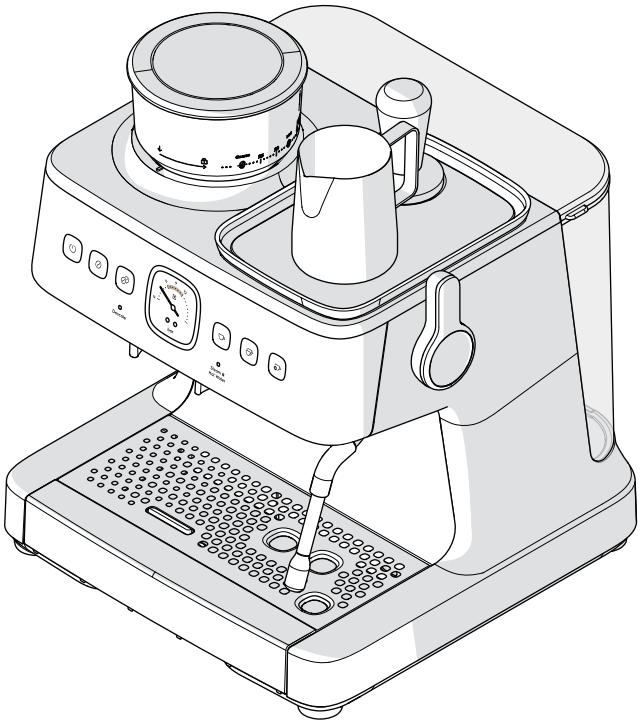
Instruction Book

UltimateTaste700
Espresso Maker

E7EC1-600P



EN INSTRUCTION BOOK
TH คู่มือแนะนำการใช้งาน
KR 사용 설명서

SWEDISH THINKING, BETTER LIVING

With our Swedish heritage and care for homelife, we are passionate about creating effortless, sustainable homelife experiences that matter for you and our common future.

We want to make it more inspiring and effortless to eat healthily and sustainably and have set an ambitious goal for ourselves. Read more about our 2030 goals here:

Visit our website to:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information: **www.electrolux.com**

Register your product for better service: **www.electrolux.com/productregistration**

Buy accessories and consumables for your appliance: **www.electrolux.com/shop**

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available:

- Model number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.

Contents

Safety instructions 4

Introduction 6
- Product overview 6
- Placement and function overview 7
- Control panel overview 8
- Pressure gauge and espresso extraction 9

Preparations before first use 10
- To prepare and install all parts 10
- To switch on the product 12

Daily operation 13
- To make an espresso coffee 13
- To froth milk 16
- To make latte or cappuccino 17
- Coffee styles 18

Settings and adjustments 19
- To adjust the coffee grind 19
- To customize the amount of coffee grounds 19
- To customize the espresso cup volumes 19
- To customize the coffee extraction temperature 19
- To restore to factory settings 20

Cleaning and care – Espresso machine .. 21
- Every time before use 21
- Every time after use 21
- Weekly 21
- Every 2–3 months 22
- When needed 23

Cleaning and care – Coffee grinder 24
- Weekly or at least once every two weeks 24
- Every 1–2 months 24
- Every 2–3 months 25

Descaling 26
- Descaling reminder 26
- To do a descaling procedure 26

Troubleshooting 29

Storage 31

Disposal 31

Electrolux reserves the right to change products, information and specifications without notice.

Safety instructions

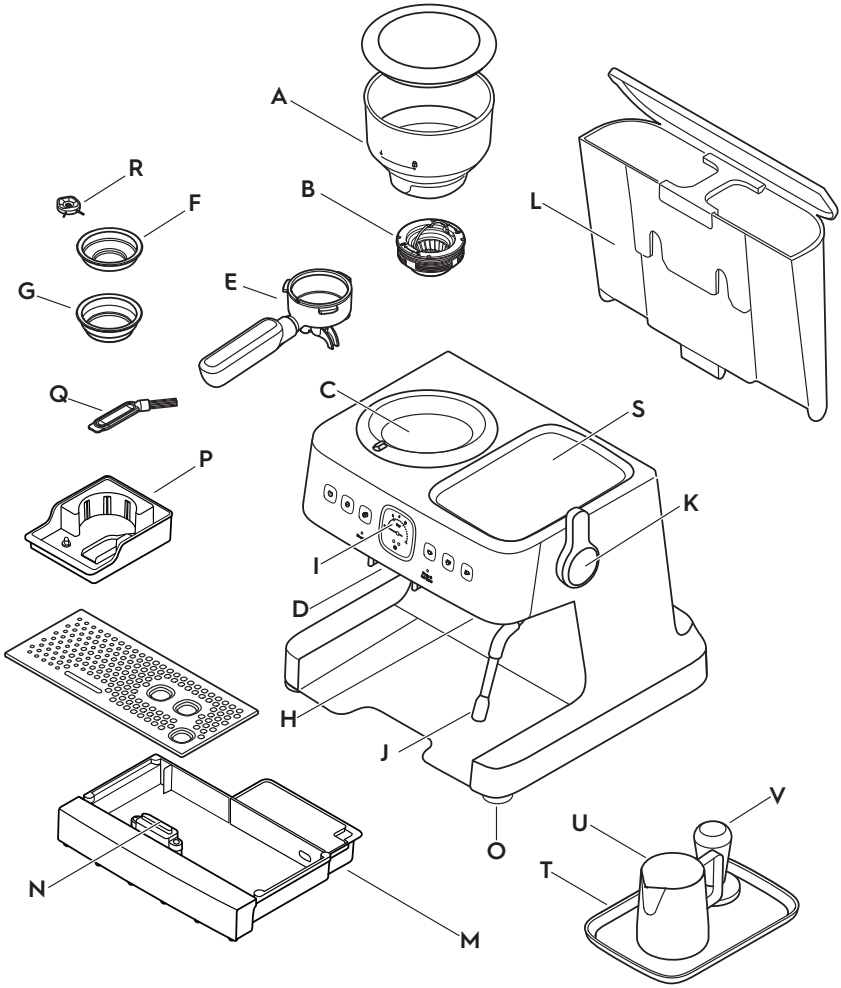
Read the following instructions carefully before using the appliance for the first time.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep the appliance and its supply cord out of reach of children aged less than 8 years.
- The appliance must only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate.
- Never use or pick up the appliance if
  – the supply cord is damaged,
  – the housing is damaged
- The appliance must only be connected to an earthed socket. If necessary, an extension cable suitable for 10 A can be used.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- The temperature for operating or storing the appliance must be higher than 0 °C.
- Do not operate the appliance at an environment with high temperature, strong magnetic field and moist air.
- The appliance and accessories become hot during operation. Use only designated handles and knobs. Allow to cool down before cleaning or storage.
- The supply cord must not come into contact with any hot parts of the appliance.
- Do not remove the water tank during the brewing process. If you want to add more water, press the ON/OFF button to switch off the appliance. All lights go off which means that the appliance is powered off.
- Do not remove the portafilter during the brewing process or when there is steam or hot water escaping from the portafilter as the appliance is pressurized. **DANGER! There is a risk of scalding.**
- **Warning: Avoid steam burn.**
- When the steam function is used, hot water can drip from the brewing head. **DANGER! The water is hot, there is a risk of scalding.**
- When you turn the steam & hot water dial, a shot of hot water comes out. Be careful and open the steam valve slowly. **DANGER! The water is hot, there is a risk of scalding.**
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

- Do not exceed the maximum filling volume as indicated on the appliance.
- Fill the water tank only with cold fresh water, never with milk or other liquids.
- Do not use the appliance if the water tank is empty.
- Do not use the appliance without the drip tray or drip grid, unless a higher cup or mug is in use.
- Do not use or place the appliance on a hot surface or near a source of heat.
- **WARNING:** Avoid spillage on the connector.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- **WARNING:** Potential injury can be caused from misuse.
- **WARNING:** Do not place the appliance in a cabinet when in use.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  – farm houses;
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  – bed and breakfast type environments.

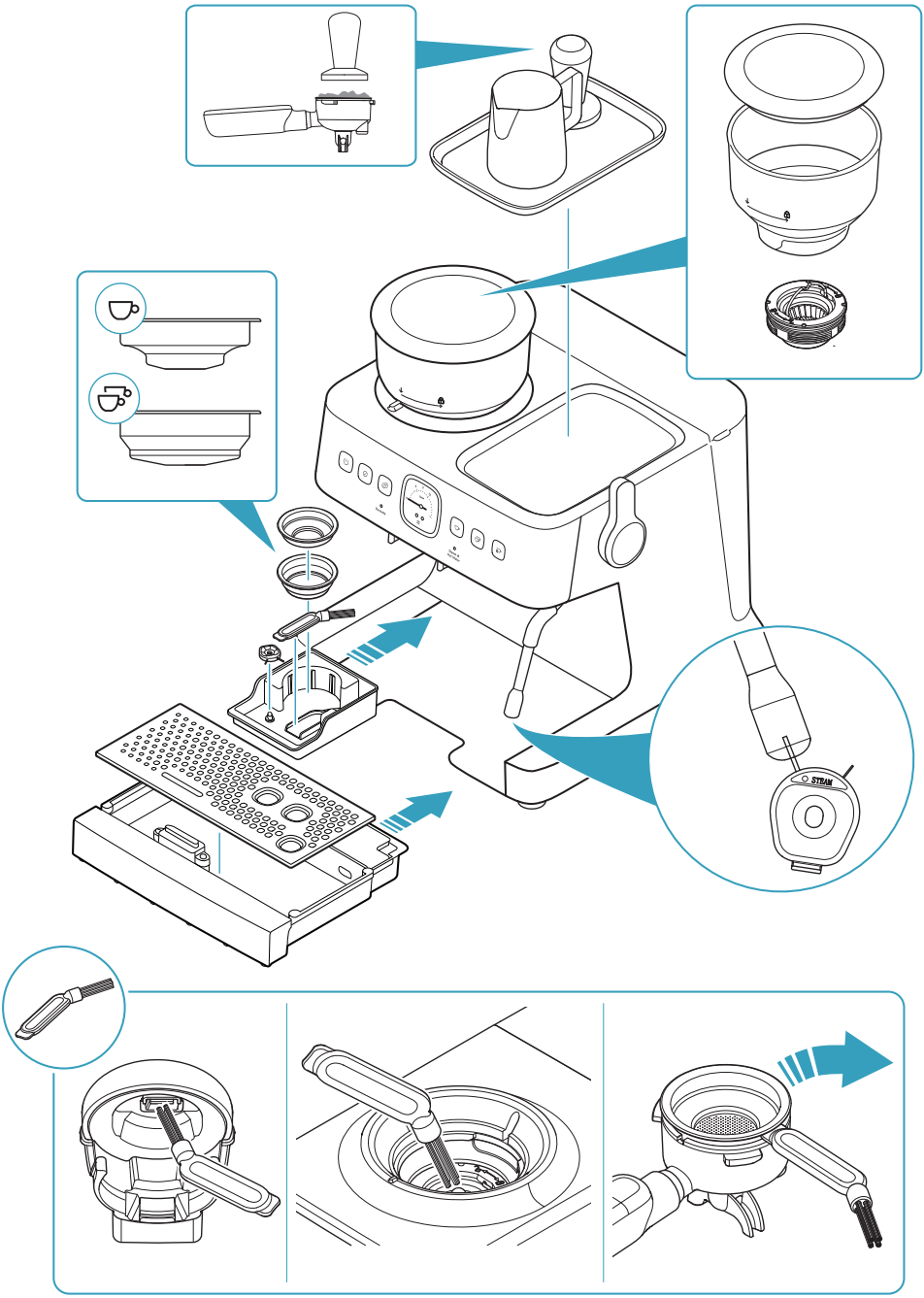
Introduction

Product overview

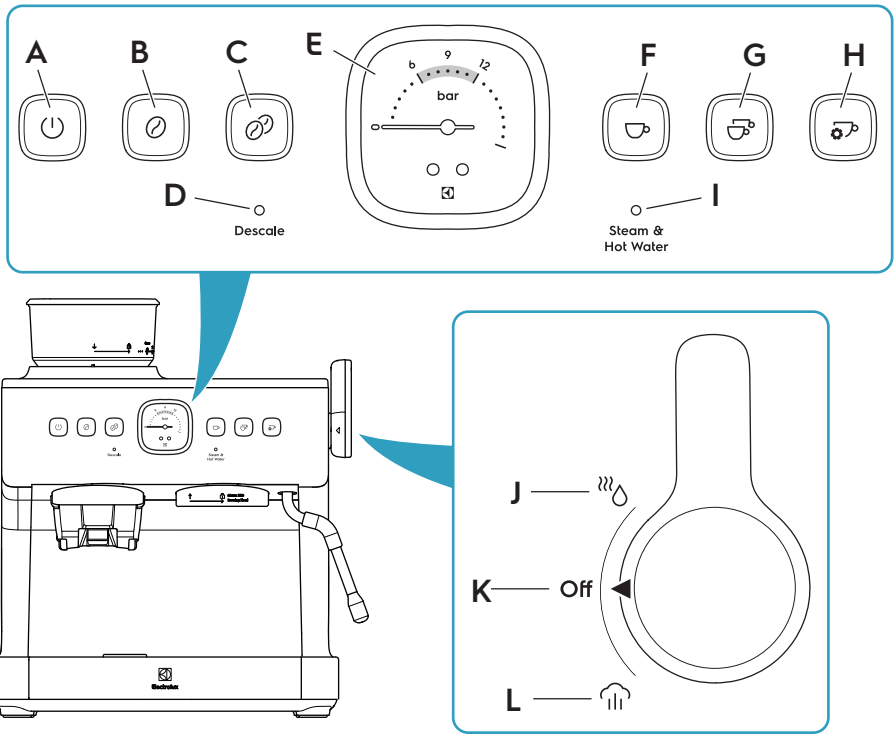


A. Removable bean hopper
B. Removable top burr
C. Static-free coffee grinder
D. 58 mm PRO grinding cradle
E. 58 mm PRO portafilter
F. 58 mm PRO one cup filter basket
G. 58 mm PRO two cup filter basket
H. 58 mm PRO brewing head
I. Pressure gauge
J. Steam & hot water wand
K. Steam & hot water dial
L. Removable water tank
M. Removable drip tray with grid
N. Drip tray float/water level indicator
O. Non-slip feet
P. Tool kit
Q. Cleaning brush
R. Cleaning pin
S. Cup warmer
T. Accessory tray
U. 360 ml milk jug
V. 58 mm PRO tamper

Placement and function overview



Control panel overview



A. ON/OFF button
B. One cup grind button
C. Two cup grind button
D. Descale light
E. Pressure gauge
F. One cup espresso button
G. Two cup espresso button
H. Manual cup espresso/program button
I. Steam & hot water light
J. Hot water
K. OFF
L. Steam

Pressure gauge and espresso extraction

Ideal espresso extraction

A good quality espresso flows steadily from the portafilter with a consistency similar to warm honey. The ideal brewing pressure is between 6 and 12 on the pressure gauge (B). The top layer, the crema, has a caramel color.

Under extraction

If the pressure is lower than 6 on the pressure gauge (A), the espresso flows too fast and becomes sour, acidic and watery. The reasons can be that the coffee grounds are too coarse, the amount of coffee grounds is not sufficient, the coffee beans are old or the coffee grounds are not pressed hard enough with the tamper.

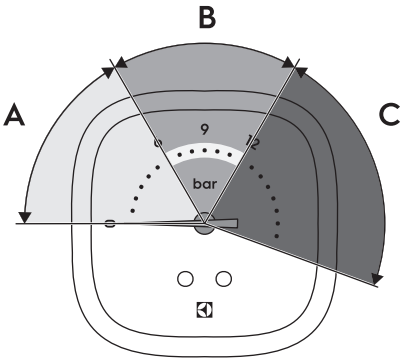
Solution:
1.Adjust the grind to a finer setting (turn the dial to a smaller number).
2.Use 13g of coffee for a single shot and 19g for a double shot.
3.Always use fresh coffee beans (pressure cannot build effectively with stale or improperly sealed beans).
Note: It may take several attempts to find the optimal pressure setting.

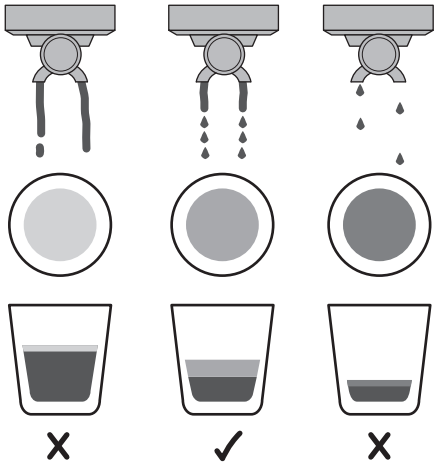
Over extraction

If the pressure is higher than 12 on the pressure gauge (C), the espresso flows too slowly and becomes bitter. The reasons can be that the coffee grounds are too fine, the amount of coffee grounds is too much or the coffee grounds are pressed at too high force with the tamper.

Solution:
1.Coarsen the grind size (adjust to a larger setting).
2.Reduce the coffee dose and apply lighter tamping pressure.
Note: It may take several attempts to achieve the optimal pressure level.

If you use the correct settings and tamper force but the espresso quality remains poor, refer to "Troubleshooting" on page 29.



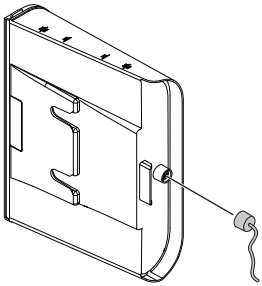


Preparations before first use

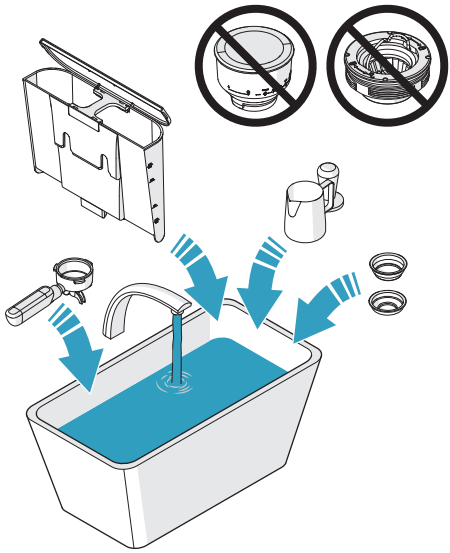
Before you use the product to make espresso, it is necessary to clean and install all parts and do the brewing process one time with water only.

To prepare and install all parts

1. Remove the product from the packaging and make sure that all packing material is removed.
2. Put the product on a flat surface.
3. Remove and discard the red plug at the base of the water tank.



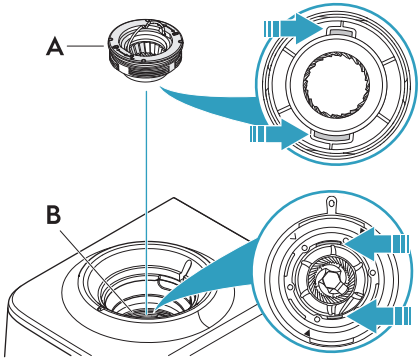
4. Clean the milk jug, tamper, filter baskets, portafilter, and water tank with warm water and a mild detergent:



5. Clean the top burr and the bean hopper with the cleaning brush.

CAUTION: Do not clean the top burr or the bean hopper with water.

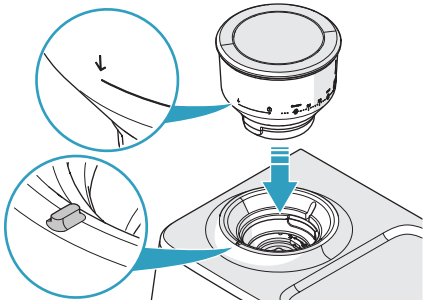
6. Hold the top burr at the handle and insert it in the grinder collar. Make sure that the top burr (A) aligns with the surface of the grinder collar (B).



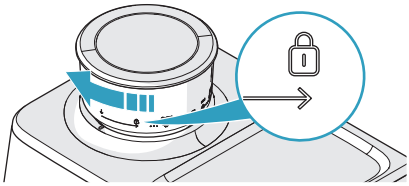
7. Turn the top burr clockwise to lock it, and lower the handle.



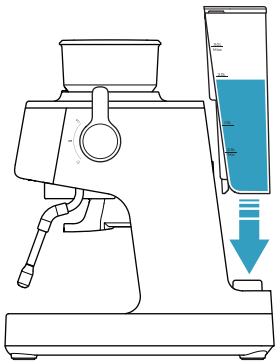
8. Align the DOWN arrow on the bean hopper with the marking at the front edge of the coffee grinder.



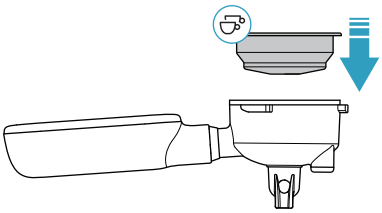
9. Press the bean hopper carefully down and turn it clockwise to the lock position.



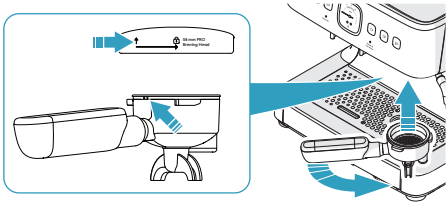
10. Make sure that the water tank is clean.
11. Fill the water tank with cold pure water and install it.



12. If it is necessary, put a water filter in the water tank.
13. Insert the two cup filter basket in the portafilter.



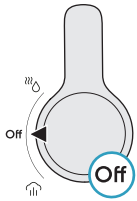
14. Align the portafilter with the UP arrow on the brewing head.



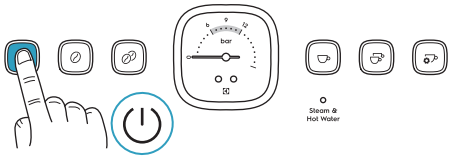
15. Insert the portafilter flat against the brewing head.
16. Turn the handle of the portafilter right to the center lock position.

Note: The first few times the portafilter is inserted, there can be some resistance when you turn the handle.

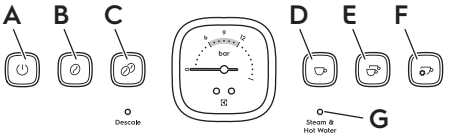
17. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.



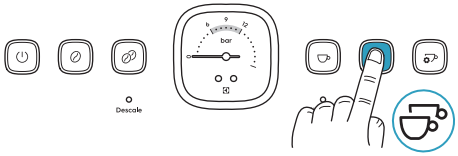
18. Connect the product to the power supply.
19. Press the ON/OFF button.



20. During the start-up, the buttons (A–C) illuminate and the steam & hot water light (G) flashes. Wait until all buttons (A–F) and the steam & hot water light (G) are on with a steady light.



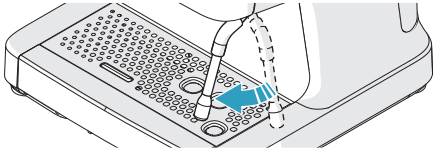
21. Press the two cup espresso button. Water runs from the brewing head, through the filter basket and portafilter.



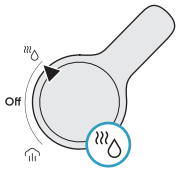
22. Wait until the water flow stops.

Note: The first time that water runs through the product, air that releases from the product can cause a loud noise. The noise stops after approximately 20 seconds and it is not an indication of an error.

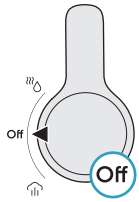
23. Turn the steam wand until the nozzle is above the drip tray.



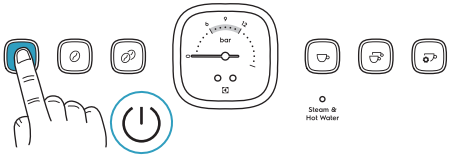
24. Turn the steam & hot water dial to the hot water position. The steam & hot water light flashes and hot water comes out of the nozzle.



25. Let the water run for 20 seconds.
26. Turn the steam & hot water dial to OFF.



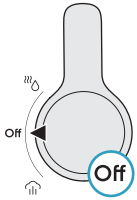
27. Clean the portafilter and the filter basket in warm water and let them become dry before you make coffee.
28. To switch off the product, press the ON/OFF button. All lights on the control panel go off.



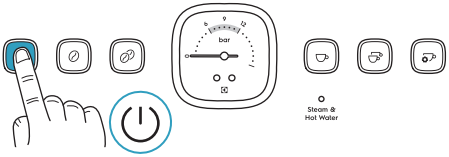
Note: The product switches off automatically after 15 minutes of no operation.

To switch on the product

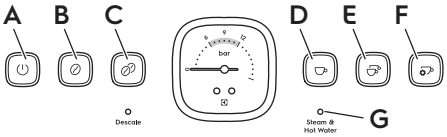
1. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.



2. Connect the product to the power supply.
3. Press the ON/OFF button.



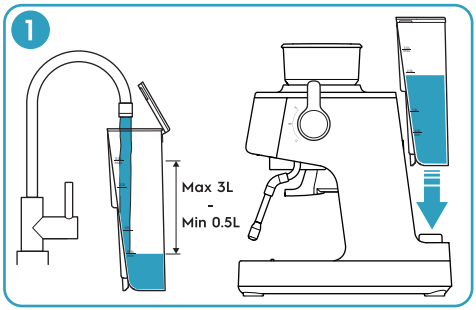
4. During the start-up, the buttons (A–C) illuminate and the steam & hot water light (G) flashes. Wait until the buttons (D–F) illuminate and the steam & hot water light (G) is on with a steady light.

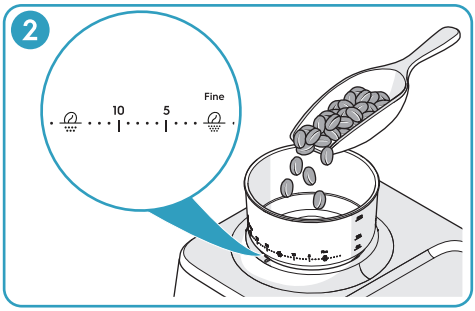


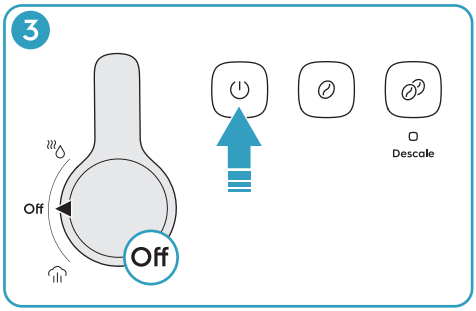
When all buttons (A–F) and the steam & hot water light (G) are on with a steady light, the product is prepared for operation.

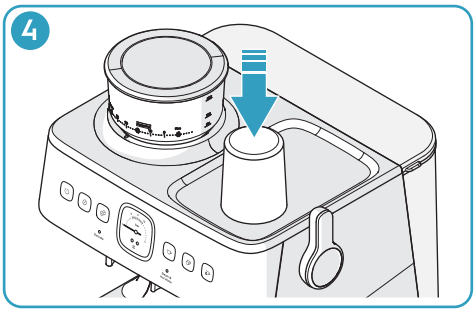
Daily operation

To make an espresso coffee







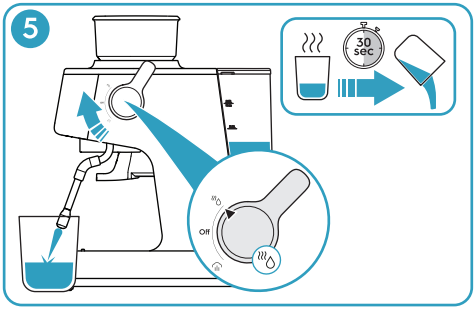


1. Fill the water tank with cold pure water. Make sure that the water level is not above the 3L mark. Install the water tank.
2. Fill freshly roasted coffee beans in the bean hopper and install the lid. Turn the bean hopper clockwise until the marking at the front edge of the coffee grinder is between the 10 and 15 marking on the bean hopper.

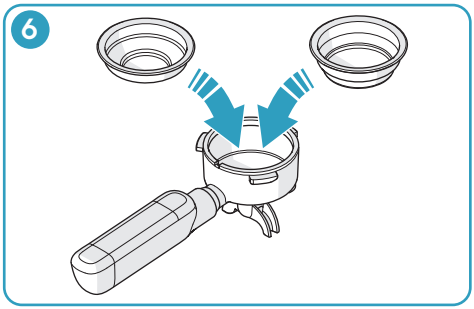
CAUTION: Do not fill too much coffee beans. Coffee beans that stay in the bean hopper for a long time can become moist which affects the grinding and the taste.

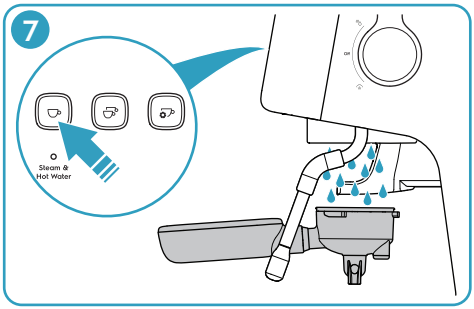
Note: Between the 10 and 15 marking is the suggested starting point for espresso. If adjustments are necessary, refer to "To adjust the coffee grind" on page 19.

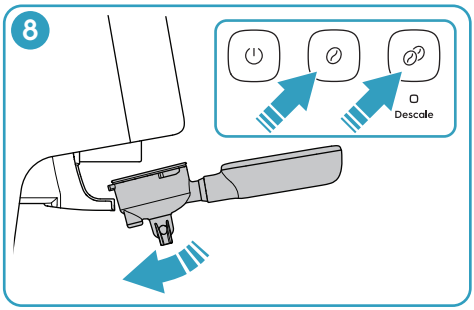
3. Switch on the product.
   a. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.
   b. Press the ON/OFF button.
4. To warm the coffee cup on the cup warmer, remove the tray and put the coffee cup on the cup warmer.

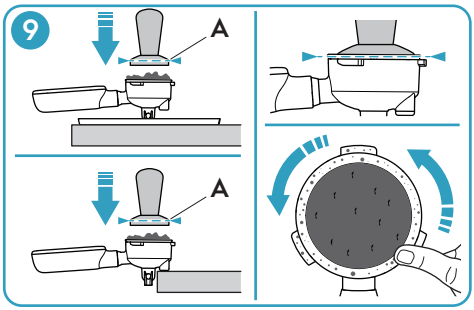


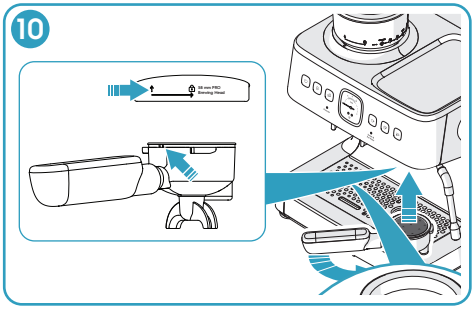
5. To warm the cup with hot water, do these steps:
   a. Put the coffee cup below the steam wand.
   b. Turn the steam & hot water dial to the hot water position, fill the coffee cup by ¼ and turn the dial to OFF.
   c. Wait 30 seconds and then empty the coffee cup.

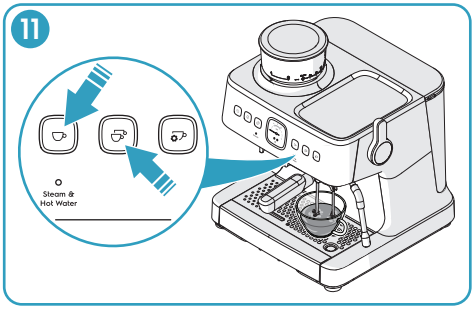








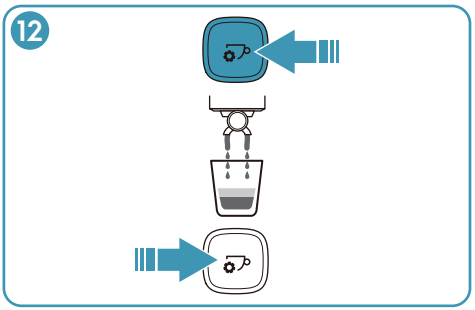


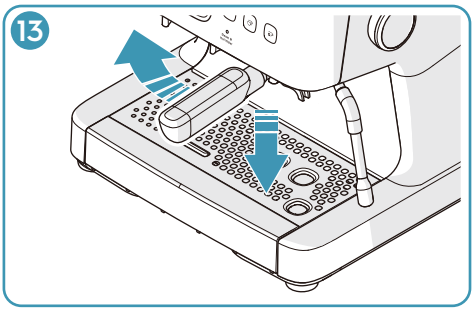


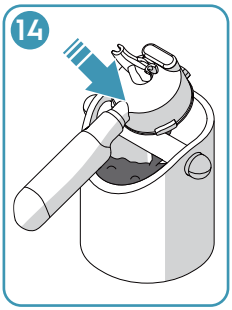
6. Insert the one cup or two cup filter basket in the portafilter.
7. Hold the portafilter below the brewing head and press the one cup espresso button. When the water flow stops, dry the filter basket with a cloth.
8. Install the portafilter in the grinding cradle. Press the one cup or the two cup grind button. The pressed button flashes and the filter basket fills with coffee grounds. Lift the portafilter from the grinding cradle.

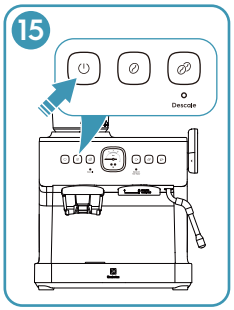
Note: To stop the grinding process before it stops automatically, press the grind button again.

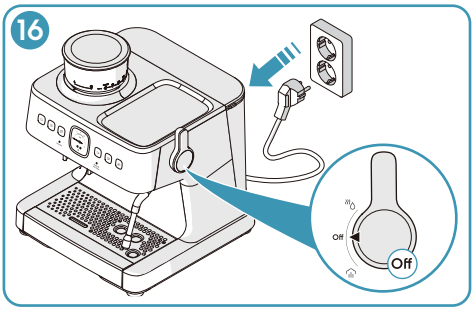
9. Hold the portafilter with the bottom against the accessory tray or put the rubber part at the edge of the portafilter against a benchtop edge. Press the coffee grounds with the tamper until the top edge (A) of the tamper aligns with the edge of the portafilter. Remove excess coffee grounds from the edge of the filter basket.
10. Align the handle of the portafilter with the UP arrow on the brewing head. Press the portafilter up into the brewing head and turn the handle right to the center lock position.
11. Put the coffee cup on the drip tray, below the portafilter. To make a one cup or two cup espresso, press the one cup or two cup espresso button. The pressed button flashes and the pre-set volume of coffee flows into the coffee cup.











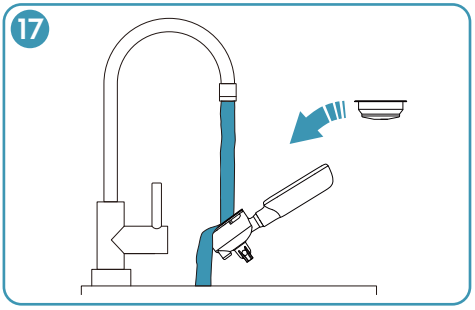
Note: The default setting for a one cup espresso is 40 ml. The default setting for a two cup espresso is 80 ml. Refer to "To customize the espresso cup volumes" on page 19 for information on how to change the default settings.

Note: The actual extraction volume depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

12. To make an espresso with manually selected volume, press the manual cup espresso/program button. The button flashes and coffee flows into the coffee cup until you press the button again.

Note: If you do not press the button again, the process stops automatically when the volume is 250 ml.

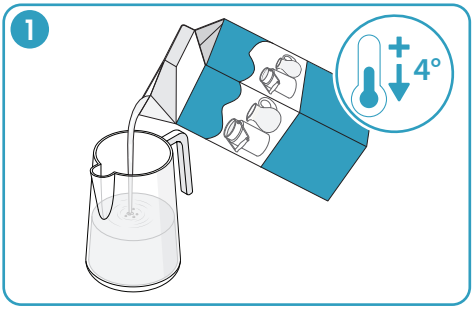
13. Turn the handle of the portafilter to the left and then lower the portafilter.
14. Remove the used coffee grounds from the filter basket.
15. To switch off the product, press the ON/OFF button. All lights on the control panel go off.

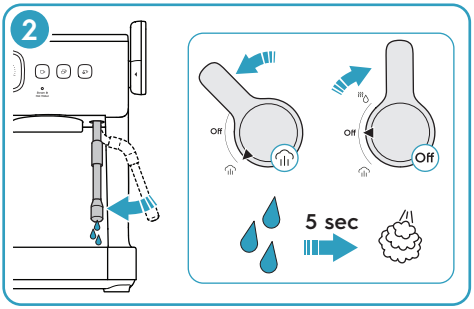


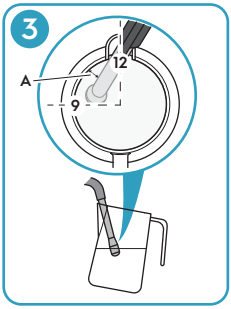
Note: The product switches off automatically after 15 minutes of no operation.

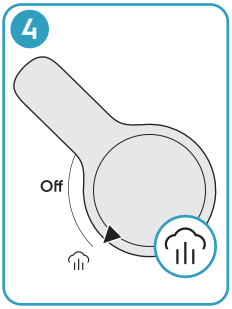
16. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position. Disconnect the power plug.
17. Clean the filter basket and the portafilter. Refer to "Every time after use" on page 21.

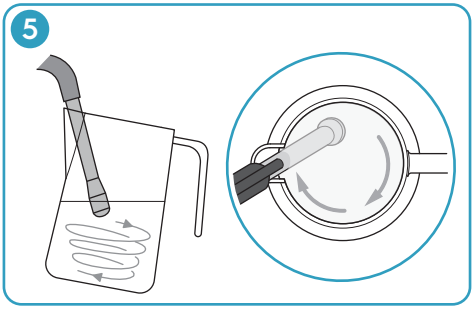
To froth milk



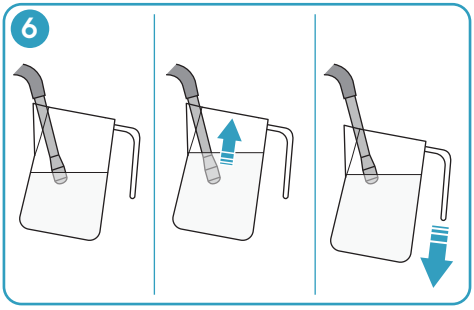




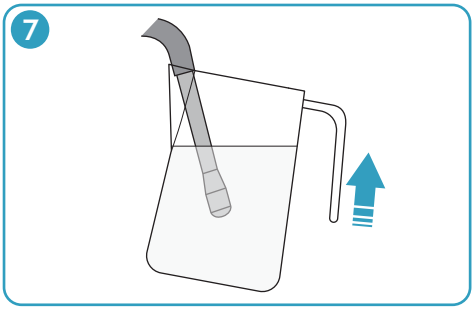


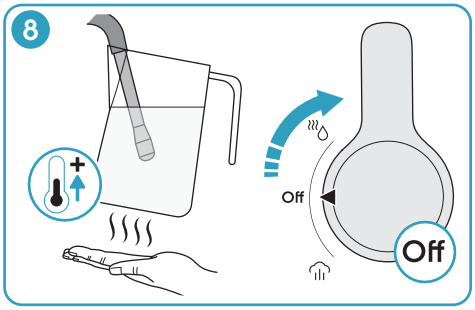


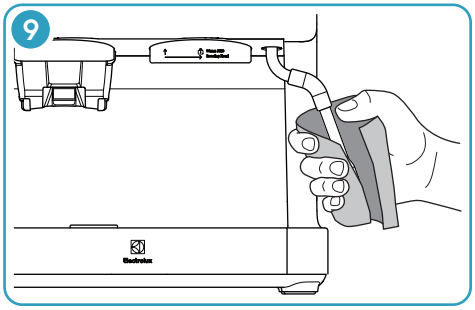
1. Fill the milk jug with refrigerated full milk. Suggested amount of milk is 100 ml for cappuccino and 160 ml for latte.
2. Prepare the steam wand.
   a. Switch on the product and move the steam wand until it is above the drip tray.
   b. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The steam & hot water light flashes. Release steam for approximately 5 seconds until no water comes out of the steam wand nozzle.
   c. Turn the steam & hot water dial to OFF.
3. Put the steam wand in the milk jug.
   a. Put the nozzle just below the surface of the milk. Hold the milk jug spout against the steam wand in a 12 o'clock position.
   b. Tilt the milk jug in a 9 o'clock direction until the nozzle is at a finger width (A) from the edge.
4. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The steam & hot water light flashes and the frothing starts.
5. Make sure that the steam wand is in a position that makes the milk rotate in one direction from the top to the bottom.

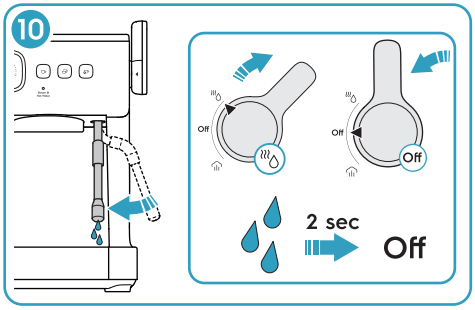


6. As the milk level rises, lower the milk jug to keep the steam nozzle just below the surface of the milk.
7. When the amount of milk foam is sufficient, lower the steam nozzle half way to the bottom.
8. When the bottom of the milk jug is too hot to touch, turn the steam & hot water dial to OFF.







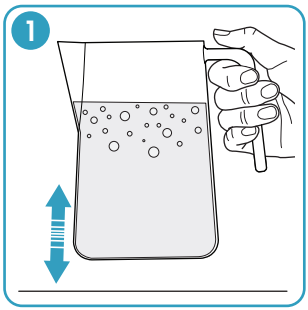


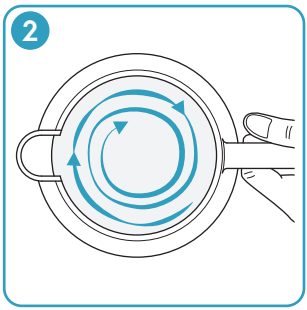
9. Remove the milk jug from the steam wand and clean the steam wand and nozzle immediately with a damp sponge or cloth.

WARNING: Do not let your skin touch the steam wand or nozzle. There is a risk of burn injury.

10. Move the steam wand until it is above the drip tray. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and wait 2 seconds to remove milk that has gone into the steam wand. Turn the steam & hot water dial to OFF.

To make latte or cappuccino

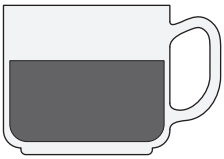






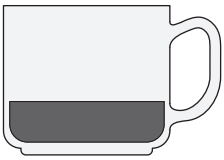
1. Tap the bottom of the milk jug against the benchtop to release larger air bubbles.
2. Swirl the milk jug to mix the milk and make the texture silky.
3. Pour the milk into the prepared espresso in one steady movement.

Coffee styles



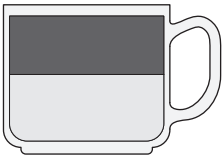
Espresso

Espresso is a concentrated, full-bodied coffee with a stabe layer of crema on top. Select one cup or two cup espresso.



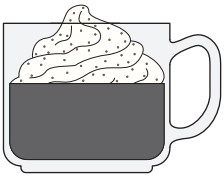
Ristretto

A ristretto is a half one cup espresso with intense flavour and aftertaste and a thin crema on top.



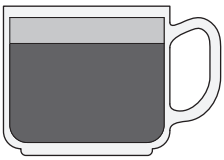
Americano

A one cup or two cup espresso with hot water. Add the hot water first to keep the crema on top.



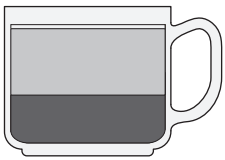
Con panna

A one cup or two cup espresso topped with lightly whipped cream. Add cinnamon powder or chocolate powder on top.



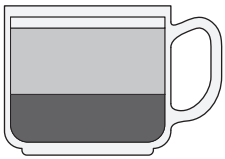
Macchiato

A one cup or two cup espresso topped with a small amount of cold or frothed milk and a small dollop of milk foam.



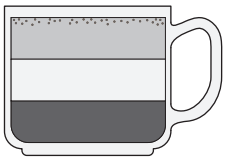
Flat white

A one cup or two cup espresso with 2/3 frothed milk and a thin layer of milk foam on top



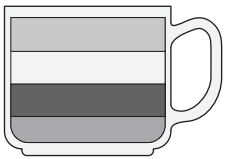
Latte

A one cup or two cup espresso with 3/4 frothed milk and a finger width layer of milk foam on top



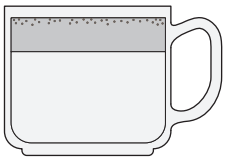
Cappuccino

A one cup or two cup espresso with 1/3 frothed milk and 1/3 milk foam on top. Add chocolate powder on top.



Mocha

A one cup or two cup espresso mixed with drinking chocolate and with 1/3 frothed milk and 1/3 milk foam on top.



Babyccino

No espresso, only frothed milk and milk foam on top. Add chocolate powder on top.

Pre-ground coffee

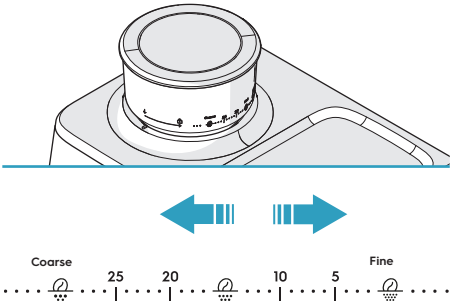
If you use pre-ground coffee, the coffee should be freshly ground and subjected to deep roasting. You may need to use French or espresso roasted coffee grounds for espresso coffee. Pre-ground coffee can only keep the aroma for 7–8 days unless it is stored in a sealed container in a cool place. Do not store coffee in the refrigerator or freezer.

In general, it is not recommended to use pre-ground coffee. Freshly ground coffee keeps the aroma of the coffee better and gives a higher coffee quality.

Settings and adjustments

To adjust the coffee grind

When the coffee grind is adjusted correctly, the coffee grounds have the same granularity as salt. For freshly roasted coffee beans the recommended setting is 10-15 but the type and quality of coffee beans can make adjustments necessary.
Turn the bean hopper clockwise or counterclockwise to the wanted setting between 0-30. A lower number gives a finer grind. A higher number gives a coarser grind.



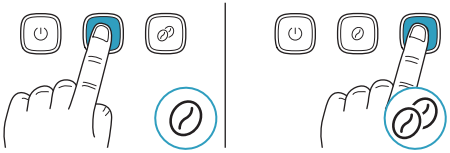
If the coffee grounds become too fine or too coarse, adjust again.

To customize the amount of coffee grounds

These are the default settings for coffee grounds:
- One cup espresso: approximately 13 g coffee grounds.
- Two cup espresso: approximately 19 g coffee grounds.

Note: The amount of coffee grounds depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

1. Install the portafilter with the one cup or two cup filter basket in the grinding cradle.
2. Press and hold the one cup or two cup grind button. After 3 seconds, the light of the other grind button goes off and the grinding starts.



3. When the amount of coffee grounds is satisfactory, release the grind button. There is a beep sound and the new amount of coffee grounds is saved.

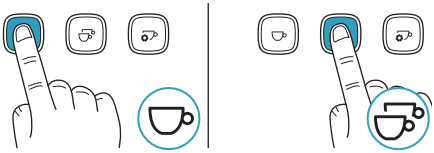
To customize the espresso cup volumes

These are the default settings for espresso cups:
- One cup espresso: approximately 40 ml.
- Two cup espresso: approximately 80 ml.

These are the allowed volumes:
- One cup espresso: 20-125 ml.
- Two cup espresso: 20-200 ml.

Note: The extraction volume depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

1. Press and hold the one cup or two cup espresso button. After 3 seconds the light on the other espresso button goes off and the water flow starts.

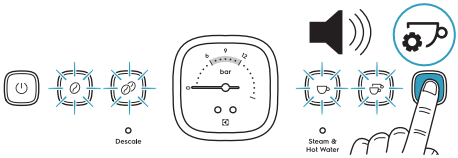


2. When the volume is satisfactory, release the espresso button. There is a beep sound and the new espresso cup volume is saved.

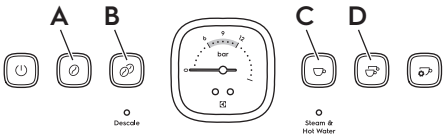
To customize the coffee extraction temperature

The default coffee extraction temperature is 92 °C. The temperature can be adjusted between 90-96 °C in 2 °C increments.

1. Switch on the product.
2. Press and hold the manual cup espresso/program button until there is a beep sound. The light of the ON/OFF button goes off and the lights of the other buttons are on or flash.



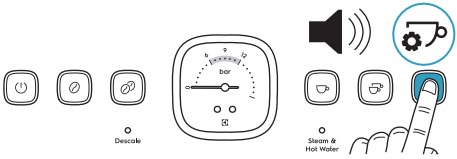
3. Set the wanted temperature by pressing the applicable button. The pressed button comes on with a flashing light.



a. Press the one cup grind button (A) to set the temperature to 90 °C.
b. Press the two cup grind button (B) to set the temperature to 92 °C.
c. Press the one cup espresso button (C) to set the temperature to 94 °C.
d. Press the two cup espresso button (D) to set the temperature to 96 °C.

Note: Higher temperatures increase bitterness and decrease acidity. Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

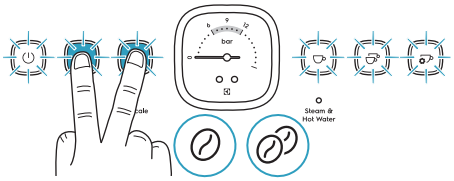
4. Press the manual cup espresso button. There is a beep and the product is set to standard operation mode.



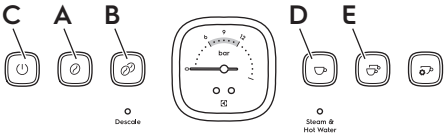
Note: If you do not press a button, the product automatically goes back to standard operation mode after 10 seconds.

To restore to factory settings

1. Press and hold the one cup and two cup grind button at the same time to enter factory default setting mode. All buttons start to flash.



2. When there is a beep sound, release the grind buttons.
3. To restore to the default setting for the one cup grind button (A) or the two cup grind button (B), do these steps:



a. Press and hold the grind button (A) or (B) for 3 seconds until the lights of all buttons go off, except for the pressed grind button with a steady light after 3 quick blinks.
b. When there is a beep sound, release the pressed button. All buttons start to flash.
c. Press the ON/OFF button (C). The setting is reset to default and the product is set to standard operation mode.

4. To restore to the default setting for the one cup espresso button (D) or the two cup espresso button (E), do these steps:
   a. Press and hold the espresso button (D) or (E) for 3 seconds until the light of all buttons go off, except for the pressed espresso button with a steady light after 3 quick blinks.
   b. When there is a beep sound, release the pressed button. All buttons start to flash.
   c. Press the ON/OFF button (C). The setting is reset to default and the product is set to standard operation mode.
5. To restore all default settings, do these steps:
   a. Press and hold the ON/OFF button (C). The lights of all other buttons go off.
   b. When there is a beep sound, release the ON/OFF button. All settings are reset to default and the product is set to standard operation mode.

Note: If you do not press a button, the product automatically goes back to standard operation mode after 10 seconds.

Cleaning and care – Espresso machine

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grounds. Deposits of coffe grounds and oils build up over time, affecting the coffee taste and operation of the espresso machine.

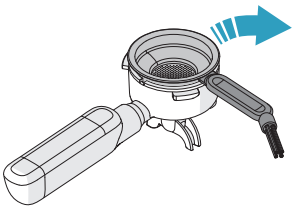
Running water through the brewing head and steam wand, before and after making each coffee, is the easiest way to keep your espresso machine clean.

Every time before use

- Run water through the brewing head. Refer to "To make an espresso coffee" on page 14.

Every time after use

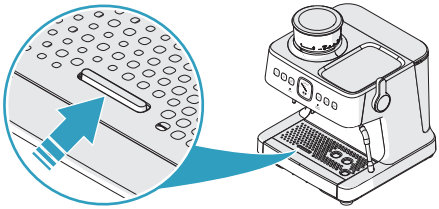
1. After frothing milk, immediately purge the steam wand by turning the dial to hot water for 1–2 seconds and then clean it with a damp sponge or cloth. Refer to "To froth milk" on page 16.
2. Remove the filter basket from the portafilter with the end of the cleaning brush.



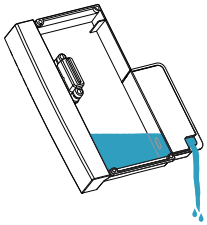
3. Clean the filter basket, portafilter and milk jug with warm water.

CAUTION: Only the filter baskets and the milk jug are dishwasher safe.

4. Examine the drip tray float. If it is higher than the surface of the drip tray, it is necessary to empty the drip tray.



a. Remove the drip tray.
b. Empty the drip tray.



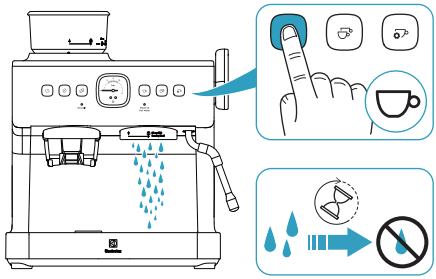
c. Clean the drip tray and grid with warm water.

5. Examine the water tank. Clean it with warm water if necessary.

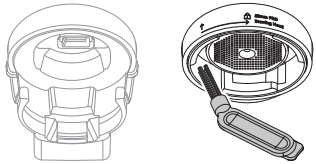
Weekly

Purge and clean the brewing head

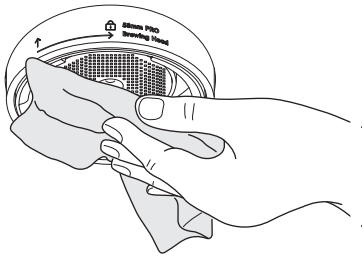
1. Press the one cup espresso button and wait until the water flow stops.



2. Remove coffee grounds from the inner surface and the silicone seal with the cleaning brush.



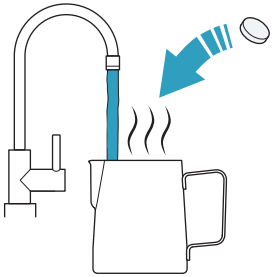
3. Clean the shower head with a damp cloth.



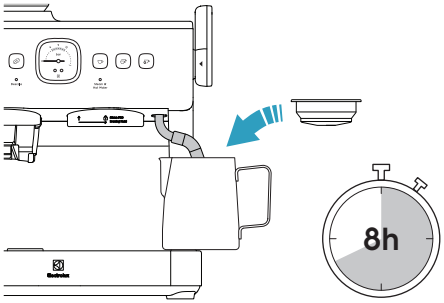
Every 2–3 months

Use descaling solution (refer to Page 27) to clean up the steam wand & filter baskets

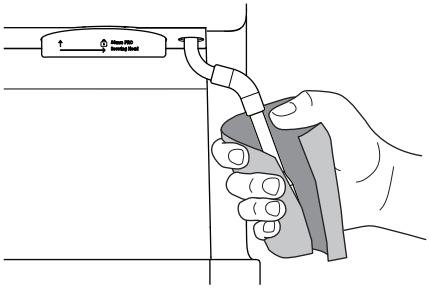
1. Fill the milk jug with warm water and descaling solution.



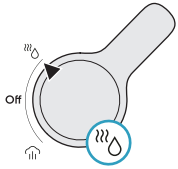
2. Put the filter baskets in the milk jug.



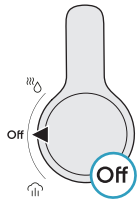
3. Put the steam wand in the milk jug and put the milk jug on the drip tray.
4. Wait 8 hours.
5. Remove and empty the milk jug. Clean the milk jug until all remaining particles from the descaling solution are removed.
6. Clean the steam wand with a wet sponge or cloth until all remaining particles from the descaling solution are removed.



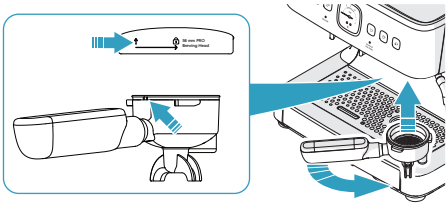
7. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and let water run through the steam wand for 40 seconds.



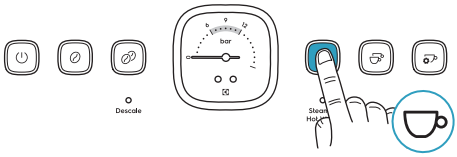
8. Turn the steam & hot water dial to OFF.



9. Install the one cup filter basket into the portafilter and install the portafilter in the brewing head.



10. Press the one cup espresso button to let water run through the filter basket.



11. When the water flow stops, remove the portafilter and to the same procedure with the two cup filter basket.

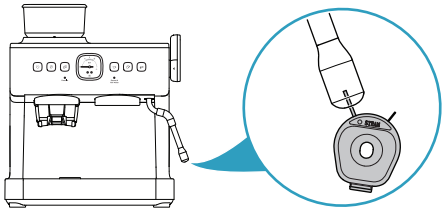
When needed

1. Switch off the product and disconnect the power supply.
2. Let the product become cool before you clean it.
3. Clean the outer surfaces with a damp cloth.
4. Clean the water tank, the bean hopper, the drip tray and grid regularly.

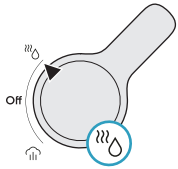
CAUTION: Never use caustic or abrasive cleaners, and never immerse the product in liquid.

CAUTION: Only the filter baskets and the milk jug are dishwasher safe.

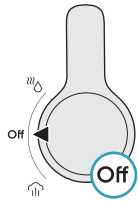
5. Insert the thicker cleaning pin through the hole in the steam wand nozzle.



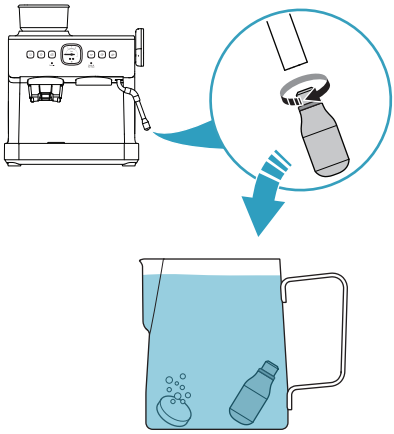
6. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and let water run through the steam wand for 40 seconds.



7. Turn the steam & hot water dial to OFF.



8. If the blockage continues, remove the steam wand nozzle and clean it with descaling solution (refer to page 27).



Cleaning and care – Coffee grinder

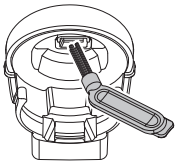
Conical burrs are used to grind coffee beans to a suitable grind size for espresso extraction.

Static-free system is equipped to prevent coffee grinds from ejecting outside of the filter basket during grinding.

Deposits of coffe grounds and oils build up over time, affecting the coffee taste and operation of the integrated grinder.

Weekly or at least once every two weeks

1. Remove remaining coffee grounds from the grinding cradle and the grind outlet with the cleaning brush.



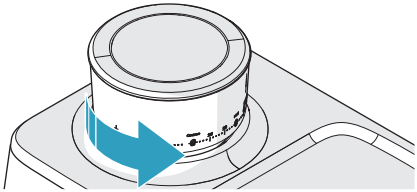
2. Clean the grinding cradle and the grind outlet with a damp sponge or cloth and then with a dry cloth.

Every 1–2 months

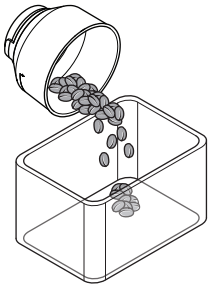
If the grinder is used daily, the burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated grinder. Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

CAUTION: Never use caustic or abrasive cleaners, and never immerse the product in liquid.

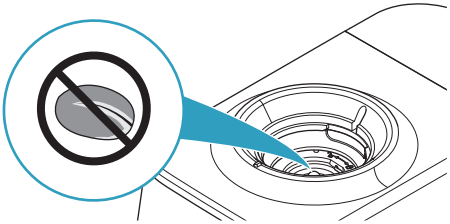
1. Make a note of the current grind setting. This is to make sure that you get the same setting after cleaning.
2. Turn the bean hopper fully counterclockwise to unlock it.



3. Remove the bean hopper and put remaining coffee beans in an airtight container.



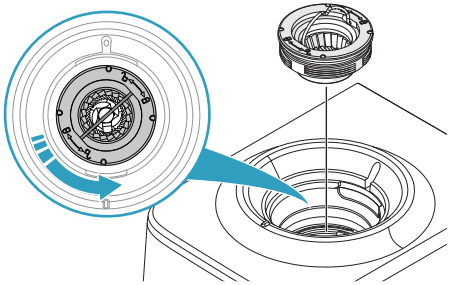
4. Clean the bean hopper with the cleaning brush.
5. Remove remaining coffee beans from the top burr.



6. Install the empty bean hopper and press the one cup or two cup grind button. If no coffee grounds come out, the top burr is empty.

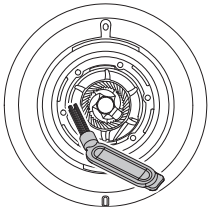
Note: When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

7. Switch off the product and disconnect the power supply.
8. Remove the bean hopper.
9. Lift the handle on the top burr.
10. Turn the top burr counterclockwise and lift it out from the grinder collar.

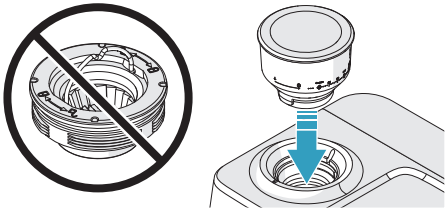


CAUTION: Do not clean the top burr with water.

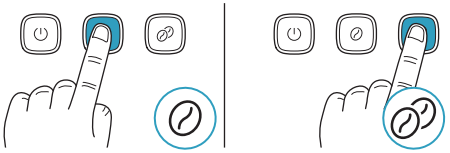
11. Clean the parts and surfaces in the grind chamber and the grind collar with the cleaning brush.



12. Do not install the top burr, but install the empty bean hopper.



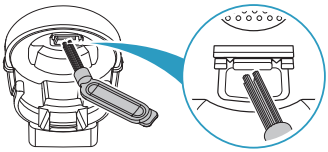
13. Connect the power supply and switch on the product.
14. Press the one cup or two cup grind button.



If coffee grounds appear in the grinder, remove them with the cleaning brush. Repeat until no coffee grounds come out when you press a grind button.

CAUTION: Do not pour water or any other liquid into the grind chamber.

15. Switch off the product and disconnect the power supply.
16. Use a brush to remove any remaining coffee grounds from the bean grinder and grinding outlet. If powder is present, use a brush to clean the plasma generator groove.



17. Clean the grinding cradle and the grind outlet with a damp sponge or cloth and then with a dry cloth.
18. Remove the bean hopper and install the top burr. Make sure that the top burr aligns with the surface of the grinder collar.

CAUTION: If the top burr is not installed correctly, the grinder produces coarse coffee grounds.

19. Install the bean hopper.

Note: When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

20. Turn the bean hopper to the grind setting that you made a note of.

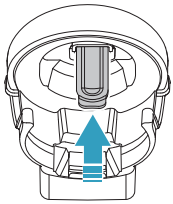
Note: After cleaning, the optimum grind setting may have changed. To find the optimum grind setting, refer to "To adjust the coffee grind" on page 19.

Every 2-3 months

If the grinder is used daily, the bean hopper needs to be cleaned to ensure best performance.

Note: When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

1. Clean the inner surfaces of the grinder from below with the cleaning brush.

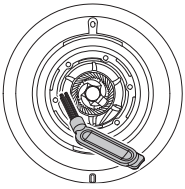


2. Clean the burrs, grinder collar, grind chamber and grind outlet. Refer to "Every 1-2 months" on page 24.

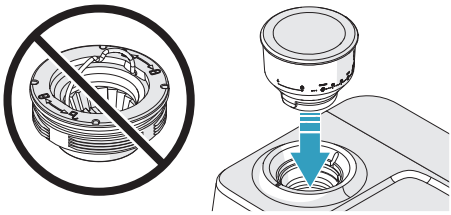
Coffee Grinding Splatter Handling Guide

If coffee grounds appear in the grinder, remove them with the cleaning brush. Repeat until no coffe grounds come out when you press a grind button.

1. Clean the parts and surfaces in the grind chamberand and the grind collar with the cleaning brush.

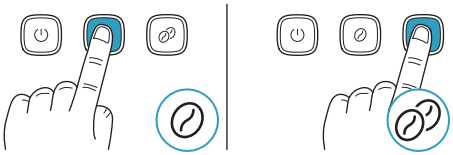


2. Do not install the top burr, but install the empty bean hopper.

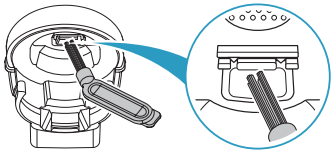


3. Connect the power supply and switch on the product.

4. Press the one cup or two cup grind button.



Note:
During the cleaning process, pay attention to whether there is coffee grounds blockage at the plasma generator position. If so, clean the coffee grounds from the plasma generator thoroughly.



Descaling

After continued use, your espresso machine may develop a build-up of mineral deposits and therefore require occasional descaling.

We recommend descaling your espresso machine every 4-6 months, although this period will depend on the hardness of water and frequency of use.

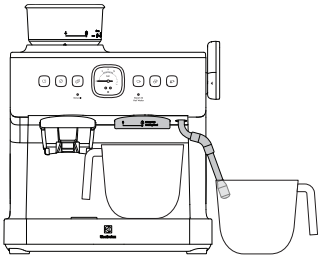
Descaling reminder

When the product senses that the water consumption is at 15 liters, the descale light comes on. The descale light stays on until the descaling procedure is completed. You can stop the descaling reminder and restart the water consumption monitor by restoring all factory settings. Refer to "To restore to factory settings" on page 20.

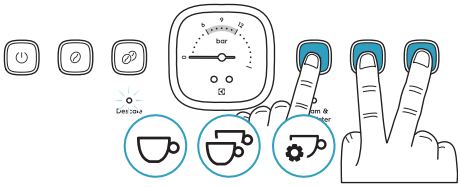
Note: If the descaling procedure is not fully completed or stopped at any of the steps, it is necessary to restart the procedure from the beginning.

To do a descaling procedure

1. Prepare a descaling solution. Refer to "To prepare a descaling solution" on page 27.
2. Fill the water tank with the descaling solution and install the water tank.
3. Put a 1 liter container below the brewing head.



4. Put another 1 liter container below the steam wand.
5. Switch on the product.
6. Press and hold the one cup, two cup and the manual cup espresso buttons at the same time.

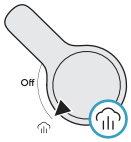


7. Wait until the descale light flashes, the ON/OFF button and the steam & hot water light are on with a steady light and all other buttons are off. There is a beep sound and then the product is in descaling mode.

Note: If the descaling procedure is not started in 1 minute, the product goes back to standard operation mode.

Note: The descaling procedure can be cancelled at any time with the ON/OFF button. However, if the descaling procedure is not fully completed, the descale light will stay on.

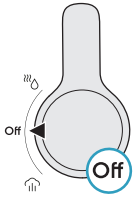
8. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The ON/OFF button and the steam & hot water light start to flash.



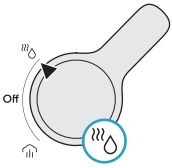
9. Wait 2 minutes while the pump operates. Hot descaling solution flows from the brewing head and the steam wand, and the pump makes different noises.

Note: If the procedure is not continued within 5 minutes after the pump stops, the product goes back to standard operation mode, except that the steam & hot water light flashes because the dial is in steam position.

10. When the product beeps and the ON/OFF button is on with a steady light, turn the steam & hot water dial to OFF. The steam & hot water light comes on with a steady light.



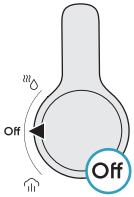
11. Remove the water tank and clean it fully in warm running water until all remaining descaling solution is removed.
12. Fill the water tank with pure water.
13. Empty and clean the 1 liter containers and put them back below the brewing head and the steam wand.
14. Turn the steam & hot water dial to the hot water position. The ON/OFF button and the steam & hot water light start to flash.



15. Wait 2 minutes while the pump operates. Hot water flows from the brewing head and the steam wand, and the pump makes different noises.

Note: If the procedure is not continued within 5 minutes after the pump stops, the product goes back to standard operation mode, except that the steam & hot water light flashes because the dial is in hot water position.

16. When the product beeps, the descale light goes off and the ON/OFF button is on with a steady light, turn the steam & hot water dial to OFF. The descaling procedure is completed and the product is set to standard operation mode.

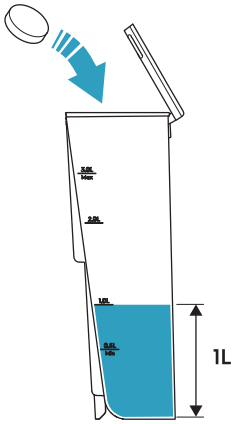


To prepare a descaling solution

There are 3 different descaling solutions to select from:

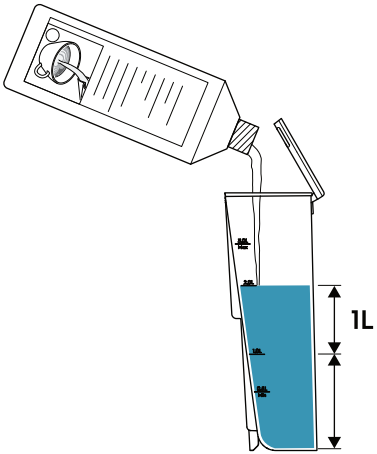
- Coffee cleaning tablet dissolved in water.
- Coffee descaler.
- A mixture of white vinegar or citric acid and warm water.

1. Prepare the descaling solution in a 1 liter container.
2. For cleaning tablets, do these steps:



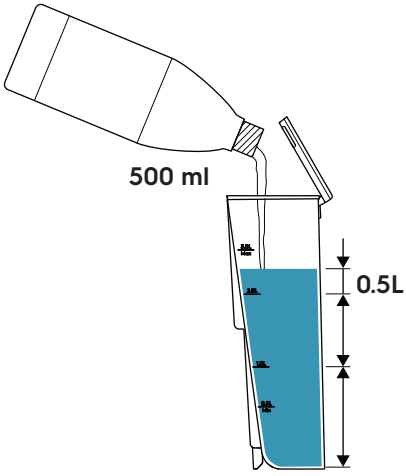
a. Fill the container with 1 liter of warm water.
b. Add 1 cleaning tablet and wait until it is fully dissolved (please follow the instructions of selected cleaning product).

3. For coffee descaler, do these steps:



a. Fill the container with 1 liter of warm water.
b. Add coffee descaler and let the solution mix. (Please follow the instructions of selected cleaning product)

4. For white vinegar or citric acid solution, do these steps.



a. Fill the container with 500 ml of warm water and 500 ml of white vinegar or 1 liter of warm water and 50 g of citric acid.
b. Let the solution mix.

A Special Descaling Procedure

Symptom:
The coffee machine brews normally, but the pressure gauge does not move or only shows minimal movement, even when using a fine grind. This typically indicates that the coffee grind may still be too coarse to create sufficient resistance. Even with a decent dose in the filter cup, a lack of pressure buildup suggests either the grind is not fine enough, the filling is insufficient or was not compressed enough.

Possible Cause:
Scale buildup may be blocking the valve core, preventing the pressure gauge from functioning properly.

Recommended Action:
Perform a descaling procedure as following setps to eliminate scale-related blockages

Step 1: Prepare the descaling solution
- Add the recommended descaling agent to the water tank and ensure the solution is fully dissolved. Refer to "To prepare a descaling solution" on page 27.

Step 2: Initiate descaling cycle
- Set the grinder to the finest setting.
- Grind 19g of coffee and load it into the machine.
- Press the Double Cup button to start brewing.
- After 10 seconds, turn off the machine.

Important:
- Do not remove the portafilter.
- Allow the machine to remain pressurized.
- Let it sit for 24 hours to allow the descaling solution to dissolve internal scale.

Step 3: Complete the standard descaling
- After 24 hours, follow the standard descaling procedure as outlined in the user manual to flush and clean the system. Refer to "To do a descaling procedure" on page 26.

Troubleshooting

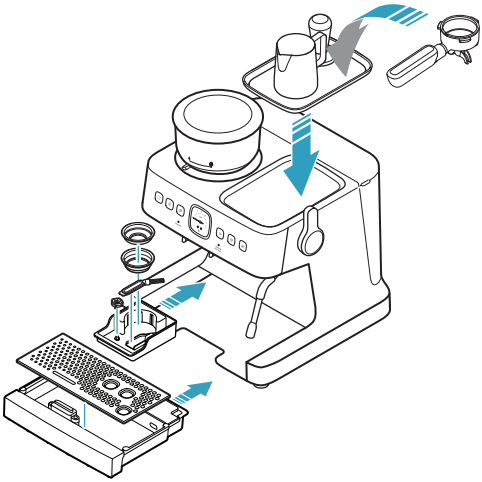
Problem	Cause	Solution
No lights on the control panel are on.	The power plug is not connected.	Connect the power plug to the power supply.
Continuous beep sounds come from the product.	The steam & hot water dial is not in the OFF position when you switch on the product.	Turn the steam & hot water dial to the OFF position.
	The steam or hot water function is used for too long.	
There is a ticking sound when the product starts and a hissing sound when the brewing process is finished.	The pressure control valve is in operation.	No action is necessary.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly at the same time. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	The bean hopper is not installed.	Install the bean hopper.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly one at a time. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	The grinder was used more than 3 minutes within the last 6 minutes.	Wait 6 minutes.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly 3 times. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2–3 months" on page 25. If cleaning the grinder was not the solution to the problem, speak to an Electrolux service center.
	The motor stopped because the current is unusually high.	
The grinder operates but no coffee grounds come out.	There is blockage in the grinder or there are coffee grounds in the grinder instead of coffee beans.	Clean the grinder. Refer to "Every 2–3 months" on page 25.
Coffee grounds eject from the filter basket during grinding.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2–3 months" on page 25.
The amount of coffee grounds in the filter basket after grinding is incorrect.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2–3 months" on page 25.
There are 5 beep sounds and all buttons flash.	The water tank is empty.	Fill the water tank and wait 1 minute.
	Water cannot go through the filter basket because there is too much coffee grounds, the coffee grounds are too fine or the coffee grounds were pressed too hard with the tamper.	Use a smaller amount of coffee grounds. Adjust the grind setting to a coarser grind. Use lighter force when you press the coffee grounds with the tamper.
No espresso comes out of the portafilter or the flow of espresso is not smooth.	There is too much coffee grounds, the coffee grounds are too fine or the coffee grounds were pressed too hard with the tamper.	Use a smaller amount of coffee grounds. Adjust the grind setting to a coarser grind. Use lighter force when you press the coffee grounds with the tamper.

Problem	Cause	Solution
The portafilter cannot be correctly installed in the brewing head.	There is too much coffee grounds.	Use a smaller amount of coffee grounds.
There is no crema on top of the espresso	The coffee beans are damp.	Use freshly roasted coffee beans.
	The coffee grounds are too coarse.	Set a finer coffee grind.
Steam does not come out when you turn the steam & hot water dial to the steam position.	The start-up of the product is not completed.	Wait until the steam & hot water light is on with a steady light.
	There is blockage in the steam wand.	Clean the steam wand nozzle.
The descale light is on.	The product senses that the water consumption is at 15 liters and it is necessary to do a descaling procedure.	Do a descaling procedure. Refer to "To do a descaling procedure" on page 26. You can also stop the descaling reminder and restart the water consumption monitor by restoring all factory settings. Refer to "To restore to factory settings" on page 20.
There is water on the benchtop surface where the product is installed.	The drip tray is full.	Empty the drip dray.
	There is a leakage from the water tank.	Install the water tank correctly. If correct installation was not the solution to the problem, speak to an Electrolux service center.
	There is a leakage from the drip tray.	Install the drip tray correctly. If correct installation was not the solution to the problem, speak to an Electrolux service center.
There is a water leakage at the edge of the portafilter.	There are coffee grounds on the edge of the portafilter when it is installed in the brewing head.	Remove all coffee grounds from the edge of the portafilter.
Watery espresso leaks from around the portafilter or the portafilter is loose.	The silicone seal in the brewing head is damaged.	Let an Electrolux service center replace the silicone seal in the brewing head.
Pressure Gauge Not Responding.	Scale buildup may be blocking the valve core, preventing the pressure gauge from functioning properly.	Recommended Action: Perform a descaling procedure to eliminate scale-related blockages. Refer to "A Special Descaling Procedure".

Storage

1. Put the filter baskets, the cleaning brush and the cleaning pin in the tool kit behind the drip tray.
2. Put the tray on top of the cup warmer.
3. Put the tamper, the milk jug and the portafilter on the tray.

CAUTION: Do not keep the portafilter installed in the brewing head when you do not use the product. The silicone seal inside the brewing head can become damaged.



Environment Concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

คิดแบบสวีเดน เพื่อชีวิตที่ดีกว่าเดิม

ด้วยมรดกแห่งสวีเดนและการใส่ใจต่อชีวิตภายในบ้าน เราจึงมีความมุ่งมั่นที่จะสรรสร้างประสบการณ์ชีวิตในบ้านที่เรียบง่ายและยั่งยืน ซึ่งมีความสำคัญต่อคุณและอนาคตร่วมกันของเรา

เราต้องการทำให้การรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพและยั่งยืนเป็นเรื่องของการสร้างแรงบันดาลใจและง่ายดายยิ่งกว่าเดิม พร้อมกำหนดเป้าหมายความทะเยอทะยานสำหรับตัวเราเอง อ่านเป้าหมายประจำปี 2023 ของเราเพิ่มเติมได้จากที่นี่:

เยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:

รับคำแนะนำวิธีการใช้งาน โบรชัวร์ เครื่องมือแก้ปัญหา ข้อมูลบริการ:
www.electrolux.com

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อรับบริการที่ดียิ่งขึ้น:
www.electrolux.com/productregistration

ซื้ออุปกรณ์เสริมสำหรับอุปกรณ์ของคุณ:
www.electrolux.com/shop

การดูแลและการให้บริการลูกค้า

เมื่อติดต่อฝ่ายบริการ คุณต้องเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม:

- หมายเลขรุ่น
- หมายเลข PNC
- หมายเลขเครื่อง

โดยดูข้อมูลเหล่านี้ได้จากแผ่นป้ายระบุ

สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย 34

บทนำ 36
- ภาพรวมผลิตภัณฑ์ 36
- ภาพรวมตำแหน่งการจัดวางและฟังก์ชัน 37
- ภาพรวมแผงควบคุม 38
- เกจวัดแรงดันและการสกัดกาแฟเอสเพรสโซ 39

การเตรียมเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก 40
- วิธีเตรียมและติดตั้งชิ้นส่วนทั้งหมด 40
- วิธีเปิดเครื่อง 42

การใช้งานประจำวัน 43
- วิธีชงกาแฟเอสเพรสโซ 43
- วิธีตีฟองนม 46
- วิธีทำลาเต้หรือคาปูชิโน่ 47
- กาแฟแบบต่างๆ 48
- กาแฟบดล่วงหน้า 48

การตั้งค่าและการปรับเปลี่ยน 49
- วิธีปรับการบดกาแฟ 49
- วิธีปรับปริมาณกากกาแฟ 49
- วิธีปรับปริมาณสำหรับถ้วยกาแฟ 49
- วิธีปรับเลือกอุณหภูมิสำหรับการสกัดกาแฟ 49
- วิธีกลับมาใช้การตั้งค่าเริ่มต้นจากโรงงาน 50

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา – เครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ 51
- ทุกครั้งก่อนใช้งาน 51
- ทุกครั้งหลังใช้งาน 51
- ทุกสัปดาห์ 51
- ทุกๆ 2-3 เดือน 52
- เมื่อจำเป็น 53

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา – เครื่องบดกาแฟ 54
- ทุกสัปดาห์หรืออย่างน้อยหนึ่งครั้งทุกๆ 2 สัปดาห์ 54
- ทุกๆ 1-2 เดือน 54
- ทุกๆ 2-3 เดือน 55

การขจัดคราบตะกรัน 56
- เตือนขจัดคราบตะกรัน 56
- ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรัน 56

การแก้ไขปัญหา 59

การจัดเก็บ 61

การกำจัดทิ้ง 61

Electrolux ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ ข้อมูลและข้อมูลจำเพาะโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

อ่านคำแนะนำต่อไปนี้ให้ละเอียดก่อนใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

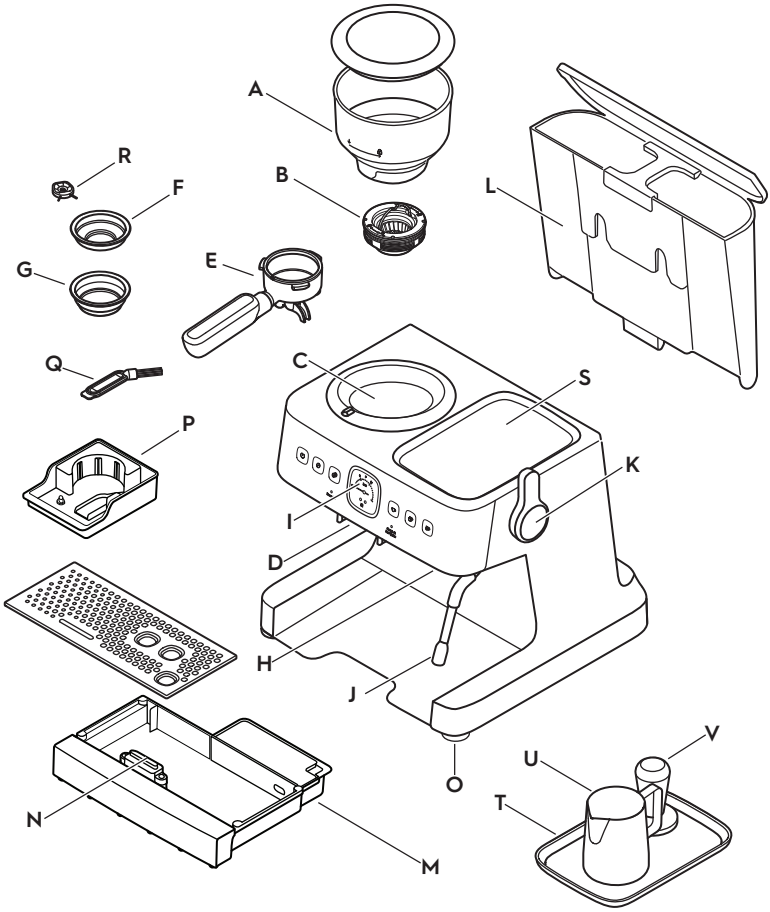
- อุปกรณ์นี้สามารถใช้โดยเด็กอายุตั้งแต่ 8 ขวบขึ้นไปและบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้หากมีผู้ดูแลหรือผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง
- เด็กต้องไม่เล่นกับอุปกรณ์
- เด็กต้องไม่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์เว้นแต่เด็กจะมีอายุ 8 ขวบขึ้นไปและมีผู้ปกครองคอยดูแล
- เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้พ้นจากมือเด็กที่อายุไม่ถึง 8 ขวบ
- ต้องเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของไฟฟ้าตรงกับข้อมูลจำเพาะที่อยู่บนแผ่นป้ายระบุเท่านั้น
- ห้ามใช้หรือจับอุปกรณ์หาก
  – สายไฟชำรุดเสียหาย
  – ตัวเครื่องชำรุดเสียหาย
- ต้องเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับช่องรับไฟที่ต่อสายดินไว้แล้วเท่านั้น หากจำเป็นอาจใช้ สายพ่วงไฟขนาด 10 A ได้
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟชำรุดเสียหาย ผู้ที่มีหน้าที่เปลี่ยนคือบริษัท ศูนย์บริการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- วางอุปกรณ์ไว้บนพื้นผิวที่เรียบเสมอกันทุกครั้ง
- ดึงปลั๊กเครื่องออกเสมอหากมีการวางเครื่องทิ้งไว้และก่อนการประกอบ ถอดประกอบ หรือทำความสะอาด
- อุณหภูมิขณะใช้เครื่องหรือจัดเก็บเครื่องต้องสูงกว่า 0 °C
- ห้ามใช้เครื่องภายในสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูง มีสนามแม่เหล็กแรงและมีความชื้นของอากาศ
- เครื่องและอุปกรณ์เสริมจะร้อนในขณะที่ใช้งาน ใช้มือจับและปุ่มที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น ปล่อยให้เครื่องเย็นก่อนทำความสะอาดหรือจัดเก็บ
- ต้องระวังอย่าให้สายไฟแตะกับชิ้นส่วนที่ร้อนของเครื่อง
- ห้ามยกถังน้ำออกในขณะที่เครื่องกำลังต้มกาแฟ หากต้องการเติมน้ำเพิ่ม ให้กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อปิดเครื่อง ไฟทั้งหมดจะดับลงซึ่งหมายความว่าเครื่องปิดอยู่
- ห้ามขยับด้ามชงกาแฟในขณะที่เครื่องกำลังต้มกาแฟ หรือเมื่อมีไอน้ำหรือน้ำร้อนออกมาจากด้ามชงกาแฟเนื่องจากเครื่องจะมีแรงดัน **อันตราย! เสี่ยงที่จะถูกน้ำร้อน ลวกได้**
- **คำเตือน! ระวังถูกไอน้ำร้อนลวก**
- เมื่อใช้ฟังก์ชันไอน้ำ อาจมีน้ำร้อนกระเด็นออกมาจากที่ชงกาแฟ **อันตราย! น้ำ**

ร้อนและอาจทำให้ลวกได้

- เมื่อหมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อน อาจมีน้ำร้อนกระฉอกออกมาได้ ใช้ความระมัดระวังและค่อย ๆ เปิดวาล์วไอน้ำ **อันตราย! น้ำร้อนและอาจทำให้ลวกได้**
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำหรือของเหลว
- ห้ามเติมเลยขีดที่แสดงระดับสูงสุดบนเครื่อง
- เติมเฉพาะน้ำเย็นเท่านั้นลงในถังน้ำ ห้ามเติมนมหรือของเหลวชนิดอื่น
- ใช้น้ำเปล่าทุกครั้งเพื่อการต้มกาแฟเอสเปรสโซให้ได้รสชาติกลมกล่อมที่สุด
- ห้ามใช้เครื่องชงกาแฟนี้หากไม่ได้เติมน้ำลงในถังน้ำ
- ห้ามใช้เครื่องชงกาแฟหากไม่ได้ใส่ถาดรองหรือตะแกรงรอง เว้นแต่ใช้ถ้วยหรือเหยือกที่สูงกว่าที่กำหนดไว้
- ห้ามใช้หรือวางเครื่องไว้บนพื้นผิวที่ร้อนหรือใกล้กับแหล่งความร้อน
- **คำเตือน!** ระวังของเหลวหกเลอะเทอะบริเวณขั้วต่อ
- อุปกรณ์ผลิตขึ้นเพื่อใช้ภายในบ้านเท่านั้น บริษัทจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้งานอย่างไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง
- **คำเตือน!** อาจเกิดการบาดเจ็บจากการใช้งานผิดวัตถุประสงค์ได้
- **คำเตือน!** ห้ามวางเครื่องชงกาแฟในตู้ขณะใช้เครื่องชงกาแฟ
- เครื่องชงกาแฟไม่ได้ผลิตขึ้นเพื่อใช้งานร่วมกับเครื่องจับเวลาภายนอก หรือรีโมท ควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
- **อุปกรณ์นี้ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในครัวเรือน และการใช้งานที่คล้าย ๆ กันเช่น:**
  - ส่วนของห้องครัวสำหรับพนักงานภายในร้าน สำนักงานและพื้นที่ทำงานอื่น ๆ
  - ฟาร์มเฮ้าส์
  - โดยลูกค้าในโรงแรม ห้องพักและพื้นที่พักอาศัยในรูปแบบอื่น ๆ
  - สถานประกอบการที่ให้บริการห้องพักและอาหารเช้า

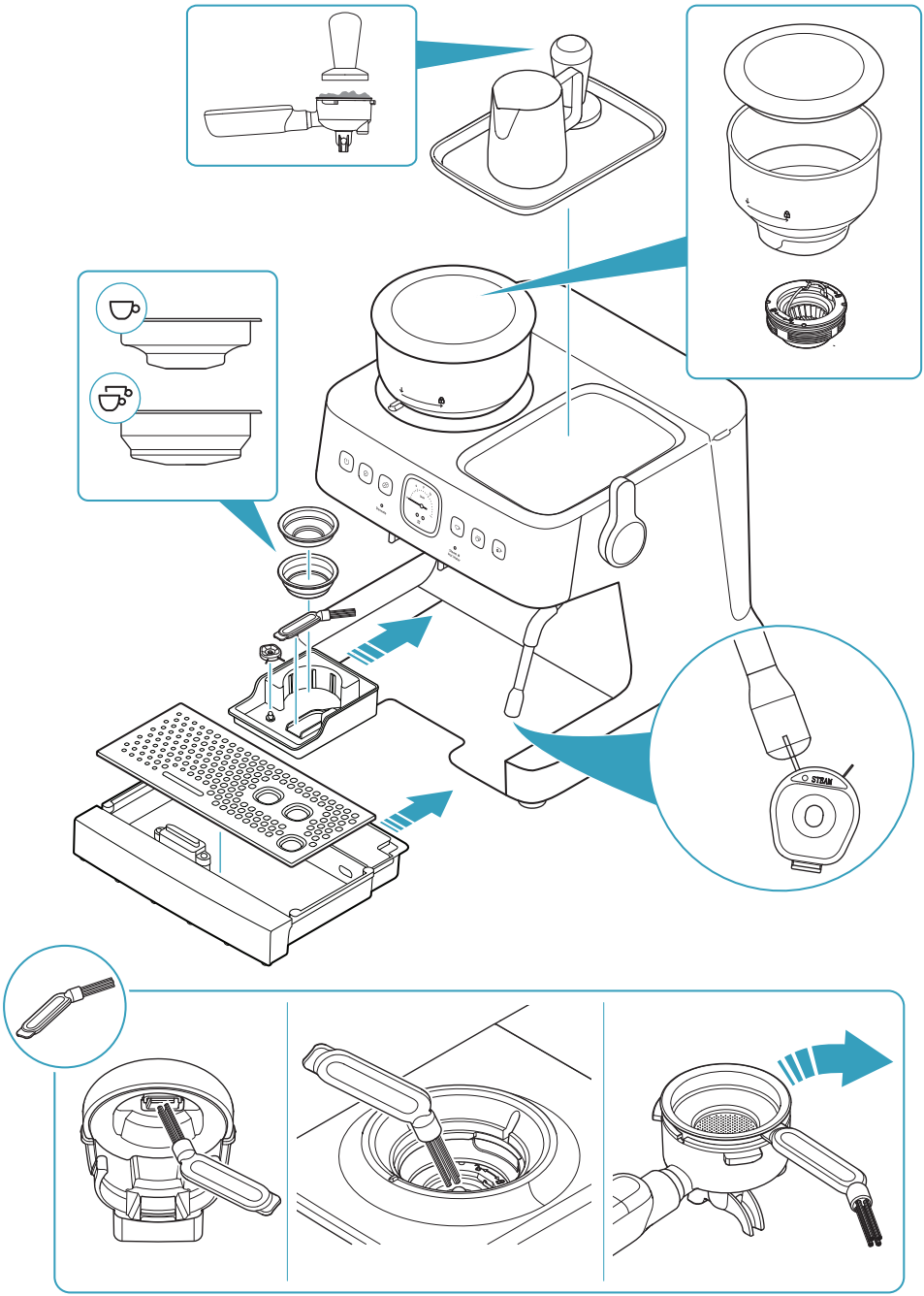
บทนำ

ภาพรวมผลิตภัณฑ์

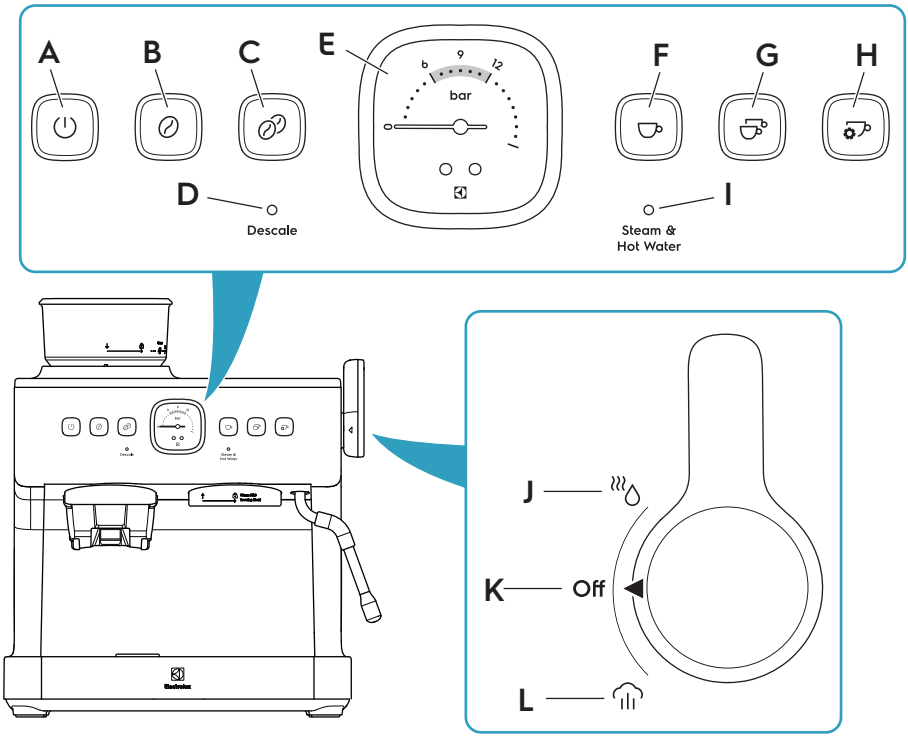


A. โถใส่เมล็ดกาแฟแบบถอดออกได้
B. เฟืองบดเมล็ดกาแฟแบบถอดออกได้
C. เครื่องบดกาแฟปลอดไฟฟ้าสถิต
D. แท่นบดกาแฟ PRO ขนาด 58 มม.
E. ด้ามชงกาแฟ PRO ขนาด 58 มม.
F. ตะแกรงชงกาแฟสำหรับหนึ่งถ้วย PRO ขนาด 58 มม.
G. ตะแกรงชงกาแฟสำหรับสองถ้วย PRO ขนาด 58 มม.
H. หัวชงกาแฟ PRO ขนาด 58 มม.
I. เกจวัดแรงดัน
J. ก้านพ่นไอน้ำและน้ำร้อน
K. แป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อน
L. ถังน้ำแบบถอดออกได้
M. ถาดรองน้ำหยดแบบถอดออกได้พร้อมตะแกรง
N. ลูกลอยถาดรองน้ำหยด/ระดับน้ำ
O. ฐานรองกันลื่น
P. ชุดเครื่องมือ
Q. แปรงทำความสะอาด
R. หมุดทำความสะอาด
S. ตัวอุ่นถ้วยกาแฟ
T. ถาดอุปกรณ์เสริม
U. เหยือกนมขนาด 360 มล.
V. ทีกดกาแฟ PRO ขนาด 58 มม.

ภาพรวมตำแหน่งการจัดวางและฟังก์ชัน



ภาพรวมแผงควบคุม



A. ปุ่มเปิด/ปิด
B. ปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วย
C. ปุ่มบดกาแฟสองถ้วย
D. ไฟขจัดคราบตะกรัน
E. เกจวัดแรงดัน
F. ปุ่มกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วย
G. ปุ่มกาแฟเอสเพรสโซสองถ้วย
H. ปุ่มชงกาแฟเอสเพรสโซเอง/ปุ่มตั้งโปรแกรม
I. ไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อน
J. น้ำร้อน
K. ปิด
L. ไอน้ำ

เกจวัดแรงดันและการสกัดกาแฟเอสเพรสโซ

การสกัดกาแฟเอสเพรสโซที่แนะนำ

กาแฟเอสเพรสโซคุณภาพดีจะไหลเป็นสายต่อเนื่องจากด้ามชงกาแฟ ลักษณะเหมือนกับน้ำผึ้งอุ่น แรงดันที่แนะนำสำหรับใช้ต้มกาแฟคือระหว่าง 6 และ 12 บนเกจวัดแรงดัน (B) ชั้นบนสุดคือชั้นครีมสีคาราเมล

การสกัดกาแฟออกมาน้อยเกินไป

หากแรงดันต่ำกว่า 6 บนเกจวัดแรงดัน (A) แสดงว่า กาแฟเอสเพรสโซไหลเร็วเกินไป และจะมีรสเปรี้ยว มีกรด และใสเพราะมีน้ำมากเกินไป ซึ่งอาจเป็นเพราะกากกาแฟหยาบเกินไป มีจำนวนกากกาแฟไม่พอ เมล็ดกาแฟเก่าหรือกดกากกาแฟบนที่กดกาแฟไม่แรงพอ

วิธีแก้ปัญหา:

1. ปรับระดับการบดให้ละเอียดขึ้น
(หมุนปุ่มปรับไปที่ตัวเลขที่น้อยลง)
2. ใช้กาแฟ 13 ก. สำหรับช็อตเดี่ยวและ 19 ก. สำหรับช็อตคู่
3.ควรใช้เมล็ดกาแฟสดใหม่เสมอ
(จะไม่สามารถสร้างแรงดันได้อย่างมีประสิทธิภาพหากใช้เมล็ดกาแฟเก่าหรือปิดผนึกไม่เหมาะสม)

หมายเหตุ:
อาจต้องลองปรับหลายครั้งเพื่อหาการตั้งค่าระดับแรงดันที่เหมาะสมที่สุด 59.

การสกัดกาแฟออกมามากเกินไป

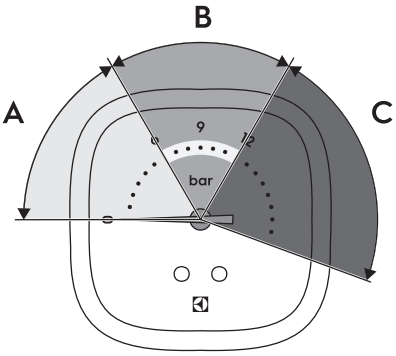
หากแรงดันสูงกว่า 12 บนเกจวัดแรงดัน (C) กาแฟเอสเพรสโซจะไหลช้าเกินไปและมีรสขม ซึ่งอาจเป็นเพราะกากกาแฟละเอียดเกินไป มีกากกาแฟมากเกินไป หรือใช้แรงมากเกินไปเมื่อกดกากกาแฟด้วยที่กดกาแฟ

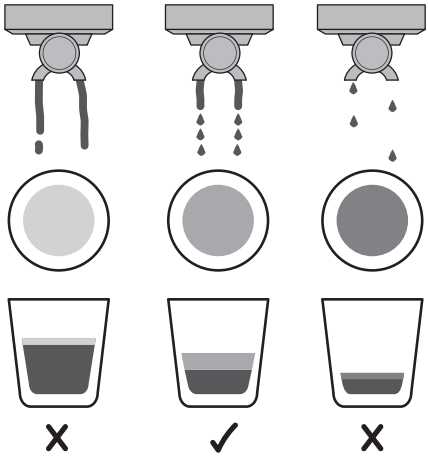
วิธีแก้ปัญหา:

1. ปรับระดับการบดให้หยาบขึ้น
(ปรับไปที่การตั้งค่าหมายเลขที่สูงขึ้น)
2. ลดปริมาณผงกาแฟลงและใช้แรงกดอัดผงกาแฟให้น้อยลง

หมายเหตุ:
อาจต้องลองปรับหลายครั้งเพื่อให้ได้ระดับแรงดันที่เหมาะสมที่สุด

หากคุณใช้การตั้งค่าและแรงกดที่ถูกต้อง แต่กาแฟเอสเพรสโซยังมีคุณภาพต่ำอยู่ โปรดดูหัวข้อ "การแก้ไขปัญหา" ในหน้า 59.



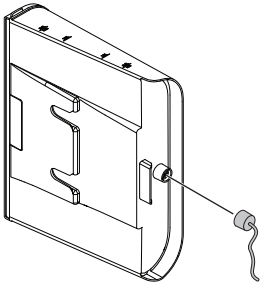


การเตรียมเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก

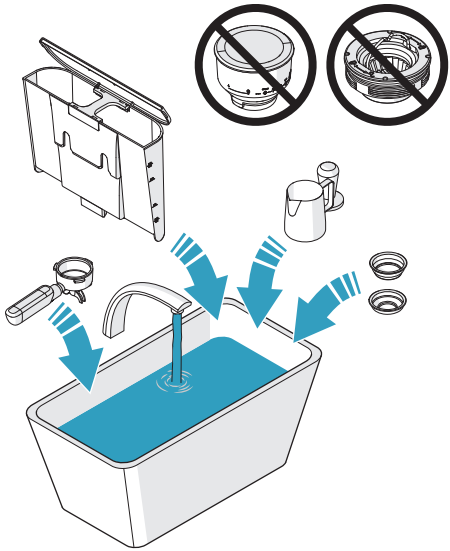
ก่อนใช้เครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซ จำเป็นต้องทำความสะอาดและติดตั้งชิ้นส่วนทั้งหมด แล้วลองต้มกาแฟโดยใช้แค่น้ำเพียงอย่างเดียว

วิธีเตรียมและติดตั้งชิ้นส่วนทั้งหมด

1. ยกตัวเครื่องชงกาแฟออกมาจากกล่อง และนำวัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
2. วางเครื่องชงกาแฟไว้บนพื้นผิวที่เรียบ
3. แกะปลั๊กสีแดงที่ฐานของถังน้ำออกก่อนทิ้ง



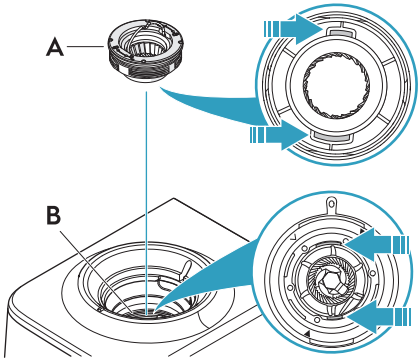
4. ทำความสะอาดเหยือกนม ที่กดกาแฟ ตะแกรงชงกาแฟ ด้ามชงกาแฟ และถังน้ำด้วยน้ำอุ่นและผงซักฟอกสูตรอ่อนโยน:



5. ใช้แปรงทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดเฟืองบดเมล็ดกาแฟและโถใส่เมล็ดกาแฟ

ข้อควรระวัง: ห้ามใช้น้ำเพื่อทำความสะอาดเฟืองบดเมล็ดกาแฟหรือโถใส่เมล็ดกาแฟ

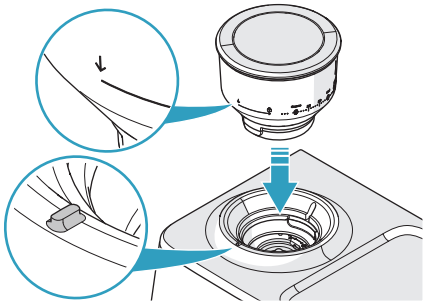
6. จับเฟืองบดเมล็ดกาแฟที่มือจับ แล้วสอดเข้าไปในปลอกเครื่องบดกาแฟ โดยเฟืองบดเมล็ดกาแฟ (A) จะต้องอยู่ในแนวเดียวกับพื้นผิวด้านบนของปลอกเครื่องบดกาแฟ (B)



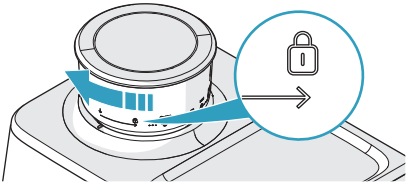
7. หมุนเฟืองบดเมล็ดกาแฟตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อค และลดมือจับลง



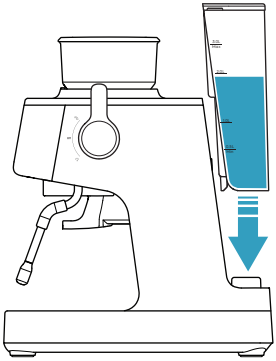
8. ลูกศรชี้ลงบนโถใส่เมล็ดกาแฟต้องตรงกับเครื่องหมายที่ขอบด้านหน้าของเครื่องบดกาแฟ



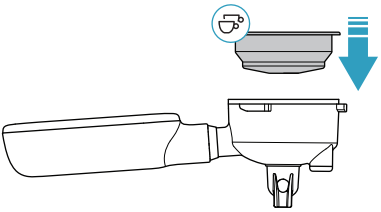
9. ค่อยๆ กดโถใส่เมล็ดกาแฟลง แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งล็อค



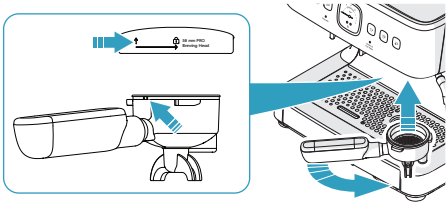
10. ถังน้ำต้องสะอาด
11. เติมน้ำเย็นและสะอาดลงในถังน้ำ แล้วประกอบถังน้ำกับตัวเครื่อง



12. หากจำเป็น ให้ใส่แผ่นกรองน้ำ ในถังน้ำ
13. ใส่ตะแกรงชงกาแฟสำหรับสองถ้วยลงในด้ามชงกาแฟ



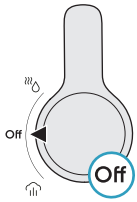
14. ด้ามชงกาแฟต้องตรงกับลูกศรชี้ขึ้นที่อยู่บนหัวชงกาแฟ



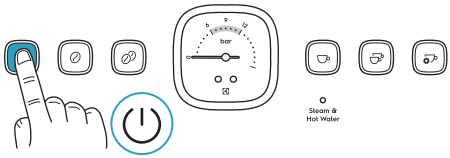
15. สอดด้ามชงกาแฟเข้าไปในหัวชงกาแฟ
16. หมุนมือจับของด้ามชงกาแฟไปทางขวาจนมาถึงตำแหน่งล็อคตรงกลาง

หมายเหตุ: สองสามครั้งแรกที่ใส่ด้ามชงกาแฟ อาจมีแรงต้านบ้างเมื่อคุณหมุนมือจับ

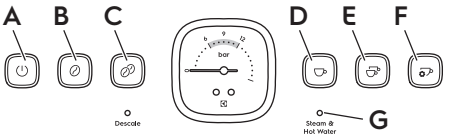
17. แป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนต้องอยู่ที่ตำแหน่ง OFF หรือปิด



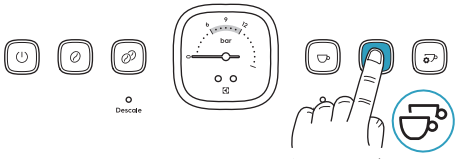
18. เสียบปลั๊กเครื่องชงกาแฟ
19. กดปุ่มเปิด/ปิด



20. เมื่อเริ่มใช้เครื่อง ปุ่ม (A–C) จะสว่างขึ้น และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อน (G) จะกะพริบ รอจนกระทั่งปุ่มทั้งหมด (A–F) และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อน (G) ติดนิ่ง



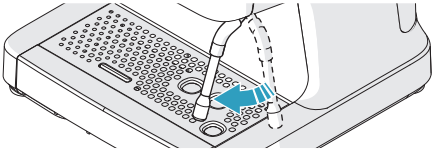
21. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซสองถ้วย น้ำไหลออกมาจากหัวชงกาแฟ ผ่านตะแกรงชงกาแฟและด้ามชงกาแฟ



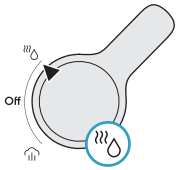
22. รอจนกระทั่งน้ำหยุดไหล

หมายเหตุ: เมื่อน้ำไหลผ่านเครื่องชงกาแฟเป็นครั้งแรก อากาศที่ออกมาจากตัวเครื่องอาจทำให้เกิดเสียงดังได้ เสียงจะเงียบลงหลังผ่านไปประมาณ 20 วินาที เสียงนี้ไม่ได้หมายถึงเครื่องผิดปกติ

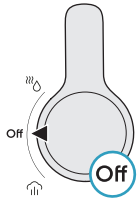
23. หมุนก้านพ่นไอน้ำจนกระทั่งหัวฉีดอยู่เหนือถาดรองน้ำหยด



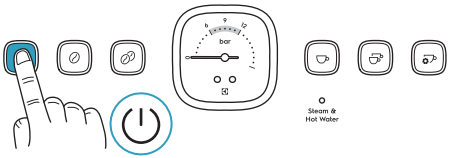
24. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งน้ำร้อน ไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนจะกะพริบ และน้ำร้อนจะไหลออกจากหัวฉีด



25. ปล่อยให้น้ำไหล 20 วินาที
26. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด



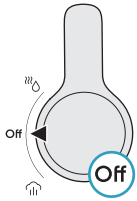
27. ใช้น้ำอุ่นทำความสะอาดด้ามชงกาแฟและตะแกรงชงกาแฟ และวางทิ้งไว้ให้แห้งก่อนนำมาใช้ชงกาแฟ
28. ปิดเครื่องชงกาแฟได้ด้วยการกดปุ่มเปิด/ปิด ไฟทุกดวงบนแผงควบคุมจะดับ



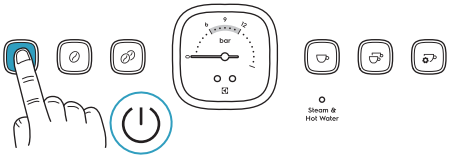
หมายเหตุ: เครื่องจะดับเองโดยอัตโนมัติหลังจากไม่ได้ใช้เครื่อง 15 นาที

วิธีเปิดเครื่อง

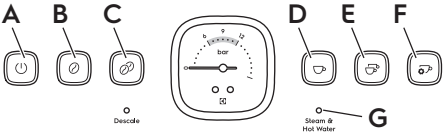
1. แป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนต้องอยู่ที่ตำแหน่ง OFF หรือปิด



2. เสียบปลั๊กเครื่องชงกาแฟ
3. กดปุ่มเปิด/ปิด



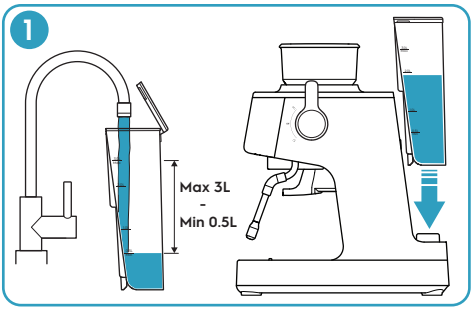
4. เมื่อเริ่มใช้เครื่อง ปุ่ม (A–C) จะสว่างขึ้น และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อน (G) จะกะพริบ รอจนกระทั่งปุ่มทั้งหมด (D–F) ติดสว่าง และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อน (G) ติดนิ่ง

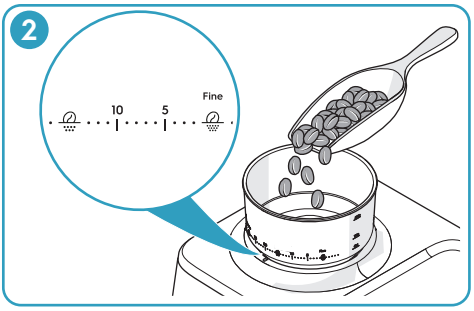


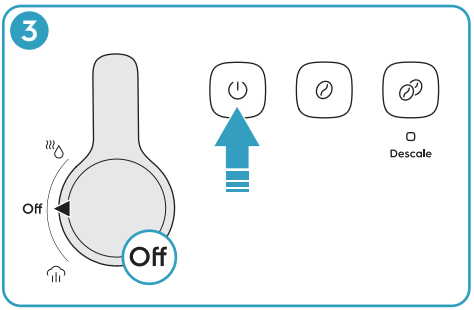
เมื่อปุ่มทั้งหมด (A–F) และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อน (G) ติดนิ่ง แสดงว่าเครื่องชงกาแฟพร้อมชงกาแฟแล้ว

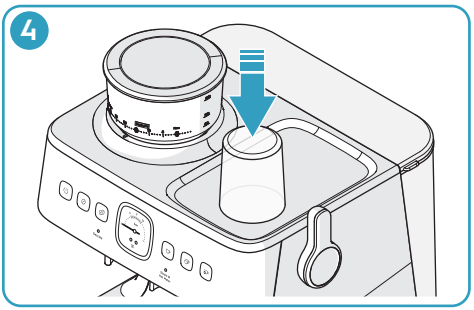
การใช้งานประจำวัน

วิธีชงกาแฟเอสเพรสโซ







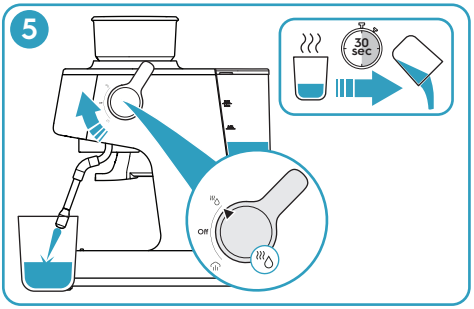


1. เติมน้ำเย็นสะอาดลงในถัง โดยต้องเติมไม่เกินระดับ 3L ที่ทำเป็นเครื่องหมายไว้ ประกอบถังน้ำเข้ากับตัวเครื่อง
2. เทเมล็ดกาแฟคั่วสดลงในโถใส่เมล็ดกาแฟ แล้วปิดฝา หมุนโถใส่เมล็ดกาแฟตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งเครื่องหมายที่ขอบด้านหน้าของเครื่องบดกาแฟอยู่ระหว่างเลข 10 และเลข 15 บนโถใส่เมล็ดกาแฟ

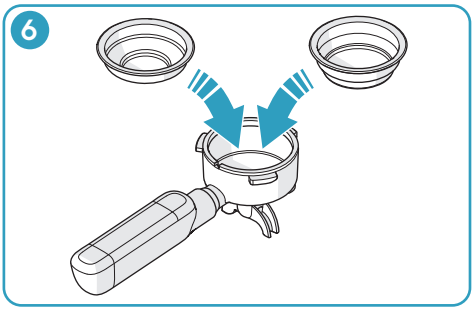
ข้อควรระวัง: อย่าเติมเมล็ดกาแฟมากเกินไป เมล็ดกาแฟที่อยู่ในโถใส่เมล็ดกาแฟเป็นเวลานานอาจมีความชื้น ซึ่งส่งผลต่อการบดและรสชาติของกาแฟได้

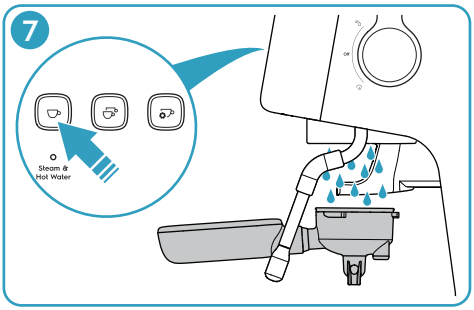
หมายเหตุ: จุดเริ่มต้นที่แนะนำสำหรับกาแฟเอสเพรสโซอยู่ระหว่างเลข 10 และเลข 15 หากจำเป็นต้องปรับเปลี่ยน โปรดดูหัวข้อ “วิธีปรับการบดกาแฟ” ในหน้า 49.

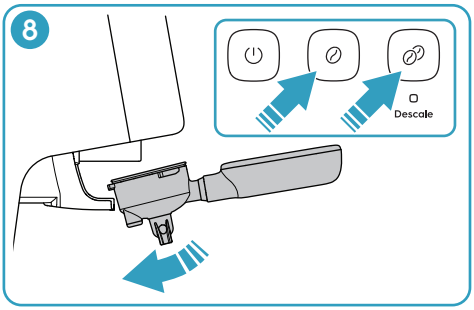
3. เปิดเครื่อง
   a. แป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนต้องอยู่ที่ตำแหน่ง OFF หรือปิด
   b. กดปุ่มเปิด/ปิด
4. หากต้องการอุ่นถ้วยกาแฟบนตัวอุ่นถ้วยกาแฟ ให้นำถาดออก แล้ววางถ้วยกาแฟบนตัวอุ่นถ้วยกาแฟ

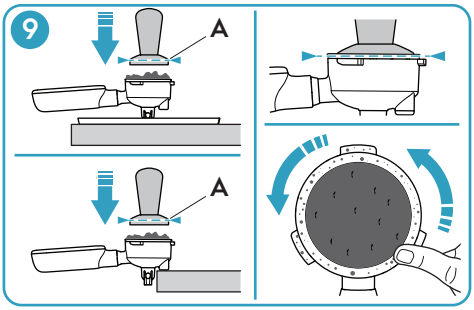


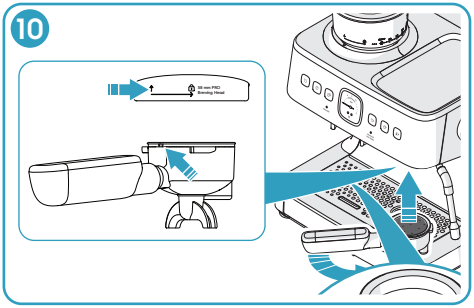
5. หากต้องการอุ่นถ้วยด้วยน้ำร้อน ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:
   a. วางถ้วยกาแฟไว้ใต้ก้านพ่นไอน้ำ
   b. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งน้ำร้อน เติมน้ำร้อน ¼ ลงในถ้วยกาแฟ แล้วหมุนแป้นไปที่ OFF หรือปิด
   c. รอ 30 วินาที จากนั้นเทน้ำร้อนในถ้วยกาแฟทิ้ง

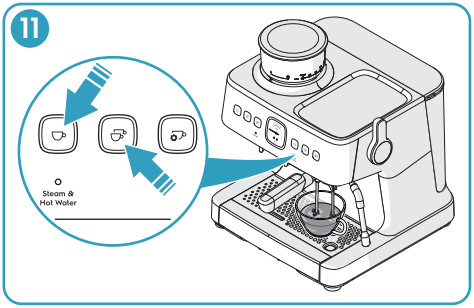








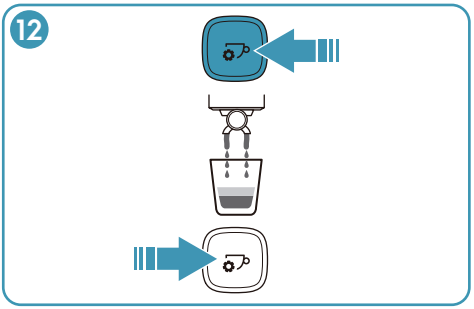


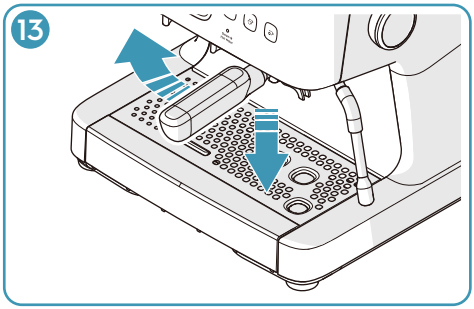


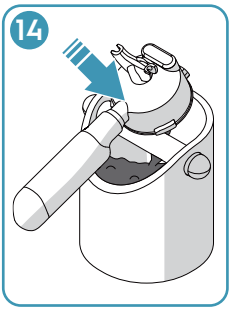
6. ใส่ตะแกรงชงกาแฟสำหรับหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วยลงในด้ามชงกาแฟ
7. ถือด้ามชงกาแฟให้อยู่ใต้หัวชงกาแฟ แล้วกดปุ่มกาแฟเอสเปรสโซหนึ่งถ้วย เมื่อน้ำหยุดไหล ให้ใช้ผ้าเช็ดตะแกรงชงกาแฟให้แห้ง
8. ประกอบด้ามชงกาแฟเข้ากับแท่นบดกาแฟ กดปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วย ปุ่มที่กดจะกะพริบและจะเห็นกากกาแฟอยู่ในตะแกรงชงกาแฟ ยกด้ามชงกาแฟออกจากแท่นบดกาแฟ

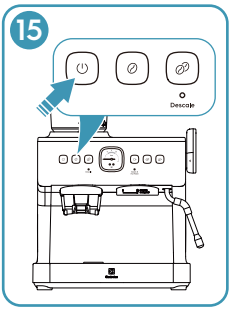
หมายเหตุ: กระบวนการบดใช้เวลา 7 วินาทีสำหรับกาแฟเอสเพรสโซ 1 ถ้วย และ 10 วินาทีสำหรับกาแฟเอสเพรสโซ 2 ถ้วย หากต้องการให้เครื่องหยุดบดเมล็ดกาแฟก่อนที่เครื่องจะหยุดเองโดยอัตโนมัติ ให้กดปุ่มบดอีกครั้ง

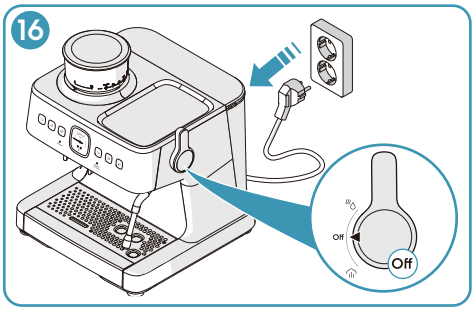
9. ประคองด้ามชงกาแฟไว้โดยด้านล่างอยู่ชิดกับถาดอุปกรณ์เสริม หรือวางชิ้นส่วนที่ทำจากยางกั้นระหว่างขอบของด้ามชงกาแฟกับขอบโต๊ะ ใช้ที่กดกากกาแฟเพื่อกดกาแฟจนขอบด้านบน (A) ของที่กดกากกาแฟอยู่ในแนวเดียวกับขอบของด้ามชงกาแฟ เก็บกากกาแฟส่วนเกินออกจากขอบของตะแกรงชงกาแฟ
10. มือจับของด้ามชงกาแฟต้องตรงกับลูกศรชี้ขึ้นที่อยู่บนหัวชงกาแฟ ดันด้ามชงกาแฟขึ้นและเข้าไปภายในหัวชงกาแฟ และหมุนมือจับไปทางขวาจนมาถึงตำแหน่งล็อคตรงกลาง
11. วางถ้วยกาแฟบนถาดรองน้ำหยด ใต้ด้ามชงกาแฟ หากต้องการชงกาแฟเอสเปรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ให้กดปุ่มกาแฟเอสเปรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ปุ่มที่กดจะกะพริบ และปริมาณกาแฟที่ตั้งไว้ล่วงหน้าจะไหลลงถ้วยกาแฟ











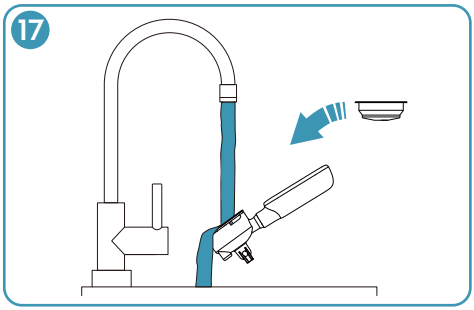
หมายเหตุ: การตั้งค่าเริ่มต้นสำหรับกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งแก้วคือ 40 มล. การตั้งค่าเริ่มต้นสำหรับกาแฟเอสเพรสโซสองถ้วยคือ 80 มล. โปรดดูหัวข้อ “วิธีปรับปริมาณสำหรับถ้วยกาแฟ” ในหน้า 49 หากต้องการข้อมูลวิธีเปลี่ยนการตั้งค่าเริ่มต้น

หมายเหตุ: ปริมาณการสกัดได้จริงขึ้นอยู่กับชนิดของเมล็ดกาแฟและขนาดของกากกาแฟ

12. หากต้องการชงกาแฟเอสเปรสโซให้ได้ปริมาณที่ต้องการ ให้กดปุ่มชงกาแฟเอสเพรสโซเอง/ปุ่มตั้งโปรแกรม ปุ่มจะกะพริบและกาแฟจะไหลลงถ้วยกาแฟไปเรื่อยๆ จนกว่าคุณจะกดปุ่มอีกครั้ง

หมายเหตุ: หากคุณไม่กดปุ่มอีกครั้ง กระบวนการจะหยุดโดยอัตโนมัติเมื่อได้กาแฟ 250 มล.

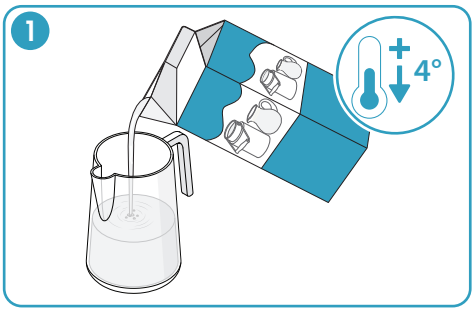
13. หมุนมือจับของด้ามชงกาแฟไปทางซ้าย แล้วลดด้ามชงกาแฟลง
14. เทกากกาแฟที่ใช้แล้วออกจากตะแกรงชงกาแฟ
15. ปิดเครื่องชงกาแฟได้ด้วยการกดปุ่มเปิด/ปิด ไฟทุกดวงบนแผงควบคุมจะดับ

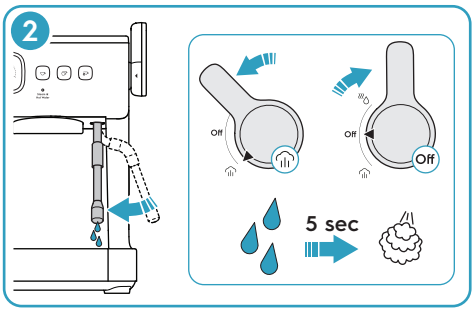


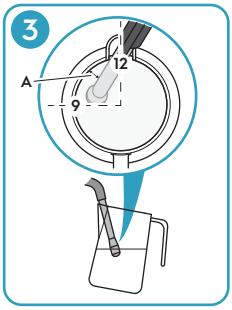
หมายเหตุ: เครื่องจะดับเองโดยอัตโนมัติหลังจากไม่ได้ใช้เครื่อง 15 นาที

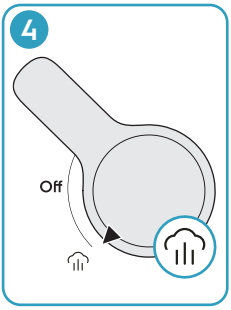
16. แป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนต้องอยู่ที่ตำแหน่ง OFF หรือปิดดึงปลั๊กเครื่องชงกาแฟออก
17. ทำความสะอาดตะแกรงชงกาแฟและด้ามชงกาแฟ โปรดดูหัวข้อ “ทุกครั้งหลังใช้งาน” ในหน้า 51.

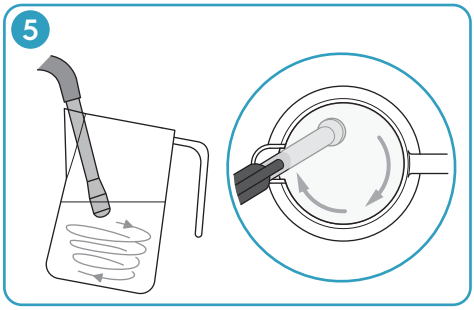
วิธีตีฟองนม



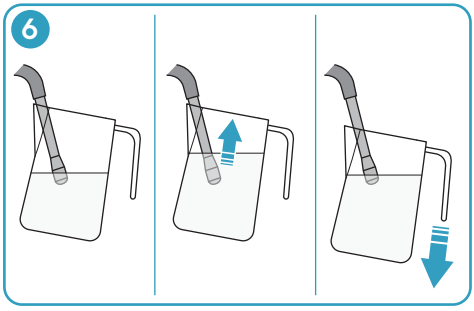




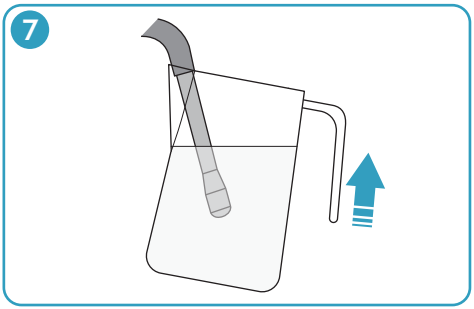


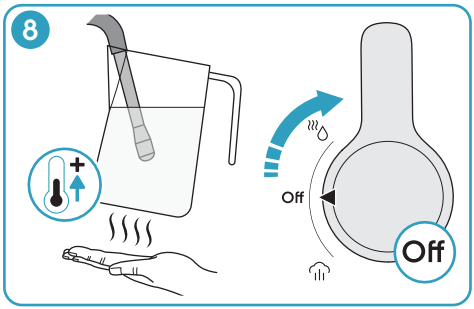


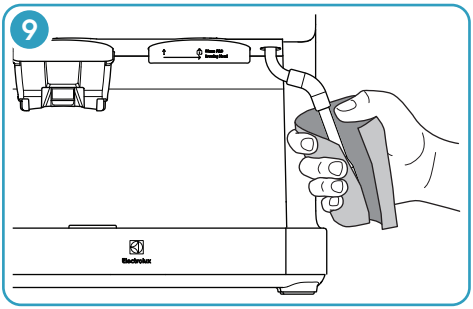
1. เติมนมแช่เย็นลงในเหยือกนม ปริมาณนมที่แนะนำคือ 100 มล. สำหรับคาปูชิโน่ และ 160 มล. สำหรับลาเต้
2. เตรียมก้านพ่นไอน้ำ
   a. เปิดสวิตช์เครื่องชงกาแฟ และขยับก้านพ่นไอน้ำจนมาอยู่เหนือถาดรองน้ำหยด
   b. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งไอน้ำ ไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนจะกะพริบ ปล่อยไอน้ำประมาณ 5 วินาที จนกระทั่งไม่มีน้ำไหลออกมาจากหัวฉีดของก้านพ่นไอน้ำ
   c. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด
3. เสียบก้านพ่นไอน้ำลงในเหยือกนม
   a. หัวฉีดต้องอยู่ใต้ผิวน้ำนมพอดิบพอดี จับเหยือกนมเพื่อให้ก้านพ่นไอน้ำอยู่ที่ตำแหน่ง 12 นาฬิกา
   b. เอียงเหยือกนมไปที่ตำแหน่ง 9 นาฬิกาจนกระทั่งหัวฉีดอยู่ห่างจากขอบประมาณหนึ่งข้อนิ้วมือ (A)
4. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งไอน้ำ ไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนจะกะพริบและเครื่องจะเริ่มตีฟองนม
5. ก้านพ่นไอน้ำต้องอยู่ในตำแหน่งที่จะปั่นน้ำนมในทิศทางเดียวกันจากบนลงล่าง

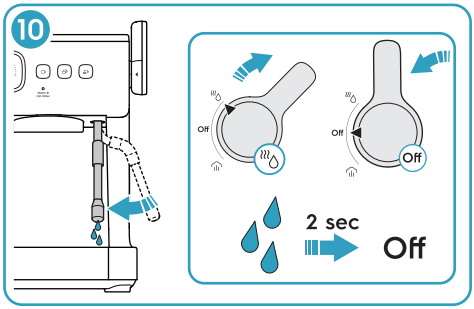


6. เมื่อระดับน้ำนมเพิ่มขึ้น ให้ลดเหยือกนมลงเพื่อให้หัวฉีดไอน้ำอยู่ต่ำกว่าพื้นผิวของนมพอดี
7. เมื่อได้ฟองนมพอแล้ว ให้ขยับหัวฉีดไอน้ำลงครึ่งหนึ่ง
8. เมื่อก้านเหยือกนมร้อนเกินกว่าจะสัมผัสได้ ให้หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด







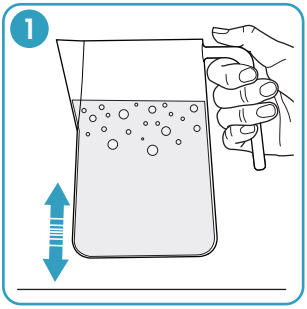


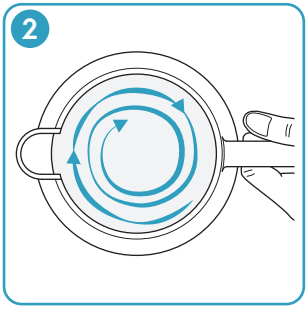
9. ยกเหยือกนมออกจากก้านพ่นไอน้ำ และทำความสะอาดก้านพ่นไอน้ำและหัวฉีดทันทีด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบ น้ำหมาดๆ

คำเตือน! ระวังอย่าให้ผิวหนังของคุณแตะก้านพ่นไอน้ำหรือหัวฉีด เพราะผิวอาจไหม้ได้

10. ขยับก้านพ่นไอน้ำจนอยู่เหนือถาดรองน้ำหยด หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งน้ำร้อน แล้วรอ 2 วินาที เพื่อดันนมที่ค้างอยู่ในก้านพ่นไอน้ำออกมา หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด

วิธีทำลาเต้หรือคาปูชิโน่

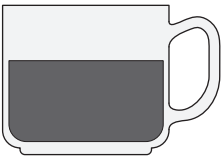




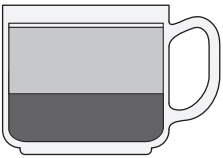


1. เคาะเหยือกนมบนโต๊ะเพื่อไล่ฟองอากาศขนาดใหญ่
2. หมุนเหยือกนมเพื่อผสมนมและทำให้ได้ผิวสัมผัสเนื้อเนียน
3. เทนมรวมกับเอสเพรสโซที่เตรียมไว้ด้วยการเทเพียงครั้งเดียว

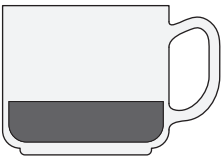
กาแฟแบบต่างๆ



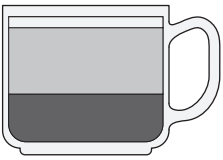
เอสเพรสโซ
เอสเพรสโซเป็นกาแฟเข้มข้น เต็มรสชาติ และมีชั้นครีมข้นอยู่ด้านบน เลือกกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย



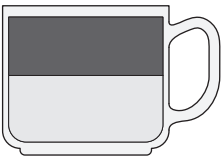
แฟลต ไวท์
เอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ที่เติมฟองนม 2/3 ส่วน หรือโฟมนมบางๆ ด้านบน



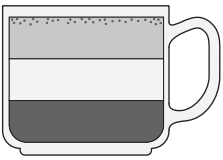
ริสเทรตโต้
ริสเทรตโต้คือเอสเพรสโซครึ่งถ้วยที่มีรสชาติเข้มข้น ให้ความรู้สึกถึงรสชาติที่ยังกรุ่นอยู่ในคอ และมีครีมบางๆ อยู่ด้านบน



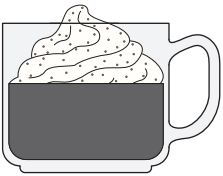
ลาเต้
เอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ที่เติมฟองนม 3/4 ส่วน และโฟมนมบางๆ เท่านิ้วหนึ่งข้ออยู่ด้านบน



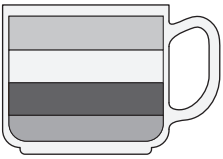
อเมริกาโน่
เอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วยและน้ำร้อน เติมน้ำร้อนลงไปก่อนเพื่อให้ครีมอยู่ด้านบน



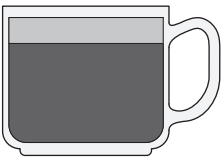
คาปูชิโน่
เอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ที่เติมฟองนม 1/3 ส่วน หรือโฟมนมบางๆ 1/3 ส่วนด้านบน ใส่ผงช็อกโกแลตลงไปด้านบน



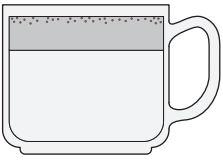
คอน ปันนา
เอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ราดด้วยวิปครีมเล็กน้อย ตามด้วยผงอบเชยหรือผงช็อกโกแลต



มอคค่า
เอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ผสมกับเครื่องดื่มช็อตโกแลต และเติมฟองนม 1/3 ส่วน หรือโฟมนม 1/3 ส่วนด้านบน



มัคคิอาโต้
เอสเพรสโซหนึ่งหรือสองถ้วย ราดด้วยนมเย็นหรือฟองนมเล็กน้อย และโฟมนมอีกสองสามหยด



เบบี้ชิโน่
ไม่มีเอสเพรสโซ มีแค่ฟองนมและโฟมน้ำอยู่ด้านบน ก่อนราดด้วยผงช็อกโกแลต

กาแฟบดล่วงหน้า

หากคุณใช้กาแฟที่บดไว้แล้วล่วงหน้า ควรเป็นกาแฟบดสด และผ่านการคั่วแบบลึก คุณอาจจำเป็นต้องใช้กากกาแฟคั่วแบบฝรั่งเศสหรือเอสเพรสโซสำหรับกาแฟเอสเพรสโซ กาแฟที่บดไว้แล้วล่วงหน้าจะกักเก็บกลิ่นหอมไว้ได้เพียง 7-8 วันเท่านั้น เว้นแต่จะเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทในที่เย็น แต่อย่าเก็บกาแฟไว้ในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง

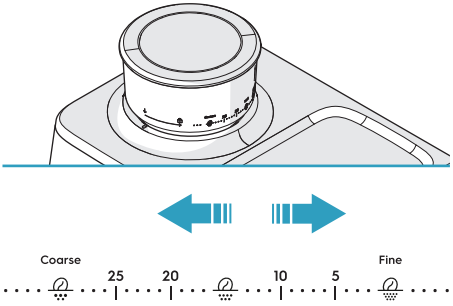
โดยทั่วไปไม่แนะนำให้ใช้กาแฟบดล่วงหน้า กาแฟบดสดช่วยเพิ่มกลิ่นหอมให้กับกาแฟ และคุณภาพของกาแฟก็ดียิ่งขึ้น

การตั้งค่าและการปรับเปลี่ยน

วิธีปรับการบดกาแฟ

เมื่อปรับค่าตัวเลขการบดกาแฟได้อย่างถูกต้อง กากกาแฟจะละเอียดได้เท่ากับเกลือ สำหรับเมล็ดกาแฟที่เพิ่งคั่วใหม่ๆ การตั้งค่าที่แนะนำคือ 10–15 แต่ประเภทและคุณภาพของเมล็ดกาแฟอาจทำให้ต้องปรับเปลี่ยนการตั้งค่า

หมุนโถใส่เมล็ดกาแฟตามเข็มนาฬิกาหรือทวนเข็มนาฬิกาไปยังการตั้งค่าที่ต้องการระหว่างเลข 0–30 ตัวเลขที่ต่ำกว่าจะช่วยให้บดได้ละเอียดยิ่งขึ้น ตัวเลขที่สูงขึ้นจะได้เมล็ดกาแฟที่หยาบมากขึ้น



หากกากกาแฟละเอียดหรือหยาบเกินไป ให้ปรับอีกครั้ง

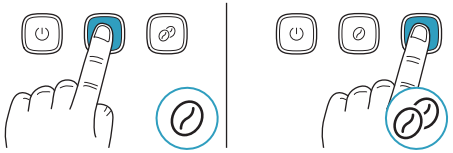
วิธีปรับปริมาณกากกาแฟ

การตั้งค่าเริ่มต้นสำหรับกากกาแฟคือ:

- กาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วย: กากกาแฟประมาณ 13 กรัม
- กาแฟเอสเพรสโซสองถ้วย: กากกาแฟประมาณ 19 กรัม

หมายเหตุ: ปริมาณของกากกาแฟจะขึ้นอยู่กับชนิดของเมล็ดกาแฟและขนาดของกากกาแฟ

1. ประกอบด้ามชงกาแฟพร้อมตะแกรงชงกาแฟหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วยลงในแท่นบดกาแฟ
2. กดปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วยค้างไว้ หลังจากผ่านไป 3 วินาที ไฟบนปุ่มบดกาแฟอีกปุ่มหนึ่งจะดับลง และเครื่องจะเริ่มบดกาแฟ



3. เมื่อได้กากกาแฟตามที่ต้องการแล้ว ให้ปล่อยปุ่มบดกาแฟ เสียงบี๊บจะดังขึ้น และปริมาณใหม่ของกากกาแฟจะถูกบันทึกไว้

วิธีปรับปริมาณสำหรับถ้วยกาแฟ

การตั้งค่าเริ่มต้นสำหรับถ้วยกาแฟเอสเพรสโซคือ:

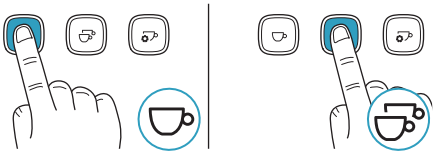
- กาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วย: ประมาณ 40 มล.
- กาแฟเอสเพรสโซสองถ้วย: ประมาณ 80 มล.

ปริมาณที่ปรับได้คือ:

- กาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วย: 20–125 มล.
- กาแฟเอสเพรสโซสองถ้วย: 20–200 มล.

หมายเหตุ: ปริมาณการสกัดขึ้นอยู่กับชนิดของเมล็ดกาแฟและขนาดของกากกาแฟ

1. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วยค้างไว้ หลังจากผ่านไป 3 วินาที ไฟบนปุ่มเอสเปรสโซอีกปุ่มจะดับลง และน้ำจะเริ่มไหล

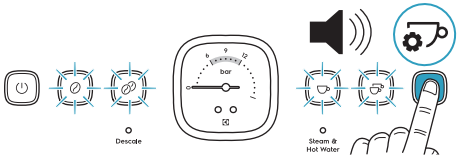


2. เมื่อได้ปริมาณตามที่ต้องการแล้ว ให้ปล่อยปุ่มกาแฟเอสเปรสโซ เสียงบี๊บจะดังขึ้น และปริมาณใหม่สำหรับกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วยจะถูกบันทึกไว้

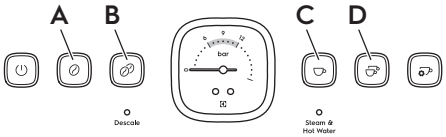
วิธีปรับเลือกอุณหภูมิสำหรับการสกัดกาแฟ

อุณหภูมิการสกัดกาแฟเริ่มต้นคือ 92 °C แต่เลือกปรับอุณหภูมิได้ระหว่าง 90–96 °C โดยปรับเพิ่มขึ้นทีละ 2 °C

1. เปิดเครื่อง
2. กดปุ่มชงกาแฟเอสเพรสโซเอง/ปุ่มตั้งโปรแกรมค้างไว้จนกระทั่งได้ยินเสียงบี๊บ ไฟของปุ่มเปิด/ปิด และปุ่มชงกาแฟเอสเพรสโซเอง/ปุ่มตั้งโปรแกรมจะดับลง และไฟของปุ่มอื่นๆ อีก 4 ปุ่มจะสว่างหรือกะพริบ



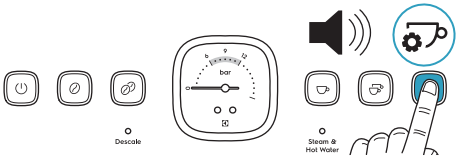
3. ตั้งอุณหภูมิที่ต้องการได้ด้วยการกดปุ่มที่กำหนด ปุ่มที่ต้องกดจะมีไฟขึ้นค้างไว้



a. กดปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วย (A) เพื่อตั้งอุณหภูมิเป็น 90 °C
b. กดปุ่มบดกาแฟสองถ้วย (B) เพื่อตั้งอุณหภูมิเป็น 92 °C
c. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วย (C) เพื่อตั้งอุณหภูมิเป็น 94 °C
d. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซสองถ้วย (D) เพื่อตั้งอุณหภูมิเป็น 96 °C

หมายเหตุ: อุณหภูมิที่สูงขึ้นจะเพิ่มความขมและลดความเป็นกรดของกาแฟ อุณหภูมิที่ต่ำลงจะลดความขมและเพิ่มความเป็นกรดของกาแฟ

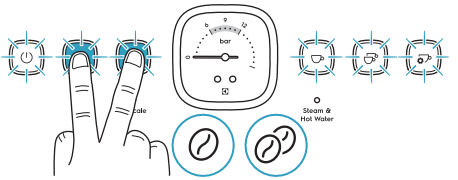
4. กดปุ่มชงกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วยเอง เสียงบี๊บจะดังขึ้นและเครื่องชงกาแฟจะถูกตั้งค่าเป็นโหมดการทำงานมาตรฐาน



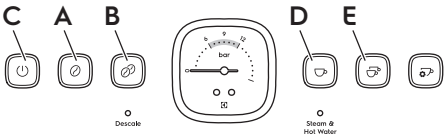
หมายเหตุ: หากคุณไม่ได้กดปุ่ม เครื่องชงกาแฟจะกลับสู่โหมดการทำงานมาตรฐานโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 วินาที

วิธีกลับมาใช้การตั้งค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

1. กดปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยและสองถ้วยค้างไว้พร้อมกันเพื่อเข้าสู่โหมดการตั้งค่าเริ่มต้นจากโรงงาน ปุ่มทั้งหมดจะเริ่มกะพริบ



2. เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้ปล่อยปุ่มบดกาแฟ
3. หากต้องการกลับมาใช้การตั้งค่าเริ่มต้นสำหรับปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วย (A) หรือปุ่มบดกาแฟสองถ้วย (B) ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:



a. กดปุ่มบดกาแฟ (A) หรือ (B) ค้างไว้ 3 วินาทีจนกระทั่งไฟของปุ่มทั้งหมดดับลง ยกเว้นปุ่มบดกาแฟที่กดไว้ซึ่งจะติดนิ่งหลังจากกะพริบเร็วๆ 3 ครั้ง
b. เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้ปล่อยปุ่มที่กดไว้ ปุ่มทั้งหมดจะเริ่มกะพริบ
c. กดปุ่มเปิด/ปิด (C) การตั้งค่าจะถูกรีเซ็ตกลับเป็นค่าเริ่มต้นและเครื่องชงกาแฟจะถูกตั้งค่าเป็นโหมดการทำงานมาตรฐาน

4. หากต้องการกลับมาใช้การตั้งค่าเริ่มต้นสำหรับปุ่มกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วย (D) หรือปุ่มกาแฟเอสเพรสโซสองถ้วย (E) ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:
   a. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซ (D) หรือ (E) ค้างไว้ 3 วินาที จนกระทั่งไฟของทุกปุ่มดับลง ยกเว้นปุ่มกาแฟเอสเพรสโซที่กดไว้ซึ่งไฟจะติดนิ่งหลังจากกะพริบเร็วๆ 3 ครั้ง
   b. เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้ปล่อยปุ่มที่กดไว้ ปุ่มทั้งหมดจะเริ่มกะพริบ
   c. กดปุ่มเปิด/ปิด (C) การตั้งค่าจะถูกรีเซ็ตกลับเป็นค่าเริ่มต้นและเครื่องชงกาแฟจะถูกตั้งค่าเป็นโหมดการทำงานมาตรฐาน
5. หากต้องการกลับมาใช้การตั้งค่าเริ่มต้นทั้งหมด ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:
   a. กดปุ่มเปิด/ปิด (C) ค้างไว้ ไฟของปุ่มอื่นๆ ทั้งหมดจะดับลง
   b. เมื่อได้ยินเสียงบี๊บ ให้ปล่อยปุ่มเปิด/ปิด การตั้งค่าทั้งหมดจะถูกรีเซ็ตกลับเป็นค่าเริ่มต้นและเครื่องชงกาแฟจะถูกตั้งค่าเป็นโหมดการทำงานมาตรฐาน

หมายเหตุ: หากคุณไม่ได้กดปุ่ม เครื่องชงกาแฟจะกลับสู่โหมดการทำงานมาตรฐานโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 10 วินาที

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา – เครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ

ขั้นตอนการชงกาแฟเอสเพรสโซเกี่ยวข้องกับการสกัดน้ำมันออกจากกากกาแฟ ทั้งกากกาแฟและน้ำมันจะสะสมอยู่ตลอดเวลา ส่งผลต่อรสชาติของกาแฟและการทำงานของเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ

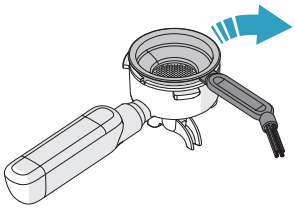
การเปิดน้ำเพื่อให้น้ำไหลผ่านหัวชงกาแฟและก้านพ่นกาแฟทั้งก่อนและหลังการชงกาแฟแต่ละแก้วเป็นวิธีที่ง่ายที่สุดในการรักษาความสะอาดเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ

ทุกครั้งก่อนใช้งาน

- เปิดน้ำเพื่อให้น้ำไหลผ่านหัวชงกาแฟ โปรดดูหัวข้อ “วิธีชงกาแฟเอสเพรสโซ” ในหน้า 43.

ทุกครั้งหลังใช้งาน

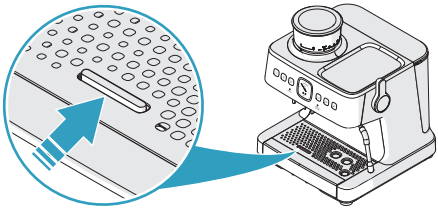
1. หลังจากตีฟองนมแล้ว ให้ล้างก้านพ่นไอน้ำทันทีโดยหมุนแป้นเลือกไปที่น้ำร้อนประมาณ 1-2 วินาที จากนั้นใช้ฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาด โปรดดูหัวข้อ “วิธีตีฟองนม” ในหน้า 46.
2. ใช้ปลายแปรงทำความสะอาดง้างตะแกรงชงกาแฟออกจากด้ามชงกาแฟ



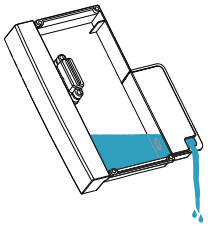
3. ทำความสะอาดตะแกรงชงกาแฟ ด้ามชงกาแฟ และเหยือกนมด้วยน้ำอุ่น

ข้อควรระวัง: เฉพาะตะแกรงชงกาแฟและเหยือกนมเท่านั้นที่สามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

4. เช็คสภาพของลูกลอยถาดรองน้ำหยด ต้องเทน้ำที่อยู่ในถาดรองน้ำหยดทิ้งหากลูกลอยอยู่สูงกว่าพื้นผิวของตัวถาด



a. แกะถาดรองน้ำหยดออกมา
b. เทน้ำที่อยู่ในถาดรองน้ำหยด



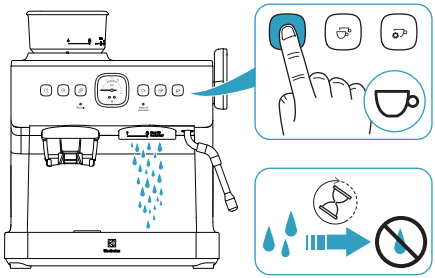
c. ทำความสะอาดถาดรองน้ำหยดและตะแกรงด้วยน้ำอุ่น

5. เช็คสภาพถังน้ำ ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นหากจำเป็น

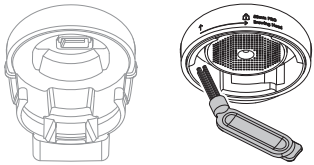
ทุกสัปดาห์

ล้างและทำความสะอาดหัวชงกาแฟ

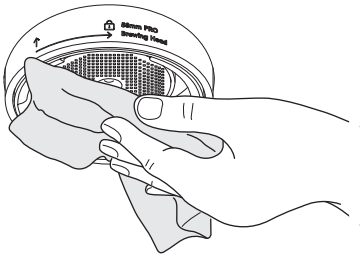
1. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วยแล้วรอจนกว่าน้ำจะหยุดไหล



2. ใช้แปรงทำความสะอาดค่อยๆ เขี่ยกากกาแฟที่ติดอยู่ภายในและตามซีลซิลิโคนออก



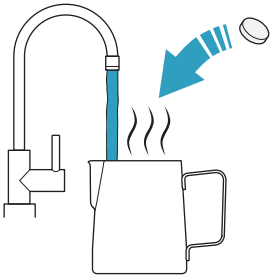
3. ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดหัวฉีด



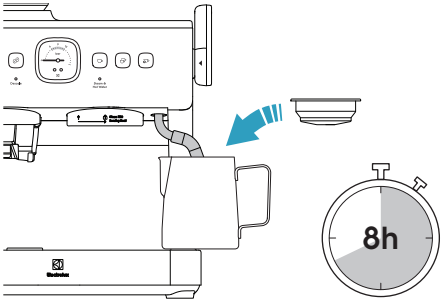
ทุกๆ 2–3 เดือน

ใช้น้ำยาขจัดคราบตะกรัน (โปรดดูหน้า 57) เพื่อทำความสะอาดก้านพ่นไอน้ำและตะแกรงชงกาแฟ

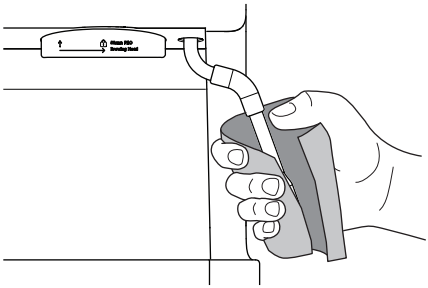
1. เติมน้ำอุ่นและเม็ดทำความสะอาด 1 เม็ดลงในเหยือกนม



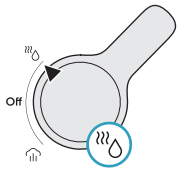
2. ใส่ตะแกรงชงกาแฟลงในเหยือกนม



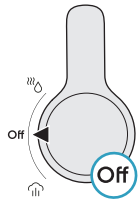
3. เสียบก้านพ่นไอน้ำลงในเหยือกนม แล้ววางเหยือกนมลงบนถาดรองน้ำหยด
4. รอ 8 ชั่วโมง
5. ยกเหยือกนมออกมาและเทน้ำทิ้ง ทำความสะอาดเหยือกนมจนกว่าอนุภาคที่เหลือจากน้ำยาขจัดคราบตะกรันจะถูกกำจัดออกทั้งหมด
6. ทำความสะอาดก้านพ่นไอน้ำ ด้วยฟองน้ำ หรือผ้าเปียกจนกว่าอนุภาคที่เหลือจากน้ำยาขจัดคราบตะกรันจะถูกกำจัดออกทั้งหมด



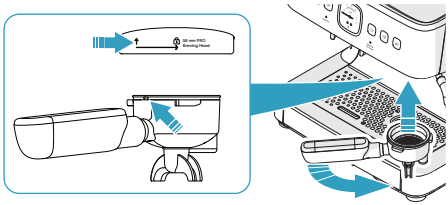
7. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งน้ำร้อน ก่อนปล่อยให้น้ำไหลผ่านก้านพ่นไอน้ำ 40 วินาที



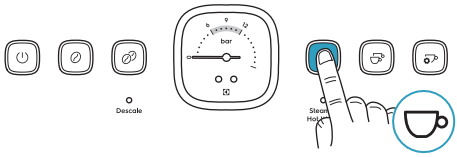
8. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด



9. ประกอบตะแกรงชงกาแฟสำหรับหนึ่งถ้วยลงในด้ามชงกาแฟ และต่อด้ามชงกาแฟเข้ากับหัวชงกาแฟ



10. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วยเพื่อปล่อยให้น้ำไหลผ่านตะแกรงชงกาแฟ



11. เมื่อน้ำหยุดไหลแล้ว ให้นำด้ามชงกาแฟออก และทำตามขั้นตอนเดียวกันนี้กับตะแกรงชงกาแฟสำหรับสองถ้วย

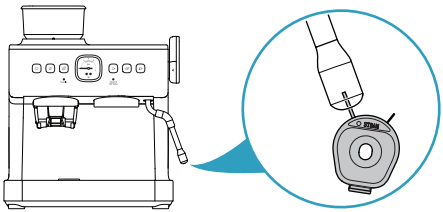
เมื่อจำเป็น

1. ปิดสวิตช์เครื่องชงกาแฟและดึงปลั๊กออก
2. รอให้เครื่องเย็นก่อนทำความสะอาด
3. ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอก
4. ทำความสะอาดถังน้ำ โถใส่เมล็ดกาแฟ ถาดรองน้ำหยด และตะแกรง

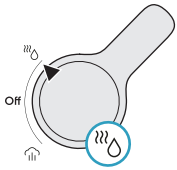
ข้อควรระวัง: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือมีฤทธิ์แรง และห้ามจุ่มเครื่องชงกาแฟลงในของเหลวโดยเด็ดขาด

ข้อควรระวัง: เฉพาะตะแกรงชงกาแฟและเหยือกนมเท่านั้นที่สามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

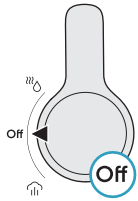
5. สอดหมุดทำความสะอาดที่หนาขึ้นกว่าเดิมผ่านรูภายในหัวฉีดของก้านพ่นไอน้ำ



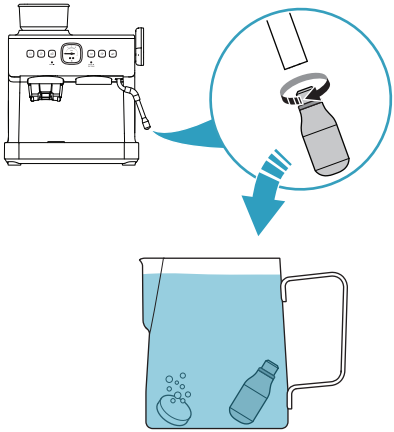
6. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งน้ำร้อน ก่อนปล่อยให้น้ำไหลผ่านก้านพ่นไอน้ำ 40 วินาที



7. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด



8. หากยังมีปัญหาอุดตันอยู่ ให้ถอดหัวฉีดของก้านพ่นไอน้ำออก แล้วทำความสะอาดด้วยน้ำยาขจัดคราบตะกรัน (โปรดดูหน้า 57)



การทำความสะอาดและการดูแลรักษา – เครื่องบดกาแฟ

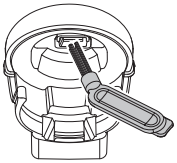
ใช้เฟืองบดในการบดเมล็ดกาแฟให้ได้ขนาดที่เหมาะสมกับการสกัดกาแฟเอสเพรสโซ

เครื่องชงกาแฟติดตั้งมาพร้อมระบบป้องกันไฟฟ้าสถิตเพื่อป้องกันไม่ให้เมล็ดกาแฟบดกระเด็นออกมาจากตะแกรงชงกาแฟในระหว่างที่ทำการบด

ทั้งกากกาแฟและน้ำมันจะสะสมอยู่ตลอดเวลา ส่งผลต่อรสชาติของกาแฟและการทำงานของเครื่องบดกาแฟที่รวมอยู่กับเครื่องชงกาแฟ

ทุกสัปดาห์หรืออย่างน้อยหนึ่งครั้งทุกๆ 2 สัปดาห์

1. ใช้แปรงทำความสะอาดค่อยๆ เขี่ยกากกาแฟที่เหลือออกแท่นบดกาแฟและช่องบดกาแฟ



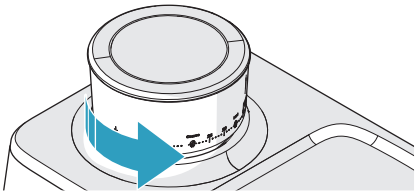
2. ทำความสะอาดแท่นบดกาแฟและช่องบดกาแฟด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำหมาดๆ จากนั้นจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดอีกรอบ

ทุกๆ 1-2 เดือน

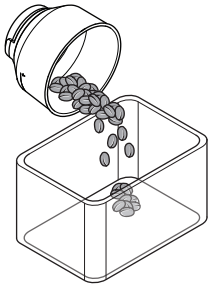
หากใช้เครื่องบดกาแฟทุกวัน จะต้องทำความสะอาดตัวเฟืองบดเพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำงานอย่างดีที่สุดของเครื่องบดกาแฟ การทำความสะอาดเป็นประจำช่วยให้เฟืองบดสามารถบดกาแฟได้สม่ำเสมอ ซึ่งมีความสำคัญมากเป็นพิเศษเมื่อบดเมล็ดกาแฟสำหรับชงกาแฟเอสเพรสโซ

ข้อควรระวัง: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือมีฤทธิ์แรง และห้ามจุ่มเครื่องชงกาแฟลงในของเหลวโดยเด็ดขาด

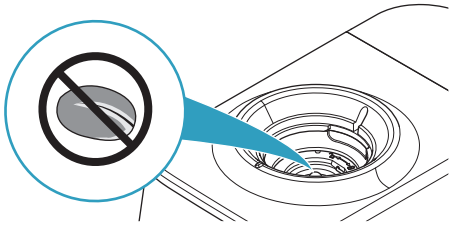
1. จดข้อมูลการตั้งค่าสำหรับการบดเมล็ดกาแฟปัจจุบันเอาไว้ เพื่อกลับมาใช้การตั้งค่าชุดเดิมหลังทำความสะอาดเสร็จแล้ว
2. หมุนโถใส่เมล็ดกาแฟทวนเข็มนาฬิกาจนสุดเพื่อปลดล็อค



3. นำโถใส่เมล็ดกาแฟออกมาจากตัวเครื่อง และเทเมล็ดกาแฟที่เหลือลงในภาชนะสูญญากาศ



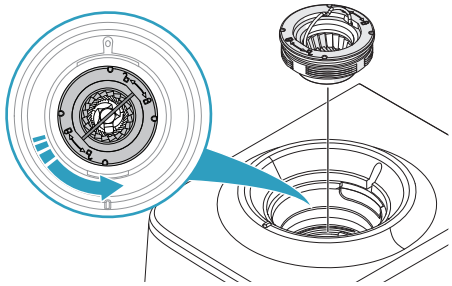
4. ใช้แปรงทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดโถใส่เมล็ดกาแฟ
5. นำเมล็ดกาแฟที่เหลือออกจากเฟืองบดกาแฟ



6. ประกอบโถใส่เมล็ดกาแฟเปล่า แล้วกดปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วย หากไม่มีกากกาแฟหลุดออกมา แสดงว่าเฟืองบดกาแฟว่างเปล่า

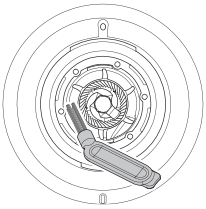
หมายเหตุ: เมื่อไม่ได้ติดตั้งโถใส่เมล็ดกาแฟ ปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยและสอง ถ้วยจะกะพริบ และจะไม่สามารถเริ่มใช้เครื่องบดกาแฟได้

7. ปิดสวิตช์เครื่องชงกาแฟและดึงปลั๊กออก
8. นำโถใส่เมล็ดกาแฟออก
9. ยกมือจับบนเฟืองบดเมล็ดกาแฟขึ้น
10. หมุนเฟืองบดเมล็ดกาแฟทวนเข็มนาฬิกา แล้วยกออกจากปลอกเครื่องบดกาแฟ

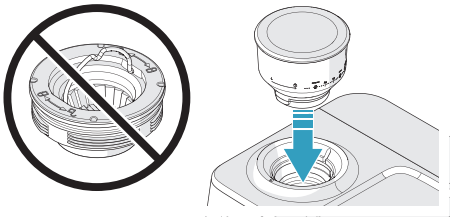


ข้อควรระวัง: ห้ามใช้น้ำเพื่อทำความสะอาดเฟืองบดเมล็ดกาแฟ

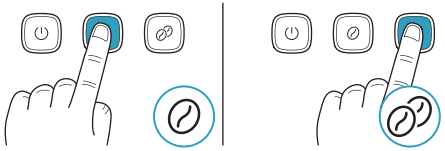
11. ทำความสะอาดชิ้นส่วนต่างๆ และพื้นผิวภายในช่องบดและปลอกบดด้วยแปรงทำความสะอาด



12. อย่าประกอบเฟืองบดเมล็ดกาแฟ แต่ใส่โถใส่เมล็ดกาแฟเปล่าแทน



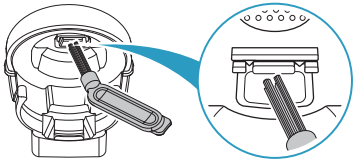
13. เสียบปลั๊กเครื่องก่อนเปิดสวิตช์เครื่อง
14. กดปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วย



หากยังมีกากกาแฟค้างอยู่ในเครื่องบดกาแฟ ให้ใช้แปรงทำความสะอาดเขี่ยออก ทำซ้ำจนกว่าจะไม่มีกากกาแฟออกมาเมื่อคุณกดปุ่มบดเมล็ดกาแฟ

ข้อควรระวัง: ห้ามเทน้ำหรือของเหลวชนิดอื่นลงในช่องบด

15. ปิดสวิตช์เครื่องชงกาแฟและดึงปลั๊กออก
16. ใช้แปรงปัดผงกาแฟที่ตกค้างออกจากเครื่องบดเมล็ดกาแฟและช่องทางออกผงกาแฟ หากมีผงตกค้างให้ใช้แปรงทำความสะอาดร่องเครื่องกำเนิดพลาสมา16. ใช้แปรงปัดผงกาแฟที่ตกค้างออกจากเครื่องบดเมล็ดกาแฟและช่องทางออกผงกาแฟ หากมีผงตกค้างให้ใช้แปรงทำความสะอาดร่องเครื่องกำเนิดพลาสมา



17. ทำความสะอาดแท่นบดกาแฟและช่องบดกาแฟด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำหมาดๆ จากนั้นจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดอีกรอบ
18. ยกโถใส่เมล็ดกาแฟออกมา และประกอบเฟืองบดเมล็ดกาแฟ โดยตัวเฟืองบดต้องอยู่ในแนวเดียวกับพื้นผิวของปลอกเครื่องบดกาแฟ

ข้อควรระวัง: หากใส่เฟืองบดเมล็ดกาแฟไม่ถูกต้อง เครื่องบดจะบดกาแฟ ออกมาหยาบ

19. ประกอบโถใส่เมล็ดกาแฟกลับเข้าที่เดิม

หมายเหตุ: เมื่อไม่ได้ติดตั้งโถใส่เมล็ดกาแฟ ปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยและ สองถ้วยจะกะพริบ และจะไม่สามารถเริ่มใช้เครื่องบดกาแฟได้

20. หมุนโถใส่เมล็ดกาแฟให้ตรงกับการตั้งค่าการบดเมล็ดกาแฟที่คุณได้จดไว้

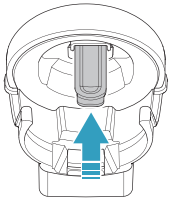
หมายเหตุ: หลังจากทำความสะอาด ค่าการบดเมล็ดกาแฟที่เหมาะสมที่สุดอาจมีการเปลี่ยนแปลง หากต้องการค้นหาค่าการบดเมล็ดกาแฟที่เหมาะสมที่สุด โปรดดูหัวข้อ “วิธีปรับการบดกาแฟ” ในหน้า 49

ทุกๆ 2–3 เดือน

หากใช้เครื่องบดกาแฟทุกวัน จะต้องทำความสะอาดโถใส่เมล็ดกาแฟเพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำงานอย่างดีที่สุด

หมายเหตุ: เมื่อไม่ได้ติดตั้งโถใส่เมล็ดกาแฟ ปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยและสองถ้วย จะกะพริบ และจะไม่สามารถเริ่มใช้เครื่องบดกาแฟได้

1. ใช้แปรงทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวด้านในของเครื่องบดกาแฟจากด้านล่าง

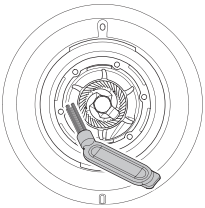


2. ทำความสะอาดเฟืองบดกาแฟ ปลอกเครื่องบดกาแฟ ช่องบด และช่องทางออก โปรดดูหัวข้อ “ทุกๆ 1-2 เดือน” ในหน้า 54.

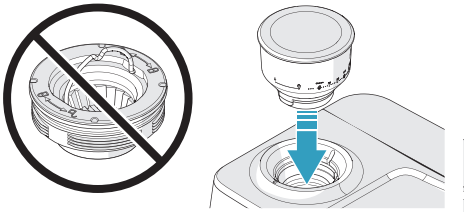
คู่มือการจัดการผงกาแฟกระเด็นขณะบด

หากยังมีกากกาแฟค้างอยู่ในเครื่องบดกาแฟ ให้ใช้แปรงทำความสะอาดเขี่ยออก ทำซ้ำจนกว่าจะไม่มีกากกาแฟออกมาเมื่อคุณกดปุ่มบดเมล็ดกาแฟ

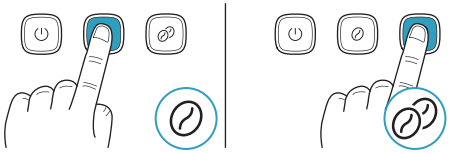
1. ทำความสะอาดชิ้นส่วนต่างๆ และพื้นผิวภายในช่องบดและปลอกบดด้วยแปรงทำความสะอาด



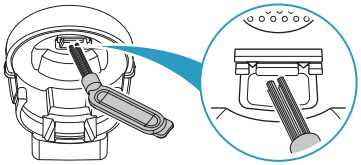
2. อย่าประกอบเฟืองบดเมล็ดกาแฟ แต่ใส่โถใส่เมล็ดกาแฟเปล่าแทน



3. เสียบปลั๊กเครื่องก่อนเปิดสวิตช์เครื่อง
4. กดปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยหรือสองถ้วย



หมายเหตุ :
ระหว่างกระบวนการทำความสะอาด ให้ตรวจสอบว่ามีผงกาแฟอุดตันบริเวณตำแหน่งเครื่องกำเนิดพลาสมาหรือไม่ หากพบ ให้ทำความสะอาดผงกาแฟออกจากเครื่องกำเนิดพลาสมาอย่างทั่วถึง



การขจัดคราบตะกรัน

เครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซหลังผ่านการใช้งานอย่างต่อเนื่องอาจมีแร่ธาตุสะสมอยู่ จึงจำเป็นต้องขจัดคราบตะกรันออกเป็นครั้งคราว

เราขอแนะนำให้ล้างคราบตะกรันเครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซทุกๆ 4-6 เดือน แม้ว่าระยะเวลาที่แนะนำนี้จะขึ้นอยู่กับความกระด้างของน้ำและความถี่ในการใช้งานก็ตาม

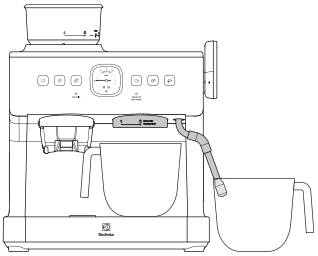
เตือนขจัดคราบตะกรัน

เมื่อผลิตภัณฑ์ตรวจพบว่าปริมาณการใช้น้ำอยู่ที่ 15 ลิตร ไฟขจัดคราบตะกรันจะสว่างขึ้น ไฟขจัดคราบตะกรันจะติดค้างจนกว่าขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันจะแล้วเสร็จ คุณสามารถหยุดการเตือนขจัดคราบตะกรันและรีสตาร์ทการตรวจวัดปริมาณการใช้น้ำได้ด้วยการกู้คืนการตั้งค่าทั้งหมดจากโรงงาน โปรดดูหัวข้อ “วิธีกลับมาใช้การตั้งค่าเริ่มต้นจากโรงงาน” ในหน้า 50

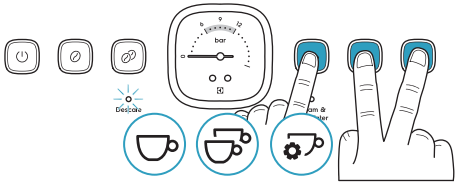
หมายเหตุ: หากขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันยังไม่เสร็จสมบูรณ์หรือหยุดลง ที่ขั้นตอนใดๆ คุณจำเป็นต้องเริ่มใหม่ตั้งแต่ต้น

ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรัน

1. เตรียมน้ำยาขจัดคราบตะกรัน โปรดดูหัวข้อ “วิธีเตรียมน้ำยาขจัดคราบตะกรัน” ในหน้า 57.
2. เติมน้ำยาขจัดคราบตะกรันลงในถังน้ำ และประกอบถังน้ำเข้ากับเครื่องชากาแฟ
3. วางภาชนะขนาด 1 ลิตรไว้ใต้หัวชงกาแฟ



4. วางภาชนะขนาด 1 ลิตรอีกใบไว้ใต้ก้านพ่นไอน้ำ
5. เปิดเครื่อง
6. กดปุ่มกาแฟเอสเพรสโซหนึ่งถ้วย ปุ่มกาแฟเอสเพรสโซสองถ้วยและปุ่มชงกาแฟเอสเพรสโซเองพร้อมกัน



7. รอจนกระทั่งไฟขจัดคราบตะกรันกะพริบ ปุ่มเปิด/ปิด และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนติดนิ่ง และปุ่มอื่นๆ ทั้งหมดดับ เสียงบี๊บจะดังขึ้น และเครื่องชงกาแฟอยู่ในโหมดขจัดคราบตะกรัน

หมายเหตุ: หากขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันไม่เริ่มภายใน 1 นาที เครื่องชงกาแฟจะกลับสู่โหมดการทำงานมาตรฐาน

หมายเหตุ: ยกเลิกขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันได้ตลอดเวลาด้วยปุ่มเปิด/ปิด แต่ถ้ายังขจัดคราบตะกรันไม่เสร็จ ไฟขจัดคราบตะกรันจะติดค้าง

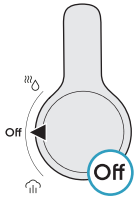
8. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งไอน้ำ ปุ่มเปิด/ปิด และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนเริ่มกะพริบ



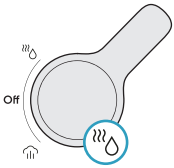
9. รอ 2 นาทีในขณะที่ปั๊มทำงาน น้ำยาขจัดคราบตะกรันร้อนจะไหลจาก หัวชงกาแฟและก้านพ่นไอน้ำ และปั๊มจะส่งเสียงที่แตกต่างกัน

หมายเหตุ: หากไม่ดำเนินการตามขั้นตอนภายใน 5 นาที หลังจากที่ปั๊มหยุด เครื่องชงกาแฟจะกลับเข้าสู่โหมดการทำงานมาตรฐาน ยกเว้นไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนที่จะกะพริบเนื่องจากแป้นเลือกอยู่ในตำแหน่งไอน้ำ

10. เมื่อเครื่องชงกาแฟส่งเสียงบี๊บและไฟปุ่มเปิด/ปิดติดนิ่ง ให้หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด ไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนจะกะพริบ



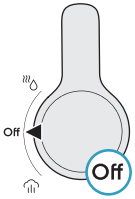
11. ยกถังน้ำออกมาและทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นจนกว่าน้ำยาขจัดคราบตะกรันที่เหลือจะถูกขจัดออกไปจนหมด
12. เติมน้ำเปล่าลงในถัง
13. เทน้ำที่อยู่ในภาชนะขนาด 1 ลิตรออกก่อนทำความสะอาดแล้ววางไว้ใต้หัวชงกาแฟและก้านพ่นไอน้ำเหมือนเดิม
14. หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งน้ำร้อน ปุ่มเปิด/ปิด และไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนเริ่มกะพริบ



15. รอ 2 นาทีขณะที่ปั๊มทำงาน น้ำร้อนจะไหลจากหัวชงกาแฟและก้านพ่นไอน้ำ และปั๊มจะส่งเสียงที่แตกต่างกัน

หมายเหตุ: หากไม่ดำเนินการตามขั้นตอนภายใน 5 นาที หลังจากที่ปั๊มหยุด เครื่องชงกาแฟจะกลับเข้าสู่โหมดการทำงานมาตรฐาน ยกเว้นไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนที่จะกะพริบเนื่องจากแป้นเลือกอยู่ในตำแหน่งน้ำร้อน

16. เมื่อเครื่องชงกาแฟส่งเสียงบี๊บ ไฟขจัดคราบตะกรันดับและไฟปุ่มเปิด/ปิดติดนิ่ง ให้หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ OFF หรือปิด ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันเสร็จสมบูรณ์และเครื่องชงกาแฟจะถูกตั้งค่าเป็น โหมดการทำงานมาตรฐาน

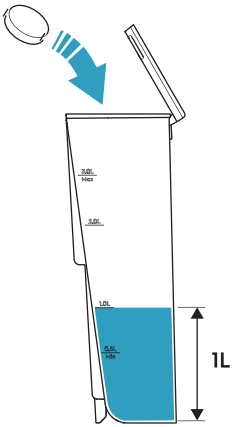


วิธีเตรียมน้ำยาขจัดคราบตะกรัน

มีน้ำยาขจัดคราบตะกรันที่แตกต่างกัน 3 ชนิดให้เลือกใช้:

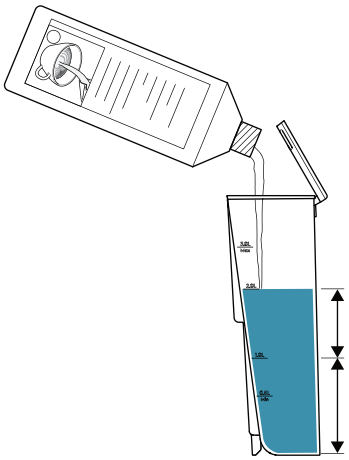
- เม็ดทำความสะอาดเครื่องชงกาแฟ
- น้ำยาขจัดคราบตะกรันจากกาแฟ
- ส่วนผสมระหว่างน้ำส้มสายชูกลั่นขาวหรือกรดซิตริกกับน้ำอุ่น

1. เตรียมน้ำยาขจัดคราบตะกรันในภาชนะขนาด 1 ลิตร
2. สำหรับเม็ดทำความสะอาด ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:



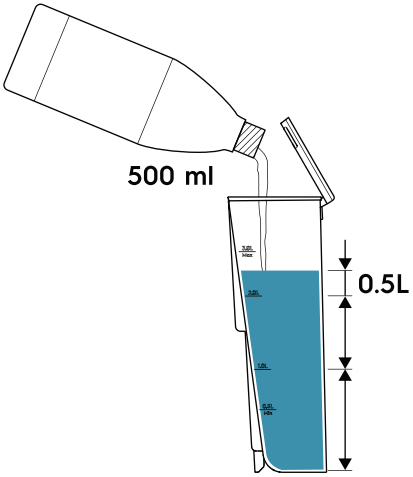
a. เติมน้ำอุ่น 1 ลิตรลงในภาชนะ
b. ใส่เม็ดทำความสะอาด 1 เม็ด และรอจนละลายหมด (โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เลือก)

3. สำหรับน้ำยาขจัดคราบตะกรันจากกาแฟ ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:



a. เติมน้ำอุ่น 1 ลิตรลงในภาชนะ
b. เติมน้ำยาขจัดคราบตะกรันจากกาแฟ แล้วปล่อยให้ส่วนผสมเข้ากัน (โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เลือก)

4. สำหรับน้ำส้มสายชูกลั่นขาวหรือกรดซิตริก ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้



a. เติมน้ำอุ่น 500 มล. และน้ำส้มสายชูกลั่นขาว 500 มล. หรือน้ำอุ่น 1 ลิตรและกรดซิตริก 50 กรัมลงในภาชนะ
b. ปล่อยให้ส่วนผสมเข้ากัน

ขั้นตอนการล้างคราบตะกรันพิเศษ

อาการ:
เครื่องทำกาแฟชงได้ตามปกติ แต่เข็มมาตรวัดแรงดันไม่ขยับหรือขยับเพียงเล็กน้อย แม้จะใช้กาแฟที่บดละเอียดแล้วก็ตาม โดยทั่วไปแล้ว อาการนี้มักบ่งบอกว่ากาแฟที่บดอาจยังหยาบเกินไป จนไม่สามารถสร้างแรงต้านทานได้เพียงพอ แม้จะใส่ปริมาณกาแฟในถ้วยกรองอย่างเหมาะสมแล้ว แต่หากแรงดันไม่เพิ่มขึ้น อาจเกิดจากการบดกาแฟที่ไม่ละเอียดพอ การใส่กาแฟไม่เพียงพอ หรือการกดอัดไม่แน่นพอ

สาเหตุที่เป็นไปได้:
การสะสมของคราบตะกรันอาจไปอุดตันแกนวาล์ว ทำให้มาตรวัดแรงดันทำงานได้ไม่ถูกต้อง

แนวทางแก้ไขที่แนะนำ:
ดำเนินการล้างคราบตะกรันตามขั้นตอนต่อไปนี้ เพื่อขจัดการอุดตันที่เกิดจากคราบตะกรัน

ขั้นตอนที่ 1: เตรียมสารละลายสำหรับการล้างคราบตะกรัน
- เติมสารล้างคราบตะกรันที่แนะนำลงในถังน้ำและตรวจสอบให้แน่ใจว่าสารละลายได้ละลายไปหมดแล้ว
โปรดดูหัวข้อ "วิธีเตรียมน้ำยาขจัดคราบตะกรัน" ในหน้า 57.

ขั้นตอนที่ 2: เริ่มรอบการล้างคราบตะกรัน
- ตั้งค่าเครื่องบดกาแฟที่ค่าละเอียดที่สุด
- บดกาแฟ 19 ก. แล้วใส่ลงในเครื่อง
- กดปุ่ม Double Cup เพื่อเริ่มชงกาแฟ
- หลังจาก 10 วินาที ให้ปิดเครื่อง

ข้อสำคัญ:
- ห้ามถอดพอร์ตาฟิลเตอร์ออก
- ให้เครื่องคงอยู่ในสภาพมีแรงดัน
- ปล่อยไว้ 24 ชั่วโมงเพื่อให้สารละลายล้างคราบตะกรันทำงานละลายคราบภายในเครื่อง

ขั้นตอนที่ 3: ทำการล้างคราบตะกรันตามมาตรฐานจนเสร็จ
- หลังจาก 24 ชั่วโมง ให้ทำตามขั้นตอนการล้างคราบตะกรันมาตรฐานตามที่ระบุในคู่มือผู้ใช้เพื่อล้างและทำความสะอาดระบบ
โปรดดูหัวข้อ "ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรัน" ในหน้า 56

การแก้ไขปัญหา

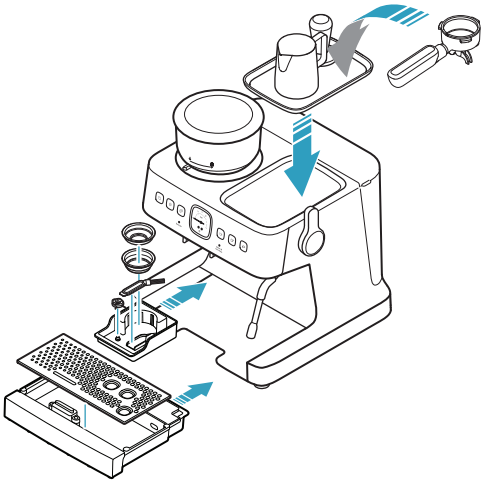
ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ไฟทุกดวงบนแผงควบคุมดับ	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่องชงกาแฟ	เสียบปลั๊กเครื่องชงกาแฟ
เสียงบี๊บดังออกมาจากเครื่องชงกาแฟต่อเนื่อง	แป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไม่ได้อยู่ที่ตำแหน่ง OFF หรือปิดเมื่อคุณเปิดเครื่อง	หมุนแป้นเลือกไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่ง OFF หรือปิด
	ใช้ฟังก์ชันไอน้ำหรือน้ำร้อนนานเกินไป	
ได้ยินเสียงติ๊กเมื่อเครื่องชงกาแฟเริ่มทำงาน และเสียงฟู่เมื่อชงกาแฟเสร็จ	วาล์วควบคุมแรงดันกำลังทำงาน	ไม่จำเป็นต้องทำอะไร
ปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยและปุ่มบดกาแฟสองถ้วยกะพริบเร็วๆ พร้อมกัน และเมื่อกดปุ่มบดกาแฟ มีเสียงบี๊บ 3 ครั้ง	ยังไม่ได้วางโถใส่เมล็ดกาแฟ	ประกอบโถใส่เมล็ดกาแฟกลับเข้าที่เดิม
ปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยและปุ่มบดกาแฟสองถ้วยกะพริบเร็วๆ หนึ่งครั้ง และเมื่อกดปุ่มบดกาแฟ มีเสียงบี๊บ 3 ครั้ง	ใช้เครื่องบดกาแฟแล้วมากกว่า 3 นาทีภายใน 6 นาทีที่ผ่านมา	รอ 6 นาที
ปุ่มบดกาแฟหนึ่งถ้วยและปุ่มบดกาแฟสองถ้วยกะพริบเร็วๆ 3 ครั้ง และเมื่อกดปุ่มบดกาแฟ มีเสียงบี๊บ 3 ครั้ง	เครื่องบดกาแฟอุดตัน	ทำความสะอาดเครื่องบดกาแฟ โปรดดูหัวข้อ “ทุกๆ 2-3 เดือน” ในหน้า 55. หากการทำความสะอาดเครื่องบดกาแฟยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Electrolux
	มอเตอร์หยุดทำงานเนื่องจากกระแสไฟฟ้าสูงผิดปกติ	
เครื่องบดกาแฟทำงานแต่ไม่มีกากกาแฟออกมา	เครื่องบดกาแฟอุดตันหรือมีกากกาแฟอยู่ภายในเครื่องแทนที่จะเป็นเมล็ดกาแฟ	ทำความสะอาดเครื่องบดกาแฟ โปรดดูหัวข้อ “ทุกๆ 2-3 เดือน” ในหน้า 55.
กากกาแฟกระเด็นออกมาจากตะแกรงชงกาแฟใน ระหว่างที่บด	เครื่องบดกาแฟอุดตัน	ทำความสะอาดเครื่องบดกาแฟ โปรดดูหัวข้อ “ทุกๆ 2-3 เดือน” ในหน้า 55.
ปริมาณกากกาแฟในตะแกรงชงกาแฟหลังการบด ไม่ถูกต้อง	เครื่องบดกาแฟอุดตัน	ทำความสะอาดเครื่องบดกาแฟ โปรดดูหัวข้อ “ทุกๆ 2-3 เดือน” ในหน้า 55.
มีเสียงบี๊บ 5 ครั้ง และปุ่มทั้งหมดกะพริบ	ไม่มีน้ำอยู่ในถัง	เติมน้ำลงในถังแล้วรอ 1 นาที
	น้ำไม่สามารถผ่านตะแกรงชงกาแฟได้ เพราะมีกากกาแฟมากเกินไป กากกาแฟละเอียดเกินไป หรือใช้ที่กดกาแฟกดกากกาแฟแน่นเกินไป	ใช้กากกาแฟในปริมาณที่น้อยลง ปรับค่าการบดเป็นบดให้หยาบมากขึ้นกว่าเดิม ออกแรงน้อยลงเมื่อใช้ที่กดกาแฟกดกากกาแฟ
ไม่มีกาแฟเอสเพรสโซออกมาจากด้านชงกาแฟหรือ กาแฟเอสเพรสโซไหลออกมาแบบติดๆ ขัดๆ	มีกากกาแฟมากเกินไป กากกาแฟละเอียดเกินไป หรือใช้ที่กดกาแฟกดกากกาแฟแน่นเกินไป	ใช้กากกาแฟในปริมาณที่น้อยลง ปรับค่าการบดเป็นบดให้หยาบมากขึ้นกว่าเดิม ออกแรงน้อยลงเมื่อใช้ที่กดกาแฟกดกากกาแฟ

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ไม่สามารถติดตั้งด้ามชงกาแฟภายในหัวชงกาแฟได้อย่างถูกต้อง	มีกากกาแฟมากเกินไป	ใช้กากกาแฟในปริมาณที่น้อยลง
ไม่มีครีมอยู่ด้านบนกาแฟเอสเพรสโซ	เมล็ดกาแฟมีความชื้น	ใช้เมล็ดกาแฟที่คั่วเสร็จใหม่ๆ
	กากกาแฟหยาบเกินไป	ตั้งค่าการบดกาแฟให้ละเอียดกว่าเดิม
ไอน้ำไม่ออกมาเมื่อคุณหมุนปุ่มแป้นไอน้ำและน้ำร้อนไปที่ตำแหน่งไอน้ำ	การเริ่มต้นใช้เครื่องชงกาแฟยังไม่สมบูรณ์	รอจนกระทั่งไฟแสดงไอน้ำและน้ำร้อนติดนิ่ง
	ก้านพ่นไอน้ำอุดตัน	ทำความสะอาดหัวฉีดของก้านพ่นไอน้ำ
ไฟขจัดคราบตะกรันติด	เครื่องชงกาแฟตรวจจับได้ว่าปริมาณการใช้น้ำอยู่ที่ 15 ลิตรและจำเป็นต้องใช้ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรัน	ทำตามขั้นตอนการขจัดคราบตะกรัน โปรดดูหัวข้อ “ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรัน” ในหน้า 56 คุณสามารถหยุดการเตือนขจัดคราบตะกรันและ รีสตาร์ทการตรวจวัดปริมาณการใช้น้ำได้ด้วยการกู้คืนการตั้งค่าทั้งหมดจากโรงงาน โปรดดูหัวข้อ “วิธีกลับมาใช้การตั้งค่าเริ่มต้นจากโรงงาน” ในหน้า 50.
มีน้ำอยู่บนโต๊ะที่วางเครื่องชงกาแฟ	ถาดรองน้ำหยดเต็ม	เทน้ำที่อยู่ในถาดรองน้ำหยด
	มีน้ำรั่วออกมาจากถังน้ำ	ใส่ถังน้ำให้ถูกต้อง หากการติดตั้งที่ถูกต้องยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Electrolux
	มีน้ำรั่วออกมาจากถาดรองน้ำหยด	ใส่ถาดรองน้ำหยดให้ถูกต้อง หากการติดตั้งที่ถูกต้องยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Electrolux
มีน้ำรั่วออกมาตามขอบของด้ามชงกาแฟ	มีกากกาแฟเกาะอยู่ตามขอบของด้ามชงกาแฟ เมื่อประกอบเข้ากับหัวชงกาแฟ	เก็บกากกาแฟทิ้งหมดออกจากขอบของด้ามชงกาแฟ
น้ำกาแฟเอสเพรสโซซึมออกมาจากรอบๆ ด้ามชงกาแฟหรือด้ามชงกาแฟหลวม	ซีลซิลิโคนภายในหัวชงกาแฟชำรุดเสียหาย	ติดต่อศูนย์บริการ Electrolux เพื่อเปลี่ยนซีลซิลิโคนภายในหัวชงกาแฟ
มาตรวัดแรงดันไม่ทำงาน	การสะสมของคราบตะกรันอาจไปอุดตันแกนวาล์ว ทำให้มาตรวัดแรงดันทำงานได้ไม่ถูกต้อง	แนวทางแก้ไขที่แนะนำ: ดำเนินการล้างคราบตะกรันเพื่อขจัดกาอุดตันที่เกิดจากคราบตะกรัน ดูหัวข้อ “ขั้นตอนการล้างคราบตะกรันพิเศษ”

การจัดเก็บ

1. ใส่ตะแกรงชงกาแฟ แปรงทำความสะอาด และหมุดทำความสะอาดไว้รวมกันภายในชุดเครื่องมือที่อยู่ด้านหลังถาด รองน้ำหยด
2. วางถาดไว้ด้านบนตัวอุ่นถ้วยกาแฟ
3. วางที่กดกาแฟ เหยือกนม และด้ามชงกาแฟลงบนถาด

ข้อควรระวัง: อย่าประกอบด้ามชงกาแฟไว้รวมกับหัวชงกาแฟหาก ไม่ได้ใช้เครื่องชงกาแฟ เพราะซีลซิลิโคนภายในหัวชงกาแฟอาจเสียหายได้



การกำจัดทิ้ง

รีไซเคิลวัสดุที่มีเครื่องหมาย ♺ และรีไซเคิลวัสดุบรรจุภัณฑ์ได้ โปรดแยกส่วนประกอบแต่ละชิ้นตามประเภทและทิ้งในภาชนะที่ตรงกับคำแนะนำในการกำจัดในท้องถิ่น การรีไซเคิลวัสดุบรรจุภัณฑ์ช่วยลดการใช้วัตถุดิบและปริมาณของเสียในหลุมฝังกลบ ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของคนรอบข้างได้ด้วยการรีไซเคิลบรรจุภัณฑ์

ห้ามทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมาย  รวมกับขยะในครัวเรือน รวบรวมผลิตภัณฑ์ไปไว้ที่จุดรวบรวมขยะรีไซเคิลหรือติดต่อหน่วยงานที่ดำเนินการในเรื่องนี้

SWEDISH THINKING, BETTER LIVING(스웨덴의 생각, 더 나은 생활)

저희는 스웨덴의 전통과 가정 생활에 대한 깊은 관심을 갖고, 여러분과 우리 모두의 미래를 위해 편리하고 지속가능한 생활 경험을 만들어내고자 최선을 다합니다.

저희는 생활에 더 많은 영감을 주고 건강하고 지속가능한 음식을 쉽게 이용할 수 있기를 바라며 스스로 야심찬 목표를 세웠습니다. 저희 2030 목표에 대해 자세히 알아보십시오.

저희 웹사이트 방문:

사용 도움말, 책자, 문제해결, 서비스 정보 확인:
www.electrolux.com

더 좋은 서비스를 위한 제품 등록:
www.electrolux.com/productregistration

제품을 위한 액세서리와 소모품 구입:
www.electrolux.com/shop

고객 관리 및 서비스

서비스를 문의하실 때 다음 정보를 확인해두십시오.

- 모델 번호
- PNC 번호
- 일련 번호

명판에서 확인할 수 있는 정보.

목차

안전 지침.....64

소개.....66
- 제품 개요.....66
- 설치 및 기능 개요.....67
- 제어판 개요.....68
- 압력 게이지 및 에스프레소 추출.....69

처음 사용하기 전 준비.....70
- 모든 부품 준비하기 및 설치하기.....70
- 제품 스위치 켜기.....72

일상 작동.....73
- 에스프레소 커피 만들기.....73
- 우유 거품 만들기.....76
- 라떼 또는 카푸치노 만들기.....77
- 커피 스타일.....78
- 분쇄 커피.....78

설정 및 조정.....79
- 커피 그라인드 조절하기.....79
- 분쇄 커피 양 맞춤 설정.....79
- 에스프레소 컵 양 맞춤 설정.....79
- 커피 추출 온도 맞춤 설정.....79
- 공장 초기 설정 복구.....80

청소 및 관리 - 에스프레소 머신.....81
- 사용 전 항상.....81
- 사용 후 항상.....81
- 매주.....81
- 2 - 3개월에 한 번.....82
- 필요한 경우.....83

청소 및 관리 - 커피 그라인더.....84
- 1주일에 한 번 또는 2주에 한 번 이상.....84
- 1-2개월에 한 번.....84
- 2 - 3개월에 한 번.....85

물때 제거.....86
- 물때 제거 알림.....86
- 물때 제거 절차 수행하기.....86

문제 해결.....89

보관.....91

폐기.....91

Electrolux는 사전 고지 없이 제품과 정보, 사양을 변경할 권리를 갖습니다.

안전 지침

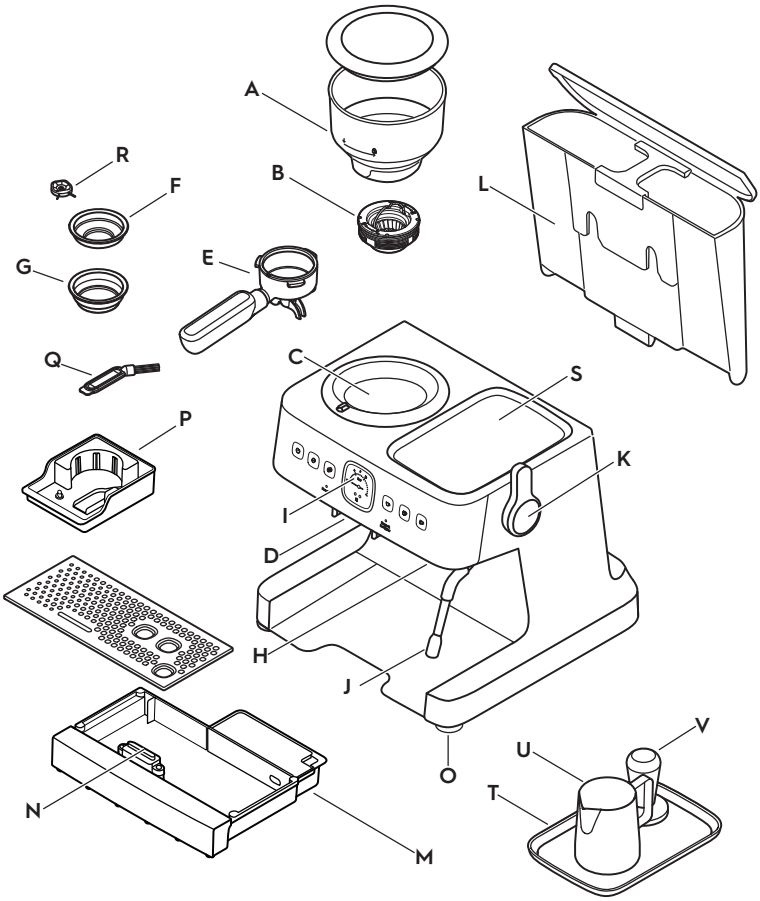
장치를 처음 사용하시기 전에 다음 지침을 잘 읽어주십시오.

- 이 장치는 안전을 책임지는 사람으로부터 장치 사용에 관련된 감독이나 지시를 받는 경우, 8세 이상의 어린이 및 신체적, 감각적, 정신적 능력이 저하된 사람이나 경험과 지식이 부족한 사람이 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 장치를 가지고 놀도록 해서는 안됩니다.
- 연령이 8세 이상이고 감독을 받지 않는 경우 어린이가 청소 및 사용자 유지보수를 수행해서는 안됩니다.
- 장치와 전원 코드는 8세 미만의 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오.
- 이 장치는 전압과 주파수가 명판에 명시된 사양을 준수하는 전원 공급장치에 연결할 수 있습니다.
- 다음의 경우 장치를 사용하거나 손을 대지 마십시오.
  - 전원 코드가 손상된 경우
  - 하우징이 손상된 경우
- 장치는 접지 콘센트에만 연결해야 합니다. 필요한 경우 10 A에 적합한 연장 케이블을 이용할 수 있습니다.
- 장치 또는 전원 공급 코드가 손상되었다면 위험을 피하기 위해 제조사나 서비스 대리인, 또는 그와 비슷한 자격을 갖춘 사람이 교체해야 합니다.
- 장치를 언제나 평평한 표면 위에 두십시오.
- 장치를 사용하지 않는 경우, 조립이나 분해, 청소를 하기 전에는 언제나 장치의 전원 공급을 차단하십시오.
- 장치의 작동 또는 보관 온도는 0°C보다 높아야 합니다.
- 고온, 강한 자기장, 습도가 높은 환경에서는 장치를 작동하지 마십시오.
- 작동 중에는 장치와 액세서리의 온도가 높아집니다. 지정된 손잡이와 노브만 사용하십시오. 청소 또는 보관을 하기 전에 장치를 식혀주십시오.
- 전원 코드는 장치의 고온 부품과 접촉해서는 안됩니다.
- 브루잉 프로세스 중에는 물 탱크를 분리하지 마십시오. 물을 더 넣으시려면 ON/OFF 버튼을 눌러 장치를 끄십시오. 모든 조명이 꺼지면 장치의 전원이 꺼졌음을 나타냅니다.

- 브루잉 프로세스 중 또는 장치에 압력이 가해져 포터필터에서 스팀이나 뜨거운 물이 나오는 경우에는 포터필터를 분리하지 마십시오. **위험! 화상 위험이 있습니다**.
- **경고: 스팀 화상 예방**
- 스팀 기능을 이용할 때 브루잉 헤드에서 뜨거운 물 방울이 떨어질 수 있습니다. **위험! 물 온도가 높으며 화상의 위험이 있습니다**.
- 스팀 및 온수 다이얼을 돌리면 뜨거운 물 줄기가 나옵니다. 스팀 밸브를 주의하여 천천히 여십시오. **위험! 물 온도가 높으며 화상의 위험이 있습니다**.
- 장치를 물 또는 다른 액체에 담그지 마십시오.
- 장치에 표시된 최대 주입량을 초과하지 마십시오.
- 물 탱크에는 신선한 냉수만 채우고 우유 또는 다른 액체를 절대 넣지 마십시오.
- 물 탱크가 빈 상태에서는 장치를 사용하지 마십시오.
- 높이가 높은 컵이나 머그를 사용하지 않는 한, 드립 트레이 또는 드립 그리드 없이 장치를 사용하지 마십시오.
- 뜨거운 표면이나 열 발생원 근처에서 장치를 사용하거나 장치를 두지 마십시오.
- **경고:** 커넥터에 액체가 유출되지 않도록 하십시오.
- 이 장치는 가정용으로만 이용하도록 만들어졌습니다. 제조사는 부적절한 사용이나 잘못된 사용으로 인해 발생하는 손상에 대하여 책임을 인정하지 않습니다.
- **경고:** 잘못된 사용으로 인해 상해가 발생할 수 있습니다.
- **경고:** 장치를 캐비넷에 두고 사용하지 마십시오.
- 이 장치는 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 이용하도록 만들어지지 않았습니다.
- 이 장치는 가정 및 다음과 같은 비슷한 용도로 이용하도록 만들어졌습니다.
  - 상점, 사무실, 기타 근무 환경에 있는 직원용 주방
  - 농가
  - 호텔, 모텔, 기타 주거형 환경의 고객
  - 민박형 환경

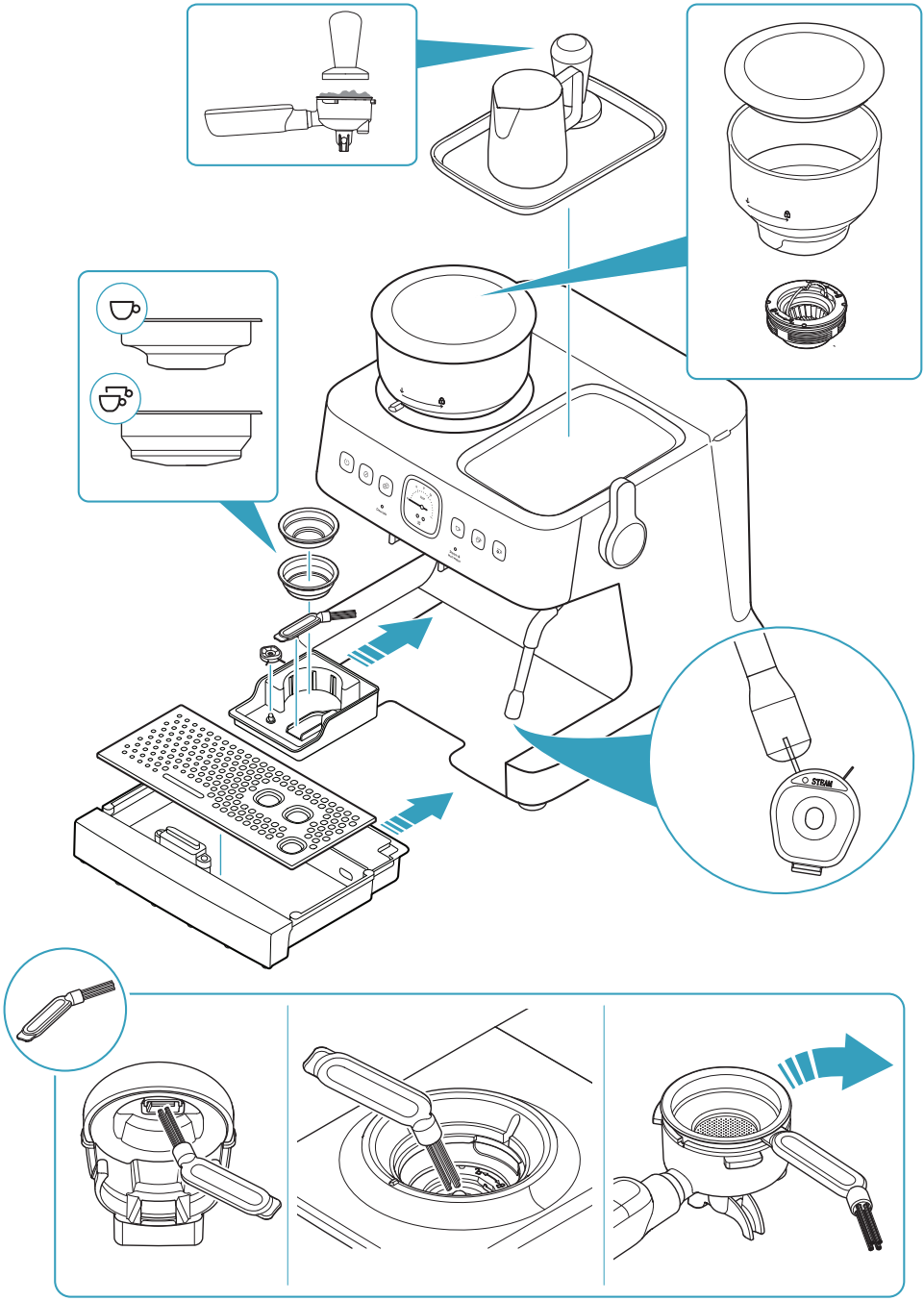
소개

제품 개요

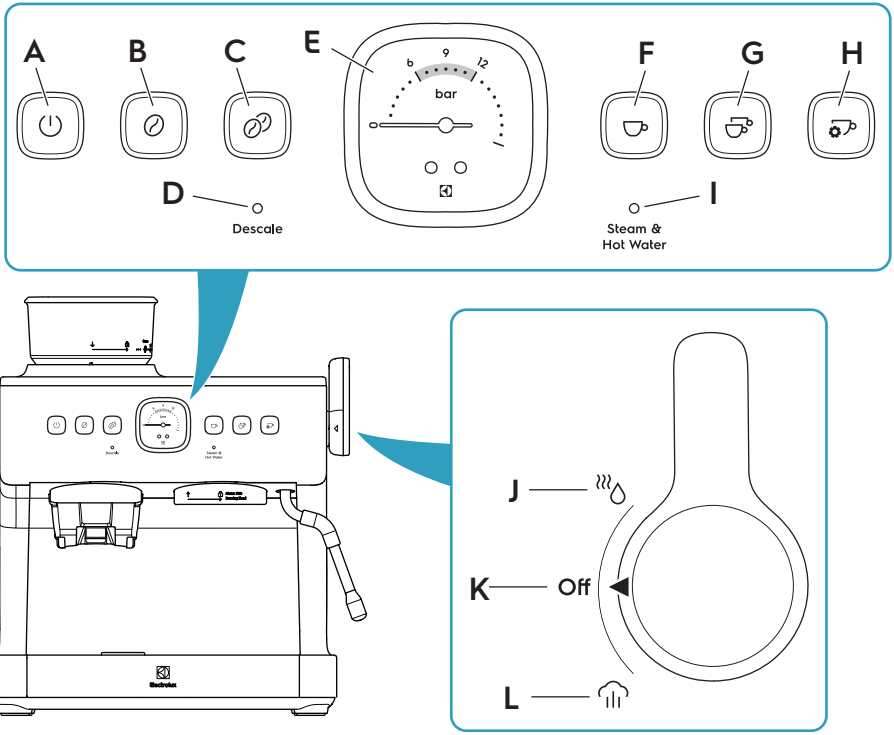


A. 탈착식 빈 호퍼(bean hopper)
B. 탈착식 탑 버(top burr)
C. 정전기 방지 커피 그라인더
D. 58mm PRO 그라인딩 크래들
E. 58mm PRO 포터필터
F. 58mm PRO 1컵 필터 바스켓
G. 58mm PRO 2컵 필터 바스켓
H. 58mm PRO 브루잉 헤드
I. 압력 게이지
J. 스팀 및 온수 완드
K. 스팀 및 온수 다이얼
L. 탈착식 물 탱크
M. 그리드가 포함된 탈착식 드립
N. 트레이 드립 트레이 플로트 / 수위 표시기
O. 미끄럼 방지용 발판
P. 도구 키트
Q. 청소용 브러시
R. 청소용 핀
S. 컵 워머
T. 액세서리 트레이
U. 360ml 우유병
V. 58mm PRO 탬퍼

설치 및 기능 개요



제어판 개요



A. ON/OFF 버튼
B. 1컵 그라인드 버튼
C. 2컵 그라인드 버튼
D. 물때 제거 표시등
E. 압력 게이지
F. 1컵 에스프레소 버튼
G. 2컵 에스프레소 버튼
H. 수동 컵 에스프레소/프로그램 버튼
I. 스팀 및 온수 표시등
J. 온수
K. OFF
L. 스팀

압력 게이지 및 에스프레소 추출

이상적인 에스프레소 추출

좋은 에스프레소는 포터필터에서 따뜻한 꿀과 같은 농도로 균일하게 흐릅니다. 이상적인 브루잉 압력은 압력 게이지(B)의 6에서 12 사이입니다. 가장 높은 층인 크레마는 카라멜 색을 띕니다.

추출 부족

압력 게이지(A)에서 압력이 6보다 낮으면 에스프레소가 너무 빨리 흐르고 맛이 시며 묽습니다. 분쇄된 커피 입자가 너무 굵거나 양이 부족한 경우, 커피 빈이 오래 되었거나, 분쇄 커피를 탬퍼로 누르는 압력이 부족한 경우에 이러한 현상이 나타날 수 있습니다.

해결책:

1. 분쇄도를 더 곱게 설정합니다(다이얼을 더 작은 숫자로 돌리세요).
2. 싱글 샷에는 13g, 더블 샷에는 19g의 커피를 사용합니다.
3. 항상 신선한 원두를 사용합니다(묵은 원두나 밀봉이 제대로 되지 않은 원두는 압력이 효과적으로 형성되지 않습니다).

참고: 최적의 압력 설정을 찾기 위해 여러 번 시도해야 할 수 있습니다.

추출 과도

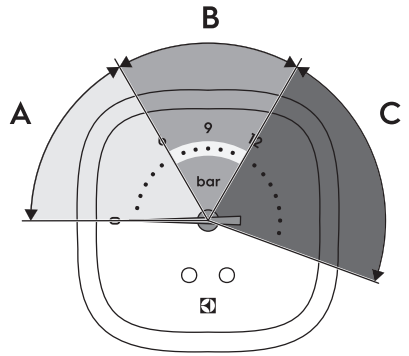
압력이 압력 게이지(C)에서 12를 초과한 경우, 에스프레스가 너무 천천히 흐르고 쓴 맛이 납니다. 분쇄된 커피 입자가 너무 작거나 양이 너무 많은 경우, 분쇄된 커피에 탬퍼로 너무 강한 압력을 가한 경우 이러한 현상이 나타날 수 있습니다.

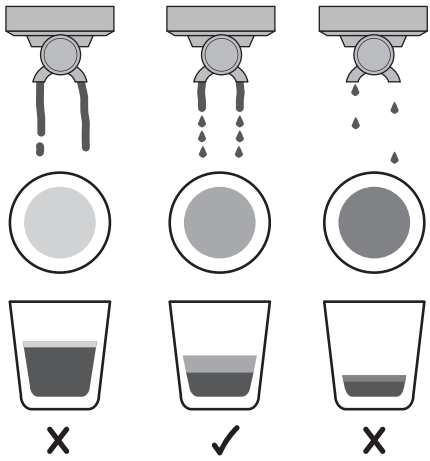
해결책:

1. 분쇄도를 굵게 조정합니다(다이얼을 더 큰 숫자로 돌리세요).
2. 커피 분량을 줄이고 탬핑 압력을 약하게 합니다.

참고: 최적의 압력 수준을 달성하려면 여러 번 시도해야 할 수 있습니다.

올바른 설정과 적절한 탬퍼 압력을 이용했더라도 에스프레소 품질이 좋지 않다면 89 페이지의 “문제 해결”을 참조하십시오.



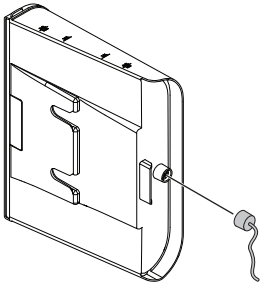


처음 사용하기 전 준비

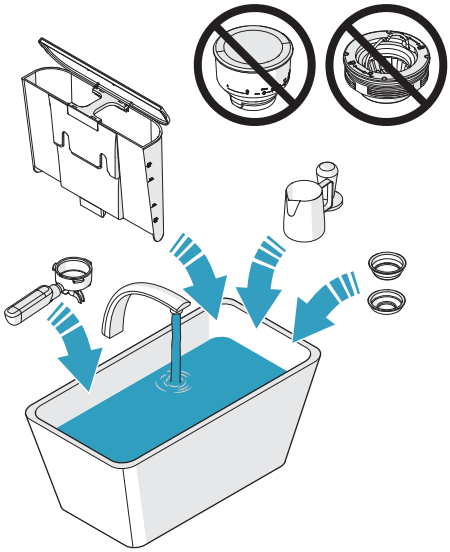
제품을 이용하여 에스프레소를 만들기 전에, 모든 부품을 세척한 후 설치하고 물만 이용하여 브루잉 프로세스를 수행해야 합니다.

모든 부품 준비하기 및 설치하기

1. 포장에서 제품을 꺼내고 모든 포장재를 제거했는지 확인하십시오.
2. 제품을 평평한 표면 위에 두십시오.
3. 물 탱크 바닥에서 빨간색 플러그를 분리하고 버리십시오.



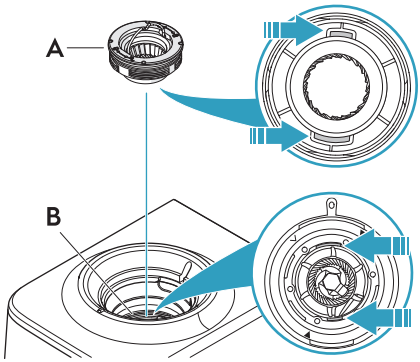
4. 우유병, 탬퍼, 필터 바스켓, 포터필터, 물 탱크를 따뜻한 물과 순한 세제로 세척하십시오.



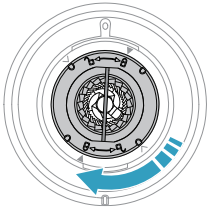
5. 탑 버와 빈 호퍼를 청소용 브러시로 청소하십시오.

주의: 탑 버나 빈 호퍼는 물로 세척하지 마십시오.

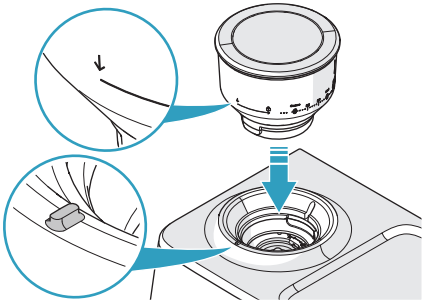
6. 탑 버는 손잡이를 이용하여 잡고 그라인더 칼라에 넣으십시오. 탑 버(A)와 그라인더 칼라(B) 표면을 정렬하십시오.



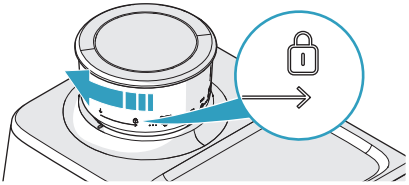
7. 탑 버를 시계 방향으로 돌려 잠그고 손잡이를 내리십시오.



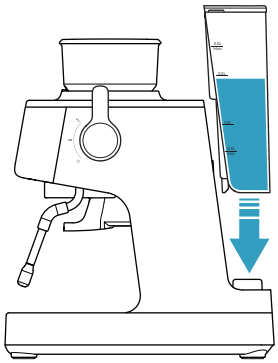
8. 빈 호퍼의 아래 방향 화살표를 커피 그라인더 전면 모서리에 있는 표시에 맞추십시오.



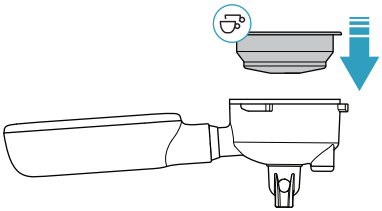
9. 빈 호퍼를 조심하여 내린 후 시계 방향으로 돌려 잠금 위치로 설정하십시오.



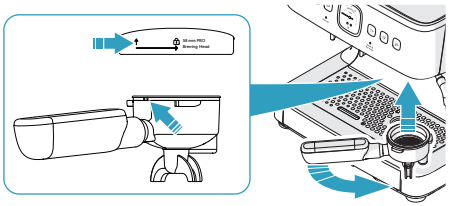
10. 물 탱크가 깨끗한지 확인하십시오.
11. 물 탱크에 차가운 정수를 채우고 설치하십시오.



12. 필요한 경우 물 탱크에 워터 필터를 넣으십시오. 30 페이지의 액세서리를 참조하십시오.
13. 포터필터에 2컵 필터 바스켓을 넣으십시오.



14. 포터필터를 브루잉 헤드의 윗방향 화살표에 맞추십시오.

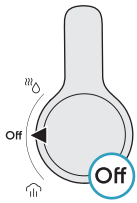


15. 브루잉 헤드에 평평하게 포터필터를 넣으십시오.

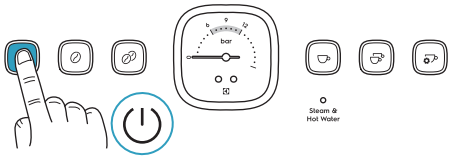
16. 포터필터 손잡이를 오른쪽으로 돌려 중앙 잠금 위치에 맞추십시오.

참고: 처음 몇 번은 포터필터를 삽입하고 손잡이를 돌릴 때 저항감이 느껴질 수 있습니다.

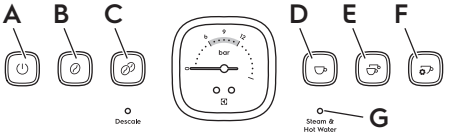
17. 스팀 및 온수 다이얼이 OFF 위치로 설정되었는지 확인하십시오.



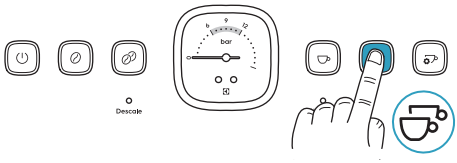
18. 제품을 전원 공급장치에 연결하십시오.
19. ON/OFF 버튼을 누르십시오.



20. 시동 시 버튼(A-C)에 불이 켜지고 스팀 및 온수 표시등(G)이 깜박입니다. 모든 버튼(A-F)과 스팀 및 온수 표시등(G)이 켜질 때까지 기다리십시오.



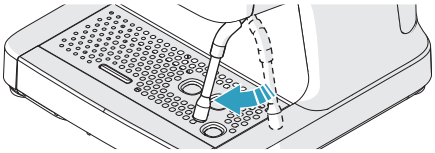
21. 2컵 에스프레소 버튼을 누르십시오. 브루잉 헤드에서 필터 바스켓과 포터필터를 통과하여 물이 흐릅니다.



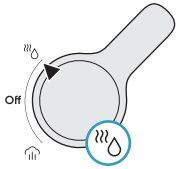
22. 물 흐름이 멈출 때까지 기다리십시오.

참고: 물이 제품을 처음 통과할 때 제품에서 방출된 공기가 큰 소음을 낼 수 있습니다. 소음은 약 20초 후 멈추며 이 소음이 오류를 의미하는 것이 아닙니다.

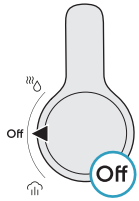
23. 노즐이 드립 트레이 위에 올 때까지 스팀 완드를 돌리십시오.



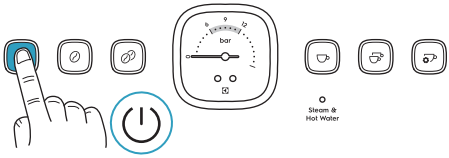
24. 스팀 및 온수 다이얼을 온수 위치로 돌리십시오. 스팀 및 온수 표시등이 깜박이고 노즐에서 온수가 나옵니다.



25. 20초 동안 물이 흐르도록 두십시오.
26. 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오.



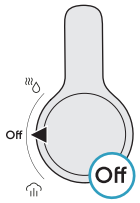
27. 커피를 만들기 전에 포터필터와 필터 바스켓을 온수로 세척하고 말리십시오.
28. 제품을 끄려면 ON/OFF 버튼을 누르십시오. 제어판의 모든 표시등이 꺼집니다.



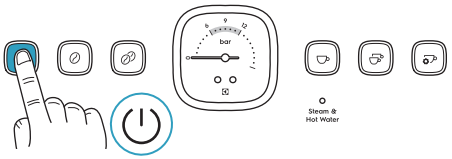
참고: 15분 동안 작동을 하지 않으면 제품이 자동으로 꺼집니다.

제품 스위치 켜기

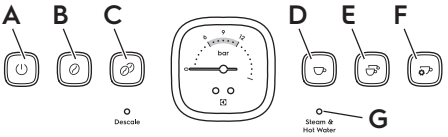
1. 스팀 및 온수 다이얼이 OFF 위치로 설정되었는지 확인하십시오.



2. 제품을 전원 공급장치에 연결하십시오.
3. ON/OFF 버튼을 누르십시오.



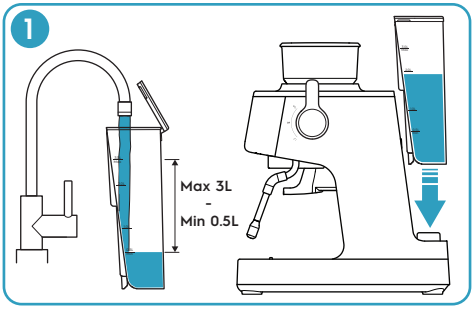
4. 시동 시 버튼(A-C)에 불이 켜지고 스팀 및 온수 표시등(G)이 깜박입니다. 버튼(D-F)과 스팀 및 온수 표시등(G)이 켜질 때까지 기다리십시오.

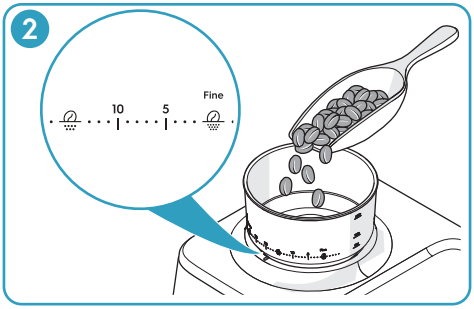


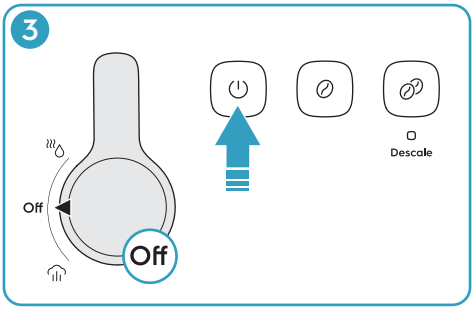
모든 버튼(A-F)과 스팀 및 온수 표시등(G)이 켜지면 제품 작동 준비가 된 것입니다.

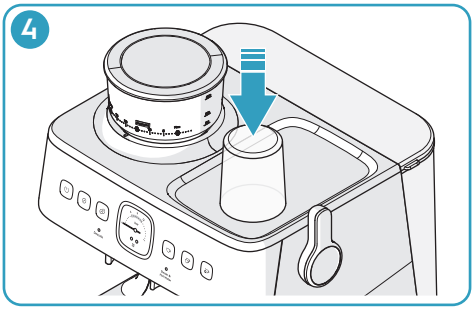
일상 작동

에스프레소 커피 만들기







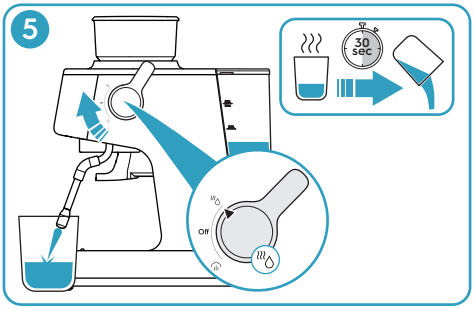


1. 물 탱크에 차가운 정수를 채우십시오. 수위가 3L 표시를 초과하지 않았는지 확인하십시오. 물 탱크를 장착하십시오.
2. 빈 호퍼에 새로 로스팅한 커피를 채우고 뚜껑을 장착하십시오. 커피 그라인더의 앞면 가장자리에 있는 표시가 빈 호퍼의 10과 15 표시 사이에 맞춰지도록 빈 호퍼를 시계 방향으로 돌리십시오.

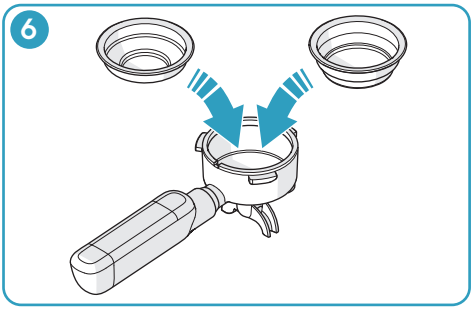
주의: 커피 빈을 너무 많이 채우지 마십시오. 빈 호퍼에 오래 둔 커피 빈은 수분이 차서 그라인딩과 맛에 영향을 줄 수 있습니다.

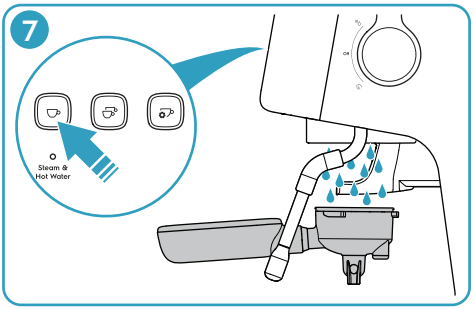
참고: 에스프레소를 만들기 위해 제안하는 시작점은 10에서 15 사이입니다. 조정이 필요하다면 79페이지의 “커피 그라인드 조절하기” 를 참조하세요.

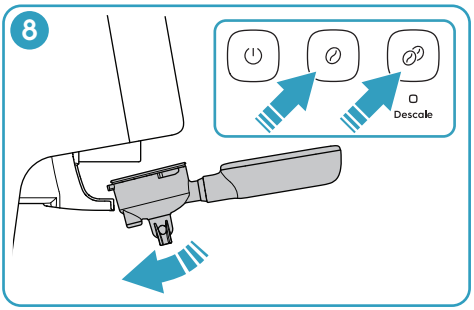
3. 제품 스위치를 키려면 다음 단계를 수행하십시오.
   a. 스팀 및 온수 다이얼이 OFF 위치로 설정되었는지 확인하십시오.
   b. ON/OFF 버튼을 누르십시오.
4. 컵 워머로 커피 컵을 데우려면 트레이를 제거하고 커피 워머에 커피 컵을 놓으십시오.

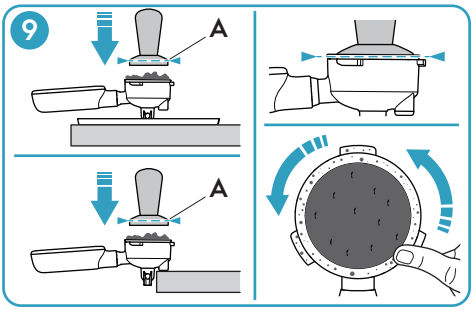


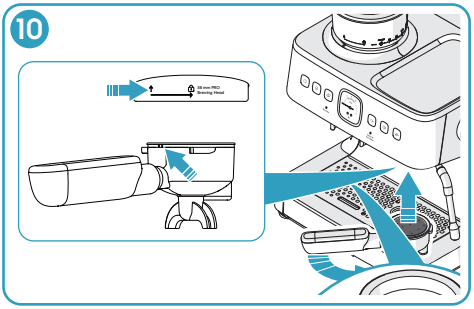
5. 온수로 컵을 데우려면 다음 단계를 수행하십시오.
   a. 커피 컵을 스팀 완드 아래에 넣으십시오.
   b. 스팀 및 온수 다이얼을 온수 위치로 두고 커피 컵을 ¼ 채운 다음 다이얼을 OFF로 돌리십시오.
   c. 30초 동안 기다린 후 커피 컵을 비우십시오.

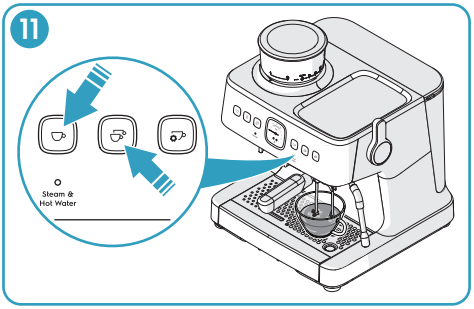








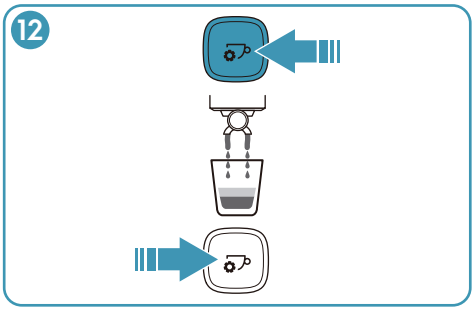


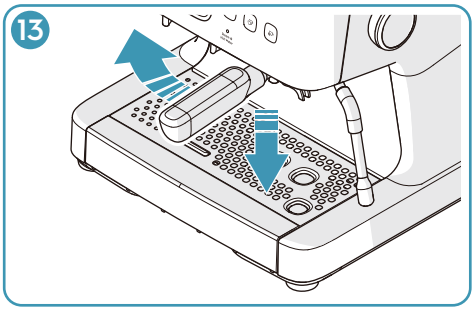


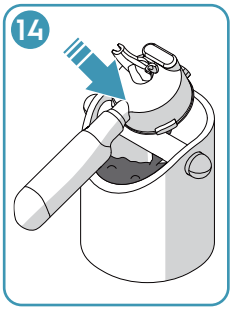
6. Поместите 1 или 2 чашки фильтра в держатель фильтра.
7. Поместите держатель фильтра под головку заварного устройства, нажмите кнопку 1 или 2 чашки и дождитесь, пока не перестанет выходить вода. Протрите держатель фильтра и головку заварного устройства чистой влажной тканью.
8. Поместите под держатель фильтра 2 чашки. Нажмите кнопку 2 чашки. Когда кнопка загорится, нажмите ее еще раз, чтобы начать заварку. Когда кофе будет готов, кнопка погаснет. Снимите держатель фильтра и выбросьте использованный кофе.

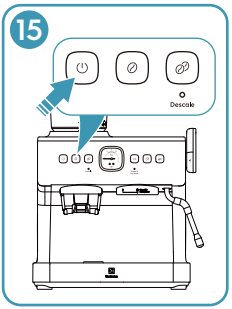
Примечание: Время заварки 1 чашки составляет 7 секунд, 2 чашек — 10 секунд. Если вы хотите остановить заварку раньше, нажмите кнопку еще раз.

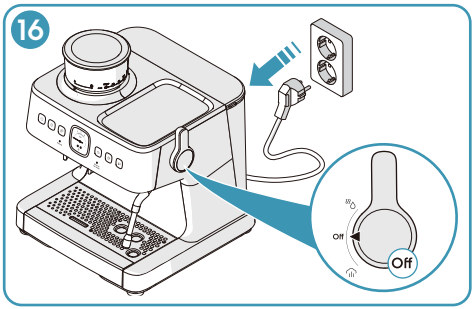
9. Поместите держатель фильтра на подставку (A). Нажмите кнопку 2 чашки. Когда кнопка загорится, нажмите ее еще раз, чтобы начать заварку. Когда кофе будет готов, кнопка погаснет. Снимите держатель фильтра и выбросьте использованный кофе.
10. Поместите держатель фильтра в головку заварного устройства. Поместите держатель фильтра под головку заварного устройства. Нажмите кнопку 1 или 2 чашки. Когда кнопка загорится, нажмите ее еще раз, чтобы начать заварку. Когда кофе будет готов, кнопка погаснет. Снимите держатель фильтра и выбросьте использованный кофе.
11. Поместите держатель фильтра на подставку (A). Нажмите кнопку 1 или 2 чашки. Когда кнопка загорится, нажмите ее еще раз, чтобы начать заварку. Когда кофе будет готов, кнопка погаснет. Снимите держатель фильтра и выбросьте использованный кофе.











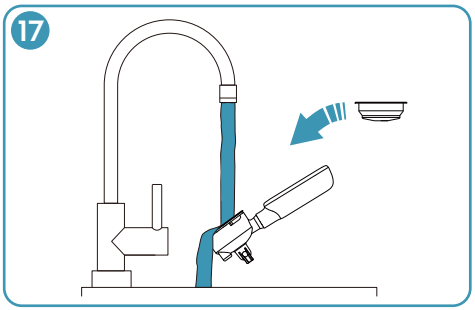
참고: 1컵 에스프레소의 기본 설정은 40ml입니다. 2컵 에스프레소의 기본 설정은 80ml입니다. 기본 설정 변경 방법에 대한 정보는 79페이지의 "에스프레소 컵 양 맞춤 설정"을 참조하십시오.

참고: 실제 추출량은 커피 빈의 유형과 분쇄 커피의 크기에 따라 결정됩니다.

12. 수동 선택한 양으로 에스프레소를 만들려면 수동 컵 에스프레소/프로그램 버튼을 누르십시오. 버튼이 깜박이고 사용자가 버튼을 다시 누를 때까지 커피가 커피 컵으로 흘러 들어갑니다.

참고: 버튼을 다시 누르지 않으면 양이 250ml가 되었을 때 프로세스가 자동으로 중단됩니다.

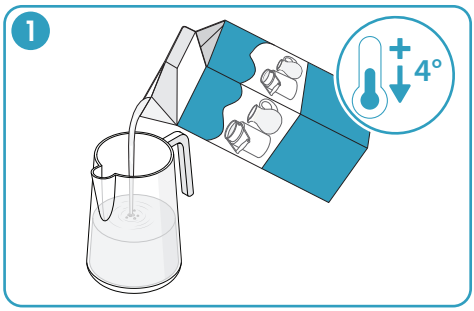
13. 포터필터의 손잡이를 왼쪽으로 돌린 다음 포터필터를 내리십시오.
14. 사용된 분쇄 커피를 필터 바스켓에서 제거하십시오.
15. 제품을 끄려면 ON/OFF 버튼을 누르십시오. 제어판의 모든 표시등이 꺼집니다.

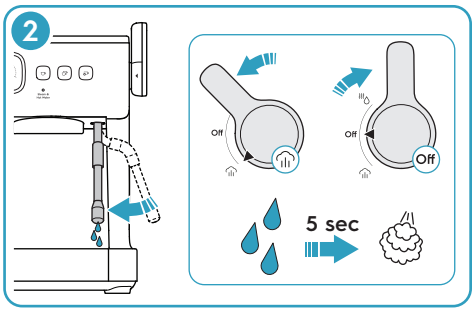


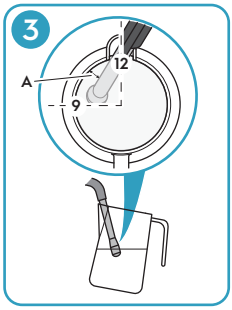
참고: 15분 동안 작동을 하지 않으면 제품이 자동으로 꺼집니다.

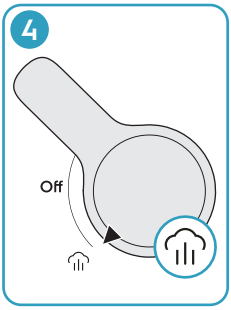
16. 스팀 및 온수 다이얼이 OFF 위치로 설정되었는지 확인하십시오. 전원 플러그를 분리하십시오.
17. 필터 바스켓과 포터필터를 청소하십시오. 81 페이지의 "사용 후 항상"을 참조하십시오.

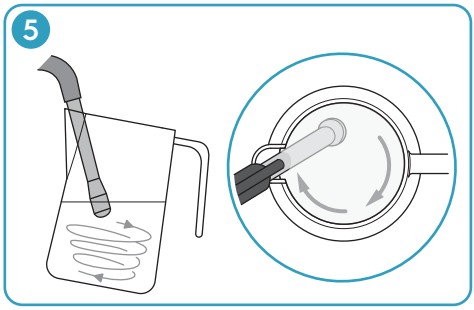
우유 거품 만들기



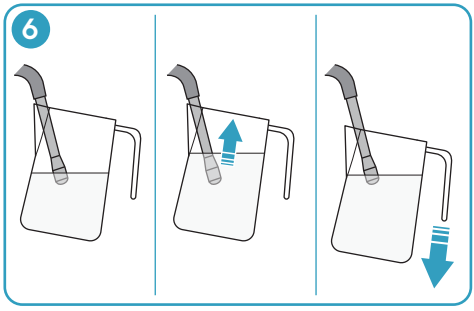




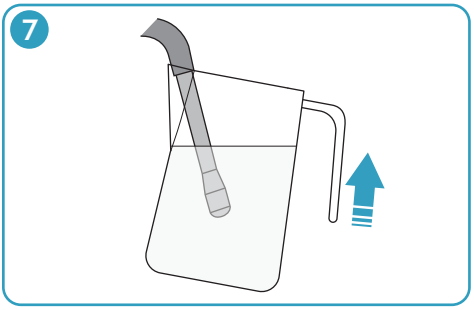


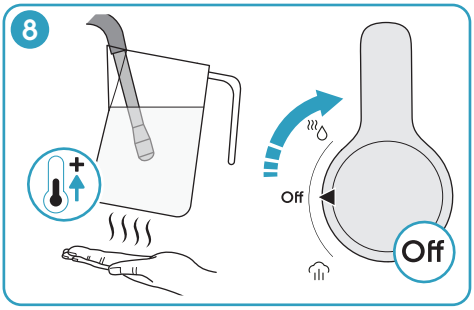


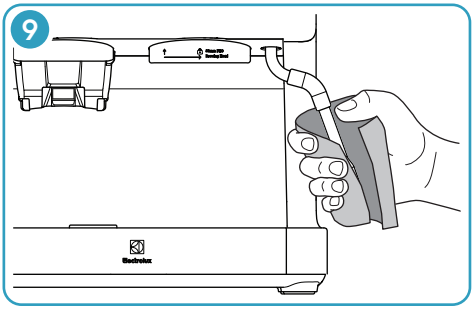
1. 우유병에 냉장 우유를 채우십시오. 카푸치노의 경우 권장 우유량은 100ml, 라떼의 경우 160ml입니다.
2. 스팀 완드를 준비하십시오.
   a. 제품을 켜고 스팀 완드를 드립 트레이 위로 오도록 옮기십시오.
   b. 스팀 및 온수 다이얼을 스팀 위치로 돌리십시오. 스팀 및 온수 표시등이 깜박입니다. 스팀 완드 노즐에서 물이 나오지 않을 때까지 약 5초 동안 스팀을 배출하십시오.
   c. 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오.
3. 우유병에 스팀 완드를 대십시오.
   a. 노즐이 우유 표면 바로 아래에 오게 하십시오. 우유병 입구가 스팀 완드에 대해 12시 방향을 향하도록 하십시오.
   b. 노즐이 모서리에서 손가락 너비만큼의 위치(A)에 올 때까지 우유병을 9시 방향으로 기울이십시오.
4. 스팀 및 온수 다이얼을 스팀 위치로 돌리십시오. 스팀 및 온수 표시등이 깜박이고 거품 만들기가 시작됩니다.
5. 스팀 완드가 우유를 위에서 아래 방향으로 회전시키는 위치에 있는지 확인하십시오.

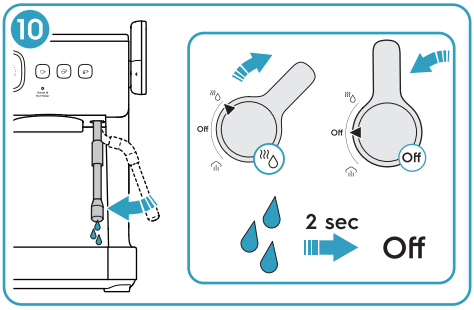


6. 우유의 수위가 높아지면 우유병을 내려 스팀 노즐이 우유 표면 바로 아래에 위치하도록 하십시오.
7. 밀크 폼의 양이 충분하다면 스팀 노즐을 우유병 안쪽으로 반 정도 내리십시오.
8. 우유병 바닥이 손을 대기에 너무 뜨겁다면 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오.







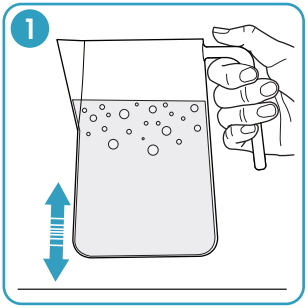


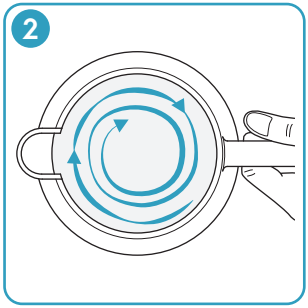
9. 스팀 완드에서 우유병을 꺼내고 스팀 완드와 노즐을 바로 젖은 스폰지 또는 천으로 닦으십시오.

경고: 스팀 완드나 노즐에 피부가 닿지 않도록 하십시오. 화상을 입을 위험이 있습니다.

10. 스팀 완드를 드립 트레이 위에 오도록 옮기십시오. 스팀 및 온수 다이얼을 온수 위치로 돌리고 2초 동안 기다린 후 스팀 완드에 들어간 우유가 나오게 하십시오. 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오.

라떼 또는 카푸치노 만들기

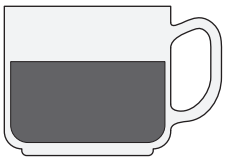




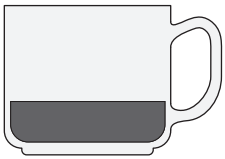


1. 우유병 바닥을 조리대 위에 두드려 큰 기포가 나오게 하십시오.
2. 우유병을 돌려서 우유를 혼합하고 부드러운 질감이 만들어지도록 하십시오.
3. 준비된 에스프레소에 우유를 천천히 한 번에 부으십시오.

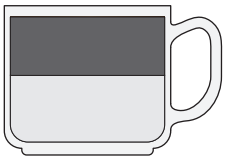
커피 스타일



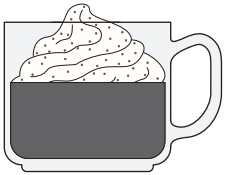
에스프레소
에스프레소는 위에 안정적인 크레마 층이 만들어진 농축된 풍부한 커피입니다. 1컵 또는 2컵 에스프레소를 선택하십시오.



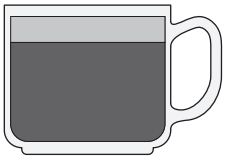
리스트레또
리스트레또는 반컵의 에스프레소로, 강한 풍미와 뒷맛, 얇은 크레마를 특징으로 합니다.



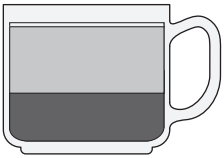
아메리카노
1컵 또는 2컵 에스프레소에 뜨거운 물을 부어 만든 커피입니다. 온수를 먼저 부어 위에 크레마가 유지되도록 합니다.



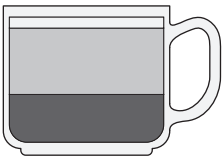
콘판나
1컵 또는 2컵 에스프레소에 가벼운 휘핑 크림을 위에 올린 커피입니다. 시나몬 파우더 또는 초콜릿 파우더를 위에 뿌립니다.



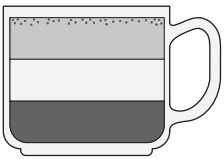
마키아또
1컵 또는 2컵 에스프레소에 소량의 저온 또는 거품 우유, 약간의 밀크폼 덩어리를 올린 커피입니다.



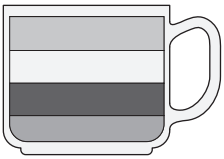
플랫 화이트
1컵 또는 2컵 에스프레소에 2/3는 거품 우유를 채우고 상단에 얇은 밀크 폼 층을 올린 커피입니다.



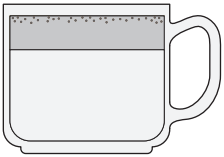
라떼
1컵 또는 2컵 에스프레소에 3/4은 거품 우유을 채우고, 상단에 손가락 한마디 정도의 밀크 폼을 올린 커피입니다.



카푸치노
1컵 또는 2컵 에스프레소에 1/3은 거품우유를 채우고, 그 위 1/3은 밀크폼을 올린 커피입니다. 맨 위에 초콜릿 파우더를 뿌립니다.



모카
초코 음료를 섞은 1컵 또는 2컵 에스프레소에 1/3은 거품 우유를 넣고, 맨 위 1/3은 밀크 폼을 올린 커피입니다.



베이비치노
에스프레소 거품 우유에 밀크폼을 올린 음료입니다. 맨 위에 초콜릿 파우더를 뿌립니다.

분쇄 커피
미리 분쇄된 커피를 이용하실 경우, 바로 분쇄하고 딥 로스팅을 거친 커피여야 합니다. 에스프레소 커피용으로는 프렌치 또는 에스프레소 로스팅 분쇄 커피를 이용해야 할 수 있습니다. 분쇄 커피는 밀폐 용기에 담아 서늘한 곳에 보관하지 않는 경우 아로마가 7-8일 동안만 유지됩니다. 커피를 냉장고나 냉동고에 보관하지 마십시오.

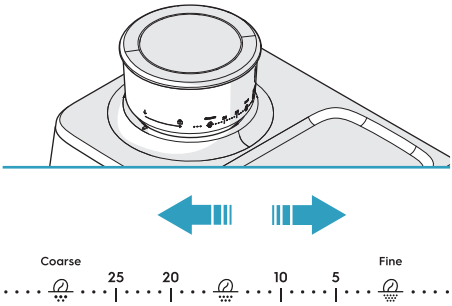
일반적으로 분쇄 커피를 이용하는 것은 권장하지 않습니다. 바로 분쇄한 커피가 커피의 아로마를 더 잘 유지하고 더 우수한 커피 품질을 제공합니다.

설정 및 조정

커피 그라인드 조절하기

커피 그라인드를 올바르게 조정하면 분쇄 커피의 입자가 소금과 같은 입도를 갖습니다. 새로 로스팅한 커피 빈에 권장하는 설정은 10-15이나 커피 빈의 유형과 품질을 필요에 따라 조정할 수 있습니다.

0-30 사이에서 원하는 설정에 맞게 빈 호퍼를 시계 방향 또는 반시계 방향으로 돌리십시오. 숫자가 낮으면 더 곱게 분쇄됩니다. 숫자가 높으면 더 굵게 분쇄됩니다.



분쇄 커피가 너무 곱거나 너무 굵을 경우, 다시 조절하십시오.

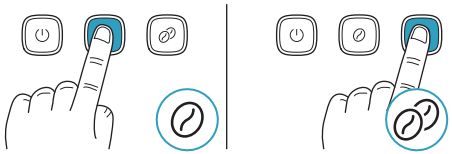
분쇄 커피 양 맞춤 설정

분쇄 커피에 대한 기본 설정은 다음과 같습니다.

- 1컵 에스프레소: 분쇄 커피 약 13g.
- 2컵 에스프레소: 분쇄 커피 약 19g.

참고: 분쇄 커피의 양은 커피 빈의 유형과 분쇄 커피의 크기에 따라 결정됩니다.

1. 그라인딩 크래들에 1컵 또는 2컵 필터 바스켓과 함께 포터필터를 삽입하십시오.
2. 1컵 또는 2컵 그라인드 버튼을 길게 누르십시오. 3초 후 다른 그라인드 버튼의 표시등이 꺼지고 그라인딩이 시작됩니다.



3. 분쇄 커피의 양이 충분하다면 분쇄 버튼에서 손을 떼십시오. 신호음이 울리고 새로운 분쇄 커피 양이 저장됩니다.

에스프레소 컵 양 맞춤 설정

에스프레소 컵에 대한 기본 설정은 다음과 같습니다.

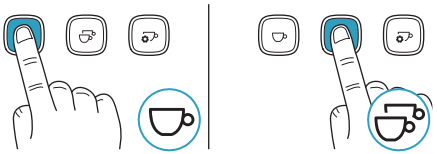
- 1컵 에스프레소: 약 40ml.
- 2컵 에스프레소: 약 80ml.

설정 가능한 범위는 다음과 같습니다.

- 1컵 에스프레소: 20 - 125ml.
- 2컵 에스프레소: 20-200 ml.

참고: 추출량은 커피 빈의 유형과 분쇄 커피의 크기에 따라 결정됩니다.

1. 1컵 또는 2컵 에스프레소 버튼을 길게 누르십시오. 3초 후 다른 에스프레소 버튼의 표시등이 꺼지고 물이 흘러나오기 시작합니다.

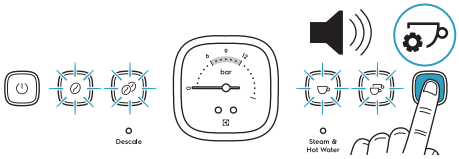


2. 양이 만족스럽다면 에스프레소 버튼에서 손을 떼십시오. 신호음이 울리고 새 에스프레소 컵 양이 저장됩니다.

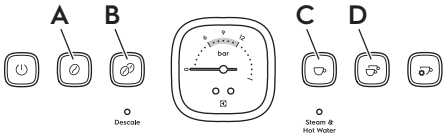
커피 추출 온도 맞춤 설정

기본 커피 추출 온도는 92˚C입니다. 온도는 90 - 96˚C 사이에서 2˚C 단위로 조절할 수 있습니다.

1. 제품 스위치를 켜십시오.
2. 신호음이 울릴 때까지 수동 컵 에스프레소/프로그램 버튼을 길게 누르십시오. ON/OFF 버튼 표시등과 수동 컵 에스프레소/프로그램 버튼 표시등이 꺼지고 다른 4개의 버튼 표시등이 켜지거나 깜박입니다.



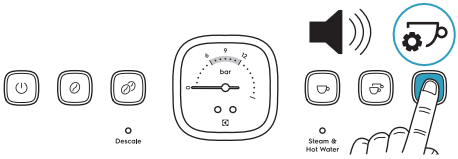
3. 해당하는 버튼을 눌러 원하는 온도를 설정하십시오 누른 버튼의 표시등이 켜집니다.



a. 1컵 그라인드 버튼(A)을 눌러 온도를 90˚C로 설정하십시오.
b. 2컵 그라인드 버튼(B)을 눌러 온도를 92˚C로 설정하십시오.
c. 1컵 에스프레소 버튼(C)을 눌러 온도를 94˚C로 설정하십시오.
d. 2컵 에스프레소 버튼(D)을 눌러 온도를 96˚C로 설정하십시오.

참고: 온도가 높으면 쓴맛이 강해지고 산미가 줄어듭니다. 온도가 낮으면 쓴맛이 줄어들고 산미가 강해집니다.

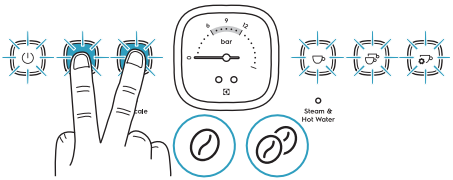
4. 수동 컵 에스프레소 버튼을 누르십시오. 신호음이 울리고 제품이 표준 작동 모드로 설정됩니다.



참고: 버튼을 누르지 않으면 10초 후 제품이 자동으로 표준 작동 모드로 돌아갑니다.

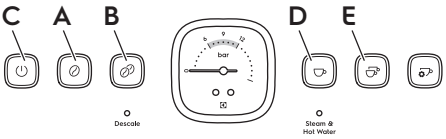
공장 초기 설정 복구

1. 1컵 및 2컵 그라인드 버튼을 동시에 눌러 공장 초기 설정 모드로 들어갑니다. 모든 버튼이 깜박이기 시작합니다.



2. 신호음이 울리면 그라인드 버튼에서 손을 떼십시오.

3. 1컵 그라인드 버튼(A) 또는 2컵 그라인드 버튼(B)의 기본 설정을 복구하려면 다음 단계를 수행하십시오.



a. 그라인드 버튼(A) 또는 (B)를 3초간 길게 누르면, 누른 그라인드 버튼을 제외한 모든 버튼의 불빛이 3번 빠르게 깜빡인 후, 계속 켜집니다.
b. 신호음이 울리면 버튼에서 손을 떼십시오. 모든 버튼이 깜박이기 시작합니다.
c. ON/OFF 버튼(C)을 누르십시오. 설정이 초기 설정으로 재설정되고 제품이 표준 작동 모드로 설정됩니다.

4. 1컵 에스프레소 버튼(D) 또는 2컵 에스프레소 버튼(E)의 기본 설정을 복구하려면 다음 단계를 수행하십시오.
a. 에스프레소 버튼(D) 또는 (E)를 3초간 길게 누르면, 누른 에스프레소 버튼을 제외한 모든 버튼의 불빛이 3번 빠르게 깜박인 후, 계속 켜집니다.
b. 신호음이 울리면 버튼에서 손을 떼십시오. 모든 버튼이 깜박이기 시작합니다.
c. ON/OFF 버튼(C)을 누르십시오. 설정이 초기 설정으로 재설정되고 제품이 표준 작동 모드로 설정됩니다.

5. 모두 기본 설정으로 복구하려면 다음 단계를 수행하십시오.
a. ON/OFF 버튼(C)을 길게 누르십시오. 다른 모든 버튼의 표시등이 꺼집니다.
b. 신호음이 울리면 ON/OFF 버튼에서 손을 떼십시오. 모든 설정이 초기 설정으로 재설정되고 제품이 표준 작동 모드로 설정됩니다.

참고: 버튼을 누르지 않으면 10초 후 제품이 자동으로 표준 작동 모드로 돌아갑니다.

청소 및 관리 – 에스프레소 머신

에스프레소 만들기 과정에는 분쇄 커피에서 오일을 추출하는 과정이 포함됩니다. 시간이 지나면서 분쇄 커피 침전물과 오일이 쌓여 커피 맛과 에스프레소 머신 작동에 영향을 줍니다.

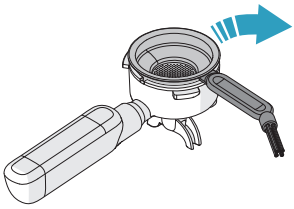
커피를 만들기 전과 후에 매번 브루잉 헤드와 스팀 완드에 물을 통과시키는 것이 가장 쉽게 에스프레소 머신을 청소하는 방법입니다.

사용 전 항상

- 브루잉 헤드에 물을 흘려보내십시오. 74페이지의 “에스프레소 커피 만들기”를 참조하십시오.

사용 후 항상

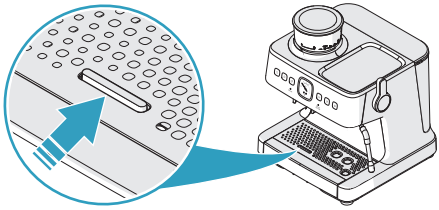
1. 우유 거품 만들기 후 즉시 1-2초 동안 다이얼을 온수로 돌려 스팀 완드를 배출한 다음 젖은 스펀지나 천으로 닦으십시오. 76페이지의 “우유 거품 만들기”를 참조하십시오.
2. 청소용 브러시 끝을 이용하여 포터필터에서 필터 바스켓을 분리하십시오.



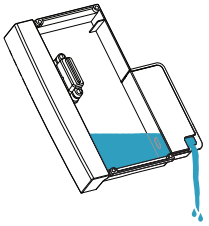
3. 필터 바스켓과 포터필터 및 우유병을 온수로 세척하십시오.

주의: 필터 바스켓과 우유병만 식기세척기에 넣어도 안전합니다.

4. 드립 트레이 플로트 점검. 드립 트레이의 표면보다 높을 경우, 드립 트레이를 비워야 합니다.



a. 드립 트레이를 분리하십시오.
b. 드립 트레이를 비우십시오.



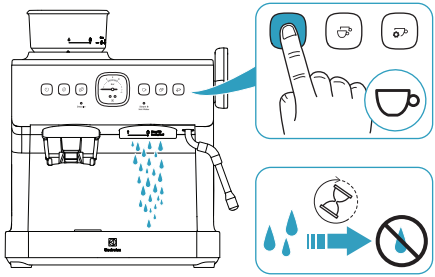
c. 드립 트레이와 그리드를 온수로 세척하십시오.

5. 물 탱크를 점검하십시오. 필요할 경우 온수로 세척하십시오.

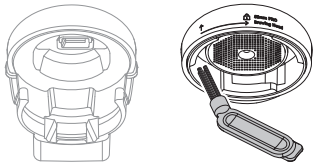
매주

브루잉 헤드를 배출하고 세척하십시오.

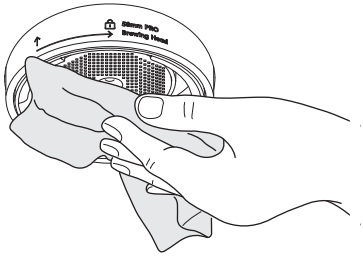
1. 1컵 에스프레소 버튼을 누른 후 물 흐름이 멈출 때까지 기다리십시오.



2. 청소용 브러시를 이용하여 내부 표면과 실리콘 씰에서 분쇄 커피를 제거하십시오.



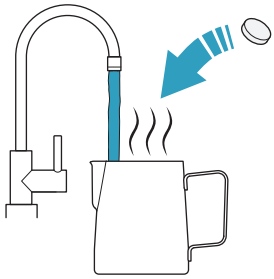
3. 젖은 천으로 샤워 헤드를 닦으십시오.



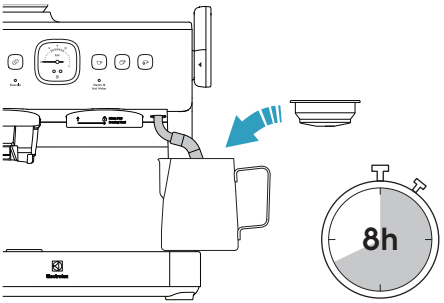
2 - 3개월에 한 번

석회질 제거 용액(87페이지 참조)을 이용하여 스팀 완드와 필터 바스켓을 청소하십시오.

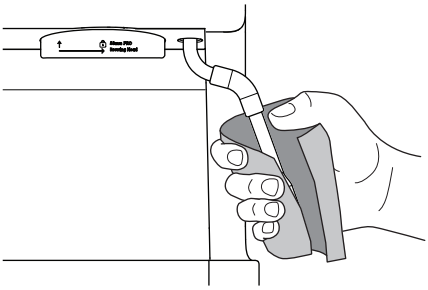
1. 우유병에 온수를 채우고 클리닝 태블릿 한 개를 넣으십시오.



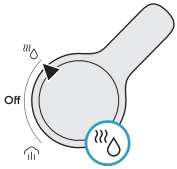
2. 필터 바스켓을 우유병에 넣으십시오.



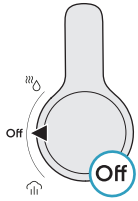
3. 스팀 완드를 우유병에 넣고 우유병을 드립 트레이위에 올려놓으십시오.
4. 8 시간 동안 기다리십시오.
5. 우유병을 꺼내고 비우십시오. 석회질 제거 용액을 제거한 후 우유병에 남은 입자를 모두 청소하십시오.
6. 젖은 스펀지나 천을 이용하여 석회질 제거 용액에서 나온 입자가 모두 제거될 때까지 스팀 완드를 닦아주십시오.



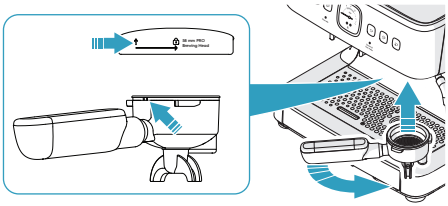
7. 스팀 및 온수 다이얼을 온수 위치로 돌리고 40초 동안 스팀 완드에 물을 흘려보내십시오.



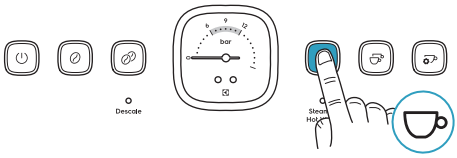
8. 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오.



9. 1컵 필터 바스켓을 포터필터에 장착하고 포터필터를 브루잉 헤드에 장착하십시오.



10. 1컵 에스프레소 버튼을 눌러 필터 바스켓으로 물을 보내십시오.



11. 물 흐름이 멈추면 포터필터를 분리하고 2컵 필터 바스켓도 동일한 절차를 진행하십시오.

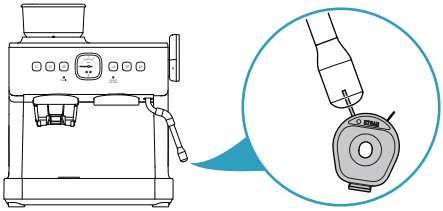
필요한 경우

1. 제품을 끄고 전원을 분리하십시오.
2. 제품을 청소하기 전에 열을 식히십시오.
3. 외부 표면을 젖은 천으로 닦으십시오.
4. 물 탱크와 빈 호퍼, 드립 트레이, 그리드를 정기적으로 청소하십시오.

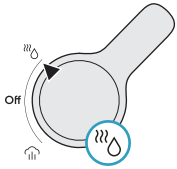
주의: 가성 또는 연마성 클리너를 사용하지 마시고 제품을 절대 액체에 담그지 마십시오.

주의: 필터 바스켓과 우유병만 식기세척기에 넣어도 안전합니다.

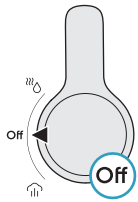
5. 스팀 완드 노즐의 구멍에 두꺼운 클리닝 핀을 삽입하십시오.



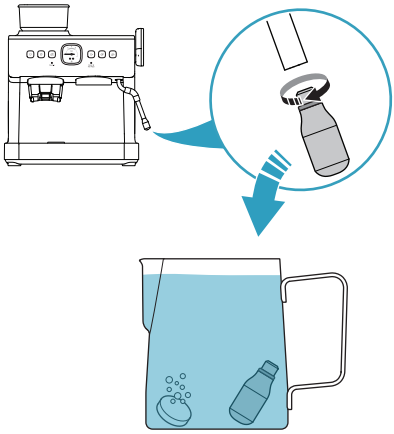
6. 스팀 및 온수 다이얼을 온수 위치로 돌리고 40초 동안 스팀 완드에 물을 흘려보내십시오.



7. 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오.



8. 막힘이 계속 된다면 스팀 완드 노즐을 분리하고 석회질 제거 용액(87페이지 참조)으로 청소하십시오.



청소 및 관리 – 커피 그라인더

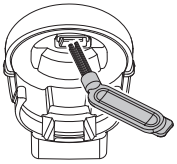
에스프레소를 추출하기 위해 커피 빈을 적절한 크기로 분쇄할 때 원뿔형 버(Conical burr)를 이용합니다.

정전기 방지 시스템이 장착되어 분쇄 시 커피 분쇄물이 필터 바스켓 밖으로 튀어나오지 않도록 합니다.

시간이 지나면서 분쇄 커피 침전물과 오일이 쌓여 커피 맛과 통합 그라인더의 작동에 영향을 줍니다.

1주일에 한 번 또는 2주에 한 번 이상

1. 청소용 브러시를 이용하여 그라인딩 크래들와 그라인드 배출구에서 커피 남은 분쇄물을 제거하십시오.



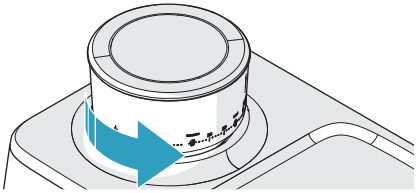
2. 젖은 스펀지나 천으로 그라인딩 크래들과 그라인드 배출구를 닦은 후 마른 천으로 다시 닦아주십시오.

1-2개월에 한 번

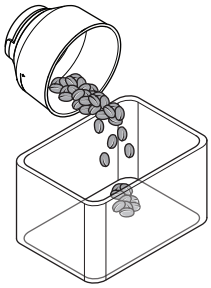
그라인더를 매일 이용할 경우 버를 청소하여 통합 그라인더가 최상의 성능을 발휘할 수 있도록 해야 합니다. 정기적인 청소를 통해 버가 일관된 그라인딩 결과를 내도록 하며, 이는 특히 에스프레소용 커피 빈을 그라인딩할 때 중요합니다.

주의: 가성 또는 연마성 클리너를 사용하지 마시고 제품을 절대 액체에 담그지 마십시오.

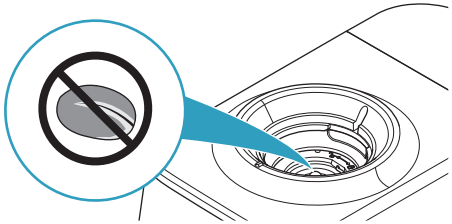
1. 현재 그라인드 설정을 기록해두십시오. 이를 통해 청소 후에 같은 설정을 유지할 수 있습니다.
2. 빈 호퍼를 반시계 방향으로 완전히 돌려서 잠금을 해제하십시오.



3. 빈 호퍼를 분리하고 남은 커피 빈을 밀폐 용기에 담으십시오.



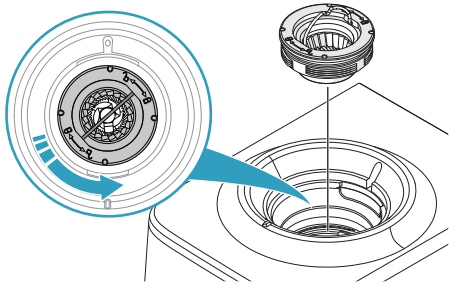
4. 빈 호퍼를 청소용 브러시로 청소하십시오.
5. 탑 버에 남아있는 커피 빈을 버리십시오.



6. 비운 빈 호퍼를 장착하고 1컵 또는 2컵 그라인드 버튼을 누르십시오. 분쇄 커피가 나오지 않으면 탑 버가 빈 상태입니다.

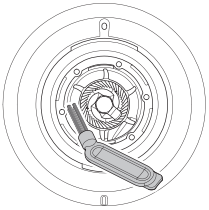
참고: 빈 호퍼를 장착하지 않으면 1컵 및 2컵 그라인드 버튼이 깜박이고 그라인더가 작동을 시작할 수 없습니다.

7. 제품을 끄고 전원 공급장치를 분리하십시오.
8. 빈 호퍼를 분리하십시오.
9. 탑 버 손잡이를 들어올리십시오.
10. 탑 버를 반시계 방향으로 돌리고 그라인더 칼라에서 들어올리십시오.

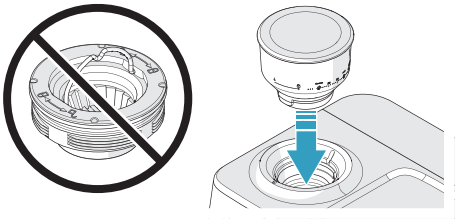


주의: 탑 버를 물로 세척하지 마십시오.

11. 그라인드 챔버와 그라인드 칼라의 부품과 표면을 청소용 브러시로 청소하십시오.

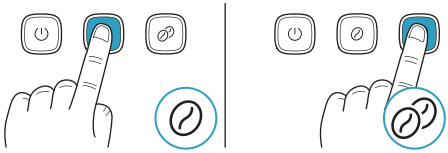


12. 탑 버를 장착하지 마시고 비운 빈 호퍼를 장착하십시오.



13. 전원 공급장치를 연결하고 제품 스위치를 켜십시오.

14. 1컵 또는 2컵 그라인드 버튼을 누르십시오.

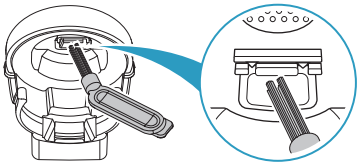


그라인더에서 분쇄 커피가 나오면 깨끗한 브러시로 제거하십시오. 그라인드 버튼을 눌러도 분쇄 커피가 나오지 않을 때까지 반복하십시오.

주의: 그라인드 챔버에 물 또는 다른 액체를 붓지 마십시오.

15. 제품을 끄고 전원을 분리하십시오.

16. 브러시를 사용하여 원두 분쇄기와 분쇄 배출구에서 남은 커피 가루를 제거합니다. 분말이 있는 경우 브러시를 사용하여 플라즈마 발생기 홈을 청소합니다.



17. 젖은 스펀지나 천으로 그라인딩 크래들과 그라인드 배출구를 닦은 후 마른 천으로 다시 닦아주십시오.

18. 빈 호퍼를 분리하고 탑 버를 장착하십시오. 탑 버가 그라인더 칼라 표면과 정렬되었는지 확인하십시오.

주의: 탑 버가 올바르게 장착되었다면 그라인더가 굵은 분쇄 커피를 만듭니다.

19. 빈 호퍼를 장착하십시오.

참고: 빈 호퍼를 장착하지 않으면 1컵 및 2컵 그라인드 버튼이 깜박이고 그라인더가 작동을 시작할 수 없습니다.

20. 빈 호퍼를 기록해둔 그라인드 설정으로 돌리십시오.

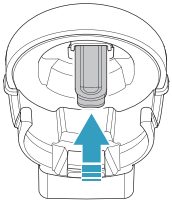
참고: 청소 후 최적의 그라인드 설정이 변경될 수 있습니다. 최적의 설정을 찾으시려면 79페이지의 "커피 그라인드 조절하기"을 참조하십시오.

2 - 3개월에 한 번

그라인더를 매일 사용하는 경우, 최선의 성능을 발휘할 수 있도록 빈 호퍼를 청소해야 합니다.

참고: 빈 호퍼를 장착하지 않으면 1컵 및 2컵 그라인드 버튼이 깜박이고 그라인더가 작동을 시작할 수 없습니다.

1. 청소용 브러시를 이용하여 그라인더 내부 표면을 아래부터 청소하십시오.

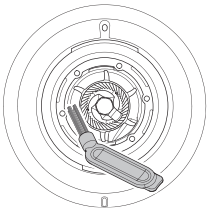


2. 버, 그라인더 칼라, 그라인드 챔버, 그라인드 배출구를 청소하십시오. 84페이지의 “1-2개월에 한 번”을 참조하십시오.

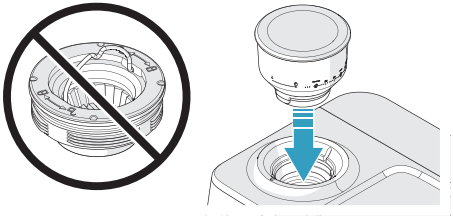
커피 분쇄 시 튀김 현상 대처 안내서

그라인더에서 분쇄 커피가 나오면 깨끗한 브러시로 제거하십시오. 그라인드 버튼을 눌러도 분쇄 커피가 나오지 않을 때까지 반복하십시오.

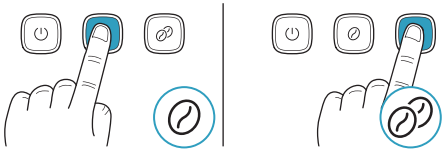
1. 그라인드 챔버와 그라인드 칼라의 부품과 표면을 청소용 브러시로 청소하십시오.



2. 탑 버를 장착하지 마시고 비운 빈 호퍼를 장착하십시오.

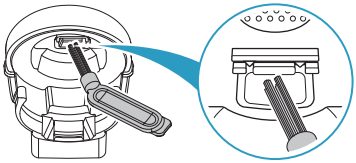


3. 전원 공급장치를 연결하고 제품 스위치를 켜십시오.
4. 1컵 또는 2컵 그라인드 버튼을 누르십시오.



87

주의:
청소 과정에서 플라스마 발생기 위치에 커피 가루가 막히지 않았는지 주의하십시오. 막힌 경우 플라스마 발생기의 커피 가루를 철저히 청소합니다.



물때 제거

에스프레소 머신을 연속하여 사용한 후에 미네랄이 쌓일 수 있으며 이를 제거하려면 한 번씩 물때 제거가 필요합니다.

4-6개월에 한 번씩 에스프레소 머신의 물때 제거를 권장하며, 이 기간은 물의 경도 및 사용 빈도에 따라 달라질 수 있습니다.

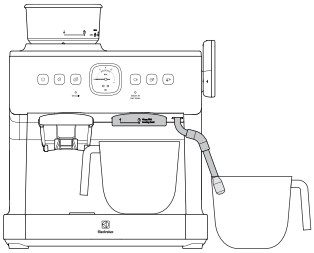
물때 제거 알림

제품에서 물 소비량이 15 리터임을 감지하면 물때 제거 표시등이 켜집니다. 물때 제거 표시등은 물때 제거 절차가 완료될 때까지 켜짐 상태로 유지됩니다. 공장 초기 설정으로 복구하면 물때 제거 알림을 중지하고 물 소비량 모니터를 다시 시작할 수 있습니다. 78페이지의 “공장 초기 설정 복구”를 참조하십시오.

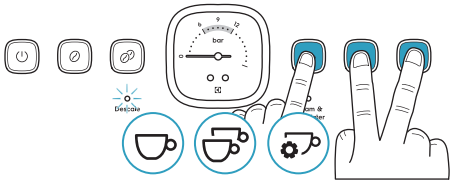
참고: 물때 제거 절차가 완전히 끝나지 않았거나 일부 단계를 수행한 후 중단되었다면, 처음부터 다시 시작해야 합니다.

물때 제거 절차 수행하기

1. 물때 제거제를 준비하십시오. 87페이지의 “물때 제거제 준비하기”를 참조하십시오.
2. 물 탱크에 물때 제거제를 채우고 물 탱크를 장착하십시오.
3. 브루잉 헤드 아래에 1리터 용기를 넣으십시오.



4. 스팀 완드 아래에 다른 1리터 용기를 넣으십시오.
5. 제품 스위치를 켜십시오.
6. 1컵 에스프레소 버튼과 2컵 에스프레소 버튼을 동시에 길게 누르십시오.



7. 다른 버튼은 꺼진 상태에서 물때 제거 표시등이 깜박이고 ON/OFF 버튼과 스팀 및 온수 표시등이 켜질 때까지 기다리십시오. 신호음이 울리면 제품이 물때 제거 모드가 됩니다.

참고: 1분 내에 물때 제거 절차가 시작되지 않으면 제품이 표준 작동 모드로 돌아갑니다.

참고: 물때 제거 절차는 언제든지 ON/OFF 버튼으로 취소할 수 있습니다. 하지만 물때 제거 절차가 완료되지 않으면 물때 제거 표시등이 계속 켜집니다.

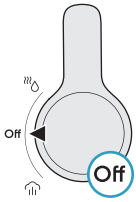
8. 스팀 및 온수 다이얼을 스팀 위치로 돌리십시오. ON/OFF 버튼과 스팀 및 온수 표시등이 깜박이기 시작합니다.



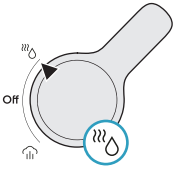
9. 펌프가 작동할 때 까지 2분 동안 기다리십시오. 뜨거운 물때 제거제가 브루잉 헤드와 스팀 완드를 통과하고 펌프에서 소음이 들립니다.

참고: 펌프가 멈춘 후 5분 이내에 절차를 계속 진행하지 않으면 제품이 표준 작동 모드로 돌아갑니다. 다이얼이 스팀 위치로 설정되었기 때문에 스팀 및 온수 표시등은 계속 깜박입니다.

10. 제품 신호음이 울리고 ON/OFF 버튼 표시등이 켜지면 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오. 스팀 및 온수 표시등이 깜박이며 켜집니다.



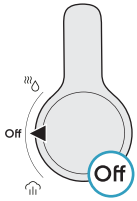
11. 물 탱크를 분리하고 남은 물때 제거제가 모두 제거될 때까지 흐르는 온수로 깨끗이 세척하십시오.
12. 물 탱크에 정수를 채우십시오.
13. 1리터 용기들을 비우고 세척한 후 브루잉 헤드 및 스팀 완드 아래에 다시 넣으십시오.
14. 스팀 및 온수 다이얼을 온수 위치로 돌리십시오. ON/OFF 버튼과 스팀 및 온수 표시등이 깜박이기 시작합니다.



15. 펌프가 작동할 때 까지 2분 동안 기다리십시오. 온수가 브루잉 헤드와 스팀 완드를 통과하고 펌프에서 소음이 들립니다.

참고: 펌프가 멈춘 후 5분 이내에 절차를 계속 진행하지 않으면 제품이 표준 작동 모드로 돌아갑니다. 다이얼이 온수 위치로 설정되었기 때문에 스팀 및 온수 표시등은 계속 깜박입니다.

16. 제품 신호음이 울리고 물때 제거 표시등이 꺼졌으며 ON/OFF 버튼 표시등이 켜지면 스팀 및 온수 다이얼을 OFF로 돌리십시오. 물때 제거 절차가 완료되고 제품이 표준 작동 모드로 설정됩니다.

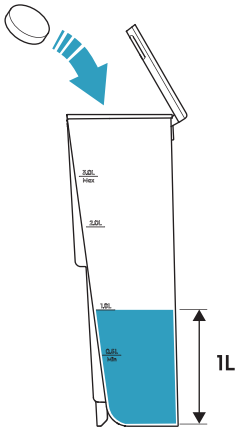


물때 제거제 준비하기

3 가지 물때 제거제를 선택하실 수 있습니다.

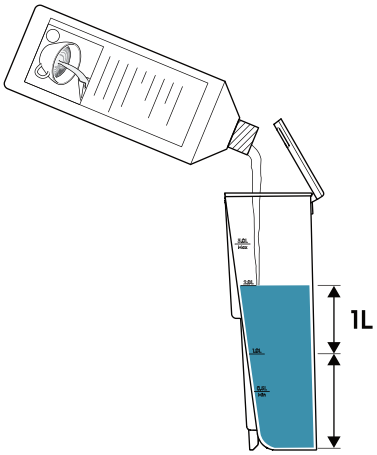
- 물에 녹는 별매 액세서리 클리닝 태블릿
- 별매 액세서리 커피 디스케일러
- 백식초 또는 구연산과 온수 혼합물

1. 1리터 용기에 물때 제거제를 준비하십시오.
2. 클리닝 태블릿의 경우 다음 단계에 따르십시오.



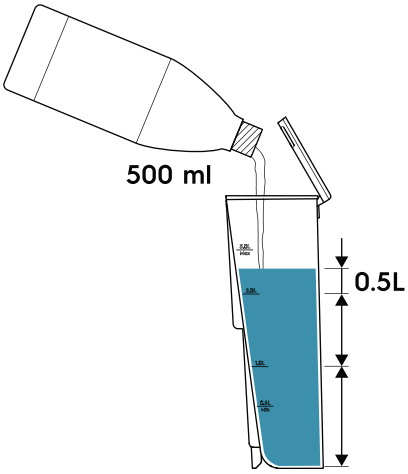
a. 용기에 온수 1리터를 채우십시오.
b. 클리닝 태블릿 1 개를 넣고 완전히 녹을 때까지 기다리십시오. (선택하신 청소용품의 지시사항을 따라주세요)

3. 커피 디스케일러의 경우 다음 단계를 수행하십시오.



a. 용기에 온수 1리터를 채우십시오.
b. 커피 디스케일러 추가하고 섞으십시오.
(선택하신 청소용품의 지시사항을 따라주세요)

4. 백식초나 구연산 용액은 다음 단계에 따르십시오.



a. 용기에 온수 500ml와 백식초 500ml 또는 온수 1 리터 및 구연산 50g을 넣으십시오.
b. 용액을 혼합하십시오.

특별 석회질 제거 절차

징후:
커피 머신은 정상적으로 추출되지만, 압력 게이지가 움직이지 않거나 미미하게만 움직입니다. 미세하게 갈았을 때도 마찬가지입니다. 이는 일반적으로 커피 원두가 너무 굵어 충분한 저항을 만들지 못한다는 것을 나타냅니다. 필터 컵에 적정량의 원두를 넣었음에도 압력 상승이 부족하다면, 분쇄도가 충분히 미세하지 않거나, 원두를 충분히 채우지 않았거나, 충분히 압축하지 않았기 때문일 수 있습니다.

가능한 원인:
석회질 축적으로 인해 밸브 코어가 막혀 압력 게이지가 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.

권장 조치:
석회질 관련 막힘을 제거하기 위해 다음 단계에 따라 석회질 제거 절차를 수행합니다.

1단계: 석회질 제거 용액 준비
- 권장되는 석회질 제거제를 물 탱그에 넣고 용액이 완전히 녹도록 합니다.
87페이지의 “물때 제거제 준비하기”를 참조하십시오.

2단계: 석회질 제거 사이클 시작
- 그라인더를 가장 미세한 설정으로 맞춥니다.
- 커피 원두 19g을 갈아 기기에 넣습니다.
- 더블 컵 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.
- 10초 후 기기를 끕니다.

중요 사항:
- 포타필터를 제거하지 마세요.
- 기기가 가압 상태를 유지하도록 두세요.
- 24시간 동안 그대로 두어 석회질 제거 용액이 내부 석회질을 녹이도록 하세요.

3단계: 표준 석회질 제거 완료
- 24시간 후, 사용 설명서에 명시된 표준 석회질 제거 절차에 따라 시스템을 세척하고 청소합니다.
86페이지의 “물때 제거 절차 수행하기”를 참조하십시오.

문제 해결

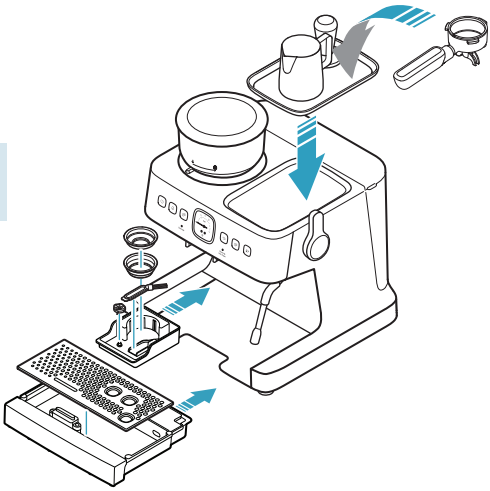
문제	원인	해결책
제어판에 아무 표시등도 켜지지 않았습니다.	전원 플러그가 연결되지 않았습니다.	전원 플러그를 전원 공급장치에 연결하십시오.
제품에서 계속 신호음이 울립니다.	제품을 켰을 때 스팀 및 온수 다이얼이 OFF 위치에 있지 않습니다.	스팀 및 온수 다이얼을 OFF 위치로 돌리십시오.
	스팀 또는 온수 기능을 너무 오래 이용했습니다.	
제품이 작동을 시작했을 때 딱딱거리는 소리가 들리고 브루잉 프로세스를 완료했을 때 쉬익 소리가 들립니다.	압력 제어 밸브가 작동 중입니다.	조치가 필요하지 않습니다.
1컵 그라인드 버튼과 2컵 그라인드 버튼이 동시에 빠르게 깜박입니다. 그라인드 버튼을 누르면 신호음이 3 번 울립니다.	빈 호퍼가 장착되지 않았습니다.	빈 호퍼를 장착하십시오.
1컵 그라인드 버튼과 2컵 그라인드 버튼이 하나씩 빠르게 깜박입니다. 그라인드 버튼을 누르면 신호음이 3 번 울립니다.	최근 6분 동안 그라인더를 3분 넘게 이용했습니다.	6분 동안 기다리십시오.
1컵 그라인드 버튼과 2컵 그라인드 버튼이 빠르게 3 번 깜박입니다. 그라인드 버튼을 누르면 신호음이 3 번 울립니다.	그라인더가 막혔습니다.	그라인더를 청소하십시오. 85 페이지의 “2 - 3개월에 한 번”을 참조하십시오. 그라인더 청소로 문제를 해결하지 못했다면 Electrolux 서비스 센터에 문의하십시오.
	전류가 비정상적으로 높기 때문에 모터가 멈췄습니다.	
그라인더가 작동하나 분쇄 커피가 나오지 않습니다.	그라인더가 막혔거나 그라인더에 커피 빈 대신 분쇄 커피가 들어 있습니다.	그라인더를 청소하십시오. 85 페이지의 “2 - 3개월에 한 번”을 참조하십시오.
그라인딩 중에 필터 바스켓에서 분쇄 커피가 튀어 나옵니다.	그라인더가 막혔습니다.	그라인더를 청소하십시오. 85 페이지의 “2 - 3개월에 한 번”을 참조하십시오.
그라인딩 후 필터 바스켓의 분쇄 커피 양이 균일하지 않습니다.	그라인더가 막혔습니다.	그라인더를 청소하십시오. 85 페이지의 “2 - 3개월에 한 번”을 참조하십시오.
신호음이 5번 울리고 모든 버튼이 깜박입니다.	물 탱크가 비어 있습니다.	물 탱크를 채우고 1분 동안 기다리십시오.
	분쇄 커피가 너무 많거나 분쇄 커피가 너무 고운 경우, 분쇄 커피를 탬퍼로 너무 강하게 압축한 경우 물이 필터 바스켓을 통과하지 못합니다.	적은 양의 분쇄 커피를 이용하십시오. 그라인드 설정을 굵은 그라인드로 조정하십시오. 탬퍼로 분쇄 커피를 누를 때 힘을 적게 주십시오.
포터필터에서 에스프레소가 나오지 않거나 에스프레소 흐름이 원활하지 않습니다.	분쇄 커피가 너무 많거나 분쇄 커피가 너무 곱거나 분쇄 커피를 탬퍼로 너무 강하게 압축했습니다.	적은 양의 분쇄 커피를 이용하십시오. 그라인드 설정을 굵은 그라인드로 조정하십시오. 탬퍼로 분쇄 커피를 누를 때 힘을 적게 주십시오.

문제	원인	해결책
포터필터를 브루잉 헤드에 올바르게 장착할 수 없습니다.	분쇄 커피가 너무 많거나 분쇄	적은 양의 분쇄 커피를
에스프레소 위에 크레마가 생기지 않았습니다.	커피 빈이 습합니다.	새로 로스팅된 커피 빈을 이용하십시오.
	분쇄 커피가 너무 굵습니다.	더 가는 커피 그라인드를 설정하십시오.
스팀 및 온수 다이얼을 스팀 위치로 돌렸을 때 스팀이 나오지 않습니다.	제품 시동이 완료되지 않았습니다.	스팀 및 온수 표시등이 켜질 때까지 기다리십시오.
	스팀 완드가 막혔습니다.	스팀 완드 노즐을 청소하십시오.
물때 제거 표시등이 켜졌습니다.	제품에서 물 소비량을 15리터로 감지했으며 물때 제거 절차를 수행해야 합니다.	물때 제거 절차를 수행하십시오. 86페이지의 “물때 제거 절차 수행하기”를 참조하십시오. 또한 공장 초기 설정으로 복구하면 물때 제거 알림을 중지하고 물 소비량 모니터를 다시 시작할 수 있습니다. 80페이지의 “공장 초기 설정 복구”를 참조하십시오.
제품이 설치된 조리대 표면에 물이 있습니다.	드립 트레이가 가득 찼습니다.	드립 트레이를 비우십시오.
	물 탱크가 샙니다.	물 탱크를 올바르게 장착하십시오. 올바른 장착으로 문제를 해결할 수 없다면 Electrolux 서비스 센터에 문의하십시오.
	드립 트레이가 샙니다.	드립 트레이를 올바르게 장착하십시오. 올바른 장착으로 문제를 해결할 수 없다면 Electrolux 서비스 센터에 문의하십시오.
포터필터 모서리에서 물이 샙니다.	포터필터를 브루잉 헤드에 장착했을 때 모서리에 분쇄 커피가 있습니다.	포터필터 모서리에서 분쇄 커피를 모두 제거하십시오.
포터필터 주변에서 묽은 에스프레소가 새거나 포터필터가 느슨합니다.	브루잉 헤드의 실리콘 씰이 손상되었습니다.	Electrolux 서비스 센터를 통해 브루잉 헤드의 실리콘 씰을 교체하십시오.
압력 게이지가 반응하지 않습니다.	석회질 축적으로 인해 밸브 코어가 막혀 압력 게이지가 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.	권장 조치: 석회질 관련 막힘을 제거하기 위해 석회질 제거 절차를 수행합니다. “특별 석회질 제거 절차”를 참조합니다.

보관

1. 필터 바스켓, 청소용 브러시, 청소용 핀을 드립 트레이 뒤에 있는 툴킷에 넣으십시오.
2. 트레이를 컵 워머 상단에 두십시오.
3. 탬퍼, 우유병, 포터필터는 트레이 위에 두십시오.

주의: 제품을 사용하지 않을 때 포터필터를 브루잉 헤드에 장착해두지 마십시오. 브루잉 헤드 내부의 실리콘 씰이 손상될 수 있습니다.



폐기

기호가 표시된 소재 재활용. 포장재는 재활용 가능합니다. 개별 구성품을 유형별로 분류하고 현지 폐기 지침에 따라 해당 용기에 담아 폐기하십시오. 포장재를 재활용하면 원자재 이용 및 매립 폐기물의 양을 줄일 수 있습니다. 포장을 재활용하여 환경과 보건을 보호하도록 도와주십시오.

기호가 표시된 장치는 가정용 폐기물로 폐기하지 마십시오. 제품을 지역 내 재활용 시설에 보내거나 지역 관청에 문의하십시오.

품 질 보 증 서

제 품 명	
모 델 명	
구 입 일	년 월 일
판 매 자	상호
	성명 전화
보 증 기 간	구입일로부터 1년 (*제품 본체에 한함)

- 본 제품은 일렉트로룩스사의 탁월한 기술과 철저한 품질관리로 생산되었으며, 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
- 소비자가 정상적인 사용중 1년 이내에 제조사의 결함이나 자연발생적으로 고장이 생겼을 때에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해드릴 것을 보증합니다
- 보증기간이 지났거나 보증기간 이내의 잘못된 사용이나 사고로 인한 제품손상, 사용부주의, 설치상의 잘못, 자의적 변경 및 수리, 영업용 목적의 사용, 제품설명서에 규정된 요건이나 규정의 미준수 등으로 인한 고장이나 성능상 하자의 경우 제품보증이 적용되지 않습니다. 또한 그릴과 같은 부속품에는 적용되지 않습니다.
- 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하시면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주십시요.
- 사용 중 의문나는 사항이 있거나 서비스를 원하실 경우에는 당사 고객센터로 연락하시기 바랍니다.

Electrolux

수 입 판 매 원 : **일렉트로룩스 코리아**(주)
서울특별시 종로구 청계천로 41, 영풍빌딩 22층 (03188)

고 객 센 터 : **1566-1238**
www.electrolux.co.kr

소비자분쟁해결기준 안내

본 소비자 피해보상 규정은 공정위원회 거래고시에 준한다.

<table>
<tr><th colspan="3" rowspan="2">소비자 피해보상 규정</th><th colspan="2">보 상 내 역</th></tr>
<tr><th>보증기간 이내</th><th>보증기간 이후</th></tr>
<tr><td rowspan="9">정상적인 상태에서
자연 발생한 고장시
(부품 보유기간 이내 시)</td><td colspan="2">구입 10일이내 중요한 수리를 요하는 경우</td><td>제품교환 또는 구입가 환불</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">구입 1개월이내 중요한 수리를 요하는 경우</td><td>제품교환 또는 무상수리</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">교환된 제품이 1개월이내 중요한 수리를 요하는 경우</td><td>제품교환 또는 구입가 환불</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">제품 교환 불가능 시(보증기간 이내 제품 단종)</td><td>구입가 환불</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">수리
가능</td><td>구입 1개월 경과 후 고장이 난 경우</td><td>무상수리</td><td>유상수리</td></tr>
<tr><td>동일하자 3회까지 고장이 난 경우</td><td>제품교환 또는 구입가 환불</td><td>유상수리</td></tr>
<tr><td>서로 다른하자 5회째 고장이 난 경우</td><td>제품교환 또는 구입가 환불</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">수리 불가능 시</td><td rowspan="3">제품교환 또는 구입가 환불</td></tr>
<tr><td colspan="2">제품의 부품 공급 불가로 서비스를 못할 시</td></tr>
<tr><td colspan="2">소비자가 서비스 의뢰한 제품을 사업자가 분실 한 경우</td></tr>
<tr><td colspan="2">제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해</td><td>제품교환</td></tr>
<tr><td rowspan="2">소비자의 고의,과실에 의한
성능,기능상의 고장</td><td colspan="2">수리가 가능한 경우</td><td>유상수리</td><td>유상수리</td></tr>
<tr><td colspan="2">수리가 불가능한 경우</td><td>유상수리에 해당하는
금액 징수 후 제품교환</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">• 천재지변(화재,염해,가스,지진,풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
• 사용상 정상적 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우
• 본체 외 액세서리부품
• 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우
• 일렉트로룩스코리아가 지정한 서비스센터의 엔지니어가 아닌
사람이 수리 또는 개조하여 발생하였을 경우
• 고객의 이사 등 사용자의 요청으로 이전 시
• 사용 설명, 조정, 위치 변경, 사용 환경 문제로 인한 서비스
• 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로
반드시 사용설명서를 읽어주세요.</td><td>유상수리</td><td>유상수리</td></tr>
</table>

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어진 제품으로 AC220V, 60Hz에서 사용하시기 바랍니다.
대한민국 외 타 국가에서 사용 시 당사 고객센터로 문의하시기 바랍니다.
가정에서 사용하도록 만들어진 제품입니다. 가정용 이외 사업장에서 사용하지 마십시오.
사용설명서 지시사항 미 준수로 발생한 서비스에 대해서는 비용이 발생합니다.
음식물을 조리, 가공하는 제품의 부품은 음식물로 인한 자연적인 탈색 및 변색이 이루어질 수 있습니다.
제품의 하자로 인한 반품, 환불은 구입처에서 가능하므로 구입처에 문의하시기 바랍니다.

electrolux.com



E7EC1-600P-IFU-KR&TH-A29702915_260318