

Tefal[®]

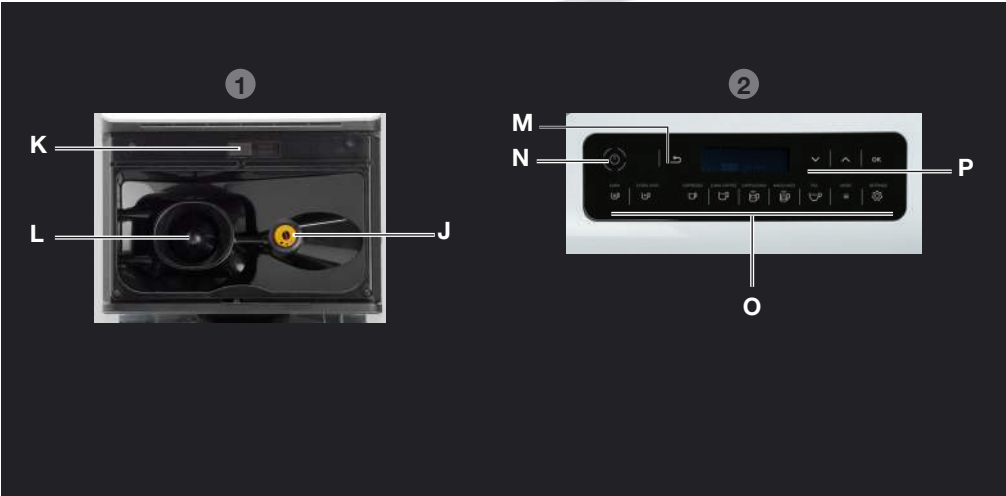
FULLY AUTOMATIC

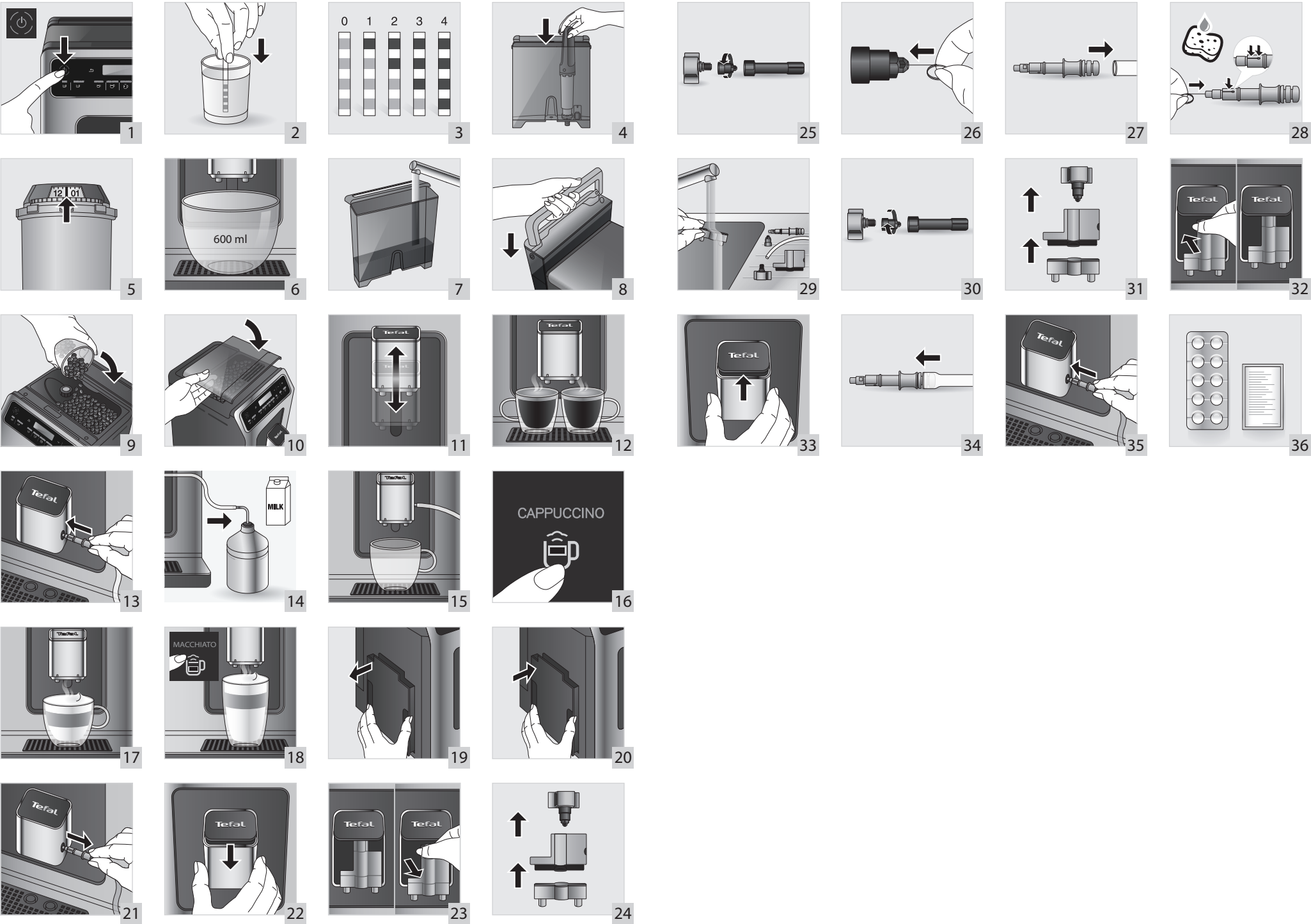
SERIE EA89

EN

KO

FULLY AUTOMATIC SERIE EA89





- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid danger.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - 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.
- Always follow the cleaning instructions in order to clean your appliance:
 - Unplug the appliance.
 - Do not clean the appliance when it is hot.
 - Clean with a cloth or damp sponge.
 - Never immerse the appliance in water or under running water.
- **WARNING:** Incorrect use of the appliance may cause injuries.
- **WARNING:** After use, do not touch hot surfaces (coffee outflow, steam nozzle) that release residual heat. When using the nozzle, make sure it is in the right position to avoid the risk of burns. Do not insert foreign objects into the coffee grinder.
- The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.

- When using the appliance, always place it on a flat, stable, heat resistant work surface away from water splashes and any sources of heat.
- Children shall not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when leaving the room or your home for prolonged periods and when assembling/disassembling or cleaning.
- Do not let children use the appliance without supervision.
- When using the appliance, always place it on a flat, stable, heat resistant work surface away from water splashes and any sources of heat.
- This appliance must not be operated by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Do not put water into the coffee tank or under the coffee grounds door (see model).
- Do not leave the appliance unattended whilst in operation.
- Never open the appliance. Warning, there is a risk of fatal injury due to electricity!

FACTORY CONTROL

- Your appliance was checked and tested before leaving the manufacturing factory. Despite the care taken when cleaning, it is possible that you may find coffee residue in the coffee grinder and/or drops of coffee on the drip tray. Thank you for your understanding. We also recommend that you perform several rinse cycles before using the appliance for the first time or when it has not been used for several days.

USAGE LIMITATIONS

- For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This Automatic Espresso coffee/espresso machine should only be used to prepare espresso, coffee, hot water or to froth milk.
- The guarantee period of this appliance is 1 year and/or 3000 cycles with maximum 3000 cycles per year. Please refer to the guarantee document for details on the other guarantee terms and conditions in your country.
- Your appliance has not been designed for commercial and/or professional use.
- The guarantee will not be valid if all the descaling, cleaning or maintenance operations are not performed regularly on the appliance, or in case any foreign objects are found inside the coffee-grinder or the coffee grounds door.
- The guarantee does not apply if Claris - Aqua Filter System filter cartridge has not been used according to the instructions
- With the exception of cleaning and descaling according to the appliance's instructions, any intervention on the appliance must be performed by an approved TEFAL centre.
- Any error in connection will invalidate your guarantee.
- Any unauthorised opening of the appliance will negate the guarantee. Do not use your appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this event, it is recommended that you get the appliance examined by an approved TEFAL centre (refer to the list in the TEFAL service booklet).
- For safety and accreditation reasons, any transformation or modification of the appliance, performed individually, is forbidden, as only tested appliances are accredited and the manufacturer will refuse all liability in the event of damage.

CONDITIONS OF USE

- This appliance is not suitable for making drinks for babies under the age of 2 years.
- If your product is equipped with our Claris - Aqua Filter System F088 cartridge, please make sure to remove it before the descaling activity. Perform the entire cleaning cycle thoroughly as there may be a risk of intoxication. If one of the products supplied with the appliance is swallowed, inform your doctor and/or poison centre immediately.
- The use of oily, caramelised or aromatic coffee beans is not recommended in this appliance. These types of beans can damage the appliance. Never put coffee grounds in the coffee bean hopper.
- For safety reasons, while producing steam for making a cappuccino, heating milk or heating water, take care not to put your hand under the steam nozzle or the super cappuccino accessory, or under the coffee nozzle while making coffee.
- The steam nozzle can be very hot, take care not to handle it during or just after use.
- Check that the voltage of your appliance corresponds to your domestic power supply. Any error in connection may cause irreversible damage and invalidate the guarantee. The appliance should only be plugged into a socket with an earth connection. Check that the socket outlet can be easily accessed so that the plug can be disconnected easily in the event of a malfunction.
- For the safety of your appliance, remove the plug in the event of a thunderstorm. Do not pull the power cord to remove the plug. Do not leave the power cord overhanging a table, work surface or in contact with hot parts of your appliance, near a source of heat or a sharp edge.
- The use of multiple plugs or extension leads is not recommended. Unplug your appliance as soon as you have stopped using it for a long period or when cleaning it.
- Non-compliance with these instructions or any contact between the appliance's conductive parts with humidity or water can cause fatal injuries due to the presence of electricity!
- This appliance should only be used indoor and dry locations at room temperature, avoid placing the appliance in direct sunlight. If the room temperature should change from cold to hot, please wait a few hours before starting the appliance to ensure that it is not damaged due to water condensation.
- Take care not to place the appliance on a hot surface such as a warming plate or near a naked flame, to avoid any risk of fire or other damage.
- To avoid dirty water overflowing onto your work-top or running the risk of burning yourself, remember to fit the drip tray and make sure you protect your work-top during the descaling cycles, particularly if it is made of marble, stone or wood.
- In the event of a malfunction or poor working condition, check the appliance and try to resolve the problem (see table: Problems and corrective measures) or get the appliance repaired if the malfunction persists.
- Only a qualified technician is authorised to perform repairs on the power cord and the electrical network.
- If this instruction is not followed, you are at risk of death due to electric shock! Never use an appliance that is visibly damaged!
- Use for any purpose other than those described in the present manual does not comply with the instructions and can result in injuries and property damage as well as the deterioration or destruction of the appliance.
- Do not put accessories or removable parts of your appliance in the dishwasher.

ACCESSORIES (SOLD SEPARATELY)

- F 088** Claris - Aqua Filter System cartridge
XS 3000 Block of 10 cleaning tablets
XS 4000 KRUPS Cleaning fluid for Cappuccino system
XS 6000 Auto Cappuccino Set
XS 9000 KRUPS Cleaning fluid for steam nozzle

Caution: Use only KRUPS accessories and consumables in this machine to maintain the guarantee.

DETAILED BROCHURE / PROBLEMS AND CORRECTIVE ACTIONS

- For more details, visit the site: www.tefal.com

Dear Customer,

Congratulations! You are now the proud owner of your Espresso Automatic EA89 Series.

This new product offers more than 14 hot drinks: espresso, double espresso, coffee, double coffee, ristretto, doppio, Americano, cappuccino, double cappuccino, latte, double latte, frothy milk, green tea, black tea, herbal tea.

In addition to this very large choice, the machine offers many opportunities for customising drinks, for example, you can use a function that will increase the intensity of your coffee, if you appreciate more full-bodied preparations. You can set the amount, strength and temperature of your drinks.

The most frequently consumed drinks are accessible with one simple touch on the main interface. As for the screen, it allows you to follow the progress of your coffees and provides easy access to the different menus.

Most drinks can be prepared in batches of two, which saves time and is more convivial.

Thanks to its Quattro force technology, including a Compact Thermoblock System with built-in percolation chamber, its 15 bar pump, and because it uses coffee beans which have been freshly ground just before making the coffee, your machine will serve you hot ristrettos, espressos and coffees from the first cup with maximum aroma and a creamy golden-brown froth.

To give the drink maximum flavour, an espresso is traditionally served in a small, flared porcelain cup. For an optimum temperature espresso and a dense creamy froth, we recommend that you pre-heat your cup.

You will probably need to try several types of coffee before you find the one that suits you. By experimenting with the blend and/or roast, you will eventually arrive at the ideal result.

Espresso coffee has a richer aroma than classic filter coffee. Despite its stronger taste, which remains longer on the palate, an espresso contains less caffeine than filter coffee (around 60 to 80 mg per cup compared to 80 to 100 mg per cup) due to its shorter percolation period.

The quality of water used is another determining factor which affects the overall quality of the brewed coffee. You should ideally use water which is fresh from the tap (so that it has not had time to stagnate due to air contact), which is cold and which does not smell of chlorine.

The tactile, ergonomic and comfortable buttons make it easy for you to browse. You will be guided through each step, from preparing your drink to servicing your machine.

We wish you many years of enjoyment with your Tefal machine.

The TEFAL team



To get the most out of your machine and obtain good quality coffees, here is some advice:

- The quality of your water significantly influences the quality of the flavours. Limescale and chlorine can alter the taste of your coffee. We recommend that you use the Claris Aqua Filter System cartridge or low mineral-content water to preserve all of the flavours of your coffee.
- When preparing exclusively coffee recipes, we recommend that you use tulip-shaped porcelain cups, preheated beforehand (by running them under hot water, for instance), and of a size appropriate to the quantity you want to make. For your milk-based preparations, we recommend that you use thick glass cups for an appetising result.
- Roasted coffee beans can lose their flavour if they are not protected. We recommended that you use the amount of beans required for your consumption for the next 4-5 days. Although the quality of coffee beans is subjective and varied, we do recommend that you use arabica rather than robusta.
- Lastly, please remember that oily and caramelised coffee beans must be avoided, as they can damage your machine.
- The quality and fineness of the grinding determine the strength of the flavours and the quality of the cream. The finer the beans are ground, the richer the cream. Indeed, grinding should be adapted to the drink desired: fine for ristretto and espresso, coarser for coffee.
- You can use pasteurised or UHT, skimmed, semi-skimmed or whole milk, straight from the refrigerator (7°C). Using special milks (microfiltered, raw, fermented, enriched, etc.) or vegetable milks (rice, almond milk, etc.) can produce less satisfactory results especially when it comes to the quantity and quality of the froth.

CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS.....	1
FACTORY CONTROL.....	1
USAGE LIMITATIONS.....	1
CONDITIONS OF USE.....	2
ACCESSORIES (SOLD SEPARATELY)	3
DETAILED BROCHURE / PROBLEMS AND CORRECTIVE ACTIONS.....	3
CONTENTS	6
IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE APPLIANCE AND INSTRUCTIONS.....	7
GUIDE TO THE SYMBOLS USED IN THE INSTRUCTIONS	7
TECHNICAL DATA	7
APPLIANCE DESCRIPTION	8
OVERALL VIEW	8
USING YOUR APPLIANCE.....	9
INSTALLING THE APPLIANCE.....	9
BEFORE PREPARING DRINKS	10
IMPORTANT INFORMATION	10
PREPARING COFFEE DRINKS VIA DIRECT ACCESS.....	11
PREPARING MILKY DRINKS VIA DIRECT ACCESS.....	11
PREPARING TEAS.....	12
PREPARING OTHER DRINKS: RISTRETTO, DOPPIO, AMERICANO OR FROTHY MILK.....	12
OTHER FUNCTIONS	13
GENERAL MAINTENANCE	14
TROUBLESHOOTING	16

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE APPLIANCE AND INSTRUCTIONS

In this manual you will find all of the important information concerning the preparation, use and maintenance of your machine.

Read the instructions carefully before using your appliance for the first time and keep them for future reference: TEFAL may not be held liable in the event of any use that does not comply with the instructions.

GUIDE TO THE SYMBOLS USED IN THE INSTRUCTIONS

 **Warning:** Risk of serious injury or death. The lightning bolt symbol warns against electrical dangers.

 **Warning:** Risk of possible malfunction, damage, or destruction of the appliance.

 **Warning:** General or important note concerning the operation of the appliance.

Products supplied with your machine

Check the products supplied with your machine. If any parts are missing, contact your hotline (see p. 22: Initial settings).

Parts supplied:

- Espresso Automatic Series EA89
- 2 cleaning tablets
- Milk conduit adaptable to the “One Touch Cappuccino” block
- Dismantling key for cleaning the steam circuit
- Safety instructions booklet
- Claris – Aqua Filter System cartridge with fitting accessory
- 1 stick for testing water hardness
- Instructions
- List of approved Tefal service centres
- Guarantee documents
- 1 steam nozzle cleaning kit

TECHNICAL DATA

Appliance	Espresso Automatic Series EA89
Power supply	220V / 60 Hz
Pump pressure	15 bars
Coffee bean container	250 g
Power consumption	During operation: 1,450 W
Water tank	2.3 l
First use and storage	Indoors, in a dry place (protected from frost).
Dimensions (mm) H x L x D	367 x 240 x 380
Weight EA89 (kg)	8.4

Subject to technical adaptations.

APPLIANCE DESCRIPTION

- A** Water tank handle/lid
- B** Water tank
- C** Coffee grounds collector
- D** Height-adjustable coffee outlets
- E** Grid and removable drip tray
- F** Coffee bean container lid
- G** One Touch Cappuccino removable block
- H** Milk tube and connector
- I** Water level float.

- 1 Coffee bean container**
 - J** Grinding fineness adjustment dial
 - K** Cleaning tablet funnel
 - L** Metal grinding mill
- 2 Display panel**
 - M** Display
 - N** "On-off" button
 - O** Tactile buttons
 - P** Screen

Specific information about:









The drip tray: it allows you to collect water or coffee that might flow out of the appliance during and after preparation. It is important to always leave it in place and to empty it regularly.






! Important : Read these instructions carefully and keep them for future reference. Please follow the safety guidelines.

Manufacturer:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France

OVERALL VIEW

Presentation of the different buttons

Button	Description / General functions
	Switching the machine on and off. It is necessary to press and hold the button to start the machine.
	Allows you to return to the previous screen or stop a recipe in progress.
	Browse upwards in the menu / increment the parameter selected
	Browse downwards in the menu / decrement the parameter selected
OK	Confirmation of selection.
DARK 	Function for increasing the strength of the coffee.
EXTRA SHOT 	Function for adding a strong espresso to the recipe selected. Accessible with the main recipes (espresso, long coffee, cappuccino, Macchiato, tea) according to model.
ESPRESSO 	Starts preparing an espresso.
LONG COFFEE 	Starts preparing a Coffee.

CAPPUCCINO 	Starts preparing a Cappuccino
MACCHIATO 	Starts preparing a Macchiato (a large measure of milk, a shot of Espresso, topped with frothy milk foam).
TEA 	Provides access to the menu for preparing a tea or a herbal tea.
MORE 	Provides access to additional preparations: Ristretto, Frothy milk, Doppio, Americano, (according to model).
SETTINGS 	Provides access to the general menu (machine settings, cleaning and product information).

Specific information about the buttons' lighting

When a button is not illuminated, the corresponding function is inaccessible.

When it is slightly illuminated, the function is available and can be selected.

While the function requested is in progress, the light becomes very bright.


USING YOUR APPLIANCE INSTALLING THE APPLIANCE



Warning: Connect the appliance to an earthed 230 V mains socket. Failure to do so means that you run the risk of fatal injury due to electricity!

Respect the safety guidelines indicated in the “Safety guidelines” booklet.

Switching ON the appliance

Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button  until “Hello” appears on the screen **Fig. 1**. Follow the instructions provided by your appliance.

Initial settings

When using the machine for the first time, you will be prompted to configure various settings. Follow the indications displayed on the screen. The aim of the following paragraphs is to give you a few visual cues.

Here are the first settings required:

Language

Select a display language by pressing the arrows until the language of your choice appears. Press “OK” to confirm.

Measuring unit

You can set the unit of measurement for volume to ml or oz.

Date and time

To set the time, press the desired time format (24 hours or AM/PM).

Auto-off

It is possible to program the time at which you want your machine to switch on automatically. This setting can be adapted as you wish: daily, weekly or weekend. Select the time at which you want it to start automatically following the time format selected earlier.

You can also select the length of time after which your appliance will switch off automatically in order to optimise your energy consumption.

Rinsing the coffee circuit

You can choose to activate it or not when switching on the machine. This allows you to ensure the quality of the coffee in the cup in order to avoid the presence of residue.

Filter installation

When switching on for the first time, the appliance asks if you want to install the filter. If you wish to do so, and if the hardness of your water requires it, select “YES” and follow the instructions on the screen.

Installing the cartridge in the appliance: Screw the filter cartridge into the bottom of the water tank using the accessory supplied with the cartridge. **Fig. 4**

Set the month when the cartridge is fitted (position 1 on the illustration, left side figure in the opening) by turning the grey ring located on the upper end of the filter. The month when the cartridge should be replaced is indicated in position 2 on the illustration. **Fig. 5.**

Put a container of 0.6 l under the steam exit. **Fig. 6.**

The machine must be primed whether the filter has been installed or not. This means that the water circuits have to be filled. To do this, follow the instructions provided on the screen. The machine will begin by filling the water circuits, preheating the circuits and then will complete an automatic rinse.

The screen will inform you when installation is complete.

Water hardness

You must set your machine depending on the hardness of your water, from 0 to 4. To do this, follow these instructions: Before using the appliance for the first time, check the hardness of your water so that you can set the appliance accordingly. This operation should also be carried out when you use your machine in a place where the hardness of the water is different or if you notice a difference in the hardness of the water. To check the water hardness, use the test strip supplied with your machine or contact your local water authority.

The details of the classes are given in the table below:

Degree of hardness	Class 0 Very soft	Class 1 Soft	Class 2 Average hardness	Class 3 Hard	Class 4 Very hard
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Appliance setting	0	1	2	3	4

Fill a glass of water and insert a strip. **Fig. 2**

After 1 minute read the level of water hardness. **Fig. 3**

Indicate the number of red zones when configuring the appliance.

Preparing the appliance

Remove and fill the water tank. **Fig. 7.**

Replace the water tank. **Fig. 8.**

Remove the lid of the coffee bean container and add coffee beans (max. 250 g). **Fig. 9.**

Replace the lid of the coffee bean container. **Fig. 10.**

BEFORE PREPARING DRINKS IMPORTANT INFORMATION

Depending on the drinks chosen, your Espresso Automatic EA89 will automatically adjust the quantity of ground coffee.

Preparing the grinder

You can adjust the strength of your coffee by adjusting how finely the coffee beans are ground. In general, the finer the coffee is ground, the stronger and creamier the coffee will be. It may also vary according to the type of coffee used. We recommend a fine setting for espressos and a coarser setting for coffees.


Adjust the fineness of grinding by turning the coffee grounds fineness adjustment knob (J) which is located in the coffee bean container. This setting should be applied during grinding notch by notch. After 3 rounds, you will notice a pronounced difference in taste.

Setting the fineness of grinding is useful when you change the type of coffee or if you want to make coffee that is more or less strong. However, it is not advised to use this setting systematically.

Adjusting the coffee outlet



For all the drinks available, you can lower or raise the coffee outlets according to the size of your cup or glass. **Fig.11**

Stopping a drink during preparation

You can stop the preparation at any time by pressing the return button .

Caution, pressing this button causes the machine to update which may last up to 30 seconds. This phase is normal. When a cycle is interrupted, it does not stop immediately. The machine will finish its cycle and the preparation will be cancelled.






“Double” preparation function

You can prepare two cups simultaneously with your appliance. The double preparation function can be accessed simply by pressing the selection twice and is valid for all drinks (except  and .

DARK function

The “DARK” function allows you to increase the intensity of the coffee (its strength).

You can activate or deactivate it in various ways:






- Before selecting the chosen drink just press DARK.
- While preparing the drink, and until the end of grinding: you can press DARK.
- By choosing the “DARK” parameter in the Settings menu. To do this, access the Settings menu with the button , then Settings → drink settings → Dark. The function will be activated for all “coffee” drinks: , , , .

You can do the same to deactivate it.

EXTRA SHOT function

The “extra shot” function allows you to add an espresso at the end of the selected drink.

You can activate or deactivate it in various ways:

- Before selecting the chosen drink: just press EXTRA SHOT.
- While making the drink,
- By choosing the “EXTRA SHOT” parameter in the Settings menu. To do this, access the Settings menu with the button , then Settings → drink settings → EXTRA SHOT. Therefore, the function will be activated for all preparations , , , .

You can do the same to deactivate it.

PREPARING COFFEE DRINKS VIA DIRECT ACCESS

N.B.: Every time the drink is launched, the machine will remember the last drink prepared, including the settings that were selected.



Preparation

Place the cup(s) under the coffee nozzles. **Fig.12**



Press the button for the desired drink.


If the machine detects a lack of water when you request this preparation, it will ask you to fill the tank.


Possible settings

It is possible to increase the strength of the coffee by pressing  and/or adding a coffee preparation by pressing .

You can prepare one or two cups with your appliance.



The machine starts by grinding the beans, tamping the ground coffee and finally brewing the coffee. It is possible to adjust the volume of the coffee being prepared by using the buttons:  and .

You can stop the preparation at any time by pressing .

 **Important:** Automatic rinsing of the coffee outlets: according to the type of preparation, the machine may complete an automatic rinse program when it switches off. The cycle lasts only a few seconds and stops automatically.

PREPARING MILKY DRINKS VIA DIRECT ACCESS

Possible settings

It is possible to increase the strength of the coffee by pressing  and/or adding a coffee preparation by pressing .


The steam is used to froth the milk. As a higher temperature is required when producing steam, the appliance will run an additional pre-heating phase.

Making a Cappuccino or a Macchiato

Connect the straight side of the milk tube to the “One Touch Cappuccino” block **Fig. 13**.

Immerse the other end (bevelled side) in a receptacle filled with milk or directly in your bottle of milk **Fig. 14**.

Place the cup(s) under the coffee/milk nozzles. **Fig.15**.

Press the “Cappuccino” button  **Fig. 16** or press the “Macchiato” button  **Fig. 18**. All of the settings can be modified.

The preparation starts by frothing the milk (possible to set the time), and then the coffee flow (possible to adjust the volume). Adjusting the frothing time allows you to vary the quantity of milk and froth.

The next steps follow automatically and your drink is ready to taste **Fig.17**.

Every time “Cappuccino” or “Macchiato” is run, the machine will remember the last drink prepared, including the settings that were selected.

Cleaning after preparing milky drinks

Milk rinsing

The screen indicates “Rinse milk?” at the end of each preparation.

It is advised to rinse after using the milk function in order to ensure the cleanliness of the frothing accessories and the frothiness of the milk.

During milk rinsing, you are required to systematically dismantle and clean the milk tube and connector with hot water. **Fig. 21 to 35**.

For the best results, it is advised to clean the “One Touch Cappuccino” removable block regularly (see general maintenance chapter).


If you note a change in the quality of your milk froth, do not hesitate to repeat the rinsing and cleaning process: indeed a milk system that is not well maintained may cause this type of problem.

PREPARING TEAS

Possible settings

Your appliance allows you to prepare three types of tea (green tea, black tea, herbal tea). You can adjust the volume of the drink to taste.

The hot water temperature is adapted to the drink selected.



You can program an extra shot  in your tea which will allow you to prepare “tea/coffee” drinks that are very fashionable.

Preparing a tea

Select  on the screen. Place the cup(s) under the coffee nozzles. **Fig.12**

Then select the chosen drink and press **OK**.

If the machine detects no water when you submit your request, it will ask you to fill the tank.




You can modify the volume by using buttons  or  during preparation.

PREPARING OTHER DRINKS: RISTRETTO, DOPPIO, AMERICANO OR FROTHY MILK

Preparation



Place the cup(s) under the coffee nozzles. **Fig.12**


If the machine detects no water when you submit your request, it will ask you to fill the tank.

Press button : with buttons  and , select the desired drink: Ristretto, Doppio, Americano, Frothy milk.

Making a Ristretto

Select Ristretto and press **OK**.

The machine starts by grinding the beans, tamping the ground coffee and finally brewing the coffee. It is possible to adjust the volume of the coffee being prepared by using the buttons:  and .

You can stop the preparation at any time by pressing .

Making a Doppio

Select DOPPIO and press **OK**.

The preparation is identical to the RISTRETTO but with a double coffee cycle.

Making an Americano

Select AMERICANO and press **OK**.

The preparation is identical to the DOPPIO, but is followed by hot water.

Making a Frothy milk

Connect the straight side of the milk tube to the “One Touch Cappuccino” removable block **Fig. 13**. Immerse the other end (bevelled side) in a receptacle filled with milk. **Fig.14**

The steam is used to froth the milk. As a higher temperature is required when producing steam, the appliance will launch an additional pre-heating phase.


A menu will allow you to customise the frothing time. You can modify it by pressing buttons **✓** or **^**. Then press **OK**. The last frothing time used will be memorised for the next preparation.

You can download the preparation at any time by pressing **↩**.

Rinsing the “One Touch Cappuccino” block

Please refer to the paragraph “Milk rinsing” in the section PREPARING ONE TOUCH MILK DRINKS.


OTHER FUNCTIONS

The Settings menu can be accessed via button  which leads to the general menu (machine settings maintenance and product information).

Settings

By selecting the Settings menu, you can make the changes you want in order to optimise your ease of use and suit your preferences.

Below are the main settings available.

Date	You must set the date, particularly when you are using an anti-limescale cartridge.
Clock	You can select to display a 12 or 24-hour clock.
Language	You can select the language of your choice from those offered.
Measuring unit	You can set the unit of measurement to be ml or oz.
Screen brightness	You can adjust the screen brightness according to your preferences.
Coffee temperature	You can adjust the temperature of your coffee drinks to three different levels
Tea temperature	You can adjust the temperature of your teas to three different levels
Water hardness	You can set your water hardness from 0 to 4. See chapter “Measuring water hardness”.
Auto-on	You can automatically start pre-heating of the appliance at a selected time.
Auto-off	You can choose the duration after which your appliance will switch off automatically (duration of non use).
Automatic rinsing	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when starting the machine.
Drinks settings	You can restore the default settings. You can also permanently activate the Dark and Extra Shot function for all your drinks (except  .

To quit the settings menu, press **↩** or the Settings button.

The settings will be stored in the memory if you unplug your machine, with the exception of the date and time.

Maintenance

All of these options allow you to run the selected programs. You should then follow the on-screen instructions.


Cleaning milk	Provides access to cleaning the machine's one touch cappuccino block, which is essential for ensuring good quality milk frothing.
Milk rinsing	Provides access to rinsing the machine's one touch cappuccino block, which is essential for ensuring good quality milk frothing.
Coffee rinsing	Provides access to rinsing the machine's coffee circuit, which ensures the optimum taste of coffee.
Coffee cleaning	Provides access to cleaning the machine's coffee circuit (using a cleaning tablet), which ensures the optimum taste of coffee.
Descaling	Provides access to descaling which is essential for the durability of your machine. When the number of drinks is not high enough for descaling to be necessary, the function is not active.
Filter	Provides access to the filter mode, useful if the water is very hard, in order to ensure the best taste and the health of your machine.

To quit the Cleaning menu, press  or the Settings button.

Info

The "Info" menu provides access to information about your use and about certain stages in the life of your machine. It also informs you about its upkeep. Below are the main details available.

Drinks prepared	Displays the number of drinks prepared
Coffee circuit cleaning	Indicates that it needs to be completed within x number of cycles.
Descaling	Indicates that it needs to be completed within x number of cycles.
Filter	Indicates that it will need to be changed in x days or x litres.

To quit the Info menu, press  or the Settings button.

GENERAL MAINTENANCE

Emptying the coffee grounds collector and the drip tray

After a certain number of coffees, the machine will ask you to empty the coffee grounds collector and the drip tray. Not to make correctly these operations can damage your machine.

The drip tray collects used water and the coffee grounds collector collects used ground coffee.

If the message "Please empty the two trays" is displayed, remove, empty and clean the drip collector tray. Remove, empty and clean the coffee grounds collector (C). **Fig. 19.**

Replace the coffee grounds collector. **Fig. 20**

The drip tray is equipped with a float to indicate when it needs emptying. However, the machine is also programmed to ask for the drip collector tray to be emptied after a certain number of coffees, in addition to any intermediate emptying operations that you may complete.

Rinsing the circuits:

You can start rinsing at any time by pressing  and selecting Maintenance.

According to the type of recipe prepared, the machine may complete an automatic rinsing when it is turned off.

It is also possible to set an automatic rinse program when it is switched on (see "Settings" section p.22).

Automatic cleaning programs

Automatic cleaning program of the coffee circuit

A message on the screen will indicate when a cleaning program needs to be run for the appliance.

To run this cleaning program, you will need a container which holds at least 0.6 l, and which should be placed beneath the coffee outlets and the steam nozzle, and a KRUPS cleaning tablet. **Fig. 36.** Carefully follow the instructions given on the screen. It is also possible to run a cleaning cycle via the Maintenance menu.


! Important: You do not have to run the cleaning program as soon as the appliance requests it, but it must be done reasonably soon after. If cleaning is postponed, the alert message will remain illuminated until the process is completed.

The automatic cleaning program comprises two phases: a cleaning cycle and a rinsing cycle, and lasts about 13 minutes.

! Important: If you unplug your machine during the cleaning cycle, or if there is a power failure, the cleaning program will continue from the current phase when the power is returned. It is not possible to postpone this process. This is essential to ensure that the water circuit has been correctly rinsed. In this case, a new cleaning tablet may be necessary. Complete the full cleaning program in order to remove all of the cleaning product which is harmful to health.

Cleaning the “One Touch Cappuccino” block

To complete a cleaning program, you will require two containers (minimum 0.6 L) and KRUPS cleaning liquid.

You can start the cleaning cycle by pressing button .

Then selecting “Maintenance” → “Milk Cleaning”. Follow the instructions on the screen.

Dismantling the “One Touch Cappuccino” block

In addition to rinsing, it is necessary to clean the different elements of the block every time after using. To dismantle the block, follow the following instructions:

Remove the milk tube, **Fig. 21.**

Remove the front lid of the coffee milk nozzles. Slide it downwards and pull it towards you. **Fig. 22.**

Remove the “One Touch Cappuccino” block by pulling the upper part of the block **Fig. 23.**

Completely dismantle the block. **Fig. 24.**

Remove the milk tube connector **Fig. 27 and 28.**

Clean all of the dismantled parts (block, connector and milk tube) with soapy water. Then rinse them in hot water. **Fig. 29.**

Once the elements are clean and dry, assemble the block and return them to their original position. **Fig. 31.**


Replace the front lid of the block. **Fig. 32.** Replace the connector in the milk tube **Fig 34** (opposite side of the bevelled side) and plug in the block. **Fig. 35.**

Automatic descaling program of the steam circuit

! Warning: if your appliance is fitted with our Claris - Aqua Filter System cartridge, remove the cartridge before descaling.

A message on the screen will indicate when a descaling program needs to be run for the appliance. The frequency of this program depends on the quality of the water used and on whether a Claris Aqua Filter System filter is used or not (the harder the water, the more often the appliance has to be descaled).

! Important: You are not obliged to carry out this program immediately the appliance requests it, but it must be carried out reasonably soon afterwards. If descaling is postponed, the alert message will continue to be displayed until the process is completed.

When the descaling alert level is reached and displayed, press **OK** to run the descaling program. To delay it, press .

Once the procedure has been launched, follow the instructions provided on the screen. It is also possible to run a descaling cycle via the “Maintenance” menu → “Descaling”.

To carry out a descaling program, you will require a container with a capacity of at least 0.6 L which should be placed beneath the One Touch Cappuccino block and a 40g of citric acid. **Fig. 36.**

Fill the water tank up to the CALC mark then pour 40g of citric acid.

The descaling program comprises three phases: a descaling cycle and two rinsing cycles. The program lasts approximately 20 minutes.

! Important: If there is a power failure or if you unplug your machine, the cycle will continue from the current phase when the power is returned. It will not be possible to cancel this operation. Complete the full cycle in order to remove all of the descaling product which is harmful to health.

TROUBLESHOOTING

If one of the problems described in the table persists, contact TEFAL customer service.

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
The machine displays a failure, the software hangs or your machine has a malfunction.	Switch off and unplug the appliance, remove the filter cartridge, wait for one minute and start the appliance again. Press and hold the on/off button for at least 3 seconds for starting.
The appliance does not switch on when the ON/OFF button is pressed (for at least 3 seconds).	Check your fuses and plug sockets. Check that the two power plugs are correctly inserted into the socket.
The coffee grinder makes a strange noise.	There is a foreign body in the grinder. Contact the TEFAL Customer Service team.
The One Touch Cappuccino block does not suck the milk. The One Touch Cappuccino blocks produces little or no froth.	Check that the block is assembled correctly (in particular the connector in the milk tube). Ensure that the steam nozzle is not blocked. If this is the case, see below "The steam nozzle on your machine seems to be partially or completely blocked". Check that the connector is not blocked or dirty; soak it in a mixture of hot water and washing-up liquid, then rinse and dry before reassembling. Ensure that the flexible pipe is not blocked or twisted and that it is properly inserted into the One Touch Cappuccino block in order to avoid any air leaks. Check that it is fully immersed in the milk. Rinse and clean the block (see chapters concerning rinsing and cleaning the One Touch Cappuccino block). For milk drinks, we recommend that you use fresh, pasteurised or UHT milk which has been recently opened. It is also advisable to use a cold container.
The steam nozzle on your machine seems to be partially or completely blocked.	Dismantle the nozzle from its support using the dismantling key. Replace the support without the nozzle. Fig 24 to 31 Start the rinse cycle for the One Touch Cappuccino block to remove any remaining deposits. Clean the steam nozzle and ensure that the opening of the nozzle is not obstructed by the remains of milk or limescale. Use the cleaning needle if necessary. Fig. 26
No steam comes out of the steam nozzle.	Ensure that the steam nozzle is not blocked. See "The steam nozzle on your machine seems to be partially or completely blocked." below If this does not work, empty the water tank and remove the Claris cartridge temporarily. Fill the water tank with mineral water with high calcium content (>100 mg/l) and run steam cycles (5 to 10) consecutively into a container until you obtain a continuous jet of steam. Put the cartridge back in the tank.
Steam is leaking from the drip tray grid.	Depending on the type of preparation, steam may escape from the drip tray grid.

The machine asks for the drip tray to be emptied although it is not full.	The machine is programmed to ask for the drip tray to be emptied after a certain number of coffees despite any intermediate emptying operations that you may complete.
The appliance asks to be unplugged and plugged back in again.	Unplug the appliance for 20 seconds, remove the Claris Aqua Filter System cartridge if necessary, then plug it back in again. If the error continues, contact the TEFAL Customer Service team.
The machine does not request descaling.	The descaling cycle is requested after the steam circuit has been used a significant number of times.
Some ground coffee has found its way into the drip tray.	A small amount of ground coffee may settle in the drip tray. The machine is designed to evacuate any excess ground coffee so that the percolation zone remains clean.
The milk or water is not flowing correctly into the cup(s).	Check that the One Touch Cappuccino block is correctly positioned.
There are traces of milk in an Americano or a Hot water.	Complete a milk rinsing cycle or dismantle and clean the one touch cappuccino accessory before running the preparation.
There is water underneath the appliance.	Before removing the water tank, wait for 15 seconds after the coffee has finished flowing so that the appliance finishes its cycle properly. Check that the drip tray is correctly positioned on the machine; it should always be in place, even when the appliance is not in use. Check that the drip tray is not full. The drip tray should not be removed during a cycle.
When you turn off the appliance, warm water flows out of the coffee outlets and the One Touch Cappuccino block.	According to the type of recipe prepared, the machine may run an automatic rinsing cycle when it is turned off. This cycle lasts only a few seconds and stops automatically.
After emptying the coffee grounds collector, the warning message is still displayed on the screen.	Correctly replace the coffee grounds collector and follow the instructions on the screen. Wait at least 5 seconds before replacing them.
The coffee dispenses too slowly.	Turn the 'fineness of grind' adjustment dial to the right to make the ground coffee coarser (according to the type of coffee used). Run one or several rinsing cycles. Run a machine clean (see "Automatic machine cleaning programs p.28). Change the Claris Aqua Filter System cartridge (see "Installing the filter") p. 23).
The water tank has been filled, but the warning message is still displayed on the screen.	Check that the tank is installed correctly on the device. The float at the bottom of the tank should move freely. Check and unblock the float if necessary.
The coffee fineness knob is difficult to turn.	Only change the grinder setting when it is running.
The espresso or coffee is not hot enough.	Run a coffee circuit rinsing cycle before preparing your coffee. Increase the coffee temperature in the Settings menu. Warm the cup by rinsing it with hot water before making the drink.

The coffee is too lightly coloured or too weak.	<p>Avoid using oily, caramelised or flavoured coffee beans. Check that the coffee bean container has coffee in it and that it is dispensing correctly.</p> <p>Decrease the volume of the preparation and increase the strength of your drink by using the Dark function.</p> <p>Turn the grinding fineness adjustment dial to the left to make the grounds finer.</p> <p>Make the drink in two cycles by using the 2 cups function.</p>
The appliance is not producing coffee.	<p>A problem has been detected during preparation of the drink.</p> <p>The appliance has restarted automatically and is ready for a new cycle.</p>
A power failure occurs during a cycle.	The appliance will automatically restart when the power is switched back on.
Your tea is not hot enough or too hot.	Increase or reduce the hot water temperature in the Settings menu.
You have used ground coffee instead of coffee beans.	Use your vacuum cleaner to remove the ground coffee from the coffee bean container.
Appearance of steam under the lid of the grain tray.	Close the cleaning tablet chute beneath the cover.
After preparing a drink, if you ask for an extra shot the machine tells you that this is not possible.	<p>The coffee grounds collector is full and the extra shot function is not available.</p> <p>Once your drink has been made, you can prepare an espresso after emptying the coffee grounds collector.</p>



Danger : Only a qualified technician is authorised to carry out repairs on electrical wiring and carry out work on the electrical grid. If you do not follow these instructions, you risk death by electrocution. Do not use an appliance that is visibly damaged!

- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람 (어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다. 이러한 경우에는 안전에 대해 책임을 질 수 있는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지시해야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난을 치지 않도록 지도해 주십시오.
- 이 기기는 실내 가정용과 2,000m 이하의 고도에서 사용할 수 있도록 설계되어 있습니다.
- 기기의 전원이 손상된 경우에는 위험을 방지하기 위해 제조사, 공인 서비스 센터를 통해 교체해야 합니다. 적절하지 않은 수리는 사용자에게 심각한 부상을 입힐 수 있습니다.
- 제품, 전선 또는 플러그를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 이 제품은 실내 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다. 다음과 같은 제품 사용은 배제되며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
 - 상점, 사무실 및 기타 업무 환경의 직원용 탕비실
 - 농가
 - 호텔, 모텔 및 기타 주거형 환경의 고객 접대용 시설
 - 숙박 및 아침식사 제공 시설
- 기기를 세척할 때, 아래 세척 지침을 항상 준수해야 합니다.
 - 기기의 플러그를 뽑으세요.
 - 제품이 너무 뜨거운 경우 세척을 하지 마십시오.
 - 천이나 스폰지로 청소하셔야 합니다.
 - 제품을 물에 담그거나 흐르는 물에 넣어 두지 마십시오.
- 경고: 제품을 부적절하게 사용하면 상해를 입을 수 있습니다.
- 경고: 사용 후에는 잔열을 방출하는 뜨거운 표면(커피 추출구, 스팀 노즐)을 만지지 마십시오. 노즐을 사용할 때는 화상 위험을 막으려면 노즐을 제자리에 놓아야 합니다. 커피 그라인더에 커피 이외에 다른 이물질들을 넣지 마십시오.
- 제품을 사용할 때, 항상 물이 튀기지 않고 열원이 없는 평평하고 안정적이며 내열성 바닥 위에 올려놓아야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 지도하십시오.
- 외출 또는 장기간 부재 시, 또는 세척 시 플러그를 항상 뽑아주십시오.
- 보호자 없이 어린이가 이 제품을 사용하도록 허용하면 안됩니다.
- 본 기기를 항상 물이 튀지 않고 평평하고 안정적인 표면 위에 설치하십시오.
- 이 제품은 어린이가 작동해서는 안됩니다. 기기와 전선이 어린이 손에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 원두 용기 (혹은 모델에 따라 커피 투입구) 안에 물을 넣지 마십시오.
- 기기가 작동하는 동안 기기를 떠나지 마십시오.
- 기기를 분해하지 마십시오. 경고, 전기로 인한 치명적인 상해 위험이 있습니다.

자체검사필

- 본 제품은 제조시설에서 성능 검증 및 검수 절차를 거쳤습니다. 꼼꼼하게 세척했지만 커피분쇄기에 잔여물이 끼었거나 분리형 물받이판에 자국이 남았을 수 있습니다. 이점을 양해해주시면 감사하겠습니다. 제품을 처음 사용하거나 한동안 쓰지 않은 경우 서너 번 행군 다음 사용하십시오.

사용 제한

- 안전을 위해 본 제품은 관련 표준 및 규정(전전압 지침, 전자기 호환성, 식품 접촉 물질, 환경 등)을 준수합니다.
- 자동 에스프레소 커피/에스프레소 기기는 에스프레소, 커피, 온수를 준비하거나 우유 거품을 내기 위해서만 사용할 수 있습니다.
- 품질보증기간은 1년 혹은(그리고) 3,000번의 커피 제조 사이클에 적용되며, 보증서는 국가별 기타 사용 약관에서 자세히 확인하십시오.
- 제품은 상업용 및/또는 전문가용으로 설계되어 있지 않습니다.
- 물 때 제거 세척, 유지 및 관리를 정기적으로 실시하지 않았거나 커피분쇄기 또는 커피찌꺼기 용기에 이물질이 발견됐을 경우 품질보증에 적용되지 않습니다.
- 제품설명서에 따른 물때 제거 및 세척을 제외한 모든 종류의 수리 및 보수는 지정된 테팔센터에서 수행해야 합니다.
- 연결 오류는 품질보증에 포함되지 않습니다.
- 허가 없이 기기를 열어 해체할 경우 품질보증은 무효입니다. 작동에 이상이 있거나 기기가 훼손됐을 시 제품을 사용하지 마십시오. 이 경우 지정된 서비스 센터에서 기기를 점검해야 합니다(테팔 서비스안내서에서 목록 참조).
- 제품 안전 및 인증을 위해 사용자의 개별적 변경 및 변형을 금지하며, 검증을 통과한 기기에 한해 보증이 제공되므로 제조사는 손상이 발견될 경우 모든 책임을 지지 않습니다.

사용 조건

- 본 제품은 2세 미만의 유아 음료로 만드는데 적합하지 않습니다.
- 물 때 제거 시 클라리스(Claris) 물여과용 F088 캐드리를 먼저 빼주십시오(모델에 따라 다름). 위생적인 사용을 위하여 전체 세척 과정을 꼼꼼하게 수행하십시오. 제품에 포함된 물질이나 부품을 삼켰을 경우 즉시 병원에 병원에 연락하십시오.
- 지분이 많고 당화되었거나 향이 첨가된 커피원두는 사용하지 마십시오. 이런 종류의 원두는 기기를 손상시킬 수 있습니다. 커피찌꺼기를 커피원두 보관함에 절대 넣지 마십시오.
- 안전을 위해, 카푸치노, 더운 우유, 더운 물을 만들 때 증기가 나오는 동안 스티밍노즐 밑이나 카푸치노 액세서리 위에 손을 놓거나 커피가 만들어지는 동안 커피노즐 밑에 손을 놓지 마십시오.
- 스티밍노즐은 매우 뜨거울 수 있으니 사용 중 또는 사용이 끝난 직후 바로 만지지 마십시오.
- 제품 전원이 실내 전압과 맞는지 확인하십시오. 전원을 잘못 연결할 경우 치명적인 훼손이 발생할 수 있으며 품질보증에 적용되지 않습니다. 제품은 접지된 콘센트에만 연결해야 합니다. 고장 시 플러그를 쉽게 뺄 수 있도록 콘센트 접근이 용이한지 확인하십시오.
- 제품 안전을 위해 천동 번개가 칠 경우 시 플러그를 빼십시오. 전선을 당겨서 플러그를 빼지 마십시오. 전선을 식탁 또는 싱크대에 늘어뜨려 놓거나 기기의 뜨거운 표면, 열원, 날카로운 모서리에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 여러 개의 플러그나 연장선을 사용하는 것은 바람직하지 않습니다. 오래 동안 사용하지 않거나 청소할 때는 곧바로 제품의 플러그를 뽑아야 합니다.
- 위 사용법을 준수하지 않거나 기기 전원부에 습기 또는 물이 닿았을 경우 전류로 인해 치명적 부상을 입을 수 있습니다.
- 건조한 실내에서 상온에 사용해야 하며, 햇빛에 직접 노출되는 곳에 기기를 방치하지 마십시오. 차가운 실내 온도를 덥게 할 경우, 수분 응축 현상으로 기기가 손상될 수 있으니 몇 시간 정도 기다렸다 기기를 사용하십시오.
- 화재 또는 손상의 위험이 있으니 뜨거운 열판에 올려놓거나 가리개 없이 노출된 불꽃 옆에 놓지 마십시오.
- 물이 넘쳐 싱크대가 더러워 지거나 화상을 입지 않도록 분리형 물 받이판을 정확히 장착해 주십시오.
- 고장이 났거나 작동 상태가 안 좋은 경우 기기를 점검하여 문제를 해결하십시오(표 참조: 문제해결법). 문제가 계속될 경우 기기를 수리해야 합니다.
- 전선 및 전류장치는 전문 기술자만 수리할 수 있습니다.
- 지침을 준수하지 않으면 감전 사고가 발생하여 위험할 수 있습니다. 손상된 부위가 확인될 경우 절대 기기를 사용하지 마십시오!
- 이 설명서에 명시된 용도 외에 기기를 사용할 경우 신체 및 자산의 손해는 물론 기기 손상 및 훼손의 원인이 될 수 있습니다.
- 기기의 액세서리 또는 탈착이 가능한 부품을 식기세척기로 세척하지 마십시오.

액세서리(별도 판매)

F 088 물여과용 카트리지 클라리스(모델에 따라 다름)

XS 3000 세정 약알 10개

XS 4000 KRUPS 세척액(카푸치노머신용)

XS 6000 자동 카푸치노 세트

XS 9000 KRUPS 세척액(스티밍노즐)

주의: 품질보증을 지속할 수 있도록 KRUPS(자사 브랜드) 액세서리와 부품만 사용하십시오.

상세 브로셔 / 문제 해결법

- 더욱 상세한 내용을 알아보려면 당사 웹사이트(www.tefal.co.kr)를 방문하십시오.

고객님께,

축하합니다! 전자동 에스프레소머신 EX89 시리즈의 자랑스러운 소유주가 되신 것을 축하드립니다.

이 제품은 에스프레소, 더블 에스프레소, 커피, 더블 커피, 리스트레도, 도피오, 아메리카노, 카푸치노, 더블 카푸치노, 라떼, 더블 라떼, 거품 우유, 녹차, 홍차, 허브 티 등 14가지 이상의 뜨거운 음료를 제공합니다.

다양한 음료 메뉴 외에도 사용자의 기호에 맞게 음료의 양, 커피 농도 및 온도를 설정할 수 있습니다. 예를 들어, 커피의 강도를 높이기 위해 샷을 추가하거나 물의 양을 조절할 수 있습니다.

쉽고 빠른 메뉴 버튼을 통해 원하는 음료를 편리하게 제조할 수 있으며, 디스플레이를 통해 커피가 제조되는 상황을 직관적으로 이해할 수 있습니다. 또한 2개의 커피 추출구가 있어, 한 번에 두 잔의 음료를 보다 빠르고 효과적으로 만들 수 있습니다.

콤팩트형 써모블록시스템과 커피 전문점에서 사용하는 최상의 바 펌프 기압(15 bar pump)을 탑재한 테팔 에스프레소 머신은 원두를 신선하게 갈아 바로 커피를 만들 수 있어 풍부한 맛과 향, 크림처럼 부드러운 황금빛 거품이 맴도는 최상의 커피를 제공합니다.

에스프레소는 일반적으로 작은 도자기잔에 마셔야 맛과 향을 최대로 음미하실 수 있습니다.

풍부한 거품과 함께 에스프레소를 최적의 온도에서 즐기시려면 커피잔을 예열해서 사용하세요.

여러 종류의 커피를 시험해보면 원하는 맛과 향의 커피를 찾으실 수 있을 겁니다. 블렌딩과 로스팅을 조절하면서 나에게 맞는 커피를 찾아보세요.

에스프레소는 일반적으로 필터커피보다 향이 더 진하고 풍부합니다. 맛과 향이 더 강하고 오랫동안 여운을 줄 수 있으며,

추출 시간이 짧아 카페인 함량이 필터커피보다 낮습니다(1잔당 약 60-80mg인 반면 필터커피는 1잔당 약 80-100mg).

사용하는 물의 품질도 추출 커피의 전체적인 품질을 좌우합니다. 새로 받은 신선한 물을 사용하길 권장 드리며, 물을 받아 두면 공기와 접촉해서 수질이 떨어질 수 있습니다. 염소 냄새가 나지 않는 찬물이 좋습니다.

원두가 최상의 커피에 이르기 까지, 각 단계에 사용자의 최적의 경험을 위한 기술들이 적용되었습니다.

테팔 에스프레소머신과 함께 맛있는 커피를 쉽고 편하게 즐기시길 바랍니다.

테팔 팀



테팔 에스프레소 머신으로 더욱 맛있는 최상의 커피를 제조하는 방법:

- 사용하는 물의 품질은 커피의 맛을 크게 좌우하며, 물에 포함된 석회질과 염소는 커피의 맛에 큰 영향을 줄 수 있습니다. Claris Aqua Filter System 카트리지가 미네랄 성분이 적은 물을 사용하여 맛있는 커피를 만들기 위한 물의 품질을 관리하는 것이 좋습니다.
- 에스프레소의 깊은 풍미를 위해, 뜨거운 물로 미리 예열한 따뜻한 데미타세 잔을 사용하는 것을 추천합니다. 우유를 활용한 커피는 시각적으로도 즐길 수 있도록 열에 강한 유리 컵을 사용하는 것이 좋습니다.
- 로스팅한 원두는 적절한 보관 방법을 통해 보관하지 않으면 향미를 손실하기 쉽습니다. 최대 4~5일간 사용할 양의 원두만 꺼내 사용하는 것이 좋습니다. 원두의 품질은 개인의 선호에 따라 다양하지만, 일반적으로 로부스타보다는 아라비카를 사용하도록 권장합니다.
- 유분이 많거나 첨가물을 더한 원두는 기기의 수명을 단축할 수 있으므로 피하는 것이 좋습니다.
- 원두의 분쇄 품질과 분쇄도는 커피 맛의 강도와 크레마의 품질에 큰 영향을 미칩니다. 원두가 에스프레소에 맞게 입자가 고운 원두일수록 더욱 풍성한 크레마가 생성됩니다. 사용자가 원하는 메뉴에 맞게 분쇄를 조정하면 더욱 최상의 결과가 나옵니다. 즉, 리스트레포나 에스프레소는 더욱 곱게 분쇄된 원두가 필요하며, 롱 커피는 덜 고운 거친 분쇄가 필요합니다.
- 우유를 활용한 커피 음료의 경우 냉장 상태의 신선한 우유를 사용하는 것이 좋습니다(7°C). 특수하게 가공된 우유나 식물성 우유(아몬드 우유 등)를 사용하면 우유 거품이나 품질에 부정적인 영향을 줄 수 있습니다.

안전 주의사항	19
자체검사필	19
사용 제한	19
사용 조건	20
액세서리(별도 판매)	20
상세 브로셔 / 문제 해결법.....	20
내용	23
기기 및 안전 사항에 관한 중요한 정보	24
안전 사항에 사용된 기호에 대한 안내	24
기기 정보	24
기기 설명	25
버튼 설명	25
기기 설치 및 사용	26
음료 제조를 시작하기 전에	27
나만의 레시피로 커피 제조하기	28
나만의 레시피로 우유를 활용한 음료 제조하기	28
차 만들기	29
리스트레포, 도피오, 아메리카노, 스팀 우유 만들기	29
기타 기능	29
일반 유지 관리	31
문제 해결	33

기기 및 안전 사항에 관한 중요한 정보

이 설명서에는 기기의 준비, 사용 및 유지 관리에 관련된 중요한 정보가 모두 들어 있습니다. 기계를 처음 사용하기 전에는 사용설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하십시오. 기기 사용시 반드시 사용 지침을 준수해야 하며, 지침을 준수하지 않은 사용은 품질 보증 혜택을 받지 못합니다.

안전 사항에 사용된 기호에 대한 안내



경고: 심각한 상해 및 사고의 위험으로, 번개 기호는 전기와 관련된 위험 사항을 경고합니다.



경고: 제품의 오작동 및 고장의 위험을 나타냅니다.



경고: 기기의 사용과 관련하여 중요한 사항을 나타냅니다.

기기와 함께 제공된 구성품

기기와 함께 제공된 구성품을 확인하십시오. 누락된 구성품이 있으면 고객센터에 문의하십시오.

구성품 리스트:

- 에비던스 에스프레소머신
- 세척 알약(2개입)
- 원터치 카푸치노 블록에 맞는 우유 튜브
- 스팀 회로 세척을 위한 부품 분리 도구
- 기기 주의 사항 설명서
- Claris - Aqua Filter System 카트리지 (조립 액세서리 포함, 출시 모델에 따라 상이)
- 물 경도 막대 측정기
- 사용 설명서
- 공인 서비스 센터 안내 책자
- 보증서
- 스팀 노즐 청소 키트 1개

기기 정보

기기 정보	에스프레소머신 에비던스 EA89
정격 전압	220V / 60 Hz
펌프 압력	15바
원두 용량	250g
소비 전력	1,450W
물 탱크	2.3L
설치 및 보관 장소	습하지 않고 건조한 실내 장소
크기(mm) 높이 x 너비 X 길이	367 x 240 x 380
무게(kg)	8.4

기기 정보는 출시 모델에 따라 일부 상이할 수 있습니다.

기기 설명

- A 물탱크 뚜껑
- B 물탱크
- C 커피 찌꺼기 보관함
- D 높이 조절이 가능한 커피 추출구
- E 분리형 물 받이 판
- F 원두 용기 뚜껑
- G 분리 가능한 원터치 카푸치노 블록
- H 우유 튜브 및 연결부
- I 물 받이 판 수위 알림 표시기

- ① 원두 용기
 - J 원두 분쇄 굵기 다이얼
 - K 세척 알약 투입구
 - L 메탈 커피 그라인더
- ② 디스플레이 패널
 - M 디스플레이
 - N 전원 버튼
 - O 터치 버튼
 - P 화면

KO

주요 정보:









커피를 제조하는 과정과 제조가 끝난 이후 기기에서 물이 배출되며, 분리형 물 받이 판에 모이게 됩니다. 물 받이판을 규칙적으로 비우고 항상 제 자리에 장착 시켜 주십시오.






! 사용설명서를 주의 깊게 읽고, 나중에 참고할 수 있도록 잘 보관해 주십시오. 올바른 사용을 위해 안전 주의 사항을 따르십시오.

제조업체:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
프랑스

버튼 설명

다양한 버튼의 설명

버튼	설명 / 일반 기능
	기기 전원 버튼. 전원 버튼을 길게 누르면 기기의 전원이 켜집니다.
	이전 화면으로 돌아가거나 음료 제조 과정을 중지할 수 있습니다.
	메뉴를 위로 탐색하고, 선택한 메뉴의 양/농도를 증가시킵니다.
	메뉴를 아래로 탐색하고, 선택한 메뉴의 양/농도를 감소시킵니다.
OK	선택을 확정합니다.
DARK 	커피의 농도를 진하게 합니다.
EXTRA SHOT 	선택한 레시피에 에스프레소 샷을 추가합니다. 에스프레소, 롱커피, 카푸치노, 마끼아토 레시피 버튼에서 사용할 수 있으며, 모델에 따라 상이할 수 있습니다.
ESPRESSO 	에스프레소를 제조합니다.
LONG COFFEE 	롱커피(아메리카노)를 제조합니다.


CAPPUCCINO 	카푸치노를 제조합니다.
MACCHIATO 	마끼아토(부드러운 거품이 있는 스팀밀크 위에 에스프레소를 추가)를 제조합니다.
TEA 	녹차, 홍차, 허브차에 맞는 온도의 물이 준비되어 차를 만들 수 있습니다.
MORE 	리스트레도, 스팀 우유, 도피오, 아메리카노 메뉴를 선택할 수 있습니다.
SETTINGS 	설정 메뉴로 기기 설정, 유지관리 및 제품 정보를 확인할 수 있습니다.

조명으로 알 수 있는 메뉴 버튼 정보


버튼에 조명이 켜지지 않으면 해당 메뉴를 사용할 수 없습니다.

선택할 수 있는 메뉴 버튼에 조명이 들어오며, 버튼을 눌러 선택하면 해당 기능이 진행되는 동안 더욱 밝은 조명이 켜집니다.

기기 설치 및 사용

 **경고:** 기기를 반드시 규정에 맞게 올바른 콘센트에 연결하십시오. 부적절하게 사용하면 상해를 입을 수 있습니다. 사용 설명서에 기재된 안전 주의사항을 반드시 읽고 준수하여 주십시오.

기기 시작하기

화면에 "Hello"가 나타날 때까지 전원 버튼  을 눌러 기기의 전원을 켭니다(그림 1). 디스플레이에 표시된 지시 사항을 따라 기기를 시작합니다.

초기 설정

기기를 처음 사용할 때 다양한 설정을 구성하라는 메시지가 표시됩니다. 디스플레이에 표시된 지시 사항을 따라, 다음의 기기 설정을 진행하십시오.

언어

원하는 언어가 나타날 때까지 화살표를 눌러 사용 언어를 선택하십시오. "OK"를 눌러 설정을 저장하십시오.

단위

양의 단위를 ml 또는 oz로 설정할 수 있습니다.

날짜와 시간

시간을 설정하려면 원하는 시간 형식(24 시간 또는 AM/PM)을 누릅니다.

자동 시작/종료

기기를 자동으로 시작할 수 있도록 설정할 수 있으며, 선호하는 설정 옵션(매일, 매주 또는 주말의 특정 시간)에 맞추어 자동으로 전원이 켜집니다. 효율적인 에너지 소비를 위해 기기가 자동으로 종료되는 시간도 설정할 수 있습니다.

커피 회로 세척하기

기기가 시작될 때 자동으로 커피 회로 세척 작업이 시작되도록 설정할 수 있습니다. 커피 회로 세척 작업은 기기에 남아있을 수 있는 물을 비워내어 신선한 물을 사용해 커피 품질을 더욱 좋게 만들어 줍니다.

필터 설치

기기를 처음 시작하는 경우 필터 설치 여부를 묻는 메시지가 나타납니다. 필터를 설치하기를 희망하는 경우, 물의 경도를 설정하고 디스플레이의 지시 사항을 따라 진행하십시오.

기기에 카트리지를 설치: 카트리지와 함께 제공된 액세스서를 사용하여 필터 카트리지를 물탱크 내부에 설치합니다. 그림 4
필터 상단의 회색 다이얼을 돌려 필터를 장착한 월 경보를 설정하십시오. 필터를 교체 시기를 참고할 수 있습니다. 그림 5.
커피 추출구 아래에 용기(600ml)를 준비하십시오. 그림 6.

필터 설치 작업 이후에 기기를 사용하기 위한 준비를 시작합니다. 기기의 내부 회로에 물이 지나가며 예열을 진행하고, 이후 자동세척시스템을 완료합니다. 필터 설치가 완료되면 디스플레이에 표시됩니다.

물 경도

물의 경도에 따라 0에서 4 까지 기기의 물 경도 정보를 설정할 수 있습니다. 물의 경도를 설정하시려면, 다음 지시 사항을 따르십시오.

기기를 사용하기 전에 물의 경도 차이가 예상 되는 경우, 제품에 포함된 막대 측정기를 이용하여 경도를 측정하십시오. 또는 지역 수도국에 문의하여 확인하십시오.

물 경도 등급의 세부 사항은 아래 표에 나와있습니다.

경도	등급 0 매우 부드러움	등급 1 부드러움	등급 2 평균 경도	등급 3 강함	등급 4 매우 강함
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
기기 설정	0	1	2	3	4

물 잔잔을 준비하여 물경도 측정 막대측정기를 넣으십시오. 그림 2

1분 후 경도를 측정합니다. 그림 3

물 경도 측정 결과에 맞게 기기 설정을 변경할 수 있습니다.

기기의 준비

물 탱크를 분리하여 물을 채우십시오. 그림 7.

물탱크를 다시 장착합니다. 그림 8.

원두 용기의 뚜껑을 열어 원두를 넣으십시오(최대 250g). 그림 9.

원두 용기의 뚜껑을 다시 덮으십시오. 그림 10.

음료 제조를 시작하기 전에

테팔 에스프레소머신 에비던스 EA89는 사용자가 선택한 레시피에 맞게 소요되는 커피의 양을 자동으로 조절합니다.

분쇄 준비

원두의 분쇄도를 조절하여 커피의 강도를 조절할 수 있습니다. 일반적으로 분쇄도를 더욱 곱게 설정할수록, 커피 강도가 강해지고 풍부한 크레마가 생성됩니다. 사용한 원두의 종류에 따라 결과가 다를 수 있으며, 에스프레소에는 고운 분쇄도를 추천하며 커피 음료는 에스프레소보다 덜 고운 분쇄도를 추천합니다.

원두 용기 내의 커피 분쇄 조절 다이얼(I)을 사용하여 분쇄도를 설정합니다. 분쇄 조절을 통해 추출된 커피의 차이를 확인할 수 있으며, 커피의 강도나 커피 제조 종류에 따라 유용하게 사용할 수 있습니다.

커피 추출구 높이 조절하기



다양한 크기의 컵을 편리하게 사용할 수 있도록 커피 추출구의 높이를 간편하게 조절할 수 있습니다. 그림 11

음료 제조 중지하기

돌아가기 버튼  을 눌러 언제든지 제조를 중지할 수 있습니다.

이 버튼을 누르면 사용자의 중지 요청에 따라 기기가 제조를 중지합니다. 그러나 제조 과정에서 바로 멈추지 않고, 최대 30초 가량 과정이 지속 될 수 있으며, 이는 정상적인 현상입니다.

두 잔 동시 제조 기능





음료 두 잔을 동시에 만들 수 있습니다. 메뉴 버튼을 두 번 누르면 편리하게 작동시킬 수 있습니다. 모든 음료( 및  제외)에서 사용할 수 있습니다.

DARK 기능

“DARK” 기능으로 커피 농도를 강하게 하여, 커피 맛을 강하게 만들 수 있습니다.

아래와 같은 방법을 통해 커피 농도를 조절할 수 있습니다.

- 만들고자 하는 메뉴를 선택하기 전에 DARK 버튼을 먼저 누릅니다.

- 음료를 제조하는 과정에서도, DARK 버튼을 누를 수 있습니다.
- 설정 메뉴에서도 'DARK' 기능의 설정을 변경할 수 있습니다. 이렇게 하려면 버튼  을 사용하여 설정 메뉴에 들어갑니다
→ 음료를 선택한 후 → Dark를 선택합니다. 이 기능은 다음과 같이 모든 '커피' 음료 레시피에 적용할 수 있습니다. , , 
위의 과정을 반복하여 DARK 기능을 해제할 수 있습니다.







EXTRA SHOT 기능

"Extra Shot" 기능을 사용하면 선택한 음료에 에스프레소 샷을 추가할 수 있습니다.

아래와 같은 방법으로 샷 추가 기능을 실행할 수 있습니다.

- 만들고자 하는 메뉴를 선택하기 전에 EXTRA SHOT 버튼을 먼저 누릅니다.

- 음료를 제조하는 과정에서도, EXTRA SHOT 버튼을 누를 수 있습니다.

- 설정 메뉴에서도 'EXTRA SHOT' 기능의 설정을 변경할 수 있습니다. 이렇게 하려면 버튼  을 사용하여 설정 메뉴에 들어갑니다 → 음료를 선택한 후 → EXTRA SHOT를 선택합니다. 이 기능은 다음과 같이 모든 레시피 , , , ,  에 적용할 수 있습니다.

위의 과정을 반복하여 EXTRA SHOT 기능을 해제할 수 있습니다.

나만의 레시피로 커피 제조하기

테팔 에스프레소머신은 마지막으로 만든 음료의 레시피와 사용자의 설정을 저장하는 기능이 있습니다.


준비하기

컵을 커피 추출구 아래에 놓습니다. 그림 12



만들고 싶은 음료를 선택합니다.


음료를 제조하기 전에 물탱크에 물이 채워져 있어야 하므로, 물탱크의 물을 확인합니다.


나만의 레시피 설정하기

 를 눌러 커피 농도를 올리거나  를 눌러 에스프레소 샷을 추가할 수 있습니다.

최대 두 잔의 커피를 동시에 만들 수 있습니다.



원두 분쇄가 시작되고, 기기는 커피 추출 작업을 시작합니다. 커피가 제조되는 동안 다음 버튼을 사용하여 커피의 양을 줄이거나 늘릴 수 있습니다.  또는 .

 을 눌러 언제든지 제조를 중지할 수 있습니다.

 **중요 사항:** 커피 제조 과정이 완료되면, 출시된 모델에 따라 자동 행금 프로그램이 작동할 수 있습니다. 자동 행금 프로그램은 수 초 동안 이루어지며, 자동으로 완료됩니다.

나만의 레시피로 우유를 활용한 음료 제조하기

가능한 설정

 를 눌러 커피 농도를 올리거나  를 눌러 에스프레소 샷을 추가할 수 있습니다.

우유를 사용한 음료의 경우 스티밍을 통해 우유 거품을 만들게 되므로, 추가 예열 작업을 진행합니다.

카푸치노 또는 마끼아토 만들기

우유 튜브를 "원터치 카푸치노" 블록에 연결하십시오. (그림 13).

우유 튜브를 우유가 담긴 용기 또는 기기에 액세서리로 포함된 우유 용기에 담그십시오. (그림 14).

커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다. 그림 15.

"Cappuccino" 버튼  그림 16 또는 "Macchiato" 버튼  그림 18을 누릅니다. 사용자가 직접 설정을 변경할 수 있습니다.

우유 스티밍 과정이 시작되고, 이후 커피를 추출하여 추가합니다. 우유 스티밍 제조 시간과 커피의 양을 사용자가 직접 변경할 수 있습니다.

다음 단계는 자동으로 진행되며 음료는 그림 17과 같이 준비됩니다.

"Cappuccino" 또는 "Macchiato" 메뉴를 제조하고 나면, 기기는 사용자의 설정과 마지막으로 만든 음료를 저장합니다.

우유를 활용한 음료 제조 후 세척하기

우유 제조 블록 세척하기

제조가 끝날 때마다 "우유를 세척할까요?"라는 메시지가 나타납니다.

우유 스티밍 작업을 진행한 후에는 청결한 관리를 위해 세척 과정을 진행하는 것이 좋습니다.


우유 세척 과정에서, 우유 튜브와 튜브 연결부를 분해하여 뜨거운 물로 세척해야 합니다. 그림 21 에 35.

보다 최상의 커피를 즐기시려면, 원터치 카푸치노 블록을 정기적으로 분해하여 청소하는 것이 좋습니다 (유지관리 설명서 부분 참조).

스티밍 우유나 우유의 거품의 맛/품질에 변화가 있는 경우, 우유 액세서리와 블록을 깨끗하게 행구고 세척 과정을 반복하십시오.

차 만들기

가능한 설정

선택한 차의 종류(녹차, 홍차, 허브차)에 알맞은 온도의 온수가 나오며, 온수의 양 또한 조절할 수 있습니다.
차에 Extra Shot  기능으로 에스프레소 샷을 추가할 수 있어, 커피를 추가한 차 음료 또한 기호에 맞게 즐길 수 있습니다.

차 만들기

화면에서  을 선택하십시오. 컵을 커피 추출구 아래에 놓습니다. **그림 12**

만들고 싶은 차 종류를 선택하고 **OK** 를 누릅니다.

음료를 제조하기 전에 물탱크에 물이 채워져 있어야 하므로, 물탱크의 물을 확인합니다.


제조 과정에서 **✓** 또는 **^** 버튼을 사용하여 양을 조절할 수 있습니다.

리스트레또, 도피오, 아메리카노, 스팀 우유 만들기

준비하기

컵을 커피 추출구 아래에 놓습니다. **그림 12**


음료를 제조하기 전에 물탱크에 물이 채워져 있어야 하므로, 물탱크의 물을 확인합니다.

버튼  누름: 버튼 **✓** 및 **^** 을 사용하여 다음과 같이 원하는 음료를 선택합니다: 리스트레또, 도피오, 아메리카노 및 스팀 우유.

리스트레또 만들기

리스트레또를 선택하고 **OK** 를 누르십시오.

원두 분쇄가 시작되고, 기기는 커피 추출 작업을 시작합니다. 커피가 제조되는 동안 다음 버튼을 사용하여 커피의 양을 줄이거나 늘릴 수 있습니다. **✓** 및 **^**.

 을 눌러 언제든지 제조를 중지할 수 있습니다.

도피오 만들기

도피오를 선택하고 **OK** 를 누르십시오.

제조 방법은 리스트레또와 동일하지만 커피 추출 과정을 두 번 진행합니다.

아메리카노 만들기

아메리카노를 선택하고 **OK** 를 누르십시오.


제조 방법은 도피오와 동일하지만 뜨거운 물이 따라 나옵니다.

스팀 우유 만들기

우유 튜브를 “원터치 카푸치노” 블록에 연결하십시오(**그림 13**). 우유 튜브를 우유가 담긴 용기 또는 기기에 액세서리로 포함된 우유 용기에 담그십시오. **그림 14**

우유를 사용한 음료의 경우 스팀을 통해 우유 거품을 만들게 되므로, 추가 예열 작업을 진행합니다.

설정을 통해 사용자가 우유 스팀팅 시간을 조절할 수 있습니다. 버튼 **✓** 이나 **^** 을 눌러 조절할 수 있습니다. 이후 **OK** 를 누릅니다. 마지막으로 설정한 스팀팅 시간이 저장되며, 다음 제조시 해당 시간으로 진행됩니다.

 을 눌러 언제든지 제조를 중지할 수 있습니다.

“원터치 카푸치노” 블록 세척하기

우유를 활용한 음료 만들기 부분의 “우유 세척” 단락을 참조하십시오.

기타 기능


기기의 유지관리 및 제품 정보를 위한 설정 메뉴는 버튼  을 통해 이용할 수 있습니다.

설정

설정 메뉴를 선택하여 기기 사용에 관련된 다양한 설정을 사용자의 선호에 맞게 변경할 수 있습니다.

다음은 사용 가능한 기본 설정입니다.

날짜	특히 물때 방지 카트리지를 사용할 때 날짜를 설정해야 합니다.
시간	12시간 또는 24시간 시계를 표시하도록 선택할 수 있습니다.
언어	제공되는 언어 중에서 원하는 언어를 선택할 수 있습니다.
측정 단위	측정 단위를 ml 또는 oz로 설정할 수 있습니다.
화면 밝기	기본 설정에 따라 화면 밝기를 조절할 수 있습니다.
커피 온도	커피 음료의 온도를 3단계로 조절할 수 있습니다.
차 온도	차의 온도를 3단계로 조절할 수 있습니다.
물 경도	물의 경도는 0에서 4까지 설정할 수 있습니다. “물 경도 측정” 장을 참조하십시오.
자동 시작	선택한 시간에 기기의 예열을 자동으로 시작할 수 있습니다.
자동 종료	일정 시간 동안 기기를 사용한 후 자동으로 꺼지도록 선택할 수 있습니다.
자동 세척	기기를 시작하면 커피 추출구를 자동으로 세척하는 기능을 실행할 것인지 선택할 수 있습니다.
음료 설정	음료의 초기 설정 값으로 저장할 수 있습니다. 또한 모든 음료(☐ 제외)에 대해 Dark 및 Extra Shot 설정이 계속 반영되도록 저장할 수 있습니다.

설정 메뉴를 종료하려면  또는 Setting 버튼을 누릅니다.
 기기의 플러그를 뽑아도 사용자가 설정한 내용은 기기 메모리에 저장되지만, 날짜와 시간은 저장되지 않습니다.

유지관리

아래의 유지 및 관리 프로그램을 실행할 수 있으며, 화면의 지시사항을 따라 진행하십시오.

우유 행금	원터치 카푸치노 블록을 행구는 작업을 진행합니다.
우유 세척	원터치 카푸치노 블록을 세척하는 작업을 진행합니다.
커피 행금	기기의 커피 회로를 행구는 작업을 진행합니다.
커피 세척	세정제를 사용하여 기기의 커피 회로를 세척하는 작업을 진행합니다.
물때 제거	물 때 제거 작업이 필요한 것을 기기가 인식하면, 물 때 제거 작업을 진행합니다. 음료를 제조한 시간이나 횟수에 따라 기기가 작업의 필요성을 감지하여 해당 기능을 작동시킵니다.
필터	물의 강도가 강한 경우, 필터모드를 활용하여 기기를 보다 편리하게 사용할 수 있습니다.

유지관리 메뉴를 종료하려면  또는 Setting 버튼을 누릅니다.

정보

“정보” 메뉴를 통해서 기기의 사용에 대한 다양한 정보를 확인할 수 있으며, 유지 관리에 필요한 정보도 함께 제공합니다.

음료 추출 횟수	추출한 음료의 수를 나타냅니다.
커피 회로 세척	해당 작업이 필요한 시점을 안내합니다.
스케일 제거	해당 작업이 필요한 시점을 안내합니다.
필터	필터 교체가 필요한 시점 또는 사용한 물의 용량을 정보를 통해 나타냅니다.

정보 메뉴를 종료하려면  또는 Setting 버튼을 누릅니다.

일반 유지 관리

커피 찌꺼기 보관함과 물받이 판 비우기

커피를 제조하면 커피 찌꺼기와 물이 각각 커피 찌꺼기 보관함과 물 받이판에 보관되며, 일정 횟수의 추출 이후 비워야 기기에 손상이 가지 않습니다.

물 받이판은 커피 추출에 사용된 물을 모으고, 커피 찌꺼기 보관함은 추출을 완료한 분쇄 커피를 보관합니다.


‘커피 찌꺼기 보관함과 물받이판을 비우십시오’ 메시지가 표시되면, 커피 찌꺼기 보관함과 물받이판을 비우고 청소하십시오.

그림 19.

커피 찌꺼기 보관함을 다시 장착하십시오. 그림 20

물받이판에는 수위 알람 표시기가 있어 참고할 수 있으며, 프로그램에 의해 기기가 일정 수의 커피를 추출한 후 커피 찌꺼기 보관함과 물받이판을 비우도록 요청하기도 합니다.

회로 세척:

 을 누르고 유지관리 메뉴를 선택하여, 언제든지 세척 프로그램을 실행할 수 있습니다.

특정 음료를 제조하고 난 이후, 혹은 기기를 시작/종료할 때 자동 세척 프로그램이 실행되도록 사용자가 설정할 수 있습니다. ("설정"색선 p.22 참조).

자동 세척 프로그램

커피 회로의 자동 세척 프로그램

세척 과정이 필요한 경우 기기의 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.


자동세척프로그램을 실행하려면, 커피 추출구 아래에 600ml 이상의 용기를 놓고 전용 세정제를 준비합니다. 그림 36. 화면의 지시 사항을 따라 세척 프로그램을 실행해 주십시오. 유지관리 메뉴를 통해 세척 주기를 설정할 수 있습니다.

! **중요 사항:** 자동 세척 프로그램은 기기의 요청이 뜨면 가급적 신속하게 실행하는 것이 좋습니다. 세척이 이루어질 때 까지, 세척 실행 요청 메시지가 계속 표시되어 있습니다. 자동 세척 프로그램은 세척과 행궁 두 단계로 이루어지며, 약 13분간 진행됩니다.

! **중요 사항:** 세척 과정 중에 기기의 플러그를 뽑거나 정전으로 중단이 된 경우, 전기가 다시 들어오면 중단되었던 단계부터 세척을 재진행 합니다. 이 경우 세척을 연기할 수 없으며, 새로운 세정제가 다시 필요할 수 있습니다. 기기의 위생적인 사용과 최상의 커피 경험을 위해 세척 과정을 정상적으로 완료하시길 바랍니다.

“윈터치 카푸치노” 블록 세척

세척 프로그램을 완료하려면 최소 600ml 용량의 용기 두 개가 필요합니다.

버튼  을 눌러 세척 과정을 시작할 수 있습니다.

그런 다음 “유지관리” → “우유 세척”을 선택하십시오. 화면의 지시 사항을 따르십시오.

“윈터치 카푸치노” 블록 분해

행궁 및 세척을 위해 윈터치 카푸치노 블록을 분해하여 관리할 수 있습니다. 블록을 분해하려면 다음 지시 사항을 따르십시오.

우유 튜브를 분리하십시오.(그림 21).

커피 추출구의 전면 덮개 부분을 아래로 살짝 밀어 당기면 덮개가 분리됩니다. 그림 22.

블록 상단 부분을 당겨 “윈터치 카푸치노” 블록을 분리하십시오(그림 23.).

블록을 완전히 분해하십시오. 그림 24.


우유 튜브 연결부를 분리하십시오(그림 27 및 28).


분해된 모든 부품(블록, 연결부 및 우유 튜브)을 비눗물로 청소하십시오. 그런 다음 그것들을 뜨거운 물로 행구십시오. 그림 29.


부품들이 깨끗하고 건조되면 블록을 조립하고 원래 위치로 되돌립니다. 그림 31.

블록의 전면 덮개를 다시 장착합니다. 그림 32. 그림 34와 같이 우유 튜브에 우유 연결부를 다시 장착한 후 블록에 연결하십시오. 그림 35.

스팀 회로의 자동 물때 제거 프로그램 (모델에 따라 다름)


 **경고:** 기기에 Claris - Aqua Filter System 카트리지가 장착되어 있는 경우 물때 제거 전에 카트리지를 분리하십시오. 물 때 제거 프로그램이 필요한 경우 화면에 메시지가 표시됩니다. 이 프로그램의 빈도는 사용되는 수질과 Claris Aqua Filter System 필터의 사용 여부에 달려 있습니다(물의 경도가 높을수록 기계의 물때를 더 자주 제거해야 함).

 **중요 사항:** 물 때 제거 프로그램은 기기의 요청이 뜨면 가급적 신속하게 실행하는 것이 좋습니다. 물때 제거가 이루어질 때까지, 프로그램 실행 요청 메시지가 계속 표시되어 있습니다.

물때 제거 요청이 화면에 표시되면 **OK**를 눌러 물때 제거 프로그램을 실행하십시오. 그것을 지연시키려면 를 누르십시오. 화면에 표시된 지시사항에 따라 물 때 제거 작업을 진행합니다. "유지관리" 메뉴 → "물때제거"을 통해 물때제거 과정을 실행할 수도 있습니다.

물때를 제거하려면, 원터치 카푸치노 블록 아래에 놓을 수 있는 최소 0.6L 용량의 용기와 구연산 40g이 필요합니다. 그림 36. 물 탱크에 CALC 표시까지 물을 채우고 구연산 40g을 붓습니다.

물 때 제거 프로그램은 물 때 제거 과정과 2회의 행균 과정으로 총 3단계로 구성되어 있으며, 약 20분 정도 소요됩니다.

 **중요 사항:** 기기의 플러그를 뽑거나 정전으로 중단이 된 경우, 전기가 다시 들어오면 중단되었던 단계부터 세척을 재진행합니다. 이 경우 세척을 취소할 수 없으며, 기기의 위생적인 사용과 최상의 커피 경험을 위해 세척 과정을 정상적으로 완료하시길 바랍니다.


문제 해결

표에 설명된 문제 중 하나가 계속되면 테팔 서비스 센터에 문의하십시오.

문제	해결 방법
기기가 결함을 탐지하였습니다.	기기를 종료한 후 플러그를 뽑습니다. 1분 기다린 후 기기를 다시 시작합니다. 시작하려면 3초 이상 전원 버튼을 누르십시오.
전원 버튼을 눌러도 기기 스위치가 켜지지 않습니다(최소 3초 동안).	플러그 콘센트를 점검합니다. 콘센트에 플러그가 모두 제대로 연결됐는지 확인하세요.
커피 그라인더에서 이상한 소리가 들립니다.	그라인더에 이물질이 있습니다. 전원 플러그를 빼고 기기를 점검하세요.
원터치 카푸치노 블록이 우유를 빨아들이지 않습니다. 우유에 거품이 거의 없거나 전혀 없습니다.	블록이 올바르게 조립되었는지 확인하십시오(특히 우유 튜브의 연결부). 스팀 노즐이 막히지 않았는지 확인하십시오. 이 경우 아래 "기기의 스팀 노즐이 부분적으로 또는 완전히 막힌 것 같습니다"를 참조하십시오. 연결부가 막히거나 세척이 필요한지 확인하십시오. 즉, 뜨거운 물과 세제 액의 혼합물에 담긴 다음 행구고 말려서 재조립하십시오. 우유 튜브가 막히거나 꼬여 있는 부분은 없는지 확인하고, 원터치 카푸치노 블록에 제대로 삽입 되었는지 확인하십시오. 또한 우유 튜브가 완전히 우유 용기에 담겨 있는지 확인하십시오. 블록을 행구고 닦으십시오(원터치 카푸치노 블록 세척 및 청소 관련 장 참조). 우유를 활용한 음료의 경우 신선한 저온의 살균 우유를 사용하는 것을 권장하며, 우유 용기 또한 차갑게 보관한 후 사용하는 것이 좋습니다.
기기의 스팀 노즐이 부분적으로 또는 완전히 막힌 것 같습니다.	해체 키를 사용하여 노즐을 블록에서 분해하십시오. 노즐없이 블록을 다시 장착하십시오. 그림 24 예 31. 원터치 카푸치노 블록의 세척 주기를 시작하여 잔류물을 제거하십시오. 스팀 노즐을 청소하고 노즐 입구가 우유 또는 석회질 잔류 물에 의해 막히지 않도록 하십시오. 필요한 경우 청소용 바늘을 사용하십시오. 그림 26
스팀 노즐에서 스팀이 나오지 않습니다.	물 탱크에 물이 충분한지 확인 해 주시고 물이 부족하면 물 탱크에 물을 채워 주십시오. 스팀 노즐이 제대로 장착 되어 있는지 확인 해 주십시오.
물받이 판에서 스팀이 새고 있습니다.	제조 유형에 따라 스팀이 물받이 판에서 빠져나올 수 있습니다.

물받이판이 가득 차 있지 않으나, 물받이판을 계속 비우라고 합니다.	일정한 횟수의 커피를 추출하고 나면 기기의 자동 프로그램에 의해 물받이판 비우기를 요청하고 있습니다.
기기가 플러그를 뽑고 다시 꽂으라고 요구합니다.	기기 플러그를 20초 동안 뽑고, 필요하다면 Claris Aqua Filter System 카트리지를 꺼낸 다음 다시 연결하십시오. 오류가 계속되면 공인 서비스 센터에 문의하십시오.
기기가 물때 제거를 요청하지 않습니다.	물 때 제거 작업은 기기의 사용 횟수 및 스팀 추출 상태에 따라 필요시 요청됩니다.
일부 분쇄 커피가 물받이판에 들어갔습니다.	소량의 분쇄 커피는 물받이판에 들어갈 수 있으며, 커피 제조 과정에서 분쇄 커피가 과도하게 투입될 경우 커피를 물받이 판으로 배출시켜 커피 회로를 깨끗하게 유지하도록 설계되어 있습니다.
우유나 물이 컵(들) 안으로 제대로 흐르지 않습니다.	원터치 카푸치노 블록의 위치가 올바른지 확인하십시오.
아메리카노 또는 뜨거운 물에 우유 잔량이 있습니다.	제조를 실행하기 전에 우유 세척 사이클을 완료하거나 원터치 카푸치노 액세서리를 분해하고 청소하십시오.
기기 아래에 물이 있습니다.	물탱크를 분리하기 전에 커피 제조 과정이 완벽하게 종료되어 커피가 흘러나오지 않도록 15초 정도 기다리십시오. 분리형 물 받이판이 기기에 제대로 끼워졌는지 확인하세요. 물 받이판은 기기를 사용하지 않을 때에도 항상 제자리에 놓여 있어야 합니다. 물 받이판이 꼭 차지 않았는지 확인하세요. 과정이 진행되는 동안에는 물 받이판을 분리 하면 안 됩니다.
기기를 종료하면 커피 추출구와 원터치 카푸치노 블록에서 따뜻한 물이 흘러 나옵니다.	선택한 음료 유형에 따라 기기가 종료되며 자동 세척 사이클을 실행할 수 있습니다. 이 사이클을 수 초 동안만 지속되다가 자동으로 멈춥니다.
찌꺼기 보관함을 비웠으나 경고 메시지가 화면에 계속 표시됩니다.	원두 찌꺼기 보관함을 비우고 장착한 후 디스플레이의 지시를 따르십시오. 최소 5초 정도 기다렸다 다시 장착해 주십시오.
커피가 너무 천천히 나옵니다. 커피 추출구에서 커피가 정상적으로 나오지 않습니다.	커피 원두 분쇄 굵기 설정이 오른쪽으로 돌리면 더 굵게 분쇄됩니다 (사용하는 커피 종류에 따라 다를 수 있음). 행금 기능 1-3회 실행하거나, 기기 세척 프로그램을 실행하십시오. (“자동 기기 세척 프로그램”의 28 페이지 참조). Claris Aqua Filter 시스템 카트리지를 교환하십시오(“필터 설치” 페이지 23 참조, 모델에 따라 다름).
물 탱크가 채워졌지만 경고 메시지가 화면에 계속 표시됩니다.	탱크가 장치에 올바르게 설치되었는지 확인하십시오. 탱크 바닥의 부표는 자유롭게 움직여야 합니다. 필요한 경우 부표를 확인하고 청소하십시오.
커피 원두 분쇄 굵기 다이얼을 돌리기가 어렵습니다.	서비스 센터를 통해 제품 점검을 받으십시오.
에스프레소나 커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	설정 기능을 통해 커피 온도 설정을 바꿉니다. 음료를 만들기 전에 뜨거운 물로 컵을 세척하여 데우면 도움이 될 수 있습니다.

커피가 너무 연합니다.	지분이 많거나 당화됐거나 향을 첨가한 원두를 사용하지 마십시오. 원두 용기에 원두가 잘 채워져 있어 제대로 커피가 나오는지 확인하십시오. 커피의 물 양을 줄이고 농도를 높이거나, 원두 분쇄 다이얼을 왼쪽으로 돌려 더 굵게 분쇄하십시오. 2컵 기능으로 2잔의 커피를 제조하면 커피 농도가 더욱 진해집니다.
커피가 만들어지지 않습니다.	커피 추출구가 건조된 찌꺼기로 막혀 있을 수 있습니다. 바늘을 이용해 커피 추출구를 뚫어 주십시오.
과정 중 전원이 꺼졌습니다.	전원을 다시 연결하면 기기가 자동으로 다시 시작합니다.
차의 온도를 바꾸고 싶습니다.	설정 메뉴에서 온수 온도를 높이거나 낮춥니다.
원두 대신에 분쇄 커피를 사용했습니다.	진공 청소기를 사용하여 원두 용기에서 분쇄된 커피를 제거하십시오.
원두 용기 뚜껑 아래에서 스팀이 배출됩니다.	덮개 아래에 있는 세정제 투입구를 닫습니다.
샷 추가 기능을 선택하였으나 기기가 반응하지 않습니다.	커피 찌꺼기 보관함이 가득차서 샷 추가 기능을 사용할 수 없습니다. 커피 찌꺼기 보관함을 비운 후, 다시 실행하십시오.

 **위험:** 전선 및 전류장치는 전문 기술자만 수리할 수 있습니다. 그렇지 않을 경우 감전 사고가 발생하여 위험 할 수 있습니다. 손상된 부위가 확인될 경우 절대 기기를 사용하지 마십시오!

TEFAL/T-FAL SDA INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST
www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	SUOMI FINLAND	09 8946 150
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74
AUSTRALIA	1300307824	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	ELLADA GREECE	2106371251
البحرين BAHRAIN	17716666	香港 HONG KONG	8130 8998
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	INDIA	1860-200-1232
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	INDONESIA	+62 21 5793 7007
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	ITALIA ITALY	1 99 207 354
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	日本 JAPAN	0570-077772
CANADA	1-800-418-3325	الأردن JORDAN	5665505
CHILE	02 2 884 46 06	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39
COLOMBIA	018000520022	한국어 KOREA	080-733-7878
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	LATVJA LATVIA	6 616 3403
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	لبنان LEBANON	4414727

مصر EGYPT	16622	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057
EESTI ESTONIA	668 1286	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
MALAYSIA	603 7802 3000	SINGAPORE	6550 8900
MEXICO	(55) 52839354	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
MOLDOVA	22 224035	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
NEW ZEALAND	0800 700 711	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
NORGE NORWAY	22 96 39 30	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
سلطنة عُمان OMAN	24703471	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
PORTUGAL	808 284 735	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
قطر QATAR	44485555	Україна UKRAINE	044 300 13 04
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
ROMANIA	0 21 316 87 84	U.S.A.	800-395-8325
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	10/04/2018	
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701		
VIETNAM	1800-555521	www.tefal.com	

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыдашныћ ор. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на куповање :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Унија / Модель / Yлгici / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Чыдашныћ імя і адрас / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыіп. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

