기를 우유통 상 단에 삽입합니다.





참고:

우유통 상단에 우유통 추출기를 설치할 수 없으면 핀이 잘못된 위치 (B)에 있는 것입니다. 추출기를 설치하기 전에 손으로 핀을 (A) 위치 로 밉니다.



7 뚜껑을 끼웁니다.



8 우유통 상단을 다시 제자리에 설치합니다.



4 우유 거품기에서 흡입 튜브와 연결 피팅 (A)를 제거합니다.



5 연결 피팅 (B)를 흡입 튜브에서 분리합니다.

6 커버 (C) 양 옆을 살짝 눌러 아래로 당겨 우유통 추출기에서 분리 합니다.

7 지지대 (E)에서 우유 거품 장치 (D)를 분리합니다.



9 미지근한 물로 모든 부품을 깨끗하게 세척합니다.













10 연결 피팅 (F)를 최대한 눌러 우유 거품 장치에 끼웁니다.

11 지지대 (E)에 우유 거품 장치 (D)를 끼웁니다.



12 우유통 추출기에 상부 (C)를 부착합니다.

B

13 흡입 튜브에 연결 피팅 (B)를 끼웁니다.



14 우유 거품기에 흡입 튜브와 연결 피팅 (A)를 끼웁니다.

15 우유통 상단에 음료 추출기를 끼웁니다.





참고:

우유통 상단에 우유통 추출기를 설치할 수 없으면 핀이 잘못된 위치 (B)에 있는 것입니다. 추출기를 설치하기 전에 손으로 핀을 (A) 위치 로 밉니다.



16 뚜껑을 끼웁니다.

17 우유통의 상부를 부착하고 제자리에 고정되었는지 확인합니다.



추출 그룹 주간 세척 추출 그룹은 커피 원두 투입구를 채울 때마다 또는 매주 한 번 이상 세 척해야 합니다. 1 "(')" 버튼을 눌러 기기를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑습니다. 2 분쇄 커피 칸 커버를 엽니다. 3 청소용 브러시로 분쇄 커피 칸을 깨끗이 청소하면서 덕트에 커피 찌꺼기가 남아있지 않은지 확인합니다. 4 프레임에서 버튼을 누르고 서비스 도어를 엽니다. Ť



5 물받이(내부)와 커피 찌꺼기통을 분리하여 세척합니다.

6 추출 그룹 잠금 해제 레버를 풉니다.

7 추출 그룹 손잡이를 잡아 바깥쪽으로 당깁니다.



8 레버를 당기면서 추출 그룹을 제거합니다.



9 추출 그룹을 미지근한 물로 꼼꼼히 씻고 추출 그룹 필터를 조심해 서 세척합니다.



10 추출 그룹을 공기 중에서 완전히 건조시킵니다. 11 부드러운 젖은 천으로 커피 머신 안쪽을 깨끗하게 씻습니다.





12 부드러운 천을 사용하여 위쪽 필터를 꼼꼼히 닦아 커피 찌꺼기를 제거합니다.

🚹 ਰੁਹ:

화상의 위험이 있습니다! 위쪽 필터는 뜨거운 부품입니다. 청소하기 전에 기기가 꺼져있고 식었는지 확인하십시오. 기기를 끄고 최소한 한 시간 후에 작업을 수행하십시오.



13 추출 그룹이 OFF 위치에 있는지 확인하십시오. 두 참조 표시가 서 로 맞아야 합니다. 두 참조 표시가 맞지 않으면 14 및 15단계의 설 명에 따라 진행합니다.

- 14 이 그림과 같이 바닥에서 수동으로 핀을 돌려서 추출 그룹을 다시 OFF 위치로 설정합니다. 다음 단계에서 설명된 위치에 고정 될 때 까지 돌립니다.



15 이 그림에 표시된 위치에 도달하면 두 개의 참조 표시가 일치하는 지 확인하고 추출 그룹이 제자리에 고정되어 있는지 확인합니다.





17 추출 그룹 잠금 레버를 닫아 제자리에 잠급니다.



18 물받이(내부)와 커피 찌꺼기통을 끼웁니다.



19 서비스 도어를 닫습니다.



원두 투입구 및 커피 받침(있는 경우) 주간 세척

 원두 투입구 커버를 제거합니다. 원두 투입구에서 모든 원두를 비 웁니다.

2 받침을 분리합니다.





3 받침을 물로 세척합니다. 세척한 후 물기를 완전히 말린 후에 사용 합니다.



4 원두 투입구를 청소한 후 받침을 다시 제자리에 끼웁니다. 원두 투 입구에 커피 원두를 채웁니다.


우유통 월간 세척

월간 세척 과정에서는 통로 전체에 우유 잔여물이 남아있지 않도록 세 코의 우유 통로 클리너를 사용하시기를 권장합니다. "세코 우유 통로 클리너"는 별도로 구매할 수 있습니다. 보다 자세한 내용은 유지관리 제품 페이지를 참조하십시오.

🚹 ਰੁਹ:

화상의 위험이 있습니다! 추출되기 전에 뜨거운 물과 스팀이 약간 분 사될 수 있습니다. 화상의 위험이 있습니다! 우유통을 분리하기 전에 먼저 과정이 완료될 때까지 기다립니다.



1 "물" 버튼을 눌러 기기의 기본 메뉴로 들어갑니다.



2 "♥ 버튼을 눌러 "MAINTENANCE"를 선택합니다.

_3 "√" 버튼을 눌러 확인합니다.



4 "✔" 버튼을 눌러 "CARAFE CLEANING"을 선택합니다.

5 "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.

CARAFE CLEANING	
ON/OFF AUTO CLEAN	
START FULL CLEAN	



74 한국어	
CARAFE CLEANING START CARAFE FULL CLEAN? (~ 5 MINUTES)	8 "✔" 버튼을 눌러 확인하거나 "∽ " 버튼을 눌러 이전 메뉴로 돌아 갑니다.
CARAFE CLEANING REFILL WATER TANK	9 MAX 선까지 물 탱크를 깨끗한 물로 채웁니다. "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.
CARAFE CLEANING POUR DETERGENT INTO CARAFE & FILL WITH WATER	10 세코 우유 통로 클리너 백을 우유통에 붓습니다. MAX 선까지 우유 통에 깨끗한 식수를 채우고 완전히 용해되도록 합니다.
	11 우유통을 커피 머신에 끼웁니다. " <table-cell-rows>" 아이콘까지 우유통 추출기 를 오른쪽으로 밉니다. "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.</table-cell-rows>
CARAFE CLEANING PLACE MILK CARAFE AND OPEN SPOUT	12 "✔" 버튼을 눌러 확인합니다.





18 용기를 비우고 커피 추출구 아래에 다시 놓습니다. "√" 버튼을 눌 러 확인합니다.

CARAFE RINSING PLACE CONTAINER UNDER THE CARAFE DISPENSING SPOUT



19 "✓" 버튼을 눌러 확인합니다.

- 20 커피 머신의 우유 추출구에서 물 추출이 시작됩니다. 다음과 같이 표시됩니다.
- 21 과정이 끝나면 커피 머신에서 음료를 추출할 수 있습니다.
- 22 "우유통 주간 세척" 장에 나타나 있는 바와 같이 우유통을 분해해 씻습니다.

추출 그룹 월간 윤활

커피를 약 500잔 추출한 후에 또는 매달 한 번씩 추출 그룹에 윤활유 를 발라야 합니다.

추출 그룹을 위한 세코 윤활제는 별도로 구입할 수 있습니다. 보다 자 세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 제품 유지관리 페이지를 참조하 십시오.

♣록 주의 사항: 추출 그룹에 윤활유를 바르기 전에 먼저 "추출 그룹 주간 세척" 장에 설명된 대로 추출 그룹을 깨끗한 물에 세척하고 말립니다.

1 윤활유를 양쪽 가이드에 골고루 바릅니다.

2 그림에서와 같이 피스톤에도 윤활유를 바릅니다.









- 3 추출 그룹의 양쪽 측면에 있는 내부 가이드에도 윤활유를 바릅니 다.
- 4 추출 그룹이 제자리에 고정될 때까지 해당 자리에 장착합니다("추 출 그룹 주간 세척" 장 참조).

5 물받이(내부)와 커피 찌꺼기통을 끼우고 서비스 도어를 닫습니다.

"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" 및 "유지관리 키트"는 별도로 구매할 수 있습니다. 보다 자세한 내용은 유지관리 제품 페이지를 참조하십시오.



주의 사항:

"커피 오일 리무버" 정제는 세척용으로만 사용해야 하며 스케일 제거 기능이 없습니다. 스케일 제거 과정에는 세코 스케일 제거 용액을 사 용하여 "스케일 제거" 장에 설명된 절차를 따르십시오.



1 "글=" 버튼을 눌러 기기의 기본 메뉴로 들어갑니다.



80 한국어





9 커피 추출구 아래에 용기(1.5L)를 놓습니다. "✔" 버튼을 눌러 세척 과정을 시작합니다.

경고: 이 단계에서 추출된 용액을 마시지 마십시오.



10 이 아이콘이 표시됩니다. 과정 진행률이 표시됩니다.



11 기기에서 물 공급이 완료되면 용기를 꺼내 비웁니다.

12 "추출 그룹 주간 세척" 장에 설명되어 있는 바와 같이 추출 그룹을 세척합니다.

스케일 제거

"ՀՀ" 아이콘이 표시되면 커피 머신의 스케일을 제거해야 합니다. 스케일 제거 과정은 약 30분이 소요됩니다.

주의 사항:

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

경고:

A 세코 스케일 제거 용액만 사용하십시오. 이 제품은 커피 머신 성 능을 향상시키도록 제조되어 있습니다. 다른 제품을 사용하면 커피 머 신이 손상되고 물에 잔여물이 남을 수 있습니다.

세코 스케일 제거 용액은 별도로 구매할 수 있습니다. 보다 자세한 내 용을 보려면 이 사용 설명서의 제품 유지관리 페이지를 참조하십시오.

⚠️ 경고: 과정이 끝까지 수행될 때까지 스케일 제거 용액이나 공급된 음료 를 마시지 마십시오. 또한 식초를 스케일 제거 용액으로 사용하지 마 십시오.



스케일 제거 과정을 수행하려면 아래와 같은 단계를 따르면 됩니다.

1 " 버튼을 눌러 기기의 기본 메뉴로 들어갑니다.



<u>&</u>

PROFILE SAECO

1

Ð



3 "✓" 버튼을 눌러 확인합니다.











📥 " 아이콘까지 우유통 추출기를 오른쪽으로 밉니다.

10 큰 용기(1.51)를 우유통 추출기와 커피 추출구 아래에 놓습니다. "🗸

11 커피 머신이 일정한 간격으로 스케일 제거 용액 배출을 시작합니







이 헹굼 과정은 일정량의 물로 커피 머신의 내부 통로를 청결히 세척 하여 제 성능을 발휘할 수 있도록 하기 위한 것입니다. 물 탱크가 MAX 선까지 채워져 있지 않은 경우 커피 머신은 헹굼 과정을 2회 이상 수 행해야 할 수도 있습니다.

- 17 헹굼 과정에 필요한 물 분량이 모두 분사되면 커피 머신이 자동으로 스케일 제거 과정을 마칩니다.
- 스케일 제거 과정이 기기가 자동으로 헹굼 과정을 수행합니다. 이 과정이 완료될 때까지 기다렸다가 용기를 제거하고 비웁니다.

"우유통 주간 세척" 장에 나타나 있는 바와 같이 우유통을 분해해 씻습니다.

- 20 물받이(내부)를 비우고 다시 끼워 넣습니다.
- 21 작은 흰색 필터를 제거하고 "INTENZA+" 정수 필터를 설치되었던 물 탱크에 다시 설치합니다.

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

예상치 못한 스케일 제거 과정 중단

스케일 제거 과정을 시작하면 반드시 완료해야 합니다. 과정 중간에 커피 머신을 끄지 마십시오. 스케일 제거 과정이 예상치 못하게 중단되면(정전이나 전원 코드를 실 수로 뽑은 경우) 아래 단계를 따릅니다.

전원 버튼의 위치가 "I"로 설정되었는지 확인합니다.



"ᢕ" 버튼을 눌러 커피 머신을 켭니다.



DESCALING POUR DESCALING SOLUTION AND WATER INTO THE TANK UP TO THE CALC-CLEAN LEVEL 스케일 제거 단계 중간에 과정이 중단되면 "스케일 제거" 장의 6단계 부터 다시 시작합니다. "✔" 버튼을 눌러 과정을 다시 시작합니다.

RINSING

RINSE WATER TANK & FILL WITH WATER 헹굼 단계 중간에 과정이 중단되면 "스케일 제거" 장의 12단계부터 다 시 시작합니다. "✔" 버튼을 눌러 과정을 다시 시작합니다.

	메시지 표시
표시 메시지	에시지 의미
BEANS CONTAINER EMPTY ADD COFFEE BEANS	원두 투입구를 채웁니다.
INSERT BREW GROUP	추출 그룹을 커피 머신에 삽입해야 합니다.
INSERT COFFEE GROUNDS DRAWER	커피 찌꺼기통과 내부 물받이를 장착합니다.
EMPTY COFFEE GROUNDS DRAWER	커피 찌꺼기통을 비웁니다. 참고: 해당 메시지가 표시되는 경우에만 기기를 켠 상태로 커피 찌꺼기통 을 비워야 합니다. 기기의 전원이 꺼져 있는 상태에 찌꺼기통을 비 울 경우 기기는 비우기 작업을 인식하지 못하게 됩니다.
CLOSE FRONT DOOR	서비스 도어를 닫습니다.
WATER TANK EMPTY ADD WATER	물 탱크를 빼내어 채웁니다. 커버 구멍을 통해 전용 물 탱크를 채울 수 있습니다.
EMPTY INTERNAL DRIP TRAY	서비스 도어를 열어 내부 물받이를 비웁니다.
CLOSE BEAN CONTAINER LID	원두 투입구 커버 및/또는 원두 커버를 끼워 넣습니다.

표시 메시지	메시지 의미
HOT WATER INSERT WATER SPOUT	물 추출구를 끼워 추출을 시작합니다. 나가려면 "ESC"를 누릅니다.
PLACE MILK CARAFE AND OPEN SPOUT	추출을 시작하기 전에 추출구를 연 상태로 우유통을 끼워 넣습니 다.
DESCALE	커피 머신의 스케일을 제거해야 합니다. 이 설명서의 "스케일 제거" 장에 나와 있는 절차를 따릅니다. <u>스케일을 제거하지 않으면 커피 머신이 정상적인 작동을 멈추게 됨</u> <u>을 유념하십시오. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.</u>
CHANGE FILTER	커피 머신에서 "INTENZA+" 정수 필터를 교체해야 합니다.
WATER CIRCUIT PRIMING	기기가 물 통로를 프라이밍합니다. 이 과정이 완료될 때까지 기다립 니다.
	빨간 표시등이 깜박입니다. 아무 버튼이나 눌러 대기 모드에서 나 갑니다.
RESTART TO SOLVE	제어판 화면 아래쪽에 표시된 코드(E xx)를 기록해 두십시오. 커피 머신을 끄고 30초 후에 다시 켭니다. 2~3회 반복합니다. 커피 머신이 시작되지 않으면 해당 국가의 필립스 세코 직통 전화 로 연락하여 화면에 표시된 코드를 알려주십시오. 별도로 포장된 보증 책자 또는 www.philips.com/support에 자세한 연락처 정보 가 나와 있습니다.

문제 해결

이 장에서는 커피 머신에서 발생할 수 있는 가장 일반적인 문제에 대 해 요약 설명합니다. 아래 정보로 문제를 해결할 수 없는 경우 www.saeco.com/support에 서 자주 묻는 질문 목록을 확인하거나 해당 국가의 필립스 세코 직통 전화로 문의하십시오. 별도로 포장된 보증 책자 또는 www.saeco.com/support에 자세한 연 락처 정보가 나와 있습니다.

증상	원인	해결 방법	
커피 머신이 켜지지 않습 니다.	커피 머신이 전기 네트워크에 연결 되지 않았습니다.	커피 머신을 전기 네트워크에 연결하 십시오.	
	전원 버튼의 위치가 "O"입니다.	전원 버튼의 위치가 "I"로 설정되었는지 확인합니다.	
빼낸 물이 없는데도 물받 이가 가득 차 있습니다.	커피 머신의 상태를 최적으로 유지 하고 관을 깨끗하게 헹구기 위한 목적으로 커피 머신이 자동으로 물 을 물받이로 빼내기도 합니다.	이는 정상적인 작동입니다.	
커피가 충분히 뜨겁지 않 습니다.	컵/머그잔이 차가운 상태입니다. 	뜨거운 물로 컵/머그잔을 데워 두거나 뜨거운 물 추출구를 사용합니다.	
	프로그래밍 메뉴의 음료 온도가 저 온으로 설정되어 있습니다.	프로그래밍 메뉴의 음료 온도가 표준 온도 또는 고온으로 설정되어 있는지 확인합니다.	
	커피에 찬 우유를 넣었습니다.	차가운 우유는 완성된 음료의 온도를 낮춥니다. 음료에 우유를 넣기 전에 데 우십시오.	
뜨거운 물이 추출되지 않 습니다.	스팀/뜨거운 물 추출구가 막혀 있 거나 지저분합니다.	뜨거운 물 추출구를 세척합니다. 스팀 추출구를 살펴보고 음료 추출구 가 막혀있는지 확인합니다. 핀이나 바 늘을 사용하여 스케일 축적 부분을 뚫 으십시오.	
	커피 머신의 순환 통로가 스케일로 인해 막혀 있습니다.	커피 머신의 스케일을 제거하십시오.	
컵/머그잔에 원하는 만큼 채워지지 않았습니다.	커피 머신이 프로그래밍되어 있지 않습니다.	음료 프로그래밍 메뉴에 들어가 음료별 기호에 따른 개인 취향에 따라 커피 추 출 시간을 조절합니다.	
커피의 향이 풍부하지 않 습니다(참고 사항 참조).	블렌드가 부적절하거나, 갓 로스팅 한 커피가 아니거나, 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 장의 설명에 따라 분쇄를 조절하십시오.	
	커피 원두 또는 분쇄 커피가 너무 오래 되었습니다.	신선한 커피 원두 또는 분쇄 커피를 사 용하는지 확인하십시오.	

증상	원인	해결 방법	
우유 거품이 생기지 않습 니다.	우유 추출구가 올바르게 빠지지 않았습니다.	우유 추출구가 " 📥 " 아이콘까지 올바르 게 빠졌는지 확인합니다.	
	우유통이 올바르게 다시 조립되지 않았거나 구성품이 모두 조립되지 않았습니다.	튜브가 올바르게 삽입되었는지 확인하 십시오. "주간 우유통 세척" 섹션에 설 명된 대로 모든 구성품을 올바르게 다 시 조립해야 합니다.	
추출 그룹을 제거할 수 없 습니다.	추출 그룹이 잘못 장착되어 있습 니다. 	커피 머신을 켭니다. 서비스 도어를 닫 습니다. 그러면 추출 그룹이 자동으로 초기 위치로 돌아갑니다.	
	커피 찌꺼기통이 삽입되어 있습 니다.	추출 그룹을 제거하기 전에 커피 찌꺼 기통을 제거하십시오.	
추출 그룹 밑 또는 위에 분 쇄된 커피가 너무 많이 있 습니다.	사용 중인 커피가 자동 커피 머신 에 적합하지 않을 수 있습니다.	커피 종류 또는 커피 분쇄기 설정을 바 꿔보십시오("세라믹 커피 분쇄기 조절" 장 참조).	
	기기는 새로운 커피 원두 또는 분 쇄 커피에 맞게 커피 분쇄기를 조 절하고 있습니다.	여러 잔의 커피를 추출한 후 자동으로 자체 조절하여 분쇄 커피의 농도에 따 라 커피 추출을 최적화합니다. 커피 분쇄기를 완전히 조절하려면 음료 를 두세 번 추출해야 합니다. 이는 기기 고장이 아닙니다.	
너무 습하거나 너무 건조 한 곳에 커피 찌꺼기가 나 오고 있습니다.	커피 분쇄기를 조절하십시오.	세라믹 커피 분쇄기를 조정하면 잔여물 의 품질에 영향을 미칩니다. 잔여물에 너무 습기가 많으면 굵게 분 쇄로 설정하십시오. 잔여물이 너무 건조하면 곱게 분쇄로 설정하십시오. "세라믹 커피 분쇄기 조절" 장을 참조 하십시오.	
커피가 너무 연합니다(참 고 사항 참조).	커피 머신이 분량을 자동 조절할 때 가끔 제대로 작동하지 않을 수 도 있습니다.	"세코 맞춤 시스템(SAS)" 장에 따라 커 피를 약간 추출해 보십시오.	
	분쇄 커피가 너무 굵습니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 장의 설명에 따라 분쇄를 조절하십시오.	
	원두 투입구 선택기 스위치가 이동 했습니다.	선택기 스위치를 "🗗" 위치로 옮깁니다.	

증상	원인	해결 방법
커피가 추출되지 않거나 천천히 추출되거나 몇 방 울만 추출됩니다(참고 사 항 참조).	분쇄 커피가 너무 곱습니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 장의 설명에 따라 분쇄를 조절하십시오.
	통로가 막혀 있습니다.	스케일 제거 과정을 수행합니다.
	통로가 프라이밍되지 않습니다.	통로를 프라이밍하십시오("커피 머신을 처음 사용할 때" 장 참조).
	음료 추출구가 지저분합니다.	음료 추출구와 구멍을 세척하십시오.
	추출 그룹이 지저분합니다.	추출 그룹을 세척하십시오("추출 그룹 주간 세척" 장 참조).
커피가 음료 추출구에서 새어 나옵니다.	음료 추출구가 막혔거나 잘못 끼워 져 있습니다.	음료 추출구와 구멍을 세척하고 올바르 게 다시 끼워 넣으십시오.
우유통에 추출기를 설치할 수 없습니다.	핀의 위치가 올바르지 않습니다.	손으로 핀을 올바른 위치로 밀고 우 유통 추출기를 끼웁니다.

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

92 한국어

에너지 절약 Stand-by(대기) 세코 전자동 에스프레소 커피 머신은 A등급 에너지 레이블로 검증된 에 너지 절약형으로 설계되어 있습니다. 사용자가 설정 가능한("커피 머신 프로그래밍" 장 참조) 특정 시간 동 안 사용하지 않으면 기기가 자동으로 꺼집니다. 커피를 추출하고 나면 커피 머신이 헹굼 과정을 시작합니다. 대기 모드에서의 에너지 소비량은 1Wh 미만입니다. 커피 머신을 켜려면 "(')" 버튼을 몇 초 간 누릅니다(기기 뒷면에 있는 전원 버튼이 "I"로 눌려져 있는 경우). 기기의 보일러가 냉각되면 헹굼 과정을 수행합니다. PROFILE SAECO STAND-BY(대기) 버튼을 3초 동안 누르면 수동으로 기기 상태를 대 기 모드로 변경할 수 있습니다. 1 참고: 1 서비스 도어를 열어 둔 상태에서는 대기 모드를 활성화할 수 없습 니다. 2 대기 모드가 활성화되면 기기가 헹굼 과정을 수행할 수 있습니다. "╋~" 버튼을 누르면 헹굼 과정을 중지할 수 있습니다. 다음을 수행하면 기기를 다시 활성화할 수 있습니다. 1 제어판에서 아무 버튼이나 누릅니다. 2 서비스 도어를 엽니다(도어를 닫으면 기기가 다시 대기 모드로 돌 아갑니다). 기기가 대기 모드이면 "ᢕ" 버튼에 있는 빨간색 표시등이 깜박거립니 다.

기술 사양

필립스 세코는 제품의 기술 사양을 변경할 권리를 보유합니다.

정격 전압 - 정격 전력 - 전력 공	제품에 부착된 데이터 플레이
급장치	트 참고
외장재 열가소성 소재/금속	
크기(가로 x 세로 x 높이) 210 x 360 x 460mm	
무게	13kg
전원 코드 길이	800~1200mm
제어판	전면 패널
컵 크기	110mm
물 탱크	1.7리터 - 탈착 가능
원두 투입구 용량	270g
커피 찌꺼기통 용량	20
펌프 압력	15bar
보일러	스테인리스 스틸
안전 장치	보일러 압력 안전 밸브 - 이중 안 전 온도 조절 장치 - 열 퓨즈

보증 및 서비스

보증

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

서비스

저희는 고객님이 이 커피 머신을 사용하는 데 불만이 없으시기를 희망 합니다. 아직 제품 등록을 하지 않으셨으면 구매한 제품을 www.saeco.com/welcome에 등록하십시오. 등록하시면 저희가 귀하 에게 연락을 할 수 있고 세척 및 스케일 제거 알림 메시지를 보내드릴 수 있습니다.

서비스 또는 지원이 필요한 경우 필립스 웹 사이트 www.saeco. com/support를 방문하거나 해당 국가의 필립스 세코 직통 전화 로 문의하십시오. 별도로 포장된 보증 책자 또는 www.saeco.com/support에 자세 한 연락처 정보가 나와 있습니다.

유지관리 제품 주문

세척 및 스케일 제거 시에는 세코 유지관리 제품만 사용하십시오. 이 러한 제품은(귀하의 국가에서 이용할 수 있는 경우) 필립스 온라인 상점 www.shop.philips.com/service 또는 현지 딜러 또는 공식 서비스 센터 에서 구입하실 수 있습니다.

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

별도로 포장된 보증 책자 또는 www.saeco.com/support에 자세한 연 락처 정보가 나와 있습니다.

유지관리 제품 개요

- 스케일 제거 용액 CA6700





- INTENZA+ 정수 필터 CA6702



· 윤활제 HD5061

- 커피 오일 리무버 CA6704





- 우유 통로 클리너 CA6705

- 유지관리 키트 CA 6706

96	한국어
----	-----

	제품 설정		
이름	표시 아이콘	대략적인 커피 추출 시간	대략적인 우유 추출 시간
Espresso	Ľ₽°	ITA: 40 ml DAC:50ml 범위: 30~70ml	
Espresso Lungo	Ľ	기본값: 70 ml 범위: 40~110ml	
Coffee	ل	기본값: 110ml 범위: 70~140ml	
American Coffee	Ŀ	기본값: 170 ml 범위: 110~320ml	
Espresso Macchiato	٩	ITA: 40 ml DAC:50ml 범위: 30~70ml	기본값: 5초 범위: 5~30초
Cappuccino	Ĵ	ITA: 40 ml DAC: 70 ml 범위: 30~170ml	기본값: 20초 범위: 10~50초
Latte Macchiato	Ĵ	ITA: 70 ml DAC: 110 ml 범위: 30~170ml	기본값: 25초 범위: 10~75초
Frothed milk	Û		기본값: 30초 범위: 10~75초

이름	표시 아이콘	대략적인 커피 추출 시간	대략적인 우유 추출 시간
Ristretto	<u>A</u>	기본값: 30ml 범위: 20~40ml	
Espresso Intense	Ē	기본값: 70 ml 범위: 40~110ml	
Espresso Mild	<u>a</u>	ITA: 40 ml DAC:50ml 범위: 30~70ml	
Energy Coffee	Ľ	기본값: 170 ml 범위: 110~320ml	
Flat White (Café au lait)	Ū	ITA: 70 ml DAC:110 ml 범위: 30~260ml	기본값: 20초 범위: 10~50초
Hot Water	<u>۳</u>	기본값: 300 ml 범위: 50~450ml	





25

Rev.01 del 15-04-15





제조사는 사전 통지 없이 설명서를 변경할 수 있습니다.



www.philips.com/saeco