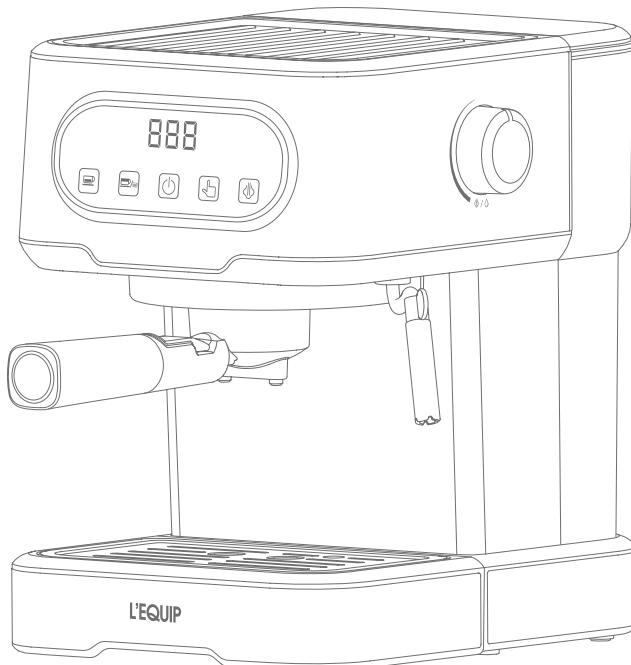


리큅 에스프레소머신 사용설명서

LCM-20BF03 BK



L'EQUIP



L'EQUIP | LCM-20BF03 BK

VER. 1

Espresso Machine

목차

1. 안전주의사항
2. 제품구성
3. 사용방법
4. 세척방법
5. 자주하는 질문
6. 품질보증서

- 사용설명서를 숙지하여 주십시오.
- 주변 5cm내에 다른 기기들을 같이 두지 마시고 벽으로부터 20cm 정도 띄워 설치하여 주십시오.
- 제품은 바닥면이 평평한 곳에서만 작동되어야 하며 카페트, 방석, 매트, 우드마루 등에 올려놓고 사용하지 마십시오. 화재 및 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 인화성이나 화기가 있는 물건, 혹은 전자파가 많이 발생하는 제품 가까이에서 사용하거나 취급하지 마십시오. 등유, 가솔린, 신나, 담뱃불은 폭발이나 화재의 원인이 되며 타 전자기기로 인한 제품의 고장이 생길 수도 있습니다.
- 전원 코드가 손상되었을 경우 제품 사용을 중지하시고 직접 교체하지 말아주십시오. 반드시 고객센터로 문의하여 주십시오.
- 제공되지 않은 타 액세서리나 다른 도구를 사용할 경우 제품 고장 및 화재, 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오. 감전의 원인이 됩니다.
- 전문가 이 외의 사람은 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오. 발화 및 감전, 이상동작으로 인한 상해를 입을 수 있습니다. (A/S 처리시 불이익을 당할 수 있습니다)
- 목욕탕 등 습기가 많은 곳에서 사용하지 마십시오. 제품 고장과 감전의 원인이 됩니다.
- 정격(220V / 60Hz)에 맞는 콘센트를 사용하십시오. 정격에 맞지 않는 곳(해외 등)에서 사용 시 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다. 다른 기구와 병행하여 사용하면 과부하로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다. (변압기 사용 불가 제품)
- 커피 추출 및 스팀, 온수 사용 후 잔열과 압력이 남아있으니 사용 후 제품을 충분히 식히고 압력이 다 빠졌는지 확인하십시오. 화상 및 부상의 위험이 있습니다.
- 고온 스티머를 사용할 때 화상에 주의하여 주십시오.
- 사용 중에 제품을 이동하거나 충격을 가하지 마시고 전원을 끄지 말아주십시오. 제품 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

L'EQUIP | LCM-20BF03 BK

VER. 1

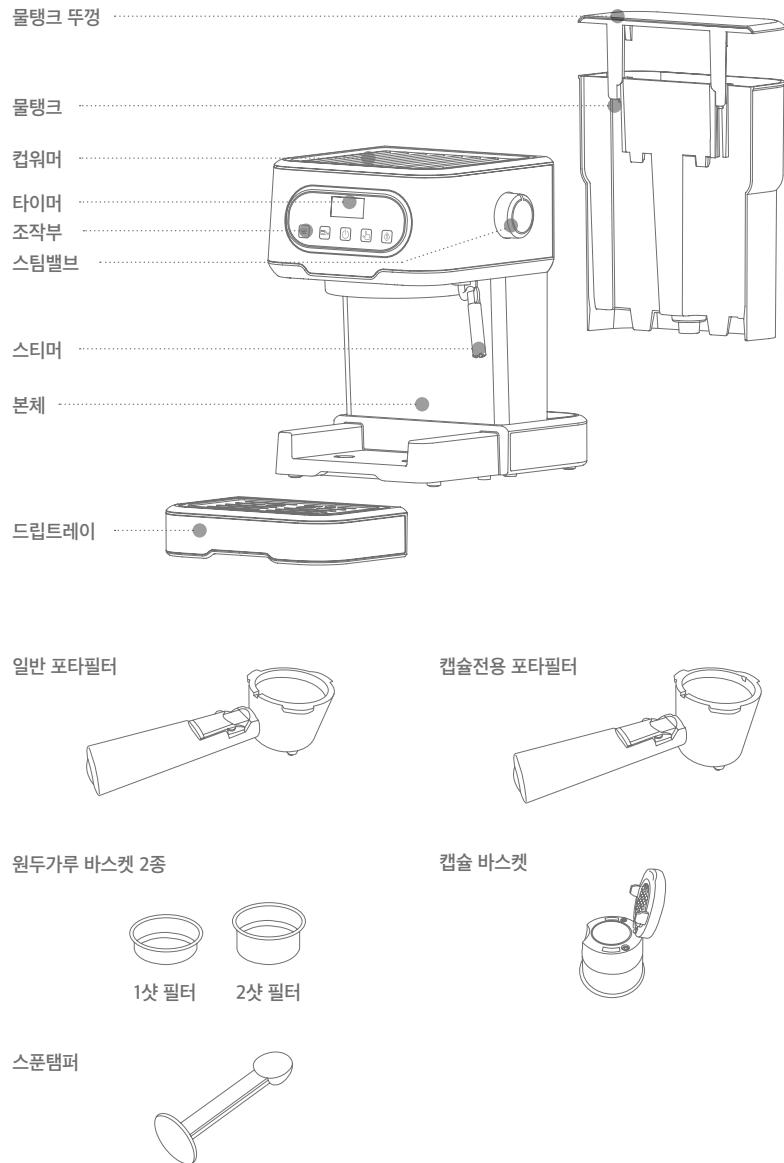
- 사용 중 이상동작, 소음, 냄새, 연기 등 이상징후가 보일 경우 즉시 전원 플러그를 뽑고 고객센터로 문의하여 주십시오.
- 제품 위에 무거운 물건이나 화재의 위험성이 있는 물건을 올리지 마십시오.
- 절대로 제품을 액체로 씻거나 액체 속에 넣지 마십시오.
- 실내가 아닌 실외에서 사용하지 마십시오.
- 제품 세척 시 반드시 코드를 제거하여 주시고 액세서리의 경우, 잔열이나 압력이 남아있는지 확인 후 분리하여 세척해주십시오.
- 이 제품은 가정용입니다. 상업용으로 사용하지 말아주십시오.
(A/S 처리시 불이익을 당할 수 있습니다)
- 이 제품은 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(유아, 어린이, 노약자 등)이 사용할 수 있도록 만들어지지 않았습니다.

제품을 처음 사용하기 전

- 박스에서 제품을 꺼내어 구성품이 모두 구비되어 있는지 확인해 주십시오.
 - 분리 가능한 구성품(포타필터 세트 및 바스켓 세트)은 모두 주방 세제를 푼 깨끗한 물로 세척한 후 건조하여 주십시오.
* 사용 전에 반드시 깨끗한 물로 2~3번 세척하시길 권장합니다.
 - 세척된 포타필터를 본체에 체결 후 (커피는 넣지 않는 상태에서) 온수만 추출하여 추출부를 세척해 주세요.
 - 세척 후에는 직사광선을 피해 그늘진 곳에 말린 후 사용하십시오.
- * 새 제품에서 초기 사용 시 기본적으로 약간의 냄새가 발생할 수 있습니다.
제품의 이상은 아닙니다.
- * 커피 추출 후 잔여물이 발생될 경우, 필터 및 바스켓 내부에 커피 찌꺼기가 남아 있는 경우로 필터 내부를 부드러운 솔로 세척 후 사용하십시오.

2

제품구성



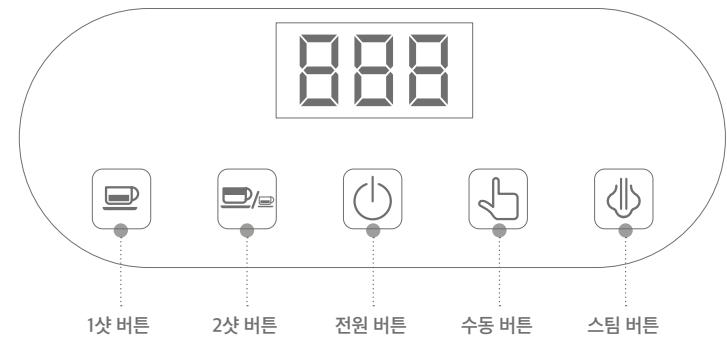
L'EQUIP | LCM-20BF03 BK

VER. 1

3

사용방법

[조작부]



1샷 버튼 : 기본 추출시간 15초로 설정되어 있으며 에스프레소 1샷을 추출할 때 사용합니다.

2샷 버튼 : 기본 추출시간 25초로 설정되어 있으며 에스프레소 2샷을 추출할 때 사용합니다.

전원 버튼 : ON(터치), OFF(길게 2초) 눌러 제품을 키고 끕니다.

수동 버튼 : 온수만 추출하거나 연속으로 추출할 때 사용합니다. (최대 90초 추출)

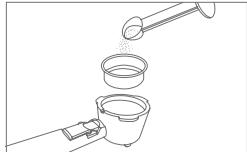
스팀 버튼 : 스티밍할 때 사용합니다. 약(5분) 작동 됩니다.

※ 예열은 주변 환경에 따라 차이가 있으나 약 1분 30초 정도 소요됩니다.

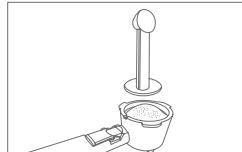
※ 아무것도 입력하지 않으면 25분 후에 자동으로 절전 상태로 변경됩니다

[커피추출]

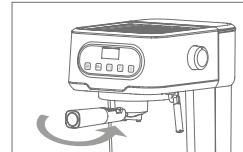
원두가루



일반 포타필터와 원두가루
바스켓을 결합한 후 커피가루를
바스켓에 담습니다.

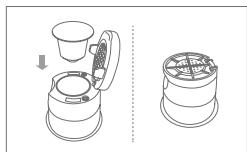


스푼탬퍼로 눌러 표면을 고르게
합니다.

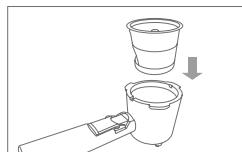


필터를 버클에 끼운 후
오른쪽으로 돌려 잠근 후 커피를
추출합니다.

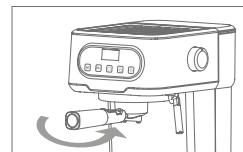
캡슐



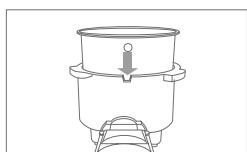
캡슐을 캡슐 바스켓 결합합니다.



캡슐 바스켓을 캡슐 전용
포타필터에 결합합니다.



필터를 버클에 끼운 후
오른쪽으로 돌려 잠그고 커피를
추출합니다.



* 바스켓을 필터에 결합할 때 그림처럼 돌출부를 반드시 홈에 맞게
끼워 결합해야 합니다.

캡슐 사용 TIP!



호환 가능



호환 불가

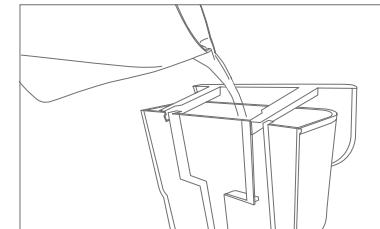
* 일부 캡슐의 경우 본 제품과 호환이 되지 않을 수 있습니다.
캡슐 구매전에 반드시 호환이 가능한 캡슐인지 확인 후
구매하시기 바랍니다.

VER. 1

[커피추출]

플러그가 빠져있는 상태에서 물통에 물을
채워 주십시오.

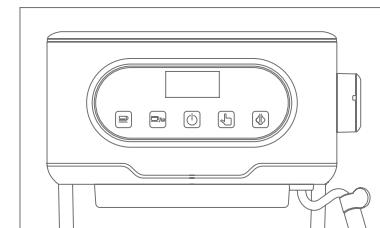
(반드시 MIN~MAX의 기준 안에서 물을
담아주세요)



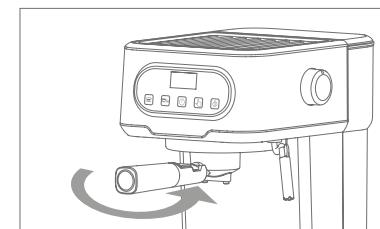
L'EQUIP | LCM-20BF03 BK

Espresso Machine

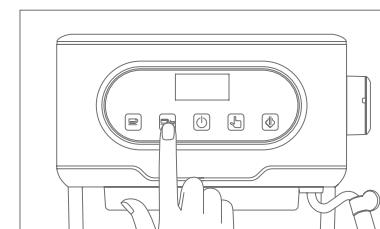
플러그를 꽂고 전원을 키면 예열을 시작합니다.
예열 중에는 버튼이 깜박이고 예열이 완료되면
버튼이 점등 상태가 됩니다.



추출하려는 커피(일반/캡슐)에 맞는 필터를
포타필터에 결합하여 내용물을 채우고
본체에 결합합니다.

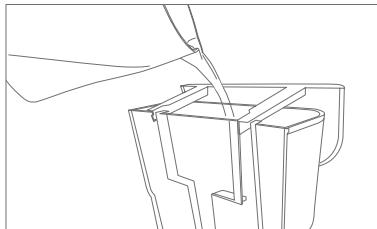


포타필터 아래에 컵을 두고 1샷, 2샷,
수동버튼을 눌러 커피를 추출합니다.

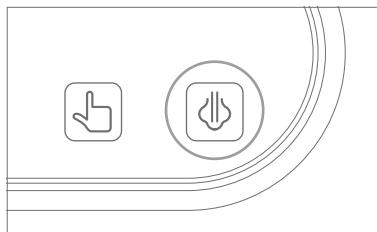


커피 추출 중에 포타필터를 제거할 경우, 수압으로 인해 뜨거운 물이 사방으로 튀어 화상을 입을 수 있으니
반드시 추출 과정이 끝난 이후에 포타필터를 제거해주시기 바랍니다.

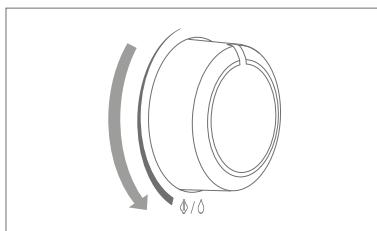
[스팀 기능]



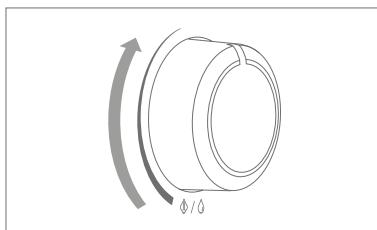
플러그가 빠져있는 상태에서 물통에 물을
채워 주십시오.
(반드시 MIN~MAX의 기준 안에서 물을
담아주세요)



플러그를 꽂고 전원을 켜 후 스팀 버튼을
눌러 예열을 시작합니다.
예열 중에는 스팀 버튼이 깜박이고
예열이 완료되면 스팀 버튼이 점등 상태가
됩니다.



스팀 파이프를 우유가 담긴 스팀피쳐에 넣고
스팀밸브를 아래로 천천히 돌려 스티밍
합니다.



스티밍이 완료되면 스팀밸브를 다시 위로
돌려 잠근 후 스팀 버튼을 눌러 종료합니다.

⚠️ 스팀모드로 예열 후 커피 추출 (1샷, 2샷)은 사용하지 마십시오. 온도가 높아 커피 추출이 안 될 수 있습니다.

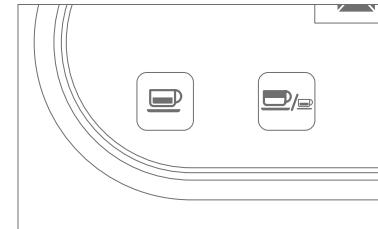
⚠️ 내부 보일러가 과열되어 커피 추출이 불가능할 때는 스팀버튼을 끄고 고여 있는 빈 용기에 스팀을 지속 배출
시켜 내부 온도를 낮춘 후 다시 사용해 주십시오.

⚠️ 갑자기 스팀이 나와 화상의 위험이 있으니 사용 전에 반드시 스팀 밸브가 잠겨져 있는지 확인 후 전원을 켜야 합니다.

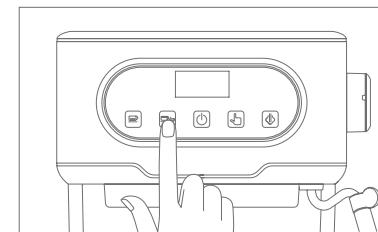
L'EQUIP | LCM-20BF03 BK

VER. 1

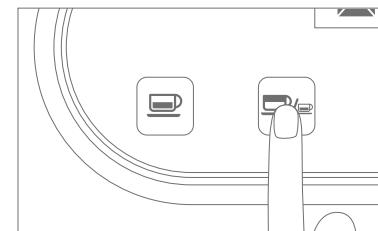
[메모리 기능]



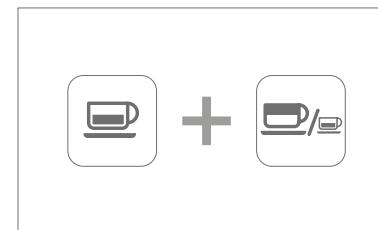
예열이 완료된 상태에서 1샷 혹은
2샷 버튼을 꾹 누른 상태로 3초 이상
유지합니다.



버튼이 점멸상태로 변경된 이 후에
버튼을 한번 더 터치합니다.



개인 취향에 맞는 양이 추출되면 버튼을
다시 터치하여 작동을 중지합니다.



* 메모리 기능을 리셋하려면 1샷 버튼과
2샷 버튼을 약 3초 동안 동시에
눌러줍니다. 리셋이 완료되면 버튼이
점멸합니다.

• 1샷 버튼 기준, 최대 45초까지 설정 가능합니다.

• 가장 최근에 저장된 메모리로 1샷과 2샷의 추출시간이 설정됩니다.

(ex : 1샷 10초 메모리 설정 시 2샷 20초 자동설정 / 2샷 20초 메모리 설정 시 1샷 10초 자동설정)

꼭 지켜야 할 사항

- 청소하기 전에 제품 작동을 중지하고 플러그 뽑기
- 제품 및 구성품을 충분히 식히고 세척 시작
- 인화성이 있는 물질로 제품 세척 금지

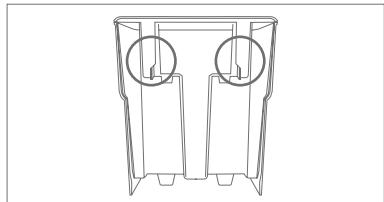
포타필터

- 추출이 끝난 후 포타필터를 왼쪽으로 살짝 돌려 본체로부터 분리합니다.
- 필터 내부에 커피 찌꺼기나 캡슐을 제거하고 부드러운 솔로 남은 잔여물을 털어냅니다.
- 깨끗한 물로 전체를 세척한 후 건조하여 재사용 합니다.

제품 본체

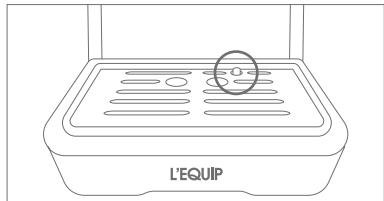
- 물에 젖은 부드러운 천으로 제품을 닦아줍니다.
- 2~3개월에 한번씩 포타필터를 결합하지 않은 상태에서 온수만 추출하여 추출부를 세척해주세요.

물통



- 사용이 끝날 때마다 물을 비우고 깨끗한 물로 행궈 건조합니다.
- 물통 세척 시 물통 뚜껑을 닫은 상태로 그림의 원 부분을 좌우로 살짝 밀면 뚜껑 분리가 가능합니다.

드립트레이



- 드립트레이의 빨간색 버튼이 올라와 있으면 내부에 잔여물이 꽉 찼다는 표시입니다. 분리 후 비워서 세척해주시면 됩니다.

스팀머

- 사용한 직후 스팀파이프를 물에 젖은 깨끗한 천으로 닦아줍니다.
- 이후에 스팀파이프 내부에 있는 잔여물 제거를 위해 비어 있는 스팀피쳐에 스팀을 분사합니다.

VER. 1

내 용

해결방안

추출할 때의 온도와 습도, 그리고 원두 종류마다 다르지만 추출 후 필터 안에 있는 커피 찌꺼기의 상태를 보면 알 수 있습니다. 커피 찌꺼기를 제거할 때 찌꺼기가 너무 축축한 경우엔 원두 가루가 너무 곱다는 것이고 수분이 아예 없을 땐 너무 굽다는 것입니다. 원두 찌꺼기가 잘 구워진 케익같이 형성되면 가장 적합한 상태라고 생각하시면 됩니다.

원두가루의 굽기는 어떤 걸 써야하나요?

1컵은 7~8g, 2컵은 14~15g정도 담아 탬퍼로 눌러 표면을 고르게 해주시면 됩니다.

원두가루는 얼마나 담아야 하나요?

커피 추출 후 필터 내에 커피 찌꺼기를 버릴 때 필터가 떨어지는 것을 방지하는 용도입니다.

포타 필터 손잡이에 달린 흙의 용도는 뭘까요?

제품 본체 상단부에 컵을 두면 컵이 데워져 더 맛있는 커피를 즐길 수 있습니다.

컵워머의 용도는 뭘까요?

차가운 우유를 사용하셨는지 확인해주세요. 우유의 온도가 높으면 거품을 만들기 어렵습니다. 저지방 우유가 거품 만들기에는 가장 쉽지만 점도가 낮고, 일반 우유는 거품 만들기는 어렵지만 점도가 높습니다.

우유 거품이 잘 나지 않아요.

이 현상은 보통 스팀 이후에 스팀파이프 세척을 하지 않아 남아있는 우유 잔여물이 내부에서 막혀 발생하는 문제입니다.

스팀파이프에서 스팀이 나오지 않아요.

- 클립을 펴서 스팀구멍이 막혔는지 확인한 후, 클립으로 스팀구멍을 청소해줍니다.
- 만약 스팀구멍이 막히지 않았다면 물과 식초를 1:1 비율로 물통에 넣고 스팀링을 해주시면 됩니다. 만약 두 방법 모두 효과가 없다면 서비스센터에 문의해주시기 바랍니다.

내 용	원 인	해 결 방 안
추출 중에 커피가 포타필터 사이로 샅니다	포타필터 내부 층에 찌꺼기가 끼어 있는 경우 원두 가루가 너무 고을 경우	내부 층에 찌꺼기 제거 적당한 굽기의 원두 가루를 사용해주세요
포타필터가 결합/분리 되지 않습니다	원두 가루를 너무 많이 넣은 경우 원두 가루 없이 포타필터만 결합한 경우	적당한 양의 원두 가루를 사용해주세요 반드시 서비스센터에 문의해주세요
차가운 커피가 나옵니다	커피/온수 추출 알림등이 켜지기 전에 추출 예열이 되어 있지 않은 경우	알림등이 켜진 이후에 추출해주세요 예열시킨 후 추출해주시고 예열이 안될 경우엔 서비스센터로 문의하여주십시오
물통 펌프에서 소리가 납니다	커피 컵이 차가울 경우 물통에 물이 부족한 경우	컵 워머에 컵을 데운 후 사용해주세요 물을 MIN~MAX 기준 안으로 보충해주세요
커피 맛이 너무 연합니다	물통이 잘못 결합된 경우 원두 탬핑이 제대로 되어 있지 않은 경우	물통을 제대로 결합해주세요 탬핑을 이용해 탬핑을 조금 더 세게 해주세요
커피 색이 너무 까맣습니다	원두 가루를 너무 적게 넣은 경우 원두 가루가 너무 굵을 경우 탬핑이 너무 심하게 된 경우 너무 많은 원두 가루를 넣었을 경우 필터가 막혔을 경우	적당한 양의 원두 가루를 사용해주세요 에스프레소 추출에 적합한 원두 가루를 사용해주세요 약 1.5kg의 힘으로 탬핑을 하셔야합니다. 탬핑을 조금 약하게 해주세요 적당한 양의 원두 가루를 사용해주세요 필터를 포타필터에서 분리하여 세척해주세요
스팀이 나오지 않습니다	원두 가루가 너무 고을 경우 물이 나오는 추출부가 막혔을 경우 스팀 파이프가 막힌 경우	적당한 굽기의 원두 가루를 사용해주세요 온수 추출을 통해 추출부를 세척해주세요 클립을 사용하여 스팀 구멍을 세척해주세요
물이 나오지 않습니다	스팀 예열이 되어 있지 않은 경우 물통에 물이 부족한 경우 물통 결합이 잘 되어있지 않은 경우 물통에 물이 부족한 경우 물 추출부가 막힌 경우	충분히 예열시킨 후 스팀해주시고 예열이 안될 경우엔 서비스센터로 문의하여주십시오 물을 MIN~MAX 기준 안으로 보충해주세요 물통을 제대로 결합해주세요 물을 MIN~MAX 기준 안으로 보충해주세요 온수 추출을 통해 추출부를 세척해주시고 그래도 나오지 않을 경우 서비스센터에 문의해주세요

L'EQUIP | LCM-20BF03 BK

VER. 1
Espresso Machine


품질보증증서

VER. 1

소비자 피해 유형		보상내역	보증기간 이내	보증기간 경과
구입 10일 이내에 중요 수리를 요하는 경우	제품 교환 및 환불			
구입 1개월 이내에 중요 수리 부품의 교체를 요하는 경우				
교환된 제품이 1개월 이내에 중요 수리를 요하는 경우	제품 교환			
수리 불가능 시				
수리 가능	하자 발생시 동일하자에 대하여 3회 이상 고장이 재발한 경우	무상 수리 제품 교환	유상 수리 제품 교환	유상 수리 제품 교환
수리 불가능 시				정액 감가 상가한 금액으로 환불
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실하였을 경우		제품 교환		
제품 구입시 운송과정 중에 발생한 피해				
수리가 가능한 경우		유상 수리	유상 수리	유상 수리
수리가 불가능한 경우		유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	당사 별도 규정 기준에 준함	
천재 자연(화재, 가스, 지진 풍수해, 낙뢰 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우				
사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 고장이 발생하였을 경우				
사용상 정상 마모되는 부품의 교체를 원하는 경우		유상 수리	유상 수리	
리큅 당사의 A/S 센터의 수리 기술자가 아닌 사람이 수리 혹은 개조시 고장이 발생하였을 경우				

제품교환은 제품 입고 및 사내 점검 후에 진행됩니다.
상기 피해 보상 규정은 소비자 보호법 규정에 의거합니다.
구성품 누락은 고장이 아닙니다.

제품명	리큅 에스프레소머신		
모델명	LCM-20BF03 BK		
보증기간	1년간		
구입일자	년	월	일
고객란	구입업체 성명 주소 전화		

본 보증서는 재발행이 되지 않으니 보관에 유의 하십시오.
품질보증서는 국내에서만 유효하며 제품 구입시 공란에 기재를 하시기 바랍니다.
본 제품은 가정용이므로, 융도 이외(영업용 등)에 사용 시 무상보증서비스를 받을 수 없습니다.



L'EQUIP

주소 경기도 화성시 장안면 포승장안로 1196

TEL 1566-6884

FAX 031-351-1318

E-MAIL help@lequip.kr

SITE www.lequip.kr